

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N. 2013. *Teknologi Fermentasi pada Tepung Jagung*. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Akbar, M. D. A. 2015. *Pengaruh Waktu dan Suhu Pengering dengan Oven SN 281272 Terhadap Kualitas Produk Tepung Ubi Jalar Kuning (Ipomea Batatas L.)*. Tugas Akhir. Politeknik Negeri Sriwijaya.
- Anandito, R. B. (2016). Formulasi Pangan Darurat Berbentuk Food Bars Berbasis Tepung Millet Putih (*Panicum miliaceum* L.) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.). *Agritech*, 23-29.
- Andarwulan, N, Feri, K, Dian, H, 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta : PT. Dian Rakyat.
- ASP, N-G. 1992. 'Resistant Starch'. *European Journal of Clinical Nutrition*, vol. 54, pp. 936-943
- Association of Official Analytical Chemists. 1990. *Official Methods of Analysis*, 15th ed. Virginia : AOAC, Inc.
- Astarini, F., A, B. S., & P, D. 2014. Formulasi dan Evaluasi Sifat Sensoris dan Fisikokimia Flakes Komposit dari Tepung Tapioka, Tepung Konjac (*Amorphophallus oncophyllus*), dan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.). *Teknosains Pangan Vol 3 No 1*, 106-114.
- Avianty, S. 2013. *Kandungan Zat Gizi dan Tingkat Kesukaan Snack Bar Ubi Jalar Kedelai Hitam Sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Melitus Tipe 2*. Skripsi. Universitas Diponegoro.
- Badan Pengkajian dan Penerapan Teknologi. 2015. *Laporan Kinerja Instansi Pemerintah (LKIP)* . Jakarta: Badan Pengkajian dan Penerapan Teknologi.
- Brisske, L. K, Lee, S. Y, Klein, B. P, et al. 2004. 'Development of A Prototype High-Energi, Nutrient Dense Food Product for Emergency Relief'. *Journal of Food Science*, vol. 69, no.9, pp. S361-S367.
- Burton-Freeman. 2000. Dietary Fiber and Energy Regulation. *American Society for Nutritional Sciences*, 2728-2782.
- Carpentes, M.A. dan Sanders, W. G. 2007. *Strategic Management, A Dynamic Perspective : Concepts and Cases*. Upper Saddle River, NJ : Pearson Education.
- Cauvain. 2003. *Bread Making Improving Quality 1st ed*. Cambridge: Woodhead Publishing Limited.

- Christian, M. 2011. *Pengolahan Banana Bars dengan Inulin Sebagai Alternatif Pangan Darurat*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Claudia, E. J. 2016. Study daya Cerna (In Vitro) Biskuit Tepung Ubi Jalar Kuning dan Tepung Jagung Germinasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 391-399.
- Claudia, R. 2015. Pengembangan Biskuit dari Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea batatas* L.) dan tepung Jagung (*Zea Mays*) Fermentasi : Kajian Pustaka. *Pangan dan Agroindustri*, 1589-1595.
- Daljono. 2011. *Akutansi Biaya, Penentuan Harga Pokok dan Pengendalian Edisi* ketiga Cetakan Kedua. Semarang : BP Undip
- Eduard. 2016. *Pengaruh Pemberian Tempe Terhadap Fraksi Lemak Darah Mencit Obesitas*. Skripsi. Universitas Lampung.
- Ekafitri, E., Luthfiyanti R., Desnilasari D., 2011. *Pengaruh Perbandingan Tepung dan Pure Pisang Nangka pada Proses Pembuatan Food Bar Berbasis Pisang Sebagai Pangan Darurat*. Prosiding SNaPP: Sains dan Teknologi. Vol. 2 No. 1 : 239-246.
- Fajri, R. 2013. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Food Bars Labu Kuning (*Cucurbita maxima*) dengan Penambahan Tepung Kedelai dan Tepung Kacang Hijau sebagai Alternatif Produk Pangan Darurat. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 103-111.
- FAO. 2003. *Food Energy - Methods of Analysis and Conversion Factors*. Rome: Food And Agriculture Organization of The United State.
- Fatkurahman, R. 2012. Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisikokimia Cookies dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam (*Oryza sativa* L.) dan Tepung Jagung (*Zea mays* L.). *Jurnal Teknosains Pangan*, 49-57.
- Ginting, I. E. 2015. Karakteristik Fisikokimia Tepung Komposit Berbahan Dasar Tepung Ubi Jalar, Pati Jagung, dan Tepung Kedelai . *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 19-25.
- Gillies, M. T. 1974. *Compressed Food Bars*. New Jersey : Noyes Data Corporation, Park Ridge.
- Hermayanti, M. E. 2016. Formulasi Biskuit Sebagai Produk Alternatif Pangan Darurat. *Industria : Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 107-113.
- Hidayah, N. R. 2012. Optimasi Kondisi Proses Pemanggangan Snack Bars Berbasis Ubi Jalar sebagai Alternatif Pangan Darurat. *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi* (pp. 624-635). Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Honestin, T. 2007. *Karakteristik Sifat Fisikokimia Tepung Ubi Jalar (Ipomoea batatas)*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.

- Juanda, D. dan B. Cahyono. 2004. *Ubi Jalar*. Yogyakarta : Kanisius
- Kementerian Kesehatan RI. 2012. *Pedoman Kegiatan Gizi dalam Penanggulangan Bencana*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Koswara, Sutrisno. 2009. *Ubi Jalar dan Hasil Olahannya (Teori dan Praktek)*. eBookPangan.com. [15 Mei 2017]
- Kurniawati dan Ayustaningwarno, F. 2012. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Tempe dan Tepung Ubi Jalar Kuning Terhadap Kadar Protein, Kadar B-Karoten, dan Mutu Organoleptik Roti Manis . *Journal of Nutrition College*, 344-351.
- Kusumastuty I., Laily F. N., Arliek R. J. 2015. 'Formulasi Food Bar Tepung Bekatul dan Tepung Jagung Sebagai Pangan Darurat'. *Indonesia Journal of Human Nutrition*, vol.2, no.2, pp. 68-75.
- Ladamay, N. A. dan Yuwono, S. S. 2014. 'Pemanfaatan Bahan Lokal dalam Pembuatan Food bar (Kajian Rasio Tapioka : Tepung Kacang Hijau dan Proporsi CMC)'. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* , vol.2, no.1, pp. 67-78.
- Mahmud, K. M, et al. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta : Kompas Gramedia.
- Morieira, R.G, X. Sun, dan Y. Chen. 1997. 'Factors affecting oil uptake in tortilla chips in deep fat frying'. *Journal of Food Engineering*, vol. 31, pp 485-498
- Muchtadi, T. R dan Sugiono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Mulyaningsih, Y. dan Jernih, R. 2002. *Membandingkan Hasil Analisis Energi Total Menggunakan Bom Kalorimeter dengan Hasil Analisis Proksimat*. Temu Teknis Fungsional Non Peneliti.
- Nababan, F. E. 2012. *Uji Daya Terima Tempe Biji Kecipir Beras Merah dan Kandungan Gizinya*. Skripsi. Universitas Sumatera Utara.
- Palupi, N. S. 2009. *Karakteristik Sifat Fisiko Kimia dan Evaluasi Nilai Gizi Biologis Mi Kering Jagung yang Disubstitusi Tepung Jagung Termodifikasi*. Bogor: IPB.
- Pricilya, V. 2015. Daya Terima Proporsi Kacang Hijau (*Phaseolus Radiata* L) dan Bekatul (Rice Bran) Terhadap Kandungan Serta pada Snack Bar. *Media Gizi Indonesia*, 136-140.
- Republik Indonesia. 2007. *Undang-Undang No. 24 Tahun 2007 tentang Penanggulangan Bencana*. Sekretariat Negara RI . Jakarta
- Salahudin, F dan Syamsirman. 2010. Pengaruh Bahan Pengisi Terhadap Mutu *Snack Food Ekstrudat* dari Padatan Kedelai Industri Tahu. *Biopropal Industri*, vol. 01, pp 18-23

- Santoso, A. 2011. Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Magistra*, 35-40.
- Setyaningtyas, Anggraeni Gigih. 2008. *Formulasi Produk Pangan Darurat Berbasis Tepung Ubi Jalar, Tepung Pisang, dan Tepung Kacang Hijau Menggunakan Teknologi Intermediate Moisture Foods (IMF)*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Standar Nasional Indonesia. 1995. *Syarat Mutu Tepung Jagung SNI 01-3727-1995*. Jakarta : Badan Standardisasi Nasional.
- Soediaoetama, A. D. 2012. *Ilmu Gizi*. Jakarta: Dian Rakyat.
-];Suarni. 2009. Potensi Tepung Jagung dan Sorgum sebagai Substitusi Terigu dalam Produk Olahan. *Iptek Tanaman Pangan*, 181-193.
- Suarni dan M. Yasin. 2011. 'Jagung Sebagai Sumber Pangan Fungsional'. *Iptek Tanaman Pangan*, vol. 6, no.1, pp. 41-56.
- Sudarmadji, S. Suhardi, Bambang, H. 2010. *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Liberty
- Suryadinata, O. M. 2010. *Pengaruh Proporsi Tepung Ubi Jalar Kuning dan Tepung Terigu Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Biskuit Manis*. Surabaya: Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Syamsir. E. 2008. *Pengembangan Pangan Darurat*. <http://ilmupangan.blogspot.com> [15 Mei 2017]
- Syarif, R. dan Halid, H. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Jakarta : Arcan.
- Titi, Hapsari.P dan M. Salhullah. 2013. 'Pembuatan Susu Tempe Kajian Pengaruh Lama Fermentasi Tempe dan Penggunaan carboxymethyl cellulose (CMC)'. *Jurnal Teknologi Pangan*, vol.5, no.1
- Tim Karya Tani Mandiri. 2010. *Pedoman Bertanam Jagung*. Bandung : Nuansa Aulia.
- Wardlaw, G. 2004. *Dietary Fiber*. New York: McGraw-Hill.
- Widiyowati, Iis I. 2007. 'Pengaruh Lama Perendaman dan Kadar Natrium Metabisulfit dalam Larutan Perendaman pada Potongan Ubi Jalar Kuning (Ipomoea Batatas (L.) LAMB) Terhadap Kualitas Tepung yang Dihasilkan'. *Jurnal Teknologi Pertanian*, vol. 2, no.2 , pp 55-59.
- 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, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Bogor : MBrio Press.

Yunasri. 2013. *Pengaruh Fungsi Koordinasi Petugas Dinas Terkait Terhadap Kesiagapan Penanggulangan Bencana di Kabupaten Aceh Tengah Propinsi Aceh*. Tesis. Universitas Sumatera Utara

Zoumas, B. L., Armstrong, L. E., Backstrand, J. R., et al. 2002. *High-Energy, Nutrient-Dense Emergency Relief Food Product*. Washington DC: Institute of Medicine, National Academy Press.