

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, A. N. 2015. Analisis Pengaruh Produk, Harga, Budaya dan Sosial terhadap Keputusan Pembelian Produk Stevigrow Sweetener. Universitas Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta. Skripsi.
- Adawiyah, D. R., D. Puspitasari, & Lince. 2020. Profil sensori deskriptif produk pemanis tunggal dan campuran. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. 31 (1) : 9-20.
- Afriza, R., & I. Nilda. 2019. Analisis perbedaan kadar gula pereduksi dengan metode Lane Eynon dan Luff Schoorl pada buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). Jurnal Teknologi dan Manajemen Pengelolaan Laboratorium (Jurnal Temapela). 2 (2) : 90-96.
- Agus, A. 2019. FAPET UGM Tanaman Pakan *Chicory*. <https://www.ugm.ac.id/id/berita/17553-fapet-ugm-kembangkan-tanamanpakanChicory>. Diakses 18 Agustus 2022.
- Agustin, F., & W. D. R. Putri. 2014. Pembuatan jelly drink *Averrhoa blimbi* L. (kajian proporsi belimbing wuluh: air dan konsentrasi karagenan). Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2 (3) : 1-9.
- Ahmad, D., P. N. Sari, & P. Gilang. 2014. Uji organoleptik bolu dengan pengaruh penggunaan berbagai jenis emusifier pada adonan bolu. Jurnal Teknologi Pengolahan Minyak dan Lemak. 1 (4) : 1-8.
- Albert, A., A. Salvador, P. Schlich, & S. Fizman. 2012. Comparison between temporal dominance of sensation (TDS) and key-attribute sensory profiling for evaluating solid food with contrasting textural layers : fish stick. Food Quality and Preference. 24 : 111-118.
- Ali, D., R. Mohammedsalih, & da R. Salih. 2022. Glycemic response of honey and dates consumption. Baghdad Journal of Biochemistry and Applied Biological Sciences. 3 (01) : 17-28.
- Aminah, S., L. Amalia, & S. Hardianti. 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) : 212-219.
- Anan'ina, N. A., O. A. Andreeva, L. P. Mycots, & E. T. Oganessian. 2009. Standardization of inulin extracted from dahlia single tubers and some physicochemical properties of inulin. Pharmaceutical Chemistry Journal. 43 (3) : 157- 160.
- Andragogi, V., V. P. Bintoro, & S. Susanti. 2018. Pengaruh berbagai jenis gula terhadap sifat sensori dan nilai gizi roti manis. Jurnal Teknologi Pangan. 2 (2) : 163-167.
- Anggraeni, M. 2017. Sifat fisikokimia roti yang dibuat dengan bahan dasar tepung terigu yang ditambah berbagai jenis gula. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 6 (1) : 52-56.

- Anief. 2003. Ilmu Meracik Obat, Teori & Praktek. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta. p : 161-171.
- Aniriani, G. W., N. F. Apriliani, & E. Sulistiono. 2018. Hidrolisis polisakarida xilan jerami menggunakan larutan asam kuat untuk bahan dasar produksi bioetanol. Jurnal Ilmiah Sains. 18 (2) : 113-117.
- Aniriani, G. W., Yopi, & A. Meryandini. 2015. Hidrolisis xilan bagas menggunakan xilanase bacillus subtilis 28 dan karakterisasi enzimnya. Jurnal Biologi Indonesia. 11 (1) : 1-9.
- Apriyanto, D., & I. G. M. Sanjaya. 2014. Pengaruh lama penyimpanan dan lama perebusan umbi yacon (*Smallanthus sonchifolius*) terhadap bioavailabilitas Zn dan Mg. UNESA Jurnal of Chemistry. 3 (3) : 34-41.
- Assah, Y. F., & A. K. Makalag. 2021. Karakteristik kadar sukrosa, glukosa dan fruktosa pada beberapa produk gula aren. Indonesian Journal of Industrial Research. 13 (1) : 37-42.
- Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 1995a. Official Methods of Analysis. 16th Ed. The Association of Official Analytical Chemists, Inc., Arlington, VA.
- Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 1995b. Method 991.42 & 993.19. Official Methods of Analysis. 16th Ed. The Association of Official Analytical Chemists, Inc., Washington, DC.
- Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 2005. Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical Chemists. The Association of Official Analytical Chemists, Inc., Arlington, VA.
- Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 2007. Official Method of Analysis. 18th Ed. AOAC International, Arlington, VA.
- Astuti, I. M., & N. Rustanti. 2014. Kadar protein, gula total, total padatan, viskositas dan nilai pH es krim yang dipenambahan inulin umbi gembili (*Dioscorea esculenta*). Journal of nutrition College. 3 (3) : 331-336.
- Atkinson, F. S., K. Foster-Powell, & J.C. Brand Miller. 2008. International tables of glycemic index and glycemic load values. Diabetes Care. 31 : 2281-2283.
- Atmaka, W., E. Nurhartadi, & M. M. Karim. 2013. Pengaruh penggunaan campuran karaginan dan konjak terhadap karakteristik permen jelly temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.). Jurnal Teknosains Pangan, 2(2) : 66-74
- Aulia, Z., B. Rahmadya, & M. H. Hersyah. 2016. Alat pengukur angka kecukupan gizi (AKG) manusia dengan menggunakan mikrokontroler. Prosiding Semnastek. Seminar Nasional Sains & Teknologi. Fakultas Teknik. Universitas Muhammadiyah Jakarta. p : 1-7.

- Avianti, M. L., L Pangesthi, N. Purwidiani, & V. Indrawati. 2020. Pengaruh penambahan tepung tiwul tawar instan dan jumlah margarin terhadap sifat organoleptik martabak manis. *J. Tata Boga*. 9 (1) : 30-43.
- Azhar, M. 2009. Inulin sebagai prebiotik. *Jurnal Sainstek*. 12 (1) : 1-8.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1996. SNI 01-4216-1996. Makanan Formula Sebagai Makanan Diet Kontrol Berat Badan. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2006. SNI 01-2354.2-2006. Cara Uji Kimia - Bagian 2: Penentuan Kadar Air pada Produk Perikanan. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2009. SNI 2725.1-2009. Ikan asap - Bagian 1: Spesifikasi. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2018. SNI 3744-2018. Mentega. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Bantacut, T., Y. R. Firdaus, & T. M. Akbar. 2015. Pengembangan jagung untuk ketahanan pangan, industri dan ekonomi. *Jurnal Pangan*. 24 (2) : 135-148.
- Bartels, J. H. M., B. M. Brady, & I. H. (Mel) Suffet. 1987. Training panelists for the flavor profile analysis method. *Journal AWWA (American Water Works Association)*. 79 (1) : 26-32.
- BENEO. 2007. Functional Fibres Orafit® Inulin & Oligofructose | BENEO. BENEO GmbH. <https://www.beneo.com/human-nutrition/human-nutrition-products/functional-fibres/inulin>. Diakses 14 November 2024.
- Bisma, R., P. Nerisafitra, & A. W. Utami. 2021. Perancangan sistem perhitungan kebutuhan kalori sebagai pendamping gaya hidup sehat. *Journal of Emerging Information System and Business Intelligence (JEISBI)*. 2 (4) : 1-7.
- Bortolini, D. G., G. M. Maciel, I. de A. A. Fernandes, A. C. Pedro, F. T. V. Rubio, I. G. Branco, & C. W. I. Haminiuk, 2022. Functional properties of bioactive compounds from *Spirulina* spp.: Current status and future trends. *Food Chemistry : Molecular Sciences*, Vol. 5. p : 1-12.
- Boukid, F., Klerks, M., Pellegrini, N., Fogliano, V., Sanchez-Siles, L., Roman, S., & Vittadini, E. 2022. Current and emerging trends in cereal snack bars: implications for new product development. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*. 73 (5) : 610-629.
- BPOM. 2016. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 2016 Tentang Acuan Label Gizi. BPOM, Jakarta.
- BPOM. 2021. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 26 Tahun 2021 Tentang Informasi Nilai Gizi Pada Label Pangan Olahan. BPOM, Jakarta.

- Candraningsih, M. D. 2021. Pengaruh Kombinasi Kayu Manis dan Mucilago Amili terhadap Sifat Sensoris Granula *Arthrospira platensis*. Jurusan Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Cheevadhanarak, S., K. Paithoonrangsarid, P. Prommeenate, W. Kaewngam, A. Musigkain, S. Tragoonrung, S. Tahata, T. Kaneko, J. Chaijaruwanich, D. Sangsraku, S. Tangphatsornruang, J. Chanprasert, S. Tongsimma, K. Kusonmano, W. Jeamton, S. Dulsawat, A. Klanchui, T. Vorapreeda, V. Chumcua, C. Khannapho, C. Thammarongtham, V. Plengvidhya, S. Subudhi, A. Hongsthong, M. Ruengjitchatchawaly, A. Meechai, J. Senachak, & M. Tanticharoen. 2012. Draft genome sequence of *Arthrospira platensis* C1 (PCC9438). *Standards in Genomic Sciences*. 6 (1) : 43-53.
- Choo, V. L., E. Vigouliouk, S. Blanco Mejia, A. I. Cozma, T. A. Khan, V. Ha, T. M. S. Wolever, L. A. Leiter, V. Vuksan, C. W. C. Kendall, R. J. De Souza, D. J. A. Jenkins, & J. L. Sievenpiper. 2018. Food sources of fructose-containing sugars and glycaemic control: Systematic review and meta-analysis of controlled intervention studies. *The BMJ*. 363 : 1-18.
- Christiana, M. A., L. E. Radiati, & P. Purwadi. 2015. Pengaruh gum arab pada minuman madu sari apel ditinjau dari mutu organoleptik, warna, pH, viskositas, dan kekeruhan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 10 (2) : 46-53.
- Colonia, B. S. O., G. V. de Melo Pereira, J. C. de Carvalho, S. G. Karp, C. Rodrigues, V. T. Soccol, L. S. Fanka, & C. R. Soccol. 2023. Deodorization of algae biomass to overcome off-flavors and odor issues for developing new food products: Innovations, trends, and applications. *Food Chemistry Advances*. 2 : 1-9.
- Constantin, O. E., & D. I. Istrati. 2018. "Functional Properties of Snack Bars" dalam Vasiliki Lagouri (Ed.). *Functional Foods*. United Kingdom : Intech Open. p : 47-60.
- Cooper, K. A., J. L. Donovan, A. I. Waterhouse, & G. Williamson. 2008. Cocoa and health: A decade of research. *British Journal of Nutrition*. 99 (1) : 1-11.
- Curtis, P. C. 2013. "Untrained Sensory Panels" dalam Chris R. Kerth (Ed.). *The Science of Meat Quality*. John Wiley & Sons, Inc. USA. p : 215-231.
- Danuwijaya, P. 2012. Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Flake Ketan Hitam dengan Variasi Waktu Pengukusan Tepung Beras Ketan Hitam. Jurusan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. Skripsi.
- de Morais, M. P., M. Caliari, E. H. Nabeshima, J. E. R. Batista, M. R. H. Campos, & M. S. S. Júnior. 2018. Storage stability of sweet biscuit elaborated with recovered potato starch from effluent of fries industry. *Food Science and Technology*. 38 (2) : 216-222.

- de Oliveira, F. C., J. S. Coimbra, R. Dos, E. B. De Oliveira, A.D. G. Zuniga, & E. E. G. Rojas. 2014. Food protein-polysaccharide conjugates obtained via the Maillard reaction-A review. *Critical Review in Food Science and Nutrition*. 13 : 37-41.
- de Sousa, M. F., R. M. Guimarães, M. d O. Araujo, K. R. Barcelos, N. S. Carneiro, D. S. Lima, D. C. D. Santos, K. d A. Batista, K. F. Fernandes, M. C. P. M. Lima. 2019. Karakterisasi bekatul jagung (*Zea mays* L.) sebagai bahan pangan baru untuk *snack bar*. *LWT*. 101 : 812-818.
- Departemen Kesehatan RI. 2009. Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 Tentang Kesehatan. Setditjen Farmalkes, Jakarta.
- Desyanti, N. L. M. 2013. Metode analisis kualitatif dan kuantitatif karbohidrat. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Politeknik Kesehatan Denpasar. Jurusan Analis Kesehatan. 2 (2) : 1-23.
- Deta, A. R. B., Y. R. Bela, S. P. A. Anggraini, & F. K. Widyastuti. 2022. pengaruh perlakuan proses delignifikasi klobot jagung terhadap analisa kadar gula reduksi menggunakan metode spektrofotometri Uv-Vis. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Industri, Lingkungan dan Infrastruktur (SENTIKUN)*. 5 : A4.1-A4.9
- Dewanti, E. W., W. C. Lee, K. Tarman, J. Santoso, Nurjanah, S. D. Hardiningtyas, & J. A. Rehatta. 2024. Protein characterization in edible coating for snack bar enriched with *Spirulina*. In *BIO Web of Conferences*. ICMMBT. 92 : 1-8.
- Dewanti, F. K., & A. Rahayuni. 2013. Penambahan inulin umbi gembili (*Dioscorea esculenta*) pada produk es krim sebagai alternatif produk makanan tinggi serat dan rendah lemak. *Journal of Nutrition College*. 2 (4) ; 474-482.
- Dewi, R. P. 2019. Sistem Simulasi Alat Indra Manusia untuk Mendukung Proses Pembelajaran Ilmu Pengetahuan Alam di Sekolah Dasar. Program Studi Informatika. Universitas Islam Indonesia. Doctoral Dissertation.
- Dutcosky, S. D., 2013. Análise Sensorial de Alimentos. Champagnat, Curitiba.
- Ekantari, N., Y. Marsono, Y. Pranoto, & E. Harmayani. 2017. Pengaruh media budidaya menggunakan air laut dan air tawar terhadap sifat kimia dan fungsional biomassa kering (*Spirulina platensis*). *Agritech : Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian UGM*. 37 (2) : 173-182.
- Elisabeth, V. 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, A. W., M. D. Candraningsih, & N. Ekantari. 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.

- Evans, W. C. 2009. Tease and Evans Pharmacognosy. 6th. Saunders Elsevier.
- Faeta, M., L. Neri, A. Di Michele, C. D. Di Mattia, & P. Pittia, P. 2021. High hydrostatic pressure treatment of *Arthrospira (Spirulina) platensis* extracts and the baroprotective effect of sugars on phycobiliproteins. Innovative Food Science & Emerging Technologies. 70 : 1-9.
- Fardet A. 2010. New hypotheses for the health-protective mechanisms of whole-grain cereals: what is beyond fibre?. Nutr Res Rev. 23 (1) : 65-134.
- Faresin, L. da S., R. J. B. Devos, C. O. Reinehr, & L. M. Colla. 2022. Development of ice cream with reduction of sugar and fat by the addition of inulin, *Spirulina platensis* or phycocyanin. International Journal of Gastronomy and Food Science, Vol. 27. p : 1-9.
- Fauzia, V. R. 2016. Formulasi dan Karakterisasi Snack Bar Berbasis Tepung Beras Merah (*Oryza sativa*) dan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiators L.*) sebagai Alternatif Camilan Sehat. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret Surakarta. Skripsi.
- FDA. 2012. Pemberitahuan kepada Badan Pengawas Obat dan Makanan AS bahwa penggunaan bahan organik bersertifikat *Spirulina (Arthrospira platensis)* umumnya diakui aman. Divisi Nutraceutical Parry, Chennai.
- Fibarzi, W. U., R. Nurlaila, F. Sirait, Sulhatun, I. Ibrahim, & L. Hakim. 2023. Produksi glukosa cair menggunakan metode hidrolisis asam klorida dari bahan dasar singkong (*Manihot esculenta*). Jurnal Teknologi Kimia Unimal. 12 (1) : 49-57.
- Fikriyah, H., N. A. Habibi, Ismanilda, S. Darningsih, Zulkifli, Andrafikar, & Edmon. 2024. Pengaruh penambahan inulin terhadap mutu sensorik, kandungan serat dan daya terima yoghurt. Jurnal Sehat Mandiri. 19 (1) : 369-379.
- Firdevs, S. 2004. Effect of Different Batter Formulations on Quality of Deepfat Friend Chicken Nugget. A review (Doctoral Dissertation). Thesis. Food Science.
- Firmansyah, D. D. 2024. Pengaruh Fortifikasi Granula *Arthrospira platensis* pada Snack Bar terhadap Karakteristik Produk, Preferensi, dan Minat Beli Konsumen. Jurusan Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Fitriya, W., & K. Alfonita. 2018. Kemampuan kayu manis sebagai agen masking off-flavor produk pangan yang diperkaya *Spirulina platensis*. Jurnal Perikanan Universitas Gadjah Mada. 20 (2) : 95-102.
- Furlán, L. T. R., A. P. Padilla, & M. E. Campderrós. 2014. Development of reduced fat minced meats using inulin and bovine plasma proteins as fat replacers. Meat Science. 96 (2) : 762-768.

- Garcêz De Carvalho M, Costa JMCD, Carmo MD, Rodrigues P, Sousa PHMD, Clemente E. 2011. Formulation and sensory acceptance of cereal-bars made with Almonds of Chicha, Sapucaia and Gurgueia Nuts. *Open Food Sci J.* 5 : 876b4a.
- Gargouri, M.; Magné, C. & El Feki, A. 2016. Hyperglycemia, oxidative stress, liver damage and dysfunction in alloxan-induced diabetic rat are prevented by *Spirulina* supplementation. *Nutrition Research.* 36 (11) : 1255-1268.
- Glibowski, P., & A. Bukowska. 2011. The effect of pH, temperature and heating time on inulin chemical stability. *Acta Scientiarum Polonorum Technologia Alimentaria*, 10 (2) : 189-196.
- González-Herrera, S. M., R. R. Herrera, M. G. López, O. M. Rutiaga, C. N. Aguilar, J. C. C. Esquivel, & L. A. O. Martínez. 2015. Inulin in food products : Prebiotic and functional ingredient. *British Food Journal.* 117 (1) : 371–387.
- Guyton A. C., & J. E. Hall. 1997. *Buku Ajar Fisiologi Kedokteran*. Irawati S. 9th Ed. Penerbit EGC, Jakarta. p : 841-3.
- Handayani, R. N. Syaib, & A. Najihudin. 2021. Evaluasi granul effervescent dari berbagai ekstrak. *Parapemikir: Jurnal Ilmiah Farmasi.* 10 (1) : 17-21.
- Hariyati, R. 2008. Pertumbuhan dan biomassa *Spirulina* sp. dalam skala laboratoris. *Bioma.* 10 (1) : 19-22.
- Harna, H., C. M. Kusharto, K. Roosita, A. M. A. Irawan, M. Sa'pang, & P. D. Swamilaksita. 2022. Effect of high-protein milk on lipid profiles and blood glucose in young adult. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia* 19 (1) : 1-9.
- Harris, G. K., & M. R. Marshall. 2017. "Ash Analysis" dalam S. Suzanne Nielsen (Ed.). 5th Ed. *Food Analysis*. Springer Nature, Switzerland. p : 287-297.
- Hart, A. M. L., & H. J. Fischer. 1972. *Modern food analysis*. Journal Springer Verlag.
- Heitman, K., S. E. Thomas, O. Kelly, S. M. Fanelli, J. L. Krok-Schoen, M. Luo, & C. A. Taylor. 2023. Snacks contribute considerably to total dietary intakes among adults stratified by glycemia in the United States. *PLOS Global Public Health*, 3 (10) : 1-15.
- Hoke, K., J. Houšová, & M. Houška. 2005. Optimum conditions of rice puffing. *Czech Journal of Food Sciences.* 23 (1) : 1-11.
- Ibrahim, O. O. 2016. Sugars alcohols : Chemical structures, manufacturing, properties and applications. *EC Nutrition.* 4 (2) : 817-824.
- Imanuella, D. T., & N. W. M. S. A. Yani. 2023. Penambahan tepung beras pada pembuatan cookies kacang. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis.* 2 (11) : 2418-2422.

- Jauharah, M. A., W. W. Rosli, & S. D. Robert. 2014. Physicochemical and sensorial evaluation of biscuit and muffin incorporated with young corn powder. *Sains Malaysiana*. 43 (1) : 45-52.
- Jauhariah, D., & F. Ayustaningwarno. 2013. Snack Bar Rendah Fosfor dan Protein Berbasis Produk Olahan Beras. Program Studi Ilmu Gizi. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Doctoral Dissertation.
- Jingrong, G. A. O., H. A. N. Fezhong, G. U. O. & Xinbo. 2018. Image analysis of the sugar-reduced muffin formulated with Stevianna® or Inulin as a sugar replacer. *Grain & Oil Science and Technology*. 1 (2) : 63-71.
- Joventino, I.; Alves, H.; Neves, L.; Pinheiro-Joventino, F.; Leal, L.; Neves, S.; Ferreira, F.; Brito, G. & Viana, G. 2012. The microalga *Spirulina platensis* presents anti-inflammatory action as well as hypoglycemic and hypolipidemic properties in diabetic rats. *Journal of Complementary dan Integrative Medicine*. 9 (1).
- Kartini, D. T., & R. S. Lestari. 2023. Biskuit BIPUS. Penerbit NEM-Anggota IKAPI (PT Nasya Expanding Management), Pekalongan.
- Kays, S. J., & S. F. Nottingham. 2007. *Biology and Chemistry of Jerusalem artichoke : Helianthus tuberosus L.* CRC Press.
- Keenan, D. F., V. C. Resconi, J. P. Kerry, & R. M. Hamill. 2014. Modelling the influence of inulin as a fat substitute in comminuted meat products on their physico-chemical characteristics and eating quality using a mixture design approach. *Meat Science*. 96 (3) : 1384-1394.
- Khairi, A. N., A. F. Falah, & A. P. Pamungkas. 2017. Analisis mutu pascapanen melon (*Cucumis melo* L.) kultivar glamour sakata selama penyimpanan. *CHEMICA : Jurnal Teknik Kimia*. 4 (2) : 47-52.
- Kristanti, D., & A. Herminiati. 2019. Characteristics of physical, chemical, and organoleptic properties of inulin-enriched pudding as a complementary food. *IOP Conference Series : Earth and Environmental Science*. IOP Publishing. 251 (1) : 1-10.
- Kurniawati, M. 2017. Analisis ekuivalensi tingkat kemanisan gula di Indonesia. *Jurnal Agroindustri Halal*. 3 (1) : 33-40.
- Lawless, H. T., & H. Heymann, H. 1998. *Sensory Evaluation of Food*. Springer Science, New York.
- Le Révérend, F.M., C. Hidrio, A. Fernandes, & V. Aubry. 2008. Comparison between temporal dominance of sensations and time intensity results. *Food Quality and Preference*. 19 (2) : 174-178.
- Leighton, C. S., H. C. Schonfeldt, & R. Kruger. 2008. Quantitative descriptive sensory analysis of five different cultivars of sweet potato to determine sensory and textural profiles. *Journal of Sensory Studies*. 25 : 2-18.

- Lekahena, V. N. J. 2016. Pengaruh penambahan konsentrasi tepung tapioka terhadap komposisi gizi dan evaluasi sensori nugget daging merah ikan madidihang. *Jurnal Ilmiah Agribisnis dan Perikanan*. 9 (1) : 1-8.
- Listyaningrum, C. E., D. R. Affandi, & M. Z. Zaman. 2018. Pengaruh palm sugar sebagai pengganti sukrosa terhadap karakteristik snack bar tepung komposit (ubi ungu, jagung kuning dan kacang tunggak) sebagai snack rendah kalori. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 11 (1) 53-62.
- Lobato, L. P., Iakmiu Camargo Pereira, A. E., Lazaretti, M. M., Barbosa, D. S., Carreira, C. M., Mandarino, J. M. G., & Grossmann, M. V. E. 2011. Snack bars with high soy protein and isoflavone content for use in diets to control dyslipidaemia. *International journal of food sciences and nutrition*. 63 (1) : 949-58.
- Lucas, B. F., Rosa, A. P. C. D., Carvalho, L. F. D., Morais, M. G. D., Santos, T. D., & Costa, J. A. V. 2020. Snack bars enriched with *Spirulina* for schoolchildren nutrition. *Food Science and Technology*. 40 : 146-152.
- Lynatra, C., Wardiyah, & Y. Elisya. 2018. Formulation of effervescent tablet of temulawak extract (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) with variation of stevia as sweetener. *Jurnal Teknologi dan Seni Kesehatan*. 9 (2) : 72-82.
- Mahato, D. K. R. Keast, D. G. Liem, C. G. Russell, S. Cicerale, & S. Gamlath, 2020. Sugar reduction in dairy food: an overview with flavoured milk as an example. *Foods*. 9 (10) : 1-34.
- Mahirdini, S., & D. N. Afifah. 2016. Pengaruh penambahan tepung terigu dengan tepung porang (*Amorphophallus oncophyllus*) terhadap kadar protein, serat pangan, lemak, dan tingkat penerimaan biskuit. *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*. 5 (1) : 42-49.
- Manullang, B., E. Julianti, R. J. Nainggolan. 2018. Efektifitas biskuit tepung komposit beras hitam (*Oryza sativa* L.), inulin umbi bunga dahlia dan tepung mocaf terhadap kadar glukosa darah pada tikus (*Rattus norvegicus*) penderita diabetes melitus tipe II. *Journal of Food and Life Sciences*. 2 (2) : 115-121.
- Maraqy, N. A. 2020. Tepung *Spirulina* memiliki rasa yang unik dan sedikit tajam yang dapat memberikan nuansa kaya dan kompleks pada rasa snack bar. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana PT UNY*. 15 (1).
- Martiyanti, M. A. A., & V. V. Vita. 2018. Sifat organoleptik mi instan tepung ubi jalar putih penambahan tepung daun kelor. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*. 1 (1) : 1-13.
- McHugh, D. J. 1987 (Ed.). *Production and Utilization of Product from Commercial Seaweed*. *FAO Fisheries Technical Paper*. 288 : 189 p.
- Megala, P., & T. V. Hymavathi. 2020. Inulin and fructooligosaccharides incorporated functional fruit bars. *International Journal of Biological, Biomolecular, Agricultural, Food and Biotechnological Engineering*. 5 (11) : 658-663.

- Meilgaard, M. C., B. T. Carr, & G. V. Civille. 1999. *Sensory Evaluation Techniques*. 3th Ed. CRC Press LLC., Florida.
- Meilgaard, M. C., B. T. Carr, & G. V. Civille. 2015. *Sensory Evaluation Techniques*. 5th Ed. CRC Press Taylor & Francis Group, Boca Raton London.
- Meyer, D., S. Bayarri, A. Tárrega, & E. Costell. 2011. Inulin as texture modifier in dairy products. *Food Hydrocolloids*. 25 (8) : 1881-1890.
- Midayanto, D. N., & S. S. Yuwono. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(4) : 259-267.
- Moser, M., & R. Wouters, R. 2014. "Nutritional and Technological Benefits of Inulin-Type Oligosaccharides" dalam Dr. F. Javier Moreno dan Dr. Mar'ia Luz Sanz (Ed.). 1th Ed. *Food Oligosaccharides : Production, Analysis and Bioactivity*. John Wiley & Sons, Ltd. 455-469.
- Mulyadi, M. D., I. Y. Astuti, & B. A. Dhiani. 2011. Formulasi granul instan jus kelopak bunga rosela (*Hibiscus sabdariffa* L.) dengan variasi konsentrasi povidone sebagai bahan pengikat serta kontrol kualitasnya. *Pharmacy*. 8 : 29-41.
- Mustafa, A. 2015. Analisis proses pembuatan pati ubi kayu (tapioka) berbasis neraca massa. *Agrointek*. 9 (2) : 127-133.
- Nafi, A., N. Hidayah, & R. Permata. 2014. Pembuatan garam gurih jamur merang dengan variasi lama hidrolisis dan lama fermentasi. *Jurnal Ilmiah Inovasi*. 14 (2) : 125-132.
- Nafsiyah, I., S. Diachanty, S. R. Sari, R. R. Rizki, S. Lestari, & N. Syukerti. 2022. Profil hedonik kemplang panggang khas palembang. *Jurnal Ilmu Perikanan Air Tawar (Clarias)*. 3 (1) : 2774-244.
- Nair, K. K., S. Kharb, & D. K. Thompson. 2010. Inulin dietary fiber with functional and health attributes-A review. *Food Reviews International*. 26 (2) : 189-203.
- Najeeb, I. M. A., M. K. Norhayati, H. Zaharah, N. S. M. Isa, M. R. N. Nadrah, & H. M. Yusof. 2022. Physicochemical properties, sensory acceptance and glycaemic index of processed stingless bee honey and processed honeybee honey. *Food Research*. 6 (6) : 103-110.
- Nakib, D. M. El, M. M. Ibrahim, N. S. Mahmoud, E. N. Abd El Rahman, & A. E. Ghaly. 2019. Incorporation of *Spirulina* (*Athrospira 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.
- Nasiroh, F. F., A. A. Quddus, & R. Tubagus. 2024. Karakteristik kimia dan organoleptik energy snack bar dengan penambahan emping singkong (*Cassava Flakes*). *Jurnal Pangan dan Gizi*. 14 (2) : 1-8.

- Niness, K. R. 1999. Inulin and oligofructose : what are they?. *Journal of Nutrition*. 129 : 1402-1406.
- Nurjanah, S., & R. N. Sari. 2023. Persiapan panelis terlatih untuk analisis profil sensori susu ruminansia sumbawa. 1 (3) : 185-194.
- Ogbuji, C. A., & N. P. David-Chukwu. 2016. Glycemic indices of different cassava food products. *European Journal of Basic and Applied Sciences*. 3 (3) : 1-7.
- Oliveira, R. P. D. S., P. Perego, M. N. De Oliveira, & A. Converti. 2011. Effect of inulin as a prebiotic to improve growth and counts of a probiotic cocktail in fermented skim milk. *LWT - Food Sci. Technol*. 44 : 520-523.
- Parker, M. E., & G. W. Shadwick Jr. 1937. Chemical determination of aroma in butter and butter cultures. Symposium on Flavors in Foods at the Chapel Hill, North Carolina, Meeting of the American Chemical Society. 12-15 : 227-235.
- Pérez, E.J.A., R. Malaver, & P. Vit. 2006. Antioxidant capacity of venezuelan honey in wistar rat homogenates. *J Med Food*. 9 (4) : 510-516.
- Permenkes. 2019. Peraturan menteri kesehatan Republik Indonesia nomor 28 tahun 2019 tentang angka kecukupan gizi yang dianjurkan untuk masyarakat Indonesia. Permenkes, Jakarta.
- Pineau, N., P. Schlich, S. Cordelle, C. Mathonnière, S. Issanchou, A. Imbert, M. Rogeaux, P. Etiévant, & E. Köster. 2009. Temporal dominance of sensations: construction of the tds curves and comparison with time-intensity. *Food Quality and Preference*. 20 : 450-455.
- Poedjiadi, A., & Supriyanti, F. M. T. 1994. *Fundamentals of Biochemistry*. Indonesia University. Publisher. Yogyakarta.
- Pongmalai, P., & S. Devahastin. 2020. Profiles of prebiotic fructooligosaccharides, inulin and sugars as well as physicochemical properties of banana and its snacks as affected by ripening stage and applied drying methods. *Drying Technology*. 38 (5-6) : 724-734.
- Pratama, R. I., I. Rostini, & E. Liviawaty. 2014. Karakteristik biskuit dengan penambahan tepung tulang ikan jangilus (*Istiophorus* sp.). *Jurnal Akuatika*. 5 (1) : 30-39.
- Probosari, E. 2019. Pengaruh protein diet terhadap indeks glikemik. *JNH (Journal of Nutrition and Health)*. 7 (1) : 33-39.
- Purba, M. 2014. Pembentukan flavor daging unggas oleh proses pemanasan dan oksidasi lipida. *WARTAZOA*. 24 (3) : 109-118.
- Putri, V. D., S. Yanti, & F. Dyna. 2022. Analisis inulin dari umbi dahlia (*Dahlia viriabilis*) sebagai prebiotik antidiabetik. *Jurnal Katalisator*. 7 (2) : 311-321.

- Qamariah, N., R. Handayani., & A. I. Mahendra. 2022. Uji hedonik dan daya simpan sediaan salep ekstrak etanol umbi hati tanah. *Jurnal Surya Medika (JSM)*. 7 (2) : 124-131.
- Rabeh, N. M., El-Banna, N. H., El-Kady, K. A., & Ghonim, N. M. 2021. Effect of *Spirulina (Spirulina platensis)* on blood glucose level and renal impairment in diabetic rats. *Egyptian Journal of Nutrition and Health*. 16 (2) : 53-69.
- Radiyati, T., & W. M. Agosto. 1990. Tepung tapioka (perbaikan). Subang : BPTTG Puslitbang Fisika Terapan-LIPI. p : 10-13.
- Raharjo, S., & N. Ekantari. 2023. Physical, chemical and sensory properties of cookies added with *Arthrospira platensis* granules and stevia sugar. In IOP Conference Series : Earth and Environmental Science. 1289 (1) : 1-14.
- Rahayuni, A., C. Hunandar, & Y. Setiadi. 2014. Inulin gembili bulbs (*Dioscorea esculenta*) application at sweet bread products to increase fiber, physical properties and level of acceptance. *Jurnal Riset Kesehatan*. 3 (1) : 499-506.
- Rahman, F. L., Hidayat, R., & Mansyur, M. 2022. Pengaruh penambahan tanaman *Chicory (Cichorium intybus)* dalam ransum terhadap pencernaan bahan kering dan bahan organik pada sapi potong (in vitro). *Jurnal Nutrisi Ternak Tropis dan Ilmu Pakan (Journal of Tropical Animal Nutrition and Feed Science)*. 4 (3) : 74-82.
- Ramadhan, F., T. Muchtadi, & E. Subroto. 2023. Kajian karakteristik produk chocolate compound dengan penambahan inulin (fat replacer) dan stevia (sweetener). *Syntax Literate ; Jurnal Ilmiah Indonesia*. 8 (5) : 3198-3216.
- Ramayanti, S., & Purnakarya, I. 2013. Peran makanan terhadap kejadian karies gigi. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Andalas*. 7 (2) : 89-93.
- Rao, A. V. 1999. Dose-response effects of inulin and oligofructose on intestinal bifidogenesis effects. *The Journal of nutrition*. 129 (7) : 1442S-1445S.
- Restiningsih, M. 2020. Pengaruh Penambahan Bumbu Spekuk terhadap Cookies yang Difortifikasi *Spirulina platensis*. Jurusan Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Ridhani, M. A., & N. Aini. 2021. Potensi penambahan berbagai jenis gula terhadap sifat sensori dan fisikokimia roti manis : review. *Pasundan Food Technology Journal*. 8 (3) : 61-68.
- Rinda, A. & A. Nur. 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.
- Risnasari, I., R. Karolina, Fathurrahman, I. H. Pulungan, & O. Handinata. 2022. Alat universal testing machine (UTM) dan pengoperasiannya. PT. Pena Persada Kerta Utama, Banyumas.

- Roberfroid M. 1999. Concept in functional foods : the case of inulin and oligofructose. The Journal of Nutrition. 129 (7) : 1398S-1401S.
- Roberfroid, M. B. 2005. Introducing inulin-type fructans. British Journal of Nutrition. 93 (1) : SB3-S25.
- Rodríguez-García, J., A. Salvador, & I. Hernando. 2014. Replacing fat and sugar with inulin in cakes: bubble size distribution, physical and sensory properties. Food and Bioprocess Technology. 7 : 964-974.
- Rohmah, M. 2011. Aktivitas antioksidan pada campuran kopi robusta (*Coffea canephora*) dengan kayu manis (*Cinnamon burmanii*). Jurnal Teknologi Pertanian. 6 (2) : 50-54.
- Rosida, D. F., A. D. Priyanto, & D. W. Ristanti. 2022. Kajian penambahan madu dan pati kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) pada snack bar buah kering dan sereal. Journal of Tropical Agricultural Engineering and Biosystems-Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem. 10 (3) : 200-212.
- Rytz, A., Adeline, D., Lê, K. A., Tan, D., Lamothe, L., Roger, O., & Macé, K. 2019. Predicting glycemic index and glycemic load from macronutrients to accelerate development of foods and beverages with lower glucose responses. Nutrients. 11 (5) : 1172.
- Salijonova, S., & A. Ruzibayev. 2022. Researching of the shelf life and quality of margarine enriched in inulin. Chemistry and Chemical Engineering. 1 (11) : 67-70.
- Santya, T., C. E. Suharyanto, P. Simanjuntak, & A. Alfandianto. 2019. Sistem pakar menentukan maksimal kalori harian berbasis mobile. Innovation in Research of Informatics (INNOVATICS). 1 (2) : 70-77.
- Saolan, A. Sukainah, & M. Wijaya. 2020. Pengaruh jenis kemasan dan lama waktu penyimpanan terhadap mutu bubuk kopi robusta (*Coffea robusta*). Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. 6 (2) : 337-338.
- Sarastuti, M., & S. S. Yuwono. 2015. Pengaruh pengovenan dan pemanasan terhadap sifaT-sifat bumbu rujak cingur instan selama penyimpanan. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 3 (2) : 464-475.
- Sasmita, Y., A. Sukainah, & M. Wijaya. 2023. Pengaruh penambahan madu sebagai sumber karbon terhadap fermentasi spontan biji kopi arabika di kabupaten Bantaeng. PATANI (Pengembangan Teknologi Pertanian dan Informatika). 6 (1) : 11-17.
- Schlich, P. & N. Pineau. 2017. "Temporal Dominance of Sensations (TDS)" dalam Hort, J., S. E. Kemp, & T. Hollowood. (Eds.). 2017. Time-Dependent Measures of Perception in Sensory Evaluation. John Wiley & Sons Ltd., USA.
- Schlich, P. (2017). Temporal Dominance of Sensations (TDS) : A New Deal for Temporal Sensory Analysis. Current Opinion in Food Science. 15 : 38-42.

- Setiono, P. 2019. State of Snacking, Data Kebiasaan Ngemil dari Mondelez. <https://www.nibble.id/state-of-snacking-data-kebiasaan-ngemil-dari-mondelez/>. Diakses 1 Juni 2024.
- Setyaningsih, D., A. Apriyanton, & M. P. Sari. 2010. Analisis sensori untuk industri pangan dan agro. IPB Press, Bogor.
- Sheth, B. B., F. J. Bandelin, & R. F. Shangraw. 1980. Compressed tablet, In : Lachman L., Lieberman H. A., Kanig J. L. (Editor). Pharmaceutical Dosage Forms : Tablets. Marcel Dekker Inc., New York.
- Shoaib, Muhammad, A. Shehzad, M. Omar, A. Rakha, H. Raza, H. R. Sharif, A. Shakeel, A. Ansari, & S. Niazi. 2016. Inulin : properties, health benefits and food applications. Carbohydrate Polymers. 147 : 444-454.
- Shourideh, M., A. Taslimi, MH. Azizi, & MA. Mohammadifar. 2012. Effects of d-tagatose and inulin on some physicochemical, rheological and sensory properties of dark chocolate. International Journal of Bioscience, Biochemistry and Bioinformatics. 2 (5) : 314-319.
- Sianturi, R. P., S. N. Aritonang, & I. Juliyarsi. 2018. Potensi tepung wortel (*Daucus carota* L.) dalam meningkatkan sifat antioksidan dan fisikokimia *sweet cream butter*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK). 13 (1) : 63-71.
- Sidel, J. L., R. N. Bleibaum, & K.W. C. Tao. 2018. Quantitative Descriptive Analysis. John Wiley & Sons Ltd., USA.
- Simone V. D., D. Caccavo, G. Lamberti, M. D'Amore, & A. A. Barba. 2018. Wetgranulation process : phenomenological analysis and process parameters optimization. Powder Technology. 340 : 411-419.
- Singh, I., & S. Singh. 2018. Honey moisture reduction and its quality. Journal of Food Science and Technology. 55 (10) : 3861-3871.
- Sinkinson, C. 2017. "Triangle Test" dalam Lauren Rogers (Ed.). 2017. Discrimination Testing in Sensory Science : A Practical Handbook. Woodhead Publishing, Switzerland. p : 153-170.
- Siregar, C.J.P., & S. Wikarsa. 2010, Teknologi farmasi sediaan tablet dasar-dasar praktis. Penerbit Buku Kedokteran EGC, Jakarta. p : 13-42.
- Sofyan, E. Maesaroh, R. Windyaningrum, & B. P. Mahardhika. 2020. Perbandingan metode analisis lemak kasar metode *soxhlet* terpisah dan metode *soxhlet* dalam satu ekstraktor pada beberapa bahan pakan. Jurnal Teknologi dan Manajemen. 3 (2) : 60-64.
- Somogyi, M. 1952. Estimation of sugars by colorimetric method. J. Biol Chem 200 : 245.

- Soputan, D. D., C. F. Mamuaja, & T. F. Lolowang, 2016. Uji organoleptik dan karakteristik kimia produk klappertaart di kota Manado selama penyimpanan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 4 (1) : 18-27.
- Soria, A. C., I. Martínez-Castro, & J. Sanz. 2009. Study of the precision in the purge-and-trap-gas chromatography-mass spectrometry analysis of volatile compounds in honey. *Journal of Chromatography A*. 1216 (15) : 3300-3304.
- Souiy, Z., Zakhama, N., Cheraief, I., & Hammami, M. 2022. Nutritional, physical, microbial, and sensory characteristics of gluten-and sugar-free cereal bar enriched with *Spirulina* and flavored with neroli essential oil. *LWT*. 169 : 113955.
- Soviana, E., & Maenasari, D. 2019. Asupan serat, beban glikemik dan kadar glukosa darah pada pasien diabetes melitus tipe 2. *Jurnal Kesehatan*. 12 (1) : 19-29.
- Stanic-Vucinic, D., S. Minic, M. R. Nikolic, & T. C. Velickovic. 2018. *Spirulina* phycobiliproteins as food components and complements. *Microalgal Biotechnology*. p : 129-149.
- Statista. 2021. Consumer Snack Food-Indonesia. <https://statista.com>. Diakses 1 Juni 2024.
- Stone, H., & J. L. Sidel. 2004. Introduction to Sensory Evaluation. *Sensory Evaluation Practices*. 3th Ed.. Academic Press, San Diego. p : 1-19.
- Suloi, A., F. J. Rumitasari, S. Fitriani, & N. L. Ramadhani. 2020. Snack bars : camilan sehat rendah indeks glikemik sebagai alternatif pencegahan penderita diabetes. *Jurnal Abdi*. 2 (1) : 118-125.
- Suminto. 2009. Penggunaan jenis media kultur teknis terhadap produksi dan kandungan nutrisi sel *Spirulina plantesis*. *Saintek Perikanan : Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology*. 4 (2) : 53-61.
- Sunariani, J., & B. A. Yuliaty. 2007. Perbedaan persepsi pengecap rasa asin antara usia subur dan usia lanjut. *Majalah Ilmu Faal Indonesia*. 6 (3) : 182-91.
- Sun-Waterhouse, D., A. Teoh, C. Massarotto, R. Wibisono, & S. Wadhwa. 2010. Comparative analysis of fruit-based functional snack bars. *Food Chemistry*. 119 (4) : 1369-1379.
- Susanti, G. A. M., G. N. Jemmy, A. Prasetya, & D. Putra. 2015. Pengaruh variasi kadar mucilago pati singkong 13%, 15% dan 17% sebagai pengikat terhadap sifat fisik tablet vitamin B kompleks untuk anjing. *Jurusan Farmasi. Fakultas Matematika dan Ilmu Alam. Universitas Udayana*.
- Sutamihardja, R. T. M., N. Yuliani, H. Laelasari, & D. Susanty. 2016. Hidrolisis asam pada tepung pati ubi jalar putih (*Ipomoea batatas* L.) dalam pembuatan gula cair. *Jurnal Sains Natural*. 6 (2) : 77-85.
- Sutedja, A. M., & C.Y. Trisnawati. 2013. Pemanfaatan tepung beras ketan hitam (*Oryza sativa glutinosa* L.) pregelatinisasi pada produk flake. *Prosiding Seminar Nasional*

2013 “Peran Teknologi dan Industri Pangan Untuk Percepatan Tercapainya Kedaulatan Pangan Indonesia”. Jember.

Tarwendah, P. I. 2017. Studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5 (2) : 66-73.

Tawfick, M. M., H. Xie, C. Zhao, P. Shao, & M. A. Farag. 2022. Inulin fructans in diet : Role in gut homeostasis, immunity, health outcomes and potential therapeutics. *International Journal of Biological Macromolecules*. 208 : 948-961.

Tesfaye, Y., & S. Abera. 2022. Development and Optimization of the Blending Ratio and Baking Time for Protein-Rich Snack Bars from Peanut (*Babile 1*), Soybean (*Boshe*), and Maize (*Qpm*). Haramaya University. Doctoral Dissertation.

USDA. 2019. USDA Agricultural Research Service National Nutrient Database for Standard Reference Nutrient Data Laboratory Home Page “Snack, Balance, Original Bar”. United States Department of Agriculture. Agricultural Research Service. <https://fdc.nal.usda.gov/food-details/173159/nutrients>. Diakses 20 Juni 2024.

USDA. 2019. USDA Agricultural Research Service National Nutrient Database for Standard Reference Nutrient Data Laboratory Home Page “Snacks, Crisped Rice Bar, Chocolate Chip”. United States Department of Agriculture. Agricultural Research Service. <https://fdc.nal.usda.gov/food-details/167951/nutrients>. Diakses 20 Juni 2024.

Utomo, M. T. S., & A. S. Prabakusuma. 2009). Formulasi pembuatan tablet hisap berbahan dasar mikroalga *Spirulina platensis* sebagai sumber antioksidan alami. *Jurnal Sains MIPA*. 15 (3) : 167-176.

Vifta, R., & Y. D. Advistasari. 2018. Analisis penurunan kadar glukosa fraksi n-heksan buah parijoto (*Medinilla Speciosa* B) secara in vitro dengan metode spektrofotometri Uv-Vis. *Indonesian Journal of Chemical Science*. 7 (3) : 249-253.

Voigt, R. 1994. Buku pelajaran teknologi farmasi. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.

Waller, S. M., J. S. Vander Wal, D. M. Klurfeld, M. I. McBurney, S. Cho, S. Bijlani, & N. V. Dhurandhar. 2004. Evening ready-to-eat cereal consumption contributes to weight management. *Journal Am Coll Nutr*. 23 (4) : 316-321.

Warshaw, H., & S. V. Edelman. 2021. Practical strategies to help reduce added sugars consumption to support glycemic and weight management goals. *Clinical Diabetes*. 39 (1) : 45-56.

Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia, Jakarta.

- World Health Organization (WHO), 1985. Energy and Protein Requirements: Report of a Joint FAO/WHO/UNU Expert Consultation. WHO (World Health Organization) Technical Report Series 724; Albany, NY : WHO Publications Center USA, Geneva.
- World Health Organization (WHO), 2015. Guideline : Sugars Intake for Adults and Children. Guidelines Approved by the Guidelines Review Committee. Geneva, Switzerland. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/NBK285537/pdf/BookshelfNBK285537.pdf>
- Wulandari, D. D. 2017. Analisa kualitas madu (keasaman, kadar air, dan kadar gula pereduksi) berdasarkan perbedaan suhu penyimpanan. *Jurnal Kimia Riset*. 2(1): 16-22.
- Yuliana, R., E. Kusdiyantini, & M. Izzati. 2014. Potensi tepung umbi dahlia dan ekstrak inulin dahlia sebagai sumber karbon dalam produksi fruktooligosakarida (FOS) oleh khamir *kluyveromyces marxianus* ducc-y-003. *Bioma : Berkala Ilmiah Biologi*. 16 (1) : 39-49.
- Yuliantoro, N. 2019. Inovasi cheesecake menggunakan bahan kacang buncis sebagai pengganti terigu. *Media Wisata*. 17 (1) : 44-55.
- Yunita, M., & Rahmawati. 2015. Pengaruh lama pengeringan terhadap mutu manisan kering buah carica (*Carica candamarcensis*). *Jurnal konversi*. 4 (2) : 17-28.