

DAFTAR PUSTAKA

- Sarno, A. I. P., Wulandari, Y. W., & Suhartatik, N. (2019). Karakteristik Snack bars dengan Variasi Suhu Pemanggangan dan Perbandingan Tepung Milet Kuning (*Panicum Sp*) dengan Tepung Pisang Raja Bandung (*Musa Paradisiaca L.*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 12(2), 47-53.
- Alfirmansyah, A., Hidayat, K., & Fahkry, M. (2022). Product Development of Boran Rice Seasoning Using the *Value engineering* Method Pengembangan Produk Bumbu Nasi Boran dengan Menggunakan Metode *Value engineering*. *Prozima: Productivity, Optimalization, and Manufacturing System*, 6(1), 60-71.
- Almatsier, S. (2009). Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Aini, N., Wijonarko, G., & Sustriawan, B. (2016). Sifat Fisik, Kimia, dan Fungsional Tepung Jagung yang Diproses Melalui Fermentasi. *Agritech*, 36(2), 160-169.
- Ambarsari, I., Anomsari, S. D., & Oktaningrum, G. N. (2015). Tepung Jagung Pembuatan dan Pemanfaatannya. *Jawa Tengah: Kementerian Pertanian Badan Penelitian Dan Pengembangan Pertanian Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah*.
- Armayanda, M. R., & Pasaribu, M. F. (2017). Penerapan *Value engineering* Untuk Menghemat Biaya Produksi Sapu Ijuk Pada UD. Maju Jaya. *JURUTERA-Jurnal Umum Teknik Terapan*, 4(02), 7-11.
- AOAC (2015) Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists. 18th Edition, AOAC, Arlington, 806-814.
- Badan Pusat Statistik. (2024). Rata-rata Konsumsi per Kapita Seminggu Beberapa Bahan Makanan Penting, 2007-2024. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Badan Pusat Statistik. (2024). Impor Kedelai Menurut Negara Asal Utama, 2017-2023. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- BPOM (2022). *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 1 Tahun 2022 tentang Pengawasan Klaim pada Label Dan Iklan Pangan Olahan*. BPOM, Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. (2011). Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. (1996). Tepung Singkong.
- Christian, K. (2017). Karakteristik Fisikokimia dan Sensori *Snack bar* dengan Bahan Tepung Ubi Jalar Putih dan Tepung Tempe Koro Pedang Putih (*Canavalia enfisormis L.*). Skripsi. Universitas Katolik Soegijapranata.

- Fathimah, F. Z., & Mulyati, T. (2015). Pengaruh Pemberian Sarapan Tinggi Protein terhadap Tingkat Rasa Kenyang Wanita Obesitas. *Journal of Nutrition College*, 4(1), 10-17.
- Liadi, V. C., Wisaniyasa, N. W., & Puspawati, N. N. (2019). Studi sifat fungsional dan kimia tepung kecambah kacang koro benguk (*Mucuna pruriens* L.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(2), 131-139.
- Handayani, P., Nainggolan, R. J., & Gnting, S. (2018). Pengaruh Perbandingan Tepung Labu Kuning, Tepung Mocaf, Dan Kacang Merah dengan Penambahan Kuning Telur Terhadap Mutu *Snack bar*. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 6(3), 488-497.
- Hatmi, R. U., Siswanto, N., & Marwati, T. (2016). Perubahan Kandungan Gizi dan Anti Gizi pada Pengolahan Kacang Koro Benguk Goreng. *Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Yogyakarta*.
- Jauhariyah, D. & Ayustaningwarno, F. (2014). *Snack bar* Rendah Fosfor dan Protein Berbasis Produk Olahan Beras. *Journal of Nutrion College*, 2(2), 250-261.
- Kalamillah, M. (2019). BOKIS (Bahan Olahan Kismis): Solusi Mengurangi Tingkat Gizi Buruk Pada Balita Di Jawa Tengah.
- Khan, M. A., Yousif, A. M., & Johnson, S. K. (2021). Functional Properties Of Underutilized Legumes And Their Application In Food Products. *Journal of Food Science and Technology*, 58(3), 1035–1045.
- Kurniawan, L. K., Ishartani, D., & Siswanti, S. (2020). Karakteristik Kimia, Fisik Dan Tingkat Kesukaan Panelis pada Snack Bar Tepung Edamame (*Glycine max* (L.) Merr.) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*) dengan Penambahan Flakes Talas (*Colocasia esculenta*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 13(1), 20-28.
- Mawarno, B. A. S. & Putri, A. S. (2022). Karakteristik Fisikokimia dan Sensori *Snack bar* Tinggi Protein Bebas Gluten dengan Variasi Tepung Beras, Tepung Kedelai dan Tepung Tempe. *Nutrition and Public Health*, 3(1), 47-54.
- Miles, L. D. (2015). *Techniques of Value Analysis And Engineering*. Miles Value Foundation.
- Nur, A. M., Dwiloka, B., & Hintono, A. (2019). Pengaruh Lama Waktu Germinasi Terhadap Mutu Fisik Dan Mutu Kimia Tepung Kacang Koro Benguk (*Mucuna pruriens*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 332-339.
- Menteri Kesehatan Republik Indonesia. (2019). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

- Pangestuti, E. K. & Darmawan, P. (2021). Analysis of Ash Contents in Wheat Flour by The Gravimetric Method: Analisis Kadar Abu dalam Tepung Terigu dengan Metode Gravimetri. *Jurnal Kimia dan Rekayasa*, 2(1), 16.
- Paran, S. (2008). *Diabet Cookies; Kue Kering Sehat bagi Penderita Diabetes Mellitus*. Kawan Pustaka.
- Pasaribu, M. F., & Puspita, R. (2017). Tahap Informasi, Kreatif, Dan Analisa Pada Rekayasa Nilai untuk Meningkatkan Kualitas Pelayanan Hotel. *Industrial Engineering Journal*, 5(2), 46-51.
- Permadi, M. R., Oktafa, H., & Agustianto, K. (2018). Perancangan Sistem Uji Sensori Makanan Dengan Pengujian Preference Test (Hedonik Dan Mutu Hedonik), Studi Kasus Roti Tawar, Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network. *MIKROTIK: Jurnal Manajemen Informatika*, 8(1), 29-42.
- Pertiwi, R. P., Larasati, A., & Hidayati, L. (2018). Pengaruh Teknik Sangrai Dan Panggang Dalam Pembuatan Tepung Kacang Hijau (*phaseolus radiates* L.) terhadap Mutu Katetong. *Teknologi Dan Kejuruan: Jurnal Teknologi, Kejuruan, Dan Pengajarannya*, 41(1), 89-100.
- Rachmawan, A. M. & Suryanto, M. (2021). Analisis Penerapan Rekayasa Nilai (*Value engineering*) Pada Proyek Pembangunan Dormitory Airlangga Surabaya. *Jurnal Teknik Sipil*, 00(00), 1-11.
- Rahwani, F., Zetha, H., & Andreas, A. (2021). Analisis Value engineering Pada Pengembangan Sistem Bus Rapid Transit (BRT). *Jurnal ARTESIS*, 1(1), 37-44.
- Rajiku, M. K., Bait, Y., Liputo, S. A., Kasim, R., Nusi, N., Daingo, H., & Diko, M. H. (2023, December). Karakteristik Pembuatan Snack bar Berbahan Pati Sagu Dengan Tambahan Bubuk Kayu Manis. *Prosiding Seminar Nasional Mini Riset Mahasiswa*, 2(2), 186-196.
- Rosida, D. F., Putri, N. A., & Oktafiani, M. (2020). Karakteristik Cookies Tepung Kimpul Termodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan Penambahan Tapioka. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 14(1), 45-56.
- Rosita, M., Hidayat, K., & Maflahah, I. (2018). Analisis Nilai Tambah Olahan Ikan Peperek (*Leiognathus equulus*) Menjadi Ikan Peperek Crispy Menggunakan Metode Value engineering [Value Added Analysis of Peperek Fish (*Leiognathus equulus*) Being Peperek Crispy Fish Using *Value engineering Method*]. *Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*, 10(1), 15-25.
- Salsabilla, A. A., & Hana. K. F. (2023). Preferensi Konsumen Muslim: Eksistensi Makanan Halal Modern Terhadap Minat Beli Jajanan Tradisional pada Generasi Muda. *Fokus Bisnis Media Pengkajian Manajemen Dan Akuntansi*, 22(2), 238-246.

- Santoso, U., Setyaningsih, W., Ningrum, A., & Ardhi, A. (2020). *Analisis Pangan*. Indonesia: UGM Press.
- Sari, D. Y. E., Angkasa, D., & Swamilaksita, P. D. (2017). Daya Terima Dan Nilai Gizi *Snack bar* Modifikasi Sayur Dan Buah Untuk Remaja Putri. *Jurnal Gizi*, 6(1), 1-11.
- Sari, Y. & Rachmawati, R. (2020). Kontribusi Zat Gizi Makanan Jajanan Terhadap Asupan Energi Sehari Di Indonesia (Analisis Data Survey Konsumsi Makanan Individu 2014). *The Journal of Nutrition and Food Reasearch*, 43(1), 29-40.
- Sarifudin, A., Ekafitri, R., Surahman, D. N., & Putri, S. K. D. F. A. (2015). Pengaruh Penambahan Telur Pada Kandungan Proksimat, Karakteristik Aktivitas Air Bebas (Aw) Dan Tekstural *Snack bar* Berbasis Pisang (*Musa paradisiaca*). *Agritech*, 35(1), 1-8.
- Shinde, S. V., Shinde, V. V., & Patil, M. B. (2013). Functional Properties Of Sorghum And Its Food Applications: A review. *International Journal of Food Science and Nutrition*, 2(1), 1-5.
- Simanjuntak, R. R., Sulaeman, A., Moviana, Y., & Judiono, J. (2022). *Snack bar* Sorgum Dan Kacang Merah Rendah Indeks Glikemik Sebagai Makanan Selingan Tinggi Serat Penderita Diabetes Melitus. *Jurnal Gizi dan Dietetik*, 1(2), 78-86.
- Septiani, V. E., Jus'at, I., & Wijaya, H. (2016). Pembuatan *Snack bar* Bebas Gluten dari Bahan Baku Tepung Mocaf Dan Tepung Beras Pecah Kulit. *Nutrition Jurnal*, 1(1), 1-13.
- Setyanti, F. (2015). Kualitas Muffin dengan Kombinasi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor*) dan Tepung Terigu (*Triticum aestivum*). *Skripsi S-1*. Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta, Yogyakarta.
- Silaningsih, E. & Utami, P. (2018). Pengaruh marketing mix terhadap minat beli konsumen pada usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Produk Olahan Makanan Ringan. *Jurnal Sosial Humaniora*, 9(2), 144-158.
- Suloi, A., Rumitasari, F. J., Fitriani, S., & Ramadhani, N. L. (2020). *Snack bars*: Camilan Sehat Rendah Indeks Glikemik Sebagai Alternatif Pencegahan Penderita Diabetes. *Jurnal Abdi*, 2(1), 118-125.
- Sunaeni, Ismail, Z., & Briliannita, A. Uji Organoleptik Cookies dengan Bahan Tepung Tuna. NEM.
- Sugiyono. 2013. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, Kombinasi (Mixed Methods). Alfabeta. Bandung.
- Suryani, C. L. & Westiani, N. (2000). Studi Pembuatan Tepung Kara Benguk. *Prosiding Seminar Teknologi Pertanian Spesifik Lokasi Dalam Upaya Peningkatan Kesejahteraan Petani dan Pelestarian Lingkungan*. Yogyakarta, 53-55.

- Syarif, R., Mahdiyah, & Cahyana, C. (2023). Pengaruh Penggunaan Daun Kelor terhadap Kualitas Granola Bar. *Jurnal of Nutrition and Culinary*, 3(2), 11-17.
- Ulya, M., Wasilah, W., & Faridz, R. (2020). Pengembangan Produk Minuman Herbal Berbasis Teh Cabe Jawa (*Piper retrofractum* Vahl.) Menggunakan Metode *Value engineering*. *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 9(2), 119-127.
- Wahyuningtyas, S. Z. & Habib, M. A. F. (2024). Pengaruh Lokasi, Promosi Dan Kualitas Pelayanan Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Pada Ayam Geprekku Bandung Tulungagung. *Innovative: Journal Of Social Science Research*, 4(2), 4248–4362.
- Winarno, F. G. (2004). Kimia Pangan Dan Gizi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winastri, D. (2021). Formulasi *Snack bar* Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* (L.) moench) dan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Ditinjau dari Uji Organoleptik dan Uji Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 2(2), 751-764.
- Wulandari, E., Sukarminah, E., Mardawati, E., & Furi, H. L. (2019). Profil Gelatinisasi Tepung Sorgum Putih Termodifikasi α -amilase. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 30(2), 173-179.
- Yanti, R., Angkasa, D., & Jus'at, I. (2021). Pengembangan Produk Snack bar Tinggi BCAA [Branched-chain Amino Acids] Berbahan Tepung Kapri [*Pisum sativum*], KECIPIR [*Psophocarpus tetragonolbus*] dan Kedelai [*Glycine max*] Sebagai Makanan Alternatif Untuk Daya Tahan Atlet. *Penelitian Gizi dan Makanan (The Journal of Nutrition and Food Research)*, 44(1), 21-30.
- Yusuf, M., Parwati, C. I., & Nasution, A. R. (2021). Value Engineering Analysis of Decorative Lightning in Product Development. *Tekinfo: Jurnal Ilmiah Teknik Industri dan Informasi*, 9(2), 159-166.