

DAFTAR PUSTAKA

- Afiifah, N. N., & Srimati, M. (2020). Analisis Proksimat *Snack Bar* dengan Substitusi Tepung Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca linn*). *Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 2 (1), 36-42.
- Agtary, R. P. (2019). Pemanfaatan Kulit Pisang Menjadi Kue Donat Sebagai Upaya Pengolahan Limbah Kulit Pisang. *Biospecies*, 1-6.
- Aminah, S., Amalia, L., & Hardianti, S. (2019). Karakteristik Kimia dan Organoleptik *Snack Bar* Biji Hanjeli (*Coix lacryma jobi-L*) dan Kacang Bogor (*Vigna subterranean (L.) Verdcourt*). *Jurnal Agroindustri Halal*, 5 (2), 212-219.
- Association of Analytical Chemists International. (2012). Official Methods of analysis of AOAC International 19th ed. *AOAC International. USA*. 568.
- Bishnoi, S., Sharma, S., & Agrawal, H. (2023). Exploration of the Potential Application of Banana Peel for Its Effective Valorization. *Indian Journal of Microbiology*, 63 (398-409).
- Emilia, C. O., & Ionela, I. D. (2019). Functional Properties of Snack Bars. *IntechOpen*. doi: 10.5772/intechopen.81020.
- Estiningtyas, D., & Rustanti, N. (2014). *Kandungan gizi sosis substitusi tepung tempe dengan bahan pengisi tepung ubi jalar kuning (Ipomoea batatas) dan bahan penstabil ekstrak rumput laut (Eucheuma cottonii) untuk pmt ibu hamil*, (Doctoral dissertation, Diponegoro University).
- Faustina, D. S. (2023). *Formulasi Tepung Pisang Nangka (Musa Paradisiaca L) Dan Kacang Kratok Merah (Phaseolus Lunatus L) Dalam Pembuatan Snack Bar* (Doctoral dissertation, Universitas Katholik Soegijapranata Semarang).
- Fatchurohmah, W., & Meliala, A. (2017). Pengaruh Pemberian Ekstrak Kulit Pisang Kepok Kuning (*Musa balbisiana*) Terhadap Asupan Makan dan Berat Badan Tikus Wistar (*Rattus norvegicus*) Jantan. *Scripta Biologica*, 4 (3), 193-196.
- Gistina, D. (2021). *Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Tortilla Chips Dengan Penambahan Tepung Bekatul Beras Merah (Oryza Nivara)* (Doctoral dissertation, Universitas Djuanda Bogor).
- Hastuti, A. R., & Afifah, D. N. (2019). Analisis Aktivitas Antioksidan, Analisis Kandungan Gizi, Uji Organoleptik *Snack Bar* Sesame Seed dan Tepung Labu Kuning sebagai Alternatif Makanan Selingan dengan Tinggi Antioksidan. *Journal of Nutrition College*, 8 (4), 219-230.
- Hidiarti, O. G., & Srimati, M. (2019). Pemanfaatan Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca linn*) dalam Pembuatan Brownies. *Jurnal Ilmiah Kesehatan (JIKA)*, 1 (1), 32-39.



- Irfarumuna, A., & Yulastri, A. (2019). Formulasi Biskuit Berbasis Tepung Jagung sebagai Alternatif Camilan Bergizi. *Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora*, 8 (2), 221-226.
- Juliana, J., Limawan, C. A., & Sopyana, F. (2022). Penggunaan tepung oat sebagai substitusi tepung terigu dalam pembuatan brownies. *Journal FAME: Journal Food and Beverage, Product and Services, Accomodation Industry, Entertainment Services*, 4 (2).
- Kidnem, D. M. M., Nurdjanah, S., Suharyono, S., & Zuidar, A. S. (2023). Kekerasan Dan Sifat Sensori Snack Bar Pada Berbagai Perbandingan Tepung Pisang Kepok Dan Bekatul. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 2(1), 75-85.
- Lamusu, D. (2018). Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*ipomoea batatas* l) sebagai upaya diversifikasi pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3 (1), 9-15.
- MacGregor, M. P. K., & Xie, N.N. (2019). Effect of Oat Flour on the Quality of Snack Bars. *Journal of Food Science & Nutrition*, 7 (12), 3993-4000.
- Maharani, D. M., Bintoro, N., & Rahardjo, B. (2012). Kinetika perubahan ketengikan (rancidity) kacang goreng selama proses penyimpanan. *Agritech*, 32(1).
- Manalu, D. V. E., & Srimati, M. (2020). Pemanfaatan Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* linn) dalam Pembuatan Cookies. *Binawan Student Journal*, 2 (1), 226-230.
- Mardiah, M., & Putri, R. M. S. (2015). Kajian Karakteristik Fisiko Kimia dan Sensori Manisan Pidada dengan Konsentrasi Agar-Agar Serbuk yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 4 (2), 8-17.
- Mikhaila, S. N. (2022). *Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Rolled Oat Dalam Pembuatan Lady Finger* (Doctoral dissertation, Poltekpar NHI Bandung).
- Mordor Intelligence. (2024). Indonesia Snack Bar Market Size & Share Analysis-Growth Trends & Forecasts (2024-2029). Mordor Intelligence™ Industry Reports.
- Prabasini, H., Ishartani, D., & Muhammad, D. R. A. (2013). Kajian sifat kimia dan fisik tepung labu kuning (*Cucurbita moschata*) dengan perlakuan blanching dan perendaman dalam natrium metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$). *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(2).
- Proverawati, A., Nuraeni, I., Sustriawan, B., & Zaki, I. (2019). Upaya Peningkatan Nilai Gizi Pangan Melalui Optimalisasi Potensi Tepung Kulit Pisang Raja, Pisang Kepok, dan Pisang Ambon. *Jurnal Gizi dan Pangan Soedirman*, 3 (1), 49.
- Rosaini, H., Rasyid, R., & Hagramida, V. (2015). Penetapan Kadar Protein Secara Kjeldahl Beberapa Makanan Olahan Kerang Remis (*Corbiculla moltkiana Prime*.) dari Danau Singkarak. *Jurnal Farmasi Higea*, 7 (2), 120-127.



- Sarifudin, A., Ekafitri, R., Surahman, D. N., & Putri, S. K. D. F. A. (2015). Pengaruh Penambahan Telur pada Kandungan Proksimat, Karakteristik Aktivitas Air Bebas (a_w) dan Tekstural *Snack Bar* Berbasis Pisang (*Musa paradisiaca*). *Agritech*, 35 (1), 1-8.
- Sinta, D., & Hasibuan, R. (2023). Analisis Morfologi Tanaman Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* Var. *Balbisiana colla*) di Desa Tanjung Selamat Kabupaten Labuhanbatu Selatan. *Bioscientist: Jurnal Ilmiah Biologi*, 11 (1), 86-97.
- Seno, B. A., & Lewerissa. (2021). Richovy Snack Bar: Pengembangan Produk Snack Bar Berbasis Rengginang di UMKM Varia Surakarta. *SEMAR: Jurnal Ilmu Pengetahuan, Teknologi, dan Seni bagi Masyarakat*, 10(2), 90-96.
- Supriyanti, F. M. T., Suanda, H., & Rosdiana, R. (2015). Pemanfaatan Ekstrak Kulit Pisang Kepok (*Musa bluggoe*) Sebagai Sumber Antioksidan Pada Produksi Tahu. In *Seminar Nasional Kimia dan Pendidikan Kimia VII. Universitas Sebelas Maret Surakarta*, 393-400.
- Suryandari, E. T. (2016). Pelatihan Pemurnian Minyak Jelantah dengan Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiacal*, linn) untuk Pedagang Makanan di Pujasera Ngaliyan. *Dimas: Jurnal Pemikiran Agama untuk Pemberdayaan*, 14 (1), 57-70.
- Tionika, S. A., & Septiani. (2019). Identifikasi Tepung Kulit Pisang Kepok terhadap Kadar Proksimat Menggunakan Metode Pengeringan Oven. *Binawan Student Journal*, 1 (3), 131-136.
- Zulaikha, Y., Yao, S. H., & Chang, Y.W. (2021). Physicochemical and Functional Properties of Snack Bars Enriched with Tilapia (*Oreochromis niloticus*) By-product Powders. *Foods*, 10 (8), 1908.