

DAFTAR PUSTAKA

- Anandito, RBK., Siswanti, Nurhatadi E, Hapsari R. (2016). Formulasi Pangan Darurat Berbentuk Food Barsberbasis Tepung Millet Putih (*Panicum milliaceum* L.) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.). *Jurnal AGRITECH*, Vol. 36, No. 1, Februari, p 23-29.
- Antarlina, SS., dan Utomo JS. (1998). Proses Pembuatan dan Penggunaan Tepung Ubi Jalar untuk Produk Pangan. Makalah disampaikan pada *Lokakarya Nasional Pemberdayaan Tepung Ubi Jalar sebagai Bahan Substitusi Terigu*. Balai Penelitian Tanaman Kacang-Kacangan dan Umbi-Umbian. Malang, 12 Oktober 1998.
- Astuti, M., Meliala A, Dalais FS, Wahlqvist ML. (2000). Tempe, A Nutritious and Healthy Food From Indonesia. *Asia Pacific J Clin Nutr* vol 9, no 4, p. 322–325.
- Atmaka, DR. (2016). *Pengaruh Pemberian Susu Tempe Fermentasi Sinbiotik dengan Fortifikasi Zat Besi terhadap Populasi Total Lactobacillus dan E.Coli pada Remaja Perempuan Anemia di Kulon Progo*. Tesis. Universitas Gadjah Mada
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Graha Ilmu: Yogyakarta.
- Azni, ME., Netti H, Akhyar A. (2018). Evaluasi Mutu Cookies Berbahan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L), Tepung Tempe, dan Tepung Udang Rebon (*Acetes erythraeus*). Diakses melalui repository.unri.ac.id pada 28 Januari 2018.
- Badan Standardisasi Nasional Indonesia. (2015). Pedoman Pengujian Sensoris pada Produk Perikanan.
- Bakalar, N. (2006). Corn, Arrowroot Fossils in Peru Change Views on Pre-Inca Culture, National Geographic News.

Production in Cambodia., Scientist. doi: 978 0 7347 1882 2.

Brisske, LK., Lee SY, Klein BP, dan Cadwallader KR. (2004). Development of a Prototype High-energy, Nutrient-dense Food Product for Emergency Relief. *Journal of Food Sciences*. Vol. 69, Nr. 9, p 361-367.

Buckle, KA, Edwards RA, Fleet GH, dan Wootton M. (2013). *Ilmu Pangan*. UI Press: Jakarta.

Cahyono, JAPKE. (2015). *Formulasi Food Bar dengan Bahan Jumawut dan Kacang Merah: Uji Sifat Organoleptik, Sifat Fisiko-kimia, serta Penentuan Indeks Glikemik*. Skripsi. Universitas Gadjah Mada.

Cauvain, SP. (2003). *Breadmaking Improving Quality. 2nd Edition*. Woodhead Publishing: Amerika Serikat.

Costell, E, A. Tárrega, S. Bayarr. (2010). Food Acceptance: The Role of Consumer Perception and Attitudes. *Chemosensory Perception*. Maret, Vol 3 (1) , p 42–50.

Drewnowski, A. (1997). Taste preferences and food intake. *Annual review of Nutrition*, 17, p 237-253

Ferawati. (2009). *Formulasi dan Pembuatan Banana Bars Berbahan Dasar Tepung Kedelai, Terigu, Singkong dan Pisang Sebagai Alternatif Pangan Darurat*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.

Gillies, MT. (1974). *Compressed Food Bars*. Noyes Data Corporation. Park Ridge: New Jersey.

Gracia, CCL., Sugiyono, Bambang H. (2009). Kajian Formulasi Biskuit Jagung dalam Rangka Substitusi Tepung Terigu. *J. Teknol dan Industri Pangan*, Vol. XX, No. 1 p 32-40.

Hasibuan, HA., dan Aga PH. (2015). Formulasi dan Pengolahan Margarin Menggunakan Fraksi Minyak Sawit pada Skala Industri Kecil serta

November p 377-386.

Hayati, Salma. (2009). *Pengaruh Waktu Fermentasi Terhadap Kualitas Tempe dan Biji Nangka dan Penentuan Kadar Zat Gizi*. Skripsi. UNSRI.

Hermayanti, ME, Nur LR, Susinggih W. (2016). Formulasi Biskuit Sebagai Produk Alternatif Pangan Darurat. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 5 (20), p 107-113.

Howard R. Moskowitz, Jacqueline H. Beckley, A. V. A. R. (2008). *Sensory And Consumer Research In Food Product Design And Development*. 1st ed. John Wiley & Sons: New York.

Indriyani, A. (2007). *Cookies Tepung Ubi Garut dengan Pengkayaan Serat Pangan*. Skripsi. Universitas Gadjah Mada.

Institute of Medicine. (2002). *High-Energy, Nutrient-Dense Emergency Relief Food Product*. National Academy Press: Washington DC.

Iriany, RN., Yasin MHG, Andi TM. (2009). *Asal, Sejarah, Evolusi, dan Taksonomi Tanaman Jagung*. Balai Penelitian Tanaman: Maros.

Jeltema, M, Jacqueline B, Jennifer V. (2015). Model For Understanding Consumer Textural Food Choice. *Food Science and Nutrition*, 3 (3), p 202-212.

Karmani, M, Djoko S, Hermana. (1996). Aktivitas Enzim Hidrolitik Kapang *Rhizopus* Sp Pada Proses Fermentasi Tempe. diakses melalui ejurnal.litbang.depkes.go.id

Kartikasari, ID. (2015). *Daya Terima dan Nilai Gizi Biskuit Bahan Makanan Campuran Berbahan Dasar Ubi Cilembu, Wortel, dan Daging Ayam untuk Anak Usia Sekolah*. Skripsi. Universitas Gadjah Mada.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2012). *Pedoman Kegiatan Gizi dalam Penanggulangan Bencana*. Direktorat Bina Gizi: Jakarta.

Among Children: The Influence Of Portion And Unit Size. *Public Health Nutrition*, 18 (15), p 2736-2741.

Koswara, S. (2009). *Teknologi Pengolahan Jagung*. Diakses melalui Ebookpangan.com (20 Agustus 2017).

Kremer, S., J. H. F. Bult, J. Mojet, dan J. H. A. Kroeze. (2007). Food perception with age and its relationship to pleasantness. *Chem. Senses* 32:591–622

Krissetiana, H. (2015). *Uji Organoleptik Bahan Pangan*. Cipta Aji Parama: Yogyakarta.

Kurniawati dan F. Ayustaningwarno. (2012). Pengaruh substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Tempe dan Ubi Jalar Kuning terhadap Kadar Protein, Kadar Betakaroten dan Mutu Organoleptik Roti Manis. *Journal of Nutrition College* Volume 1 p 299-312.

Kustyawati, ME., Pratam F, Saputra D, Wijaya A. (2014). Modifikasi Warna, Tekstur, dan Aroma Tempe Setelah Diproses dengan Karbon Dioksida Superkritik. *J. Teknol dan Industri Pangan* vol 25, no 2, p 168-175.

Kusumaningrum, EN. (2004). Pembuatan Minuman Soygurt dari Sari Tempe dengan Menggunakan Bakteri *Lactobacillus plantarum*. *Jurnal Matematika, Sains, dan Teknologi*, 5.

Kusumastuty, I., Ningsih LF, dan Julia AR. (2015). Formulasi Food Bar Tepung Bekatul dan Tepung Jagung sebagai Pangan Darurat. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, Desember, Vol.2 No.2 : 1 – 8.

Kwon, YI., Apostolidis E, Kim YC, Shetty K. (2007). Health Benefits Of Traditional Corn, Beans, And Pumpkin: In Vitro Studies For Hyperglycemia And Hypertension Management., *Journal of Medicinal Food*, 10(2), pp. 266–275.

Pembuatan Foodbars (Kajian Rasio Tapioka : Tepung Kacang Hijau dan Proporsi CMC). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol.2 No.1, p 67-78.

Maghribi, R. (2016). *Pengaruh Pemberian Susu Tempe Terfermentasi Sinbiotik (*Lactobacillus plantarum* Dad 13 – Fruktooligosakararida) yang Difortifikasi $FeSO_4$ Terhadap Status Gizi Remaja Putri Anemia di Wates*. Tesis. Universitas Gadjah Mada.

Mahmud, MK., Hermana, Zulfianto NA, Apriyantono RR, Ngadiarti I, Hartati B, Bernadus, Tinexcellly. (2008). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*. Gramedia Indonesia: Jakarta.

Meilgaard, M, Civille GV, Carr BT. (1999). *Sensory Evaluation Techniques*. 3rd ed. CRC: New York.

Mervina, 2000. *Technology of Biscuit, Cracker, and Cookies*. Third Edition. Woodhead Publishing Limited and CRC Press LCC: England

Nurulita, AN. (2018). *Uji Sifat Fisiko-Kimia Soy-based Bar Berbahan Ampas Tempe, Ubi Kuning, dan Jagung Dengan Berbagai Formula Sebagai Alternatif Produk Pangan Darurat*. Skripsi. Universitas Gadjah Mada.

Padmaja, G., Sheriff JT, Sajeev MS. (2012). Food Uses and Nutrition Benefits of Sweet Potato. *Fruit, Vegetable, and Cereal Science and Biotechnology* 6 (Special Issue 1) , p 115-123.

Paiva, PA., Barcelos MFP, Pereira JAR, Ferreira EB, Ciabotti S. (2012). Characterization of Food Bars Manufactured with Agroindustrial by Products and Waste. *Ciênc. agrotec.*, Lavras, v. 36, n. 3, p. 333-340.

Pradita, TR. (2015). *Pengembangan Food Bar Berserat Tinggi Berbahan Dasar Tepung Jumawut dan Tepung Garut: Studi Formulasi Bahan, Uji Sifat Fisik, Sifat Kimia, Daya Terima, dan Penentuan Indeks Glikemik*. Skripsi. Universitas Gadjah Mada.

dan Pati Sagu dalam Pembuatan Cookies. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.

Riyadi, Hadi. (2006). *Gizi dan Kesehatan Keluarga Edisi 2*. Universitas Terbuka: Jakarta.

Sarbini, D, Pramudya K, Setyaningrum R. (2009). Uji Fisik, Organoleptik, dan Kandungan Zat Gizi Biskuit Tempe-Bekatul dengan Fermentasi Fe dan Zn. *Jurnal Penelitian Sains & Teknologi Vol 10 No 1 p 18-26*.

Sayudi, S, Netti H, Akhyar A. (2015) Potensi Biji Lamtoro Gung dan Biji Kedelai Sebagai Bahan Baku Pembuatan Tempe Komplementasi. *Jom Faperta Vol 2 No 1*.

Shah, TR., Prasad K, Kumar P. (2016). Maize—A potential source of human nutrition and health: A review. *Cogent Food & Agriculture*, 2: 1166995.

Shi, YC dan Seib PA. (1992). The Structure Of Four Waxy Starches Related To Gelatinization And Retrogradation. *Carbohydrate Research*, 227(C), Pp. 131–145.

Shurtlef W dan Aoyagi A. (1979). *The Book of Tempe*. Harper & Row: New York.

Soekarto. (1990). *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bhatara Aksara

Suarni dan Yasin, M. (2011). Jagung sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Jurnal Iptek Tanaman Pangan*, Vol. 6 No. 1, p. 41-56.

Sukardi, Hindun MP, Hidayat N. (1993). Optimasi Penurunan Kandungan Oligosakarida Pada Pembuatan Tepung Ubi Jalar dengan Cara Fermentasi.

Sumarni, Ansharullah H, Nur A. (2017). Cookies Berbahan Dasar Tepung Ubi Jalar Kuning dan Tepung Kakap Putih. *J. Sains dan Teknologi Pangan Vol. 2, No. 2, P. 468-477*.

Suradi, K. (2007). Tingkat Kesukaan Bakso dari Berbagai Jenis Daging Melalui

Beberapa Pendekatan Statistik. *Jurnal Ilmu Ternak*, Juni Vol. 7 NO. 1, 52

– 57.

Syamsir, E., Valentina S, Suhartono MT. (2014). Nasi Kaleng Sebagai Alternatif Pangan Darurat. *Jurnal Mutu Pangan*. Vol. 1(1), p 40-46.

Syukri, Armein. (2003). *Daya Terima, Preferensi, dan Karakterisasi Atribut Mutu Sensori Pemilihan Produk Krupuk*. Tesis. Institut Pertanian Bogor.

UNHCR. (2002). *Food and Nutrition Needs in Emergencies*. 1st edition. Shirley: Jenewa.

Utami, WD. (2016). *Perbedaan Sisa Makanan dan Daya Terima Makan Siang Anak Kelas 4-5 SD Islam Bilingual An-Nisa dan Yayasan Pendidikan Islam SD Nasima Kota Semarang*. Karya Tulis Ilmiah. Universitas Muhammadiyah Semarang.

Vabo, M, dan Hansen H. (2014). The Relationship Between Food Preference And Food Choice: A Teoritical Discussion. *International Jurnal of Business and Social Science*, 5 (7), p 148-157.

Widowati, S., R. Nurjanah, W. Amrinola. (2010). *Proses Pembuatan dan Karakterisasi Nasi Sorgum Instan*. Prosiding Seminar Nasional Pekan Serealia Nasional. Pusat Penelitian Tanaman Pangan. Bogor. p. 17-23.

Wigati, M. (2016). *Pengaruh Masa Simpan Susu Sari Tempe Fermentasi Sinbiotik Terfortifikasi Zat Besi Terhadap Total Bakteri Enterobacter, Sifat Fisik, dan Sifat Organoleptik*. Skripsi. Universitas Gadjah Mada.

Winarno, FG. (2008). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka: Jakarta.

Wisner B, Blaikie P, Cannon T, Davis I. (2004). *At Risk: Natural Hazard, People's Vulnerability, And Disasters*. 2nd Edition. Routledge: New York. 464 pp.



FORMULASI SOY-BASED BAR BERBAHAN TEPUNG UBI KUNING (*Ipomoea batatas* L), TEPUNG AMPAS SARI TEMPE, DAN TEPUNG JAGUNG (*Zea mays ssp. mays*) SEBAGAI ALTERNATIF PRODUK PANGAN DARURAT DALAM KONDISI BENCANA:

SIFAT ORGANOLEPTIK DAN AKSEPTABILITAS KONSUMEN

RACHEL ASTRID EKO PUTRI, Dr. Siti Helmyati, DCN, M.Kes; Dr. Lily Arsanti Lestari, STP, MP

Universitas Gadjah Mada, 2018 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>
Yuliasari, S dan Hamdan. (2012). Peluang Pemanfaatan Ubi Jalar sebagai Pangan

Fungsional dan Mendukung Idversifikasi Pangan. Balai Pengkajian

Teknologi Pangan Bengkulu.