

## DAFTAR PUSTAKA

- Annisaa', A., & Afifah, D. N. (2015). Kadar Protein, Nilai Cerna Protein In Vitro dan Tingkat Kesukaan Kue Kering Komplementasi Tepung Jagung dan Tepung Kacang Merah Sebagai Makanan Tambahan Anak Gizi Kurang. *Journal Of Nutrition College*, 4, 365–371. <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jnc>
- Astawan, M. (2009). *Sehat dengan Hidangan Kacang & Biji-bijian*. Penebar Swadaya.
- Astuti, S., A.S, S., & Anayuka, S. A. (2019). Sifat Fisik dan Sensori Flakes Pati Garut dan Kacang Merah dengan Penambahan Tiwul Singkong Physical and Sensory Properties of Arrowroot Starch and Red Beans Flakes with Tiwul Cassava Addition. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 19(3), 225–235. <https://doi.org/10.12871/jppt.v19i3.1440>
- Bagas, Lubis, D. U., Pardosi, D., Rahmadani, F., & Sitanggang, S. H. (2023). Perancangan Produk Alat Penyangrai dan Penggiling Kopi Otomatis Menggunakan Metode Quality Function Deployment (QFD) dan Analytical Hierarchy Process (AHP). *EE Conference Series*, 6, 1990–1998. <https://doi.org/10.32734/ee.v6i1.1936>
- Chaniago, P. S. N., Priyono, S., & Endah Saputri, N. (2025). Pemanfaatan Tepung Ampas Tahu dengan Penambahan Pasta Kacang Merah dalam Formulasi SnackBar. *Jurnal Ilmu Pertanian Dan Teknologi Dalam Ilmu Terapan*, 2(1), 269–283. <https://doi.org/10.62951/hidroponik.v2i1.283>
- Damayanti, S., Priyo Bintoro, V., & Etza Setiani, B. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Komposit Terigu, Bekatul dan Kacang Merah Terhadap Sifat Fisik Cookies. *Journal of Nutrition College*, 180–186. <http://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jnc/>
- Dhingra, D., Michael, M., Rajput, H., & Patil, R. T. (2012). Dietary fibre in foods: A review. In *Journal of Food Science and Technology* (Vol. 49, Issue 3, pp. 255–266). <https://doi.org/10.1007/s13197-011-0365-5>
- Djaafar, T. F., Sarjiman, & Pustika, A. B. (2010). Pengembangan Budi Daya Tanaman Garut dan Teknologi Pengolahannya untuk Mendukung Ketahanan Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 25–33.
- Em, S., Pr, K., Vs, P., & Pu, G. (2019). Development of processing technology for formulation of energy bar and its quality evaluation. *The Pharma Innovation Journal*, 8(4), 202–204. [www.thepharmajournal.com](http://www.thepharmajournal.com)
- Estiasih, T., Putri, W. D. R., & Waziroh, E. (2017). *Umbi-umbian dan Pengolahannya*. UB Press.
- Fitriani, S., Yusmarini, Y., Riftyan, E., Saputra, E., & Rohmah, M. C. (2023). Karakteristik dan Profil Pasta Pati Sagu Modifikasi Prigelatinisasi pada Suhu

- yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 16(2), 104. <https://doi.org/10.20961/jthp.v16i2.56057>
- Harni, M., Anggraini, T., Rini, R., & Suliansyah, I. (2022). Review Artikel: Pati pada Berbagai Sumber Tanaman. *Agroteknika*, 5(1), 26–39. <https://doi.org/10.55043/agroteknika.v5i1.118>
- Helmi, Tamrin, & Hermanto. (2019). Pengaruh Suhu dan Lama Pemanasa Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Lama Simpan Kasoami Kering. *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, 6(5), 4312–4324.
- Indrastati, N., & Anjani, G. (2016). Snack Bar Kacang Merah dan Tepung Umbi Garut Sebagai Alternatif Makanan Selingan dengan Indeks Glikemik Rendah. *Journal of Nutrition College*, 5(4), 546. <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jnc>
- IRI. (2018). *A new look at cereal snacking: the top brands and producers for the first half of 2018*. <https://www.bakeryandsnacks.com/Article/2018/09/03/A-new-look-at-cereal-snacking-The-top-brands-and-producers-for-the-first-half-of-2018/>
- Islamiyati, H., & Hermanuadi, D. (2023). Analisis QFD (Quality Function Deployment) Untuk Perbaikan Kualitas Roti Kacang Karamel di PT. Citra Kendedes Boga, Malang (QFD (Quality Function Deployment) Analysis for Improving the Quality of Karamel Peanut Bread at Pt. Citra Kendedes Boga, Malang). In *JOFE : Journal of Food Engineering | E-ISSN* (Vol. 2, Issue 3).
- Istiqomah, A. (2015). *Indeks Glikemik, Beban Glikemik, Kadar Protein, Serat, dan Tingkat Kesukaan Kue Kring Tepung Garut dengan Substitusi Tepung Kacang Merah*. 1–42.
- Kasim, R., Liputo, S. A., Limonu, M., & Mohamad, F. P. (2018). Pengaruh Suhu dan Lama Pemanggangan Terhadap Tingkat Kesukaan dan Kandungan Gizi Snack Food Bars Berbahan Dasar Tepung Pisang Goroho dan Ampas Tahu. *Jurnal Technopreneur (JTech)*, 6(2), 41. <https://doi.org/10.30869/jtech.v6i2.188>
- Kidnem, D. M. M., Nurdjanah, S., Suharyono, & Zuidar, A. S. (2023). *Kekerasan dan Sifat Sensori Snack Bar pada Berbagai Perbandingan Tepung Pisang Kepok dan Bekatul*. 2(1).
- Kusnandar, F., Tommy Wicaksono, A., Sima Firlieyanti, A., & Hari Purnomo, E. (2020). *Prospek Pengolahan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Dalam Bentuk Tempe Bermutu* (Vol. 15, Issue 1). <http://journal.ipb.ac.id/index.php/jurnalmpi/>
- Latifa, R., Riana, M., Aini, N., & 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, 193–202.

- Latifah, E., Rahmawaty, S., & Rauf, R. (2019). Analisis Kandungan Energi Protein dan Daya Terima Biskuit Garut-Tempe Tinggi Energi Protein Sebagai Alternatif Snack Untuk Anak Usia Sekolah. *Darussalam Nutrition Journal, Mei*, 2019(1), 19–29.
- Lestiarini, N., & Rindiani. (2023). Tepung Kedelai dan Tepung Daun Kelor dalam Pembuatan Crispy Cookies Sebagai Makanan Selingan Cegah Wasting. *Jurnal Kesehatan*, 11(1), 20–32. <https://doi.org/10.25047/j-kes.v11i1.276>
- Maligan, J. M., Dwisaputra, M. A., & Mustaniroh, S. A. (2020). *Pengembangan Produk Kopi Premium dengan Metode QFD Sebagai Produk Unggulan Kelompok Tani Makmur Abadi* (Vol. 8, Issue 4).
- Mey Irmawati, F., Ishartani, D., & Affandi, D. R. (2014). Pemanfaatan Tepung Umbi Garut (*Maranta Arundinacea L.*) Sebagai Pengganti Tergiu Dalam Pembuatan Biskuit Tinggi Energi Protein Dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1). [www.ilmupangan.fp.uns.ac.id](http://www.ilmupangan.fp.uns.ac.id)
- Mutmainah, M., Kusnandar, F., & Muhandri, T. (2021). Karakteristik Fisikokimia Pati Ubi Banggai (*Dioscorea alata*) Physicochemical Characterization of Banggai Yam (*Dioscorea alata*) Starches. *AgriTECH*, 41(3), 220–230. <https://doi.org/10.22146/agritech.52535>
- Nurhidajah, N., Pranata, B., & Yonata, D. (2021). Pemodelan Persamaan Arrhenius Untuk Memprediksi Umur Simpan Penyedap Rasa Cangkang Rajungan. *AGROINTEK*, 15(2), 566–573. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v15i2.9720>
- Nurjanati, M., Winarsi, H., & Dwiyaniti, H. (2018). Efek Lama Perkecambahan Terhadap Sifat Sensori dan Kadar Protein Terlarut Susu Kecambah Kacang Merah (Sukarah) untuk Remaja Obesitas. *J. Gipas*, 2(2), 27–42. <http://jos.unsoed.ac.id/index.php/jgps>
- Qudsy, S. P., Fajri, R., & Lisnawati, N. (2018). Pengaruh Penambahan Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) Terhadap Daya Terima dan Kandungan Zat Besi (Fe) Biskuit Untuk Wanita Hamil. *Journal of Holistic and Health Sciences*, 2, 49–54.
- R Pertiwi, S. R., Novidahlia, N., Apriani, Y., & Aminullah. (2023). Karakteristik Mutu Tekstur dan Fisik Mi Glosor Berbahan Baku Pati Campolay (*Pouteria campechiana*) Termodifikasi Heat-Moisture Treatment dan Pati Umbi Garut (*Maranta arundinacea l.*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(1), 23. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2023.12.1.23>
- Rahayu, D. N., Ansharullah, & Asyik, N. (2022). Formulasi Pembuatan Snack Bar Berbahan Dasar Tepung Suweg (*Amorphophallus paeoniifolius*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*) Sebagai Alternatif Camilan Sehat. *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, 7, 4706–4721.

- Rifdah Salsabiela, A., Anam Afgani, C., & Alhadj Dzulfikri, M. (2021). Karakteristik Kimia, Fisik, dan Organoleptik Snack Bar Berbasis Sorgum (*Sorghum bicolor* (L.) moench) dan Kacang Mete. *Food and Agroindustry Journal*, 2, 41–52.
- Sailah, I., & Miladulhaq, M. (2021). Perubahan Sifat Fisikokimia Selama Pengolahan Bawang Putih Tunggal Menjadi Bawang Hitam Menggunakan Rice Cooker. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 88–97. <https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2021.31.1.88>
- Salsabila, A. 'Aina, & 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. <https://doi.org/10.32639/fokbis.v22i2.748>
- Siregar, L. N. S., Harun, N., & Rahmayuni. (2017). Pemanfaatan Tepung Kacang Merah dan Salak Padang Sidimpulan (*Salacca sumatrana R.*) dalam Pembuatan Snack Bar. *JOM Faperta*, 4, 1–14.
- Suci, A., Indra, N., & Rukmayadi, D. (2019). *Analisa Atribut dan Pengembangan Produk Croissant Pada PT.XYZ dengan Metode Kano dan Quality Function Deployment* (Vol. 16).
- Suhendar, E., & Suroto. (2014). *Penerapan Metode Quality Function Deployment (QFD) Dalam Upaya Peningkatan Kualitas Pelayanan Akademik Pada UB*. 372–386.
- Sulistyadewi, N. P. E., & Wasita, R. R. R. (2022). Pengetahuan Gizi Seimbang Terhadap Perilaku Pemilihan Makanan Jajanan Pada Remaja di SMK Kesehatan Bali Khresna Medika. *Jurnal Kesehatan*, 10(3), 140–148. <https://doi.org/10.25047/j-kes.v10i3.338>
- Sumargo, B. (2020). *Teknik Sampling*. UNJ Press.
- TKPI. (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia* .
- Tri Pradyana, D., Ulilalbab, A., Suprihartini, C., & Anggraeni, E. (2020). *Pengaruh Proporsi Tepung Garut dan Kacang Hijau Terhadap Daya Terima dan Kadar Air Cookies*. 1–7.
- Tunru, A. A., Ilahi, R., & Hikmah, N. (2023). Analisis Minat Belajar Siswa Pada Mata Pelajaran Pendidikan Jasmani Di SDN 027 Samarinda Ulu Kota Samarinda. *Jurnal Pendidikan*, 4, 1–7.
- Ummah, R., Probosari, E., Anjani, G., & Afifah, D. N. (2020). Komposisi Proksimat, Kandungan Kalsium dan Karakteristik Organoleptik Snack bar Pisang Raja dan Kacang Kedelai Sebagai Alternatif Makanan Selingan Balita. *Journal of Agro-Based Industry*, 162–170.
- Ummi, N., Ferro Ferdinand, P., & Gunawan, A. (2018). Integration of Quality Function Deployment (QFD) and Fuzzy Theory Model for Improving Quality of Cassava Opak Chips. In *International Journal Of Environmental & Science Education* (Vol. 13, Issue 3). <http://www.ijese.com>

- Veni, I., Sulandjari, S., Dewi, R., Ismawati, R., & Ruhana, A. (2022). Uji Penerimaan Snack Bar Strawberry sebagai Camilan Sehat Tinggi Protein dan Antioksidan. *Pontianak Nutrition Journal*, 5. <http://ejournal.poltekkes-pontianak.ac.id/index.php/PNJ/index>
- Wahyuningsih, E., Anggraeni, G., & Atmiasih, D. (2023). *Pemanfaatan Umbi-Umbian Sebagai Bahan Baku Untuk Pembuatan Produk Sistik Ubi Ungu di Pasar Kidul Purwokerto Barat*. 2(1), 2829–0496. <https://doi.org/10.56127/ja>
- Wiranata, I. G. A. G., Puspaningrum, D. H. D., & Kusumawati, I. G. A. W. (2017). Formulasi dan karakteristik nutrimat bar berbasis tepung kacang kedelai (*glycine max. L*) dan tepung kacang merah (*phaseolus vulgaris. L*) sebagai makanan pasien kemoterapi. *Jurnal Gizi Indonesia*, 133–139.