UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Evaluasi Substitusi Gula Kelapa menggunakan High Fructose Syrup pada Pengembangan Granola Bar
Bintan Ratna Mustikarini, Sonia Dora Febri Esa, S.T.P., M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR PUSTAKA

Adawiyah, I. D. R., Dase Hunaefi, S. T. P., St, M. F., & Nurtama, I. B. (2024). *Evaluasi Sensori Produk Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.

Aini, N., Lidia, L., & Ledyanna, A. (2025). Identifikasi Kandungan Kadar Air Nuget Bayam (Amaranthus spp.) dengan Metode Gravimetri. *Journal of Food Security and Agroindustry*, *3*(2), 46-52.

Akbar, R.I. (2022). Pengaruh Proporsi Enzim Mix (Inulinase:Gluko-Amilase) dan Lama Sakarifikasi Terhadap Karakteristik High Fructose Syrup dari Umbi Bengkuang. *Jurnal Teknologi Pangan. 16* (1). 57-71.

Alamsyah, S. S. I., Sulandari, L., Sutiadiningsih, A., & Miranti, M. G. (2024). Pembuatan Snack Bar Rasa Biryani dengan Menggunakan Berbagai Jenis Pemanis Sebagai Bahan Perekat. *Lencana: Jurnal Inovasi Ilmu Pendidikan*, *2*(4), 201-209.

Anggraeni, M. C, Nurwantoro, Abduh, S. B. 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.

Awaludin, M., Andarwulan, N., & Wulandari, N. (2022). Pengembangan Produk Keripik Kelapa Skala Industri Kecil. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, *9*(2), 103-110.

Badan Standardisasi Nasional, SNI 01-2346:2006 tentang Petunjuk Pengujian Organoleptik atau Sensori, Jakarta: Badan Standardisasi Nasional, 2006.

Badan Standardisasi Nasional, SNI 01-2985:1992 tentang Sirup Fruktosa, Jakarta: Badan Standardisasi Nasional, 1992.

Badan Standardisasi Nasional, SNI 01-4216:1996 tentang Makanan Formula Sebagai Makanan Diet Kontrol Berat Badan, Jakarta: Badan Standardisasi Nasional, 1996.

Badan Standardisasi Nasional, SNI 3743:2021 tentang Gula Palma, Jakarta: Badan Standardisasi Nasional, 2021.

Bahloul, A. H., Mahmoud, M. H., Ghazal, G. A., & Barakat, H. (2026). Formulation and Characterization of Nutrient-Dense Medjool Date Bars: Integration of Proteins, Bioactives, and Processing Stability for Functional Snack Innovation. *Foods*, *15*(5), 887.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Evaluasi Substitusi Gula Kelapa menggunakan High Fructose Syrup pada Pengembangan Granola Bar
Bintan Ratna Mustikarini, Sonia Dora Febri Esa, S.T.P., M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Borji, A., Borji, F. E., & Jourani, A. (2021). Industrial crystallization: Modeling of sucrose crystal growth. Materials Today: Proceedings, 37, 4007-4011.

Condro, N., & Stefanie, S. Y. (2022). Kandungan Gula Buah Nanas Madu (Ananas Comosus L. Merr) Pada Tingkat Kematangan yang Berbeda. *Dinamis*, *19*(2), 125-130.

Constantin, O. E., & Istrati, D. I. (2019). Functional Properties of Snack. *Functional foods*, 47.

Dana, H., & Donia, A. (2024). Substituting Sugar in Pastry and Bakery Products with Functional Ingredients. *Applied Sciences*, *14*(18), 8563.

Dealyn, D. C. G., Purwanto, M. G. M., Jati, I. R. A., & Setijawati, E. (2022). Peran *High Fructose Corn Syrup* Terhadap Rasio Sukrosa dalam Mengatur Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Snack Bar Beras Merah. *Jurnal Teknologi Pangan*, *13*(1), 1-9.

Djali, M., Indiarto, R., Avila, V., (2018). Kajian Penggunaan Maltodekstrin Pada Pembuatan Soyghurt Bubuk dengan Metode Pengeringan Beku. *Jurnal Penelitian Pangan (Indonesian Journal of Food Research)*, *2*(1).

Evanuarini, H., Thohari, I., & Safitri, A. R. (2021). *Industri pengolahan telur*. Malang: Universitas Brawijaya Press.

Fajri, M., Rusilanti, R., & Fadiati, A. (2022). Pengaruh Penggunaan Gula Aren Bubuk (Arengga Pinnata) pada Kualitas *Snack Bar* Berbasis Bahan Pangan Lokal. *Jurnal Syntax Admiration*, *3*(9), 1149-1160.

Fauzi, N. M., Nazri, R. Y. M., Seow, L. J., Alrosan, M., Ab Rahman, N. A., & Seow, E. K. (2026). Fructo-Oligosaccharides as a Healthier Sugar Alternative in Granola Bars: Impact on Physical, Chemical, And Sensory Attributes. *Exploration of Foods and Foodomics*, *4*(1), 1010129.

Fitri, B. A. L., Murdiah, Hidayati, B. P. (2025). Maillard and Caramelization Reactions in Confectionery Products. *Journal of Innovation Research and Knowledge. 5*(2).

Gunawan, M. I. F., Riandani, A. P., Saleh, E. R. M., Rodianawati, I., Budaraga, I., K., Surani, S., Nurbaya, S. R., Astuti, S. D., Nurhayati, N., Fayyadh, Z. N. (2024). *Teknik Evaluasi Sensori Produk Pangan*. Padang: CV HEI Publishing Indonesia.

Hapsari, L. A. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Oat (Avena Sativa) Terhadap Kualitas Roti Gambang. Tugas Akhir. Universitas Negeri Jakarta.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Evaluasi Substitusi Gula Kelapa menggunakan High Fructose Syrup pada Pengembangan Granola Bar
Bintan Ratna Mustikarini, Sonia Dora Febri Esa, S.T.P., M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Hariyadi, P. (2022). *TEKSTUR*. Jakarta: Foodreview Indonesia.

Hendrasty, H. K., & Santoso, U. (2024). *All About Bakery, Semua yang Harus Kamu Tahu tentang Bakery*. Yogyakarta: Andi.

Herz, E., Moll, P., Schmitt, C., & Weiss, J. (2023). Binders in foods: Definition, functionality, and characterization. *Food Hydrocolloids*, *145*, 109077.

Ho, L. H., Hasyimah, N., & Amira, N. (2022). Nutritional Compositions, Physicochemical Properties, And Sensory Attributes of Green Banana Flour-Based Snack Bar Incorporated with Konjac Glucomannan. *Food Research, 6*(2), 128-138.

Ishaqy, M. A. S., Sarofa, U., & Rosida, D. F. R. (2023). Kajian Proporsi Tepung Biji Nangka dan Tepung Kedelai dengan Penambahan Fruktosa Terhadap Mutu Snack Bar dengan Pelapisan Yoghurt. *G-Tech: Jurnal Teknologi Terapan*, *7*(3), 769-777.

Iswara, J. A., Julianti, E., & Nurminah, M. (2019). Karakteristik Tekstur Roti Manis dari Tepung, Pati, Serat dan Pigmen Antosianin Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, *7*(4), 12-21.

Johan, J., Ekawati, G.A., Ina, P. T. (2021). Pengaruh Perbandingan Tepung Kacang Ginkgo (Ginkgo Biloba L.) Dengan Nanas Kering (Ananas Cosmosus (L) Merr.) Terhadap Karakteristik Snack Bar. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, *10*(1), 367-377.

Khoer, M. R., & Ulfah, M. (2024, August). Pengaruh Masa Simpan Minuman Serbuk Rasa Jeruk Terhadap Kadar Air dengan Metode Moisture Analyzer. In *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi" SainTek", 1*(2). 1181-1187.

Kurniawan, A. (2025). *Biofilm Akuatik: Proses Pembentukan dan Karakteristik Adsorpsi-Desorpsi Ion*. Universitas Brawijaya Press.

Lestari, C. A. F., & Sofyan, A. (2025). Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Edamame (Glycine max (L.) Merrill) terhadap Kadar Air dan Aktivitas Air Crackers. *Agroteknika, 8*(4), 744-761.

Lestari, M., Widawati, W., & Lasepa, W. (2024). Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Keripik Buah Nanas. *Plenary Health: Jurnal Kesehatan Paripurna*, *1*(2), 98-103.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Evaluasi Substitusi Gula Kelapa menggunakan High Fructose Syrup pada Pengembangan Granola Bar
Bintan Ratna Mustikarini, Sonia Dora Febri Esa, S.T.P., M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Lewerissa, K., & Mawarno, B. A. S. (2024). Karakteristik dan Potensi Pangan Fungsional *Snack Bar* Berbasis Sorgum dengan Perbedaan Jenis *Binder*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, *35*(2), 237-245.

Lis, A., Staniewski, B., & Ziajka, J. (2021). A Comparison of Butter Texture Measurements with the AP 4/2 Penetrometer And TA. XT. Plus Texture Analyzer. *International Journal of Food Properties*, *24*(1), 1744-1757.

Maharani, S. (2024). Pra Rancangan Pabrik High Fructose Syrup (HFS) dari Tepung Tapioka dengan Kapasitas 60.000 Ton/Tahun. Tugas Akhir. Politeknik Negeri ujung Pandang.

Maligan, J. M., Amana, B. M., & Putri, W. D. R. (2018). Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Karakteristik Organoleptik Produk Roti Manis di Kota Malang. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, *6*(2).

Manzoor, S., Altemimi, A. B., Rakha, A., Rasheed, H., Khan, M. S. A., Munir, S., & Aadil, R. M. (2025). Modulation of Snack Foods: An Approach To Overcome Hidden Hunger in Children. *Nutrition*, *135*, 112777.

Maryani, Y., Rochmat, A., Khastini, R. O., Kurniawan, T., & Saraswati, I. (2021). Identification Of Macro Elements (Sucrose, Glucose and Fructose) and Micro Elements (Metal Minerals) in The Products of Palm Sugar, Coconut Sugar and Sugar Cane. In *2nd and 3rd International Conference on Food Security Innovation (ICFSI 2018-2019)* (pp. 271-274). Atlantis Press.

Maulidianisa, H. C. (2025). Formulasi *Snack Bar* Berbasis Tepung Ampas Kelapadengan Penambahan Konsentrat Daun Kelor (Moringa Oleifera L) Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kadar Fenolik. *Media Gizi Khatulistiwa*, *2*(2), 13-23.

Maynard, M. K. (2024). Development and Changes Over Time of a Granola Bar Formulated with Sweet Potatoes. Final Project. Mississippi State University.

Mentari, R. P. (2024). Penerapan *Peanut Butter* dan Madu Sebagai Pengikat dalam Pembuatan *Snackbar.* Tugas Akhir. Politeknik Pariwisata Makassar.

Muflih, G. Z., Kom, M., Umi Barokah, M. P., Zuhdi, R., Fathani, T. F., & ST, E. I. W. W. (2025). *Panduan Pembuatan Gula Semut*. Yogyakarta: Selat Media.

Muliawati, E. C., Kusminah, I. L., Aras, N. R. M., Rajagukguk, J. R., Wiryani, A. S., Anisa, Z., & Ambarwati, S. (2025). KIMIA FISIKA POLIMER. CV GET PRESS INDONESIA.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Evaluasi Substitusi Gula Kelapa menggunakan High Fructose Syrup pada Pengembangan Granola Bar
Bintan Ratna Mustikarini, Sonia Dora Febri Esa, S.T.P., M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Nasution, J., Kardhinata, E. H., & Ningrum, M. S. (2024). *Pemanfaatan Tanaman Kelapa (Cocos nucifera)*. Jawa Tengah: Penerbit NEM.

Nilasari, O. W., Susanto, W. H., & Maligan, J. M. (2017). Pengaruh Suhu dan Lama Pemasakan Terhadap Karakteristik Lempok Labu Kuning (waluh). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, *5*(3).

Ninomna, T., Malelak, G. E., & Riwu, A. R. (2023). Kualitas Organoleptik dan Fisikokimia Se'i Daging Babi Diasapi Kayu Cemara Gunung dengan Lama Waktu Berbeda: Organoleptic and Physicochemical Quality of Se'i Pork Smoked Mountain Fir Wood with Different Length of Time. *Jurnal Peternakan Lahan Kering*, *5*(3), 330-336.

Nurhayati, D., Sundara, Y., & Merdekawati, F. (2020). Isolasi Bromelin dari Buah Nanas (Ananas comosus L. Merr) dengan Garam Dapur. *Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes Depkes Bandung*, *12*(2), 348-355.

Prameswari, A. D. W., & Sofyan, A. S. (2024). The Effect of Modified Kepok Banana (Musa Acuminata) Starch Substitution on The Texture and Color of Steamed Brownies. *Journal of Food and Agricultural Product*, *4*(2), 54-64.

Purnama, M. R., Ilmi, I. M. B., Amar, M. I., & Syah, M. N. H. (2021). Pengaruh Penambahan Bubuk Kokoa Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Snack Bar Biji Hanjeli. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, *5*(1), 49-58.

Putri, W. D. R., & Zubaidah, E. (2017). *Pati: Modifikasi dan Karakteristiknya*. Malang: Universitas Brawijaya Press.

Qonitah, S. H., Affandi, D. R., & Basito, B. (2016). Kajian Penggunaan *High Fructose Syrup* (HFS) Sebagai Pengganti Gula Sukrosa Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Biskuit Berbasis Tepung Jagung (Zea Mays) dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, *9*(2).

Rachman, A. B., Wolok, E., Febrisiantosa, A., Wahyuningsih, R., Wahyono, T., Jambang, N., & Metaragakusuma, A. P. (2025). Sweet Sorghum (Sorghum Bicolor Var. Saccharatum (L.) Mohlenbr.) Syrup: Sustainable Food Upcycling and Functional Enhancement in Animal Products. *Discover Food, 5*(1), 35.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Evaluasi Substitusi Gula Kelapa menggunakan High Fructose Syrup pada Pengembangan Granola Bar
Bintan Ratna Mustikarini, Sonia Dora Febri Esa, S.T.P., M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Rahardja, A. (2016). Pengaruh Proporsi Sirup Glukosa dan Gula Semut Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Bipang Beras Hitam. Tugas Akhir. Surabaya: Widya Mandala Catholic University.

Ramadhan, D., & Dwiloka, B. (2025). Pengaruh Proporsi Sukrosa dan High Fructose Syrup (HFS) Terhadap Sifat Kimia dan Mikrobiologi Kombucha Cascara. *Jurnal Teknologi Pangan*, *9*(1), 16-20.

Ramadhanti, S. F., Ridawati, R., & Alsuhendra, A. (2025). Pengaruh Penggunaan Tepung Steel-Cut Oat, Rolled Oat, Dan Quick Oat Terhadap Kualitas Fisik Dan Daya Terima Konsumen Sus Kering. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, *11*(8. D), 148-157.

Ramanda, M. R. (2023). Pengaruh Suhu Pengeringan terhadap Struktur Amorf dan Sifat Fisik Nira Kelapa Serbuk dengan Penambahan Maltodeksrin. *Communication in Food Science and Technology*, *2*(1), 19-29.

Rianda, L.R. (2025) Pengaruh Substitusi Tepung Kentang (Solanum Tuberosum L.) Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik pada Kerupuk Gendar. Tugas Akhir: Universitas Semarang.

Richelle, M. D. & Mendoza, O. (2024). Parametric Behaviors of Sugar Palm (Arenga Pinnata Wumbb Merr.) Sap Crystallization Process. *Interdisciplinary Graduate School of Engineering Sciences, Kyushu University. 10*(1).

Ridhani, M. A, & Aini, N. (2021). Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori dan Fisikokimia Roti Manis. *Pasundan Food Technology Journal, 8*(3): 61-68.

Rodrigues, L., Pereira, C. D., Furlan, G. B., Rabi, J. A., do Amaral Sobral, P. J., & Dacanal, G. C. (2025). Proposing a New Crispness Index Based on Mechanical and Acoustic Properties of Food Materials. *Journal of Food Engineering*, 112845.

Rosania, S. P., Sukardi, S., & Winarsih, S. (2022). Pengaruh Proporsi Penambahan Pati Ganyong (Canna Edulis Ker.) Terhadap Sifat Fisiko Kimia serta Tingkat Kesukaan Cookies. *Food Technology and Halal Science Journal*, *5*(2), 186-205.

Sadek, N. F., & Suari, P. I. A. L. (2025, November). The Physicochemical and Sensory Characteristics of a Snack Bar Formulated With Porang and Corn

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Evaluasi Substitusi Gula Kelapa menggunakan High Fructose Syrup pada Pengembangan Granola Bar
Bintan Ratna Mustikarini, Sonia Dora Febri Esa, S.T.P., M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Flours as Binding Agents. *In IOP Conference Series: Earth and Environmental Science 1563*(1), 01206.

Safitri, F. A., Inaba, A. F., Andarini, S., & Kusumasari, I. R. (2025). Pengembangan Granola Bar Berbasis Kearifan Lokal untuk Peningkatan Gizi dan Ekonomi Masyarakat. *Jurnal Pemberdayaan Ekonomi dan Masyarakat*, *2*(3), 8-8.

Şahiner, İ., Göncü, A., Vardin, A. Y., & Öğüt, S. (2025). Determination of Hydroxymethylfurfural (Hmf) Content and Some Physicochemical Properties in Granola Bars Formulated With Various Types of Honey and Molasses. *Gıda*, *50*(5), 913-928.

Samakradhamrongthai, R. S., Jannu, T., & Renaldi, G. (2021). Physicochemical Properties and Sensory Evaluation of High Energy Cereal Bar And Its Consumer Acceptability. *Heliyon*, *7*(8).

Saraiva, A., Carrascosa, C., Ramos, F., Raheem, D., Lopes, M., & Raposo, A. (2023). Coconut Sugar: Chemical Analysis and Nutritional Profile; Health Impacts; Safety and Quality Control; Food Industry Applications. *International journal of environmental research and public health*, *20*(4), 3671.

Sava, A. (2023). Berbagai Kandungan Oatmeal (Avena Sativa) yang Berpengaruh Bagi Tubuh. *Bohr: Jurnal Cendekia Kimia*, *1*(02), 58-64.

Sridayanti, G. (2017). Studi Perbandingan Viskositas Saos Sambal Aneka Merk Produk. *Perbal: Jurnal Pertanian Berkelanjutan*, *5*(2), 43-48.

Sudrajat, F. S. A., Fauzi, M. R., Qodariah, S. N., Sobarudin, M. F., Cahyasiam, R., & Aminullah, A. (2024). Karakteristik Sensori dan Aktivitas Antioksidan Snack Bar Berbahan Dasar Tepung Sorgum dan Labu Kuning dengan Penambahan Ekstrak Cassiavera (Cassia Bar). *Jurnal Agroindustri Halal*, *10*(3), 324-333.

Sugiman, P. D. (2022). Ilmu dan Teknologi Adhesi. Deepublish.

Suherman, Amertha, V., Fahatu, Novitasari, D. R., Hariani, Nurchalisah, R., Anandita, A. F., (2025). *Teknologi Pangan*. Jawa Tengah: Eureka Media Aksara.

Suherman, M., Maliza, R., Syahbanu, F., Supardan, A. D., Rita, R. S., Arisanty, D., Minarsih, T., Yerizel, E., Amrinanto, A. H., Handito, D., & Jati, M. A. S. (2024). *Analisis Zat Gizi Pangan Teori dan Praktik*. Jawa Tengah: Eureka Media Aksara.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Evaluasi Substitusi Gula Kelapa menggunakan High Fructose Syrup pada Pengembangan Granola Bar
Bintan Ratna Mustikarini, Sonia Dora Febri Esa, S.T.P., M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Surahman, D. N., Ekafitri, R., Desnilasari, D., Ratnawati, L., Miranda, J., Cahyadi, W., & Indriati, A. (2020). Pendugaan Umur Simpan Snack Bar Pisang Dengan Metode Arrhenius Pada Suhu Penyimpanan Yang Berbeda (Estimation of Banana Snack Bar Shelf Life with Different Storage Temperatures Using Arrhenius Method). *Biopropal Industri*, *11*(2), 127-137.

Suryana, S., & Nada, L. Q. (2025). Inovasi Bitterballen dengan Vegetable Oatmeal Bitterballen untuk Menambah Variasi Menu di Dapoer Marclip. *Gemawisata: Jurnal Ilmiah Pariwisata*, *21*(1), 180-196.

Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, *5*(2).

Tumbel, N. (2017). Pengaruh Suhu Dan Waktu Penggorengan Terhadap Mutu Keripik Nanas Menggunakan Penggoreng Vakum. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, *9*(1), 9-22.

Umami, A. N. F., Bait, Y., & Engelen, A. (2025). Pengaruh Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Fisikokimia Minuman Serbuk Kacang Sacha Inchi (Plukenetia Volubilis L.) Metode Kristalisasi. *Jambura Journal of Food Technology, 7*(1), 1-14.

Wang, C., Liu, Y., Zhao, X., & Liu, B. (2022). Current Advances and Future Aspects of Sweetener Synergy: Properties, Evaluation Methods and Molecular Mechanisms. *Applied Sciences, 12*(10), 5096.

Wang, R., & Hartel, R. W. (2021). Understanding Stickiness in Sugar-Rich Food Systems: A Review of Mechanisms, Analyses, and Solutions of Adhesion. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, *20*(6), 5901-5937.

Wang, S. L., Yan, H. B., Wang, L., Chen, X. C., Wang, J., & He, F. (2025). Focus on Flavors: Physico-Chemical, Primary Metabolite, Volatile, And Sensory Analysis of Seven White Table Grape Cultivars in China. *Food Chemistry: X*, 103157.

Wang, Y., & Truong, T. (2017). *Glass Transition and Crystallization in Foods. in Non-Equilibrium States and Glass Transitions in Foods.* Amerika Serikat: Woodhead Publishing.

Wangiyana, I. G. A. S., & Triandini, I. G. A. A. H. (2022). Uji Hedonik Teh Herbal Daun Tanaman Pohon Menggunakan Berbagai Pendekatan Statistik

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Evaluasi Substitusi Gula Kelapa menggunakan High Fructose Syrup pada Pengembangan Granola Bar
Bintan Ratna Mustikarini, Sonia Dora Febri Esa, S.T.P., M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Hedonic Test of Tree Leaf Herbal Tea Using Various Statistical Approaches. *Journal of Agritechnology and Food Processing, 2*(2).

Widodo, A. S., Widodo, W., Syamsia, S., Qomariah, P., bin Hashim, M., & Ulum, B. (2024). Increasing The Economic Value of Coconut Milk Factory Waste in Malaysia. E*DP Sciences*, *137* (01005).

Winarti, S., & Anggreini, R. A. (2022). Development of Liquid Sugar HFS (High Fructose Syrup) from Lesser Yam Tubers Using Enzyme-Mix Inulinase and Amylase. In *MATEC Web of Conferences* (Vol. 372, p. 03004). EDP Sciences.

Wiryani, L. P. L., & Yustiantara, P. S. (2023, November). Pengolahan dan Pengembangan Oat (Avena sativa L.) Menjadi Susu Nabati Rendah Lemak Bagi Penderita Hiperkolesterolemia. In *Prosiding Workshop Dan Seminar Nasional Farmasi* (Vol. 2, pp. 449-463).

Woodbury, Travest J., (2023). Mechanisms of The Different Effects of Sucrose, Glucose, Fructose, and a Glucose–Fructose Mixture on Wheat Starch Gelatinization, Pasting, and Retrogradation. *Journal of Food Science*, 88, (*1*). 293-314.

Xiao, Z., Li, Q., Liu, H., Zhao, Q., Niu, Y., & Zhao, D. (2022). Adhesion mechanism and application progress of hydrogels. *European Polymer Journal*, *173*, 111277.

Xiao, Z., Xia, J., Zhao, Q., Niu, Y., & Zhao, D. (2022). Maltodextrin as Wall Material for Microcapsules: A review. *Carbohydrate polymers*, *298*, 120113.

Ying, W. S., Dian, N. L. H. M., Wasoh, H. E. L. M. I., & Ming, L. O. (2018). Formulation of a Low Glycemic Binder Fortified With Palm Vitamin E (Tocotrienol-Rich Fraction) for Functional Granola Bars. *Journal of Oil Palm Research*, *30*(4), 591-601.

Zaddana, C., Almasyhuri, S. N., & Oktaviyanti, T. (2021). *Snack Bar* Berbahan Dasar Ubi Ungu dan Kacang Merah sebagai Alternatif Selingan untuk Penderita Diabetes Mellitus. *Amerta Nutrition*, *5*(3), 260-275.