

## DAFTAR PUSTAKA

- ACS. 2018. *American Cheese Society Cheese and Dairy Product Lexicon and Glossary*. New York: NC ND.
- Amalia R. 2011. Kajian Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Snack Bar Dengan Bahan Dasar Tepung Tempe Dan Buah Nangka Kering Sebagai Alternatif Pangan CFGF. *Skripsi*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Ameilia, S. W. 2020. Karakteristik Kimia Dan Daya Cerna Crispy Rice Dengan Perbedaan Metode Pengolahan. *Doctoral dissertation*. Jember: Universitas Jember.
- AOAC. 1996. *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemists*. Washington D. C.
- Apriliana, N. W., Susanti, S., & Pratama, Y. 2019. Pengaruh Rasio Pasta Kacang Hijau-Beras Hitam terhadap Karakteristik Sensoris Flakes Sereal. *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol 3(1): 91-95.
- Astawan M, Wresdiyati T, dan Ichsan M. 2016. Karakteristik Fisikokimia Tepung Tempe Kecambah Kedelai. *Jurnal Gizi Pangan*. Vol 11(1): 35 – 42.
- Buratto, T. 2010. *Mastering mascarpone: what it takes to make a perfect batch of mascarpone cheese (Course conclusion monograph)*. California Polytechnic State University : San Luis Obispo.
- Boczek, L.A, Rice, E. W., Johnson, C. H. 2014. *Encyclopedia of Food Microbiology*. 3 (2) : 2154-2158
- De Garmo, E., Sullivan, D.G. dan Canada, J.R. 1984. *Engineering economics*. New York : Mc Millan Publishing Company.
- Farahi, A. Z. 2020. Kajian Mutu Fisik Snack Bar BUDE (Ubi Jalar Ungu dan Kacang Kedelai) Sebagai Makanan Selingan. *Skripsi*. Malang: Universitas Brawijaya.
- FAO/WHO. 2002. *Guidelines for the evaluation of probiotics in food*. Food and Agriculture Organization of the United Nations and World Health Organization Group Report.(London Ontario, Canada). FAO Food and Nutrition Paper 85. Food and Agriculture Organization of the United

Nations (FAO), Rome, Italy; World Health Organization (WHO), Geneva, Switzerland.

- Ferreira, M. S., Santos, M. C., Moro, T., Basto, G. J., Andrade, R., & Gonçalves, É. C. (2015). Formulation and characterization of functional foods based on fruit and vegetable residue flour. *Journal of food science and technology*. Vol 52(2), 822-830.
- Gunawan, A. 2018. Karakteristik mutu fisika dan kimia produk snack bar dengan penambahan tepung mix (kepala dan daging) ikan lele dumbo. *Skripsi*. Bogor: Universitas Djuanda.
- Herdayani, A. 2020. Pengaruh Biskuit Biji Labu Kuning (*Cucurbita Moschata* *Durch*) Terhadap Asupan Energi dan Zat Gizi Makro pada Remaja di Panti Asuhan Asyaratun Muharramah Kota Makassar. *Skripsi*. Makassar: Universitas Hasanuddin.
- Hidayat, F. 2020. Karakteristik Kimia dan Sensoris Keju Krim Menggunakan Starter *Lactobacillus plantarum* Dad-13. *Skripsi*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Hill C, Guarner F, Reid G, Gibson GR, Merenstein DJ, Pot B, et al. 2015. Statements The International Scientific Association for Probiotics and Prebiotics consensus statement on the scope and appropriate use of the term probiotic. 201;11.
- Indratingsih, W. S., Salasia, S. dan Wahyuni, E., 2004. Produksi Yoghurt Shiitake (Yoshitake) Sebagai Pangan Kesehatan Berbasis Susu. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol. XV (1), No. 54-60.
- Juniawati. 2003. Optimasi Pengolahan Mie Jagung Instan Berdasarkan Preferensi Konsumen. *Skripsi*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Karimi, R., Mortazavian, A. M., & Da Cruz, A. G. (2011). Viability of probiotic microorganisms in cheese during production and storage: a review. *Dairy science & technology*, 91(3), 283-308.
- Karin, R. 2021. Pengaruh Rasio Tepung Tempe dan Pati Jagung sebagai Binder Terhadap Sifat Sensoris, Fisik, dan Kimia Granola Bar Berbasis Pangan Lokal. *Skripsi*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.

- Kim, E. J., Corrigan, V. K., Hedderley, D. I., Motoi, L., Wilson, A. J., & Morgenstern, M. P. 2009. Predicting the sensory texture of cereal snack bars using instrumental measurements. *Journal of Texture Studies*, 40(4), 457-481.
- Laseduw, J. 2012. Kandungan Dan Manfaat Rosemary. Diakses melalui <http://www.necturajuce.com/kandungan-danmanfaat-rosemary/>, pada 19 esember 2021.
- Mondelez. 2021. 2021 *Global Consumer Trends Study* . Diakses melalui <https://Www.Mondelezinternational.Com/Stateofsnacking>, pada 1 Januari 2022.
- Oktavia, A. N.. 2012. Studi pembuatan tepung formula tempe. *Skripsi*. Makassar: Universitas Hassanudin.
- Patel, S. 2013. Pumpkin (*Curcubita sp.*) Seeds as Nutraceutic: A Review on Status Quo and Scopes. *Mediterranean Journal of Nutrition and Metabolism*. DOI:10.1007/s12349-013-0131-5
- Pradipta, I. 2011. Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Snack Bars Tempe Dengan Penambahan Salak Pondoh Kering. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. *Skripsi*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Prado, F. C., J. L. Parada, A. Pandey, and C. R. Soccol. 2008. Trends in Non-dairyprobiotic Beverages. *Food Res. Int.* 41: 111-123.
- Prastiyani, V. S. A., 2022. Pengaruh Metode Penambahan Cokelat Probiotik Terhadap Viabilitas Sel, Sifat Fisik dan Sensoris Granola Bar Berbasis Pangan Lokal. *Skripsi*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Purwono dan Heni Purnamawati. 2007. *Budidaya 8 Jenis Pangan Unggul*. Depok: Penebar Swadaya.
- Puryana, IG.P.S. 2011. Populasi *Lactobacillus rhamnosus* SKG34 Dalam Saluran Pencernaan dan Pengaruhnya Terhadap Kadar Kolesterol Tikus Putih (*norvegicus*). *Skripsi*. Denpasar: Universitas Udayana.
- Rahayu, W. P., Setyawardani, T. & Miskiyah, 2010. Stabilitas Bakteri Asam Laktat pada Pembuatan Keju Probiotik Susu Kambing. *Jurnal Pascapanen*, 7(2), pp. 110-117.

- Rahayu, Endang S., Agung Yogeswara, Mariyatun, Linda Windiarti, Tyas Utami, and Koichi Watanabe, 2015. Molecular Characteristics of Indigenous Probiotic Strains from Indonesia. *International Journal of Probiotics and Prebiotics*, Volume 10, pp. 109-116.
- Rahayu, E.S., Harmayani, E., Rahayoe, S., Triwitono, P., Suryantohadi, A., dan Suwignyo, B. 2020. *Laporan Pelaksanaan Program Penelitian Pemandatan Pandemi Covid-19: Pengembangan Granola Sinbiotik Kaya Gizi untuk Menjaga Kesehatan Tubuh Berbasis Sumber Daya Lokal sebagai Upaya Menyiapkan Ketahanan Pangan pada Kondisi Normal Baru*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada.
- Rahmi, E. 2004. Pengaruh Perubahan Suhu Oven terhadap Mutu Produk Biskuit Kelapa di PT. Mayora Indah. *Skripsi*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Ratnaningrum, A. 2022. Pendugaan Umur Simpan Granola Bar Keju Mascarpone Probiotik (*Lactobacillus Plantarum* Dad-13) Dengan Metode Pengemasan Berbeda Menggunakan Aslt Model Arrhenius. *Skripsi*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada
- Reineccius, G. 2006. Choosing the Correct Analytical Technique in Aroma Analysis. *Flavour in Food J.* 2006: 81-97
- Rinda, Ansharullah, dan Asyik, N. 2018. Pengaruh komposisi snack bar berbasis tepung tempe dan biji lamtoro (*Leucaena leucocephala* (Lam) de wit) terhadap penilaian organoleptik, proksimat dan kontribusi angka kecukupan gizi. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. Vol 3(3): 1328-1340.
- Rolle, L., Siret, R., Segade, S. R., Maury, C., Gerbi, V., & Jourjon, F. 2012. Instrumental texture analysis parameters as markers of table-grape and winegrape quality: A review. *American Journal of Enology and Viticulture*, 63(1), 11-28.
- Ruspriana, D. 2008. Konsumsi dan Persepsi Manfaat Minuman Probiotik pada Remaja Putri. *Skripsi*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Santosa, B. A. S., Narta, Damardjati D. S. 1998. Resistant Starch (RS) a Review. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. Vol 5(1): 1-17.

- Santosa, B. S. 2010. Inovasi teknologi defatting: Peluang peningkatan diversifikasi produk kacang tanah dalam industri pertanian. *Pengembangan Inovasi Pertanian*. Vol 3(3), 199-211.
- Sari, W. A. 2020. Karakteristik kimia dan daya cerna crispy rice dengan perbedaan metode pengolahan. *Skripsi*. Jember: Universitas Jember.
- Setiaji, B. 2012. Pengaruh Suhu Dan Lama Pemanggangan Terhadap Karakteristik Soy Flakes (*Glycine Max L*). *Skripsi*. Bandung: Universitas Pasundan.
- Shah, N.P. 2007. Function Cultures and Health Benefits. *Int. Dairy J.* Vol 17:1262–1277.
- Suarni. 2009. Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung Untuk Kue Kering. *Jurnal Litbang Pertanian*, 28(2).
- Soccol, C. R., de Souza Vandenberghe, L. P., Spier, M. R., Medeiros, A. P., Yamaguishi, C. T., De Dea Lindner, J., & Thomaz-Soccol, V. 2010. The Potential of Probiotics: a Review. *Food Technology and Biotechnology*. Vol 48(4), 413-434.
- Talbot, G. 2009. *Technology of Coated and Filled Chocolate, confectionaery and Bakery Products*. Cambriadge : Woodhead Publishing Limited.
- USDA. 2019. *Full Report (All Nutrients) 25048 Snacks, nutri-grain fruit and nut bar*. United States of America: United States Department of Agriculture.
- Utami, T., Kasmianti, Harmayani E., dan Rahayu, E. S. 2016. Survival of *Lactobacillus plantarum* Dad-13 during Spray Drying and Its Application for Yoghurt Fermentation. *International Research Journal of Biological Science*, Volume 5, pp. 16-22.
- Whistler, R. L. dan Daniel, J. R. 1984. *Starch Chemistry and Technology*. Orlando: Academic Press.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia.
- Wulandari, E. S., et al. 2018. Pengaruh Lama Blanching dan Lama Pemanggangan terhadap Karakteristik Cookies Ganyong (*Canna edulis Ker*) Difortifikasi Iodium. *PhD Thesis*. Bandung: Universitas Pasundan.