

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, A., Irfan, U., Amir, R. M., & Abbas, K. S. (2017). Development of High Energy Cereal and Nut Granola Bar. *International Journal of Agriculture and Biological Sciences*, 1(November 2017), 12–20. <https://www.researchgate.net/publication/326489163>
- Anonim. (2018). *Pengolahan Kerak Nasi (Intip)*. <https://sc.syekhnurjati.ac.id/esscamp/risetmhs/BAB414122210919.pdf>
- Anonim. (2022). *Indonesia Snack Bar Market: Growth, Trends, Covid-19 Impact, and Forecast (2022-2027)*. www.mordorintelligence.com.
- AOAC. (1995). *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemist. Washington D.C.*
- Asih, L. D., & Widyastiti, M. (2016). Meminimumkan Jumlah Kalori Di Dalam Tubuh Dengan Memperhitungkan Asupan Makanan Dan Aktivitas Menggunakan Linear Programming. *Jurnal Ekologia*, 16(1), 38–44.
- Astawan, M. (2009). *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Panebar Swadaya.
- Astuti, S., Suharyono, A. S., & Anayuka, S. A. (2019). Sifat Fisik dan Sensori Flakes Pati Garut dan Kacang Merah dengan Penambahan Tiwul Singkong. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 19(3), 225–235. <https://doi.org/10.25181/jppt.v19i3.1440>
- BPOM. (2016). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2016 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label Dan Iklan Pangan Olahan. In *Proceedings of the National Academy of Sciences* (hal. 54). <http://dx.doi.org/10.1016/j.bpj.2015.06.056> <https://academic.oup.com/bioinformatics/article-abstract/34/13/2201/4852827> <https://doi.org/10.1016/j.str.2013.02.005>
- Broto, W., Sukarti, T., Purnomo, D., & Sukasih, E. (2013). Pengaruh Penyimpanan Dingin Terhadap Karakter Fisiko-Kimia Nasi Teretrogradasi Untuk Konsumsi Penderita Diabetes Melitus (Dm) Dan Pelaku Diet. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 10(1), 1–8. <https://doi.org/10.21082/jpasca.v10n1.2013.1-8>
- DeGarmo, E., Sullivan, D. G., & Canada, J. R. (1984). *Engineering Economics*. Mc Millan Publishing Company.
- DeMan, J. M. (1999). *Principles of Food Chemistry Third Edition*. Aspen

Publishers, Inc.

- Ekawati, D. (1999). *Pembuatan Cookies dari Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.) sebagai Makanan Pendamping ASI (MP-ASI)*. Institut Pertanian Bogor.
- Fahmi, A. N. (2021). *Mondelēz Luncurkan Survei Konsumsi Makanan Ringan di Indonesia Selama Tahun 2020*. www.timesindonesia.co.id.
<https://www.timesindonesia.co.id/read/news/321049/mondelz-luncurkan-survei-konsumsi-makanan-ringan-di-indonesia-selama-tahun-2020>
- Fatimah, P. S., Nasution, E., & Arintonang, E. Y. (2013). Uji Daya Terima dan Nilai Gizi Biskuit yang Dimodifikasi dengan Tepung Kacang Merah. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 2(6), 1–7.
- Goni, I., Garcia-Diz, L., & Saura-Calixto, F. (1996). Analysis of Resistant Starch: a Method for Foods and Food Products. *Food Chemistry*, 54(4), 445–449.
- Herminingsih, A. (2010). *Manfaat Serat dalam Menu Makanan*. Universitas Mercu Buana.
- Iqbal, A., Pintor, K. T., & Lisiswanti, R. (2015). Manfaat Tanaman Kacang Merah dalam Menurunkan Kadar Glukosa Darah. *Majority*, 4(9), 149–152.
- Karin, R. (2021). *Pengaruh Rasio Tepung Tempe dan Pati Jagung sebagai Binder terhadap Sifat Sensoris, Fisik, dan Kimia Granola Bar berbasis Pangan Lokal*. Universitas Gadjah Mada.
- Koswara, S. (1992). *Teknologi Pengolahan Kedelai*. Pustaka Sinar Harapan.
- Kritchevsky, D., Bonfield, C., & Andreson, J. W. (1990). *Dietary Fiber: Chemistry, Physiology, and Health Effect*. Plenum Pers.
- Kusharto, C. M. (2006). Serat Makanan Dan Perannya Bagi Kesehatan. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 1(2), 45–54. <https://doi.org/10.25182/jgp.2006.1.2.45-54>
- Kusnandar, F. (2010). *Kimia Pangan: Komponen Makro*. Dian Rakyat.
- Momongan, N. R., Kereh, P. S., & Sriwartini, S. (2019). Glukosa Darah Pada Penderita Penyakit Diabetes Mellitus Tipe 2 Di Puskesmas Ranotana Weru. *Gizido*, 11(1), 36–41.
- Muchtadi, D. (2001). Sayuran sebagai Sumber Serat Pangan untuk Mencegah Timbulnya Penyakit Degeneratif. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 12(1), 61–71.
- Nataliningsih. (2007). *Analisis Sifat Fisiko-Kimia Pengolahan BMC Instan Dalam Rangka Penanggulangan Gizi Buruk Di Pedesaan*. Universitas Bandung Raya.

- Ningrum, M. R. B. (2012). *Pengembangan Produk Cake dengan Substitusi Tepung Kacang Merah*. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Pusdatin Kemenkes. (2020). *Tetap Produktif, Cegah, dan Atasi Diabetes Mellitus*. <https://pusdatin.kemkes.go.id/resources/download/pusdatin/infodatin/Infodatin-2020-Diabetes-Melitus.pdf>
- Riana, R. L. M., Aini, N., & Dwiyantri, H. (2015). Formulasi dan optimasi flakes kaya serat berbasis pati garut resisten tipe III menggunakan Response Surface Methodology. *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*, 13(2), 193–202.
- Riskesdas. (2018). Laporan Nasional Riskesdas 2018. In *Riset Kesehatan Dasar*. Balitbangkes.
- Rossell, J. B. (2001). *Frying Improving Quality*. Woodhead Publishing Limited.
- Sajilata, M. G., Singhal, R. S., & Kulkarni, P. R. (2006). Resistant Starch A Review. *Journal Comprehensive Review in Food Science and Food Safety*, 5(1), 1–17. <https://doi.org/10.1111/j.1541-4337.2006.tb00076.x>
- Siregar, L. N. S., Harun, N., & Rahmayuni. (2017). Pemanfaatan Kacang Merah dan Salak Padang Sidimpun (*Salacca sumatrana* R.) Dalam Pembuatan Snack Bar. *JOM FAPERTA UR*, 4(1), 1–14.
- Sofa, I. M. (2018). Kejadian Obesitas, Obesitas Sentral, dan Kelebihan Lemak Visceral pada Lansia Wanita. *Amerta Nutrition*, 2(3), 228–236.
- TKPI. (2017). Tabel Komposisi Pangan Indoensia 2017. In *Kementerian Kesehatan Republik Indonesia*.
- Waspadji, S. (1990). Diabetes Mellitus dan Serat. *Gizi Indonesia*, 15(1).
- Wha, A., Gwi, J. H., & Woo, K. K. (2012). Effect of Retrogradated Rice on Weight Control, Gut Function, and Lipid Concentration in Rats. *Nutrition Research and Practice*, 6(1), 16–20.
- WHO. (2021a). *Diabetes*. www.who.int. <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/diabetes>
- WHO. (2021b). *Obesity and Overweight*. www.who.int. <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/obesity-and-overweight>
- Wibowo, A. S. (2018). *Snack Bar Berbasis Tepung Koro Benguk Batatas) Ditinjau Dari Karakteristik Kimia Dan Sensori*. Universitas Katolik Soegijapranata.