

## DAFTAR PUSTAKA

- Afrian, R.N. 2002. Mempelajari sifat kimia, mutu gizi, sifat fisik dan organoleptik bubur kacang hijau instan [skripsi]. Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Amalia, R. 2011. Kajian karakteristik fisiokimia dan organoleptik *snack bar* dengan bahan dasar tepung tempe dan buah nangka kering sebagai alternatif pangan CFGF (*Casein Free Gluten Free*) [skripsi]. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist (US). 2005. *Official methods of analytical of the association of official analytical chemist*. AOAC, Washington, DC (US).
- Astawan. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Ayuningsih, R.A. 2021. Karakteristik fisikokimia dan organoleptik *snack bar* tinggi serat berbasis tepung bekatul dan tepung kacang merah. [skripsi]. Fakultas Pertanian Peternakan, Universitas Muhammadiyah Malang, Malang.
- Azizah, N.H. 2012. Pembuatan permen jelly dari karagenan dan konjak dengan aplikasi prebiotik xilo-oligosakarida [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Azizah, D.N. 2019. Penggunaan tepung pisang kepok (*Musa paradisiaca formatypica*) pada pembuatan *cookies* lidah kucing. *EDUFORTECH* 4 (1): 64-70.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1995. SNI 01-3728-1995 tentang Syarat Mutu Tepung Kacang Hijau. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Christian, M. 2011. Pengolahan banana bars dengan inulin sebagai alternatif pangan darurat. [skripsi]. Jurusan Teknologi Pangan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Desiliani, Harun, N., dan Fitriani, S. 2019. Pemanfaatan tepung pisang kepok dan buah nangka kering dalam pembuatan *snack bar*. *Jurnal Teknologi Pangan* 3(1): 1-11.
- Dwijayanti, D.M. 2016. Karakteristik *snack bar* campuran tepung labu kuning (*Cucurbita moschata*) dan kacang merah (*Paseolus vulgaris* L.) dengan variasi bahan pengikat [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember, Jember.

- Ekafitri, R dan Isworo, R. 2014. Pemanfaatan kacang-kacangan sebagai bahan baku sumber protein untuk pangan darurat [skripsi]. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Eva, D., Harun, N., dan Yusmarini. 2018. Kombinasi tepung kacang hijau dan buah nanas dalam pembuatan *snack bars*. *Jom Ur* 5:1-13.
- Fek, D.A.W. 2019. Pengaruh substitusi tepung pisang kepok (*Musa paradisiaca F.*) dan tepung kacang hijau (*Vigna radiata L.*) terhadap sifat organoleptik *cake*. *Karya Tulis Ilmiah*, Politeknik Kesehatan Kemenkes Kupang, Kupang.
- Haeruddin, A.O., Ansharullah, dan Asyik, N. 2020. Formulasi dan kajian organoleptic tepung pisang kepok (*Musa paradisiaca L.*) dan kacang hijau (*Vigna radiata*) dalam pembuatan *snack bar* gluten-free sebagai camilan sehat. *J. sains dan Teknologi Pangan* 5(6): 3398-3411.
- Ismail, M.D. 2016. Karakteristik *snack bar* berbahan dasar tepung kacang hijau dan pisang lokal [skripsi]. Fakultas Peternakan dan Pertanian, Universitas Diponegoro.
- Jumanah J., Maryanto, M., dan Windrati, W.S. 2017. Karakteristik sifat fisik, Kimia dan sensoris bihun berbahan tepung komposit ganyong (*Canna edulis*) dan kacang hijau (*Vigna radita*). *Jurnal Agroteknologi*. 11(2):128-138.
- Khairunnisa, Harun, N., dan Rahmayuni. 2018. Pemanfaatan tepung talas dan tepung kacang hijau dalam pembuatan flakes. *SAGU* 17(1):19-28.
- Ladamay, N.A., dan Yuwono, S.S. 2014. Pemanfaatan bahan lokal dalam pembuatan foodbars (kajian rasio tapioka: tepung kacang hijau dan proporsi CMC). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(1): 67-78.
- Lestari, E., Kiptiah, M., dan Afifah. 2017. Karakterisasi tepung kacang hijau sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan kue bingka. *Jurnal Teknologi Agro-Industri* 4 (1): 20-34.
- Lutfhi, K.S. 2012. Pemanfaatan jagung manis (*Zea mays L. Saccharata*), Bit (*Beta vulgaris L.*), dan Bayam (*Amaranthum spp. L.*) dalam pembuatan es krim sayur jabiba sebagai alternatif pangan fungsional [skripsi]. Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Maiyeni, G. 2018. Pengaruh tingkat perbandingan bekatul (*Oryza sativa L.*) dan tepung kacang hijau terhadap karakteristik fisikokimia dan sensori *snack bar*. [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Padang.
- Mulyani, N.S. 2016. Pengaruh penambahan tepung maizena terhadap daya terima velva jambu biji. *Jurnal Pendidikan Kimia* 8 (1): 37-44.

- Novita, N. 2010. Energi bar bukan makanan ajaib. [http://www.femina-online.com/issue/issue\\_detail.asp?id=582&cid=2&views=54](http://www.femina-online.com/issue/issue_detail.asp?id=582&cid=2&views=54) [14 September 2022].
- Nurul, I.L., Kurdanti, W., dan Hidayat, N. 2019. Asupan karbohidrat, asupan lemak, aktivitas fisik dan kejadian obesitas pada remaja di kota yogyakarta [skripsi]. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Yogyakarta.
- Padaga, M. dan Sawitri, M.E. 2005. *Es Krim Yang Sehat*. Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Prabawati, S., Suyanti, dan D. A. Setyabudi. 2008. *Teknologi Pasca Panen dan Teknik Pengolahan Buah Pisang*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Jakarta.
- Pradipta, I. 2011. Karakteristik fisikokimia dan sensoris *snack bar* tempe dengan penambahan salak pondoh kering [skripsi]. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Purwono, M.S.2007. *Budidaya 8 Jenis Tanaman Pangan Unggul*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Rahayu, K., dan Sudarmadji, S. 1989. *Mikrobiologi Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Ratnasari. 2015. Pengaruh tepung kacang hijau, tepung labu kuning, margarin terhadap fisikokimia dan organoleptik biskuit. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(4): 2-3.
- Retnaningsih C. H. 2008. *Potensi Fraksi Aktif Antioksidan, Anti Kolesterol Kacang Koro*. Laporan Penelitian Hibah Bersaing DIKTI UKS 2008/2009, Semarang.
- Rukmana. 2008. *Budi Daya Nangka*. Kanisius, Yogyakarta.
- Rusiani, Y. 2016. Pembuatan isolat protein kacang merah (*Phaseolus vulgaris L*) dengan variasi jenis dan konsentrasi asam [skripsi]. Tidak Dipublikasikan. Fakultas Teknik Universitas Pasundan, Bandung.
- Ruth, S., Joko, S., dan Elza, I. 2019. Pemanfaatan tepung jewawut dan tepung labu kuning sebagai bahan dasar snack bar tinggi serat pangan ditinjau dari sifat fisik dan daya terima [disertasi]. Poltekkes Kemenkes, Yogyakarta.
- Ryland, D., Arntfield, M.V.S.D., dan Malcolmson, L.J. 2010. Development of a nutritious acceptable snack bar using micronized flaked lentils. *Food Research International* 43: 642-649.
- Santoso, A. 2011. Serat pangan (*dietary fiber*) dan manfaatnya bagi kesehatan. *Jurnal Magistra* 1(75):35-40.

- Setiyadi, A. D. 2016. Pengaruh jenis tepung pisang (*Musa paradisiaca*) dan waktu pemanggangan terhadap karakteristik banana flakes [skripsi]. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan.
- Sidabutar, W.D.L., Nainggolan, R.J., dan Ridwansyah. 2013. Kajian penambahan tepung talas dan tepung kacang hijau terhadap mutu *cookies*. *J. Rekayasa Pangan dan Pertanian* 1(4): 67-74.
- Singgano, T.C., Koapha, T., dan Mamuaja, C.F. 2019. Analisis sifat kimia dan uji organoleptic *snack bar* berbahan dari campuran tepung labu kuning (*Cucurbita moschata*) dan tepung kacang hijau (*Vigna radiata*). *Jurnal Teknologi Pertanian* 10 (1): 28-35
- Seismono dan Nikmatul, H. 2011. Pengembangan diversifikasi pangan pokok lokal. *Jurnal Pangan*, 20 (3): 295- 314.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, P.M. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press, Bogor.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Pengolahan Daging*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Sukmawati, N.M. S., dan Putra, R. P. I. M.S. 2019. Pengaruh tepung kulit kecambah kacang hijau terhadap fisik karkas itik bali jantan umur 8 minggu. *Jurnal Peternakan Tropik*, 7(1): 812-822.
- Sunaryono. 2005. *Berkebun 21 Jenis Tanaman Buah*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Surawan dan Fitri E.D., 2007. Penggunaan tepung terigu, tepung Beras, tepung tapioka dan tepung maizena terhadap tekstur dan sifat sensoris fish nugget ikan tuna. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia* 2(2): 78-84.
- Triyanutama, B.R. (2020). Pengaruh variasi pencampuran tepung beras hitam (*Oryza L. Indicia*) dan tepung kacang hijau (*Phaseolus radiates*) pada pembuatan snack bar terhadap sifat fisik, sifat organoleptik dan kadar serat pangan [skripsi]. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- USDA. 2009. *National Nutrient Database for Standard Reference*. Nutrient Database For Standard Reference Of Raw Sample 100g. *The National Agricultural Library*, USA.
- USDA. 2019. *National Nutrient Database for Standard Reference*. Basic Report 25048. Snacks, Nutri-Grain Fruit and Nut Bar. *The National Agricultural Library*, USA.

- Utafiyani., Yusasrini, N.L.A., dan Ekawati, I.G.A. 2018. Pengaruh perbandingan tepung kacang hijau (*Vigna radiata*) dan terigu terhadap karakteristik bakso analog. *J ITEPA* 7(1) : 12-11.
- Winarno, F.G. 2002. *Ilmu Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi: Edisi Terbaru*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Yahtatasa, A.E. 2022. Studi penambahan tepung kacang hijau (*Vign radiata L*) dan pengganti gula sukrosa dari gula stevia (*Stevia rebaudiana Bertoni*) terhadap karakteristik fisik dan kimiawi produk coklat [skripsi]. Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Yanti, S., Wahyuni, N., dan Hastuti, H.P. 2019. Pengaruh penambahan tepung kacang hijau terhadap karakteristik bolu kukus berbahan dasar tepung ubi kayu (*Manihot esculenta*). *Jurnal Tambora* 3(3): 1-10.
- Zaidah, S., Waluyo, dan Arianti, M. 2013. Pengaruh pencampuran tepung kacang hijau dalam pembuatan cookies terhadap sifat fisik, sifat organoleptik, dan kadar proksimat [skripsi]. Fakultas Kesehatan, Universitas Respati Yogyakarta, Yogyakarta.

