

## DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N., 2004. Pengolahan Tepung Ubi Jalar dan Produk-Produknya untuk Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Pedesaan. *Makalah Pribadi Falsafah Sains*, p.702.
- Aini, Q., Sulaeman, A. and Sinaga, T., 2020. Pengembangan bee pollen *snack bar* untuk anak usia sekolah. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 31(1), pp.50-59.
- Ambarsari, I., Sarjana, S. and Choliq, A., 2009. Rekomendasi dalam penetapan standar mutu tepung ubi jalar. *Jurnal standardisasi*, 11(3), pp.212-219.
- Amalia, R., 2011. Kajian Karakteristik Fisiko Kimia dan Organoleptik Snack Bars dengan Bahan Dasar Tepung Tempe dan Buah Nangka Kering sebagai Alternatif Pangan Cfgf (Casein Free Gluten Free). *Skripsi*. Universitas Negeri Surakarta.
- Aminah, S., Amalia, L. and Hardianti, S., 2019. Karakteristik Kimia dan Organoleptik *Snack Bar* Biji Hanjeli (*Coix lacryma jobi-L*) dan Kacang Bogor (*Vigna subterranea (L.) Verdcourt*). *Jurnal Agroindustri Halal*, 5(2), pp.212-219.
- 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](http://www.mordorintelligence.com).
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemist*. Washington D. C
- Ariyadi, T. and Angraini, H., 2010. Penetapan kadar karbohidrat pada nasi aking yang dikonsumsi masyarakat desa Singorojo Kabupaten Kendal. *In PROSIDING SEMINAR NASIONAL & INTERNASIONAL* (Vol. 1, No. 1).
- Asriasih, D.N. and Purbowati, R.M.A., 2020. Nutrition Value Of Mixed Flour Snack Bar (Mocaf & Red Bean Flour) And Commercial Snack Bar. *Jurnal Gizi dan Kesehatan.*, 12(27), pp.21-28.
- BPOM, 2022. Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 1 Tahun 2022 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label Dan Iklan Pangan Olahan.
- Broto, W., Sukarti, T., Purnomo, D. and Sukasih, E., 2013. Pengaruh Penyimpanan Dingin Terhadap Karakter Fisiko-Kimia Nasi Teretrogradasi Untuk Konsumsi Penderita Diabetes Melitus (Dm) Dan Pelaku Diet. *Jurnal Pascapanene*, 10(1): 1-8

- Crisan, R., Rafiony, A., Gz, S., Purba, J.S.R. and Mulyanita, M., 2022. Daya Terima Dan Kandungan Gizi *Snack Bar* Tepung Tempe Dan Tepung Pisang Ambon. *Pontianak Nutrition Journal (PNJ)*, 5(1), pp.191-200.
- DeGarmo, E., Sullivan, D. G., & Canada, J. R. 1984. *Engineering Economics*. Mc Millan Publishing Company.
- El Husna, N., Novita, M. and Rohaya, S., 2013. Kandungan antosianin dan aktivitas antioksidan ubi jalar ungu segar dan produk olahannya. *Agritech*, 33(3), pp.296-302.
- Eleazu, C.O., 2016. The concept of low glycemic index and glycemic load foods as panacea for type 2 diabetes mellitus; prospects, challenges and solutions. *African health sciences*, 16(2), pp.468-479.
- Falah, M.S., Priyono, S. and Fadly, D., 2022. Formulasi *Snack Bar* Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Edamame (*Glycine max (L) merrill*): Karakteristik Fisikokimia dan Sensori. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, 5(1), pp.25-32.
- Fuentes-Zaragoza, E., Riquelme-Navarrete, M.J., Sánchez-Zapata, E. and Pérez-Álvarez, J.A., 2010. Resistant starch as functional ingredient: A review. *Food Research International*, 43(4), pp.931-942.
- Ha, A.W., Han, G.J. and Kim, W.K., 2012. Effect of retrograded rice on weight control, gut function, and lipid concentrations in rats. *Nutrition research and practice*, 6(1), pp.16-20.
- Hartaty, M. M., Parnanto, N., Yudhistira, B., Sanjaya, A. 2017. Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris *Snack bar* Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*), Tepung Jagung (*Zea Mays*) Dan Puree Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. Vol 10 (2) : 99 – 109
- Herminingsih, A., 2010. *Manfaat serat dalam menu makanan*. Universitas Mercu Buana, Jakarta.
- Hidayat, T., dan Sutrisno. 2018. Alat Pengering Intip Nasi yang Efisien. *Jurnal Litbang Sukowati*. Vol 1 (1) : 62 – 69
- Jagat, A.N., Pramono, Y.B. and Nurwantoro, N., 2017. Pengkayaan serat pada pembuatan biskuit dengan substitusi tepung ubi jalar kuning (*Ipomea batatas L.*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(2).
- Khaffifah, M.A. and Oktafa, H., 2022. Studi Pembuatan Snack Bar Tepung Kedelai dan Tepung Bayam Merah sebagai Makanan Selingan untuk Mencegah Anemia. *HARENA: Jurnal Gizi*, 3(1), pp.10-19.
- Koswara, S., 2009. *Teknologi Modifikasi Pati*. E-book Pangan. com.

- Kusnandar, F., 2019. *Kimia pangan komponen makro*. Bumi aksara.
- Lamusu, D., 2018. Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*ipomoea batatas* l) sebagai upaya diversifikasi pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), pp.9-15.
- Mawarno, B.A. and Putri, A.S., 2022. Karakteristik fisikokimia dan sensoris *snack bar* tinggi protein bebas gluten dengan variasi tepung beras, tepung kedelai, dan tepung tempe. *Journal of Agrifood, Nutrition, and Public Health*, 391, pp.47-54.
- Mayasari, R., 2016. *Kajian Karakteristik Biskuit yang Dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas* L.) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.)* (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Musita, N., 2012. Kajian kandungan dan karakteristiknya pati resisten dari berbagai varietas pisang. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 23(1), pp.57-65.
- Nainggolan, Olwin, dan Adimunca, Cornelis. 2005. Diet Sehat dengan Serat. *Cermin Dunia Kedokteran*. No. 147: 43-46
- Negara, J.K., Sio, A.K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A.Y., Wihansah, R.R.S. and Yusuf, M., 2016. Aspek mikrobiologis, serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada dua bentuk penyajian keju yang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), pp.286-290.
- Nindyarani, A.K., Sutardi, S. and Suparmo, S., 2011. Karakteristik kimia, fisik dan inderawi tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* Poiret) dan produk olahannya. *Agritech*, 31(4).
- Nugroho, A.S. and Rahayu, A.T., 2020, November. *Pengabdian pada Masyarakat: Solusi Ukm Intip dalam Meningkatkan Produksi saat Musim Hujan*. In *Prosiding Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat* (Vol. 1, No. 1, pp. 487-492).
- Nuraini, V. and Widanti, Y.A., 2020. Pendugaan Umur Simpan Makanan Tradisional Berbahan Dasar Beras dengan Metode *Accelerated Shelf-Life Testing* (ASLT) melalui Pendekatan Arrhenius dan Kadar Air Kritis. *Jurnal Agroteknologi*, 14(02), pp.189-198.
- Nuryanti, A.D., Melani, V., Kuswari, M., Ronitawati, P. and Angkasa, D., 2019. Pemanfaatan Tepung Ubi Ungu dan Tepung Kacang Hijau dalam Pembuatan *Snack Bar* Olahraga. *J. Chem. Inf. Model*, 53, pp.1689-1699.
- Peraturan Kementerian Kesehatan RI. 2019. *Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia*. Jakarta : Kementerian Kesehatan RI

- Pratama, W., Anugrah, R.M. and Pontang, G.S., 2020. Daya terima *Snack Bar* rendah energi tinggi serat berbahan dasar tepung mocaf dan tepung kacang merah. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 12(1), pp.45-51.
- Rachmayani, N., Rahayu, W.P., Faridah, D.N. and Syamsir, E., 2017. *Snack Bar* Tinggi Serat Berbasis Tepung Ampas Tahu (Okara) dan Tepung Ubi Ungu. *Journal of Food Technology & Industry/Jurnal Teknologi & Industri Pangan*, 28(2).
- Rahayu, D.N. Ansharullah, Asyik, N., 2022. Formulasi Pembuatan *Snack Bar* Berbahan Tepung Suweg (*Amorphophallus Paeoniifolius*) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris*) sebagai Alternatif Camilan Sehat. *J. Sains dan Teknologi Pangan*, 7(1): 4706-4721
- Riana, R.L.M., Aini, N. and 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).
- Rijal, M., Natsir, N.A. and Sere, I., 2019. Analisis kandungan zat gizi pada tepung ubi ungu. *Jurnal Biotek*, 7(1), pp.48-57.
- Sandjaja, A., 2009. *Kamus Gizi Pelengkap Kesehatan Keluarga*. Jakarta: Kompas Media Nusantara.
- Santoso, A., 2011. Serat pangan (dietary fiber) dan manfaatnya bagi kesehatan. *Magistra*, 23(75), pp.35-40.
- Septiani, V.E., Jus'at, I. and Wijaya, H., 2016. Pembuatan snack bar bebas gluten dari bahan baku tepung mocaf dan tepung beras pecah kulit. *Nutrition Jurnal*.
- Setiarto, R.H.B., 2021. *Bioteknologi Bakteri Asam Laktat Untuk Pengembangan Pangan Fungsional*. GUEPEDIA.
- Strozyk, S., Rogowicz-Frontczak, A., Pilacinski, S., LeThanh-Blicharz, J., Koperska, A. and Zozulinska-Ziolkiewicz, D., 2022. Influence of resistant starch resulting from the cooling of rice on postprandial glycemia in type 1 diabetes. *Nutrition & Diabetes*, 12(1), p.21.
- Sunarti. 2017. *Serat pangan : dalam Penanganan Sindrom Metabolik*. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.
- Supriyanto, S., Azizaah, E.N. and Indarto, C., 2022. Profil Tekstur Snack Bar Tepung Jagung yang Diperkaya Antioksidan dari Tepung Kelor (*Moringa oleifera L.*). *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 7(2), pp.100-108.

- Taulaâ, M.S., Oessoe, Y.Y. and Sumual, M.F., 2021. Kajian Komposisi Kimia *Snack Bars* Dari Berbagai Bahan Baku Lokal: Systematic Review Study Of The Chemical Composition Of *Snack Bars* From Various Local Raw Materials: Systematic Review. *Agri-SosioEkonomi*, 17(1), pp.15-20.
- TKPI. 2017. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- USDA, U., 2018. *National nutrient database for standard reference*. Legacy Release, 9040.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta