

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D. R., Puspitasari, D., Lince, L. 2020. Profil sensori deskriptif produk pemanis tunggal dan campuran. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 31 (1) : 9-20.
- Andriani, Diandini., Saputri, Yuges. 2019. Evaluasi sensori dan kimia *snack bar* berbahan baku tempe dan kurma sebagai makanan pemulihan pada *endurance sport*. *Jurnal Teknologi Pangan*. 2 (1) : 1-11.
- Anggraeni, M. C., Nurwantoro, N., Abduh, S. B. M. 2016. Sifat fisikokimia roti yang dibuat dengan bahan dasar tepung terigu yang ditambah berbagai jenis gula. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 6(1) : 32-37.
- Adesh, A. B., Gopalakrishna, B., Kusum, S. A., & Tiwari, O. P. (2012). An overview on stevia: a natural calorie free sweetener. *International Journal Of advances in Pharmacy Biology and Chemistry*. 1(3) : 362-368.
- Andriani, W. O. R. A., Ansharullah, & Asyik, N. (2018). Karakteristik organoleptik dan nilai gizi *snack bar* berbasis tepung beras merah (*Oryza nivara*) dan tepung jagung (*Zea mays* L.) sebagai makanan selingan tinggi serat. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan (JSTP)*. 3(6) : 1448–1459.
- Anisa, N., Dewi, R., Zulnazri, S., Nurlaila, R. 2022. Pembuatan glukosa cair dari ampas tebu dengan proses hidrolisis. *Chemical Engineering Journal Storage*. 2 (5) : 54-67.
- Anton, S. D., Martin, C. K., Han, H., Coulon, S., Dkk. 2010. Effects of stevia, aspartame, and sucrose on food intake, satiety, and postprandial glucose and insulin levels. *Appetite*. 55 (1) : 37-43.
- Astuti, Z. M., Ishartani, D., & Muhammad, D. R. A. 2021. Penggunaan pemanis rendah kalori stevia pada velva tomat (*Lycopersicum esculentum mill*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 14(1) : 30-43.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. 2014. Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pemanis. Jakarta.
- Bawane. 2012. An overview on stevia: A natural calorie free sweetener. *International Journal of Advantages in Pharmacy, Biology and Chemistry*. 1 (3): 2277-4688.
- Bhardwaj, B., O’Keefe, E. L., O’Keefe, J. H. 2016. Death by carbs: added sugars and refined carbohydrates cause diabetes and cardiovascular disease in Asian Indians. *Missouri medicine*. 113(5) : 395.
- Bovi, A. P. D., Di Michele, L., Laino, G., Vajro, P. 2017. Obesity and obesity related diseases, sugar consumption and bad oral health: A fatal epidemic mixtures: the pediatric and odontologist point of view. *Translational Medicine@UniSa*. 16 (2) : 11-16.

- Breslin, P. A., Huang, L. 2006. Human taste: peripheral anatomy, tastetransduction, and coding. *Taste and smell*. 63 : 152-190.
- Contreras, M. S. 2013. Anticariogenic properties and effects on periodontal structures of *Stevia rebaudiana* Bertoni. Narrative review. *Journal of Oral Research*. 2(3) : 158-166.
- da Silva, S. B., Martins, L. M., Piovan, S., Milan, Dkk. 2020. Cereal bar sweetened with stevia leaves reduces fatty liver in diabetic rats. *Revista Brasileira de Ciências Agrárias*. 15 (4) :1-7.
- de Carvalho, M. G., da Costa, J. M. C., Dkk.2011. Formulation and sensory acceptance of cereal-bars made with almonds of chichá, sapucaia and gurguéia nuts. *The Open Food Science Journal*. 5(1).
- Dewi, S. S., Fadhila, R., Kuswari, M., Palupi, K. C., Utami, D. A. 2021. Pembuatan *snack bar* sebagai makanan tambahan olahraga sebagai sumber tinggi kalori. *Jurnal Pangan dan Gizi p-ISSN*. 2086. 6429.
- Elisabeth, V., YamLean, Paulina. 2018. Formulasi sediaan granul dengan bahan pengikat pati kulit pisang goroho (*Musa acuminata* L.) dan pengaruhnya pada sifat fisik granul. *Pharmakon*. 7(4) : 1-11.
- Elmaghriba, Aida Wulan. 2021. Pengaruh Kombinasi Kayu Manis *Mucilago Amili* terhadap Sifat Fisikokimiawi dan Aktivitas Antioksidan Granula *Spirulina platensis*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Elmaghriba, A. W., Candraningsih, M. D., Ekantari, N. 2023. Cinnamon and amylum mucilage alter the physicochemical, sensory, and antioxidant activity of *Arthrospira platensis* granules. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. 1289 (1) : 1-14.
- Ervina, E. 2023. The sensory profiles and preferences of gluten-free cookies made from alternative flours sourced from Indonesia. *International Journal of Gastronomy and Food Science*. 33 : 1-8.
- Ghorbanian, Davoud., Gol, Mohammed., Dkk. 2018. Spatial memory and Antioxidant protective effects of raisin (Currant) in aged rats. *Nutr. Food Sci*. 23(3) :196-205.
- Fransisca, C. C. 2020. Fortifikasi *Spirulina platensis* dan Penambahan Gula Stevia Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Penerimaan Konsumen pada Minuman Fungsional Kakao. Doctoral dissertation. Universitas Gadjah Mada.
- Hustiany, R. 2016. Reaksi maillard pembentuk citarasa dan warna pada produk pangan. Banjarmasin : Lambung Mangkurat University Press.

Jaunariah, D., & Ayustaningwarno, F. 2013. *Snack bar* rendah fosfor dan protein berbasis produk olahan beras. Doctoral dissertation : Diponegoro University.

Kemenkes, R. I. 2018. Laporan Nasional Riskesdas 2018. Jakarta: Kemenkes RI. Hal. 154-66.

Muhyiddin, M. F., Azis, Y. M. R. F., Harismah, K. 2017. Analisis organoleptik dan pH terhadap kualitas sirup stevia aroma cengkeh (*Syzygium aromaticum*). *URECOL*. 69-74.

Nakib, D. M. El., Ibrahim, M. M. 2019. Incorporation of Spirulina (*Arthrospira platensis*) in traditional egyptian cookies as a source of natural bioactive molecules and functional ingredients: preparation and sensory evaluation of nutrition snack for school children. *European Journal of Nutrition & Food Safety*. 9 (4) : 372-397.

Nurhidayat, A. 2019. Pengaruh Pemanbahan Serbuk Daun Stevia (*Stevia rebaudina*) terhadap Sifat Antioksidan dan Organoleptik Minuman Herbal Rambut Jagung (*Zae Mays*). Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Teknologi Sumbawa Besar. Skripsi.

Nurminabari, I. S., T. Widiantera, dan W. Irana. 2019. Pengaruh perbandingan serbuk kayu manis (*Cinnamomum burmannii*) dengan cengkeh (*Syzygium aromaticum* L.) dan konsentrasi gula stevia (*Stevia rebaudiana* B.) terhadap karakteristik the celup daun mengkudu (*Morinda citrifolia* L.). *Pasundan Food Technology Journal*. 6(1): 18-22.

Oliveira, D. M., Marques, D. R., Kwiatkowski, A., Dkk. 2013. Sensory analysis and chemical characterization of cereal enriched with grape peel and seed flour. *Acta Scientiarum. Technology*. 35 (3) : 427-431.

Papunas, M. E., Djarkasi, G. S., Moningka, J. C. 2013. Karakteristik fisikokimia dan sensoris flakes berbahan baku tepung jagung (*Zea mays* L), tepung pisang goroho (*Musa acuminata*, sp) dan tepung kacang hijau (*Phaseolus radiates*). 3 (5) : 1-10.

Qamariah, N., Handayani, R., Mahendra, A. I. 2022. Uji hedonik dan daya simpan sediaan salep ekstrak etanol umbi hati tanah: *Jurnal Surya Medika (JSM)*. 7(2) : 124-131.

Ratnani, R. D., & Anggraeni, R. 2005. Ekstraksi gula stevia dari tanaman *stevia rebaudiana bertonii*. *Jurnal Ilmiah Momentum*. 1(2) : 27-32.

Rinda, Ansharullah, dan Nur A. 2018. Pengaruh komposisi *snack bar* berbasis tepung tempe dan biji lamtoro (*Leucaena leucocephala* (Lam) de wit) terhadap penilaian organoleptik, proksimat, dan kontribusi kecukupan gizi. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan (JSTP)*. 3 (3) : 1328-1340.

- Safitri, A. D., Dewi, R., Nurlaila, R., dkk. 2022. Glukosa cair dari proses hidrolisis ubi jalar kuning (*Ipomoea Batatas* L) menggunakan katalis asam klorida. *Chemical Engineering Journal Storage (CEJS)*. 2 (4) : 81-90.
- Saharan, V., Jood, S. 2017. Nutritional composition of *Spirulina platensis* powder and its acceptability in food products. *Int. J. Adv. Res*, 5(6) : 2295-2300.
- Saparianti, E., Dewanti, T., Dhoni, S. K. 2012. Hidrolisis ampas tebu menjadi glukosa cair oleh kapang *Trichoderma viride*. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 5 (1) : 1-10.
- Saraswati, I. G. A. A. I. 2019. Pengaruh Penambahan Gula Stevia Komersial pada Otmeal Cookies yang Difortifikasi *Spirulina platensis*. Doctoral dissertation : Universitas Gadjah Mada.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., Sari, MP. 2010. Analisa Sensori Industri Pangan dan Agro. IPB Press : Bogor.
- Sintia, N. A., & Astuti, N. 2018. Pengaruh substitusi tepung beras merah dan proporsi lemak (margarin dan mentega) terhadap mutu organoleptik *rich biscuit*. *Jurnal Tata Boga*. 7(2) : 1-12.
- Soehendro AW., Manuhara GJ., Nurhartadi E. 2015. Pengaruh suhu terhadap aktivitas antioksidan dan antimikrobia ekstrak biji melinjo (*Gnetum gnemon* L.) dengan pelarut etanol dan air. *Jurnal Teknosains Pangan*. 4 (4) : 15-24.
- Sutikno, S., Marniza, M., Sari, N. 2017. Pengaruh perlakuan awal basa dan hidrolisis asam terhadap kadar gula reduksi ampas tebu. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*. 20 (2) : 65-72.
- Tambunan, M. P. M., Ginting, Z., Nurlaila, R., Muhammad, M.,. 2021. Pengaruh suhu dan waktu hidrolisis terhadap kadar glukosa dalam pembuatan sirup glukosa dari biji alpukat dengan metode hidrolisis asam. *Chemical Engineering Journal Storage*. 1(3) : 17-26.
- Taula'bi', M. S. D., Oessoe, Y. Y. E., & Sumual, M. F. (2021). Kajian komposisi kimia *snack bars* dari berbagai bahan baku lokal: Systematic review. *Agri-SosioEkonomi*. 17(1) : 15–20.
- USDA [United States Department of Agriculture]. (2018). Full report (all nutrients) 19406, snacks, granola bars, soft, uncoated, nut and raisin. National Nutrient Database for Standard Reference. Tersedia dari <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/fooddetails/169676/nutrients>
- Wedowati R E, Puspitasari D, R. F. S. (2015). Gula Siwalan sebagai bahan pemanis alami dan aman: tinjauan dari kandungan kalori dan indeks glikemik. 13(1) : 37–42.

Widodo, W., Munawaroh, N., & Indratiningsih, I. (2015). Produksi *low calorie sweet bio-yoghurt* dengan penambahan ekstrak daun stevia (*Stevia rebaudiana*) sebagai pengganti gula. *Agritech*. 35 (4) : 464-473.

Xia, Y., De Mingo, N., Martín, J. M., Bodeau, J., Dkk. 2021. Is the absolute scaling model the basis for the 9-point hedonic scale? Evidence from Poulton's Stimulus Range Equalizing Bias. *Food Quality and Preference*. 89 : 104153.

Yahtatasa, A. U., & Tahir, M. M. 2022. Studi Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata* L) dan Pengganti Gula Sukrosa dari Gula stevia (*Stevia rebaudiana* Bertoni) terhadap Karakteristik Fisik dan Kimiawi Produk Coklat. In Makalah disajikan pada seminar hasil ITP Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Departemen Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian.