

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D.R. 2013. Foodreview Indonesia Majalah Bulanan 8(8): 52-58.
- Anonim. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. [Online] Available at: <https://www.panganku.org/id-ID/view>. Diakses tanggal 19 Januari 2021.
- Anonim. 2019. *State of Snacking: 2020 Global Consumer Snacking Trends Study*. [https://www.mondelezinternational.com/-/media/Mondelez/stateofsnacking/2019-Reports/2019 MD LZ\\_stateofsnacking\\_report GLOBAL\\_EN.pdf](https://www.mondelezinternational.com/-/media/Mondelez/stateofsnacking/2019-Reports/2019_MD LZ_stateofsnacking_report GLOBAL_EN.pdf). Diakses tanggal 10 Januari 2021.
- Anonim. 2020a. *State of Snacking: 2020 Global Consumer Trends Study*. [https://www.mondelezinternational.com/-/media/Mondelez/stateofsnacking/2020Report/2020 MD LZ\\_stateofsnacking\\_report GLOBAL\\_EN.pdf](https://www.mondelezinternational.com/-/media/Mondelez/stateofsnacking/2020Report/2020_MD LZ_stateofsnacking_report GLOBAL_EN.pdf). Diakses tanggal 10 Januari 2021.
- Anonim. 2020b. *Indonesia Snack Bar Market*. <https://www.mordorintelligence.com/industry-reports/indonesia-snack-bar-market>. Diakses tanggal 27 Januari 2021.
- Anonim. 2021. Food and Agriculture Organization (FAO) of The United Nation. *Top 20 Country Importers, Import Quantity of Wheat*. [http://www.fao.org/faostat/en/#rankings/countries\\_by\\_commodity\\_imports](http://www.fao.org/faostat/en/#rankings/countries_by_commodity_imports). Diakses tanggal 24 Januari 2021.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemists*. Washington D. C.
- Astawan, M. 2013. *Soy story*. *Food Review* VIII: 46-51.
- Astawan, M., Adiningsih N. R., dan Palupi, N. S. 2014. Evaluasi kualitas nugget tempe dari berbagai varietas kedelai. *Jurnal Pangan* 23: 244-255.
- Astawan, M., Wresdiyati, T., Saragih, A.M. 2015. Evaluasi mutu protein tepung tempe dan tepung kedelai rebus pada tikus percobaan. *Jurnal Mutu Pangan*. 2(1): 11-17.
- Astuti, M. dan Hardiman. 1983. *Tepung Tempe, Pemahaman Sifat-Sifat dan Penyesuaian Penggunaannya*. Laporan Penelitian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gajah Mada.
- Belitz, H.D., Grosch, W., and Schieberle, P. 2009. *Food Chemistry 4th revised and extended ed*. Berlin: Springer.

- Conforti, P.A., Yamul, D.K., and Lupano, C.E. 2012. Influence of Milk, Corn Starch, and Baking Conditions on the Starch Digestibility, Gelatinization, and Fracture Stress of Biscuits. *Cereal Chem* 89(4):205–210.
- De Garmo, E., Sullivan, D.G., and Canada, J.R. 1984. *Engineering economics*. New York: Mc Millan Publishing Company.
- De Man, M. J. 1999. *Principles of Food Chemistry. 3rd Edition*. Aspen Publishers. Gaithersburg.
- Djaafar, T.F., L.S. Utami, dan Y. Yusriani. 2004. Substitusi terigu dengan pati garut pada pembuatan *cookies*. *Agros* 6(1):1-12
- Djaafar, T.F., Sarjiman, dan Pustika, A.B. 2010. Pengembangan budi daya tanaman garut dan teknologi pengolahannya untuk mendukung ketahanan pangan. *Jurnal Litbang Pertanian* 29(1): 25-33.
- Eliasson, A. C. dan Gudmundsson, M., 2006. *Carbohydrates in Food. Second Edition*. London: CRC.
- Farahi, A.Z. 2020. Kajian Mutu Fisik Snack Bar BUDE (Ubi Jalar Ungu dan Kacang Kedelai) Sebagai Makanan Selingan. [*Skripsi*] Universitas Brawijaya.
- Faridah, A. Pada, K.S., Yulastri, A., Yusuf, L. 2008a. *Patiseri*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional
- Faridah, D.N., Prangdimurti, E. dan Adawiyah, D.R. 2008b. *Pangan Fungsional dari Umbi Suweg dan Garut: Kajian Daya Hipokolesterolemik dan Indeks Glikemiknya*. Laporan Penelitian Hibah Bersaing, Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Gimeno E., Moraru C. I., dan Lokini J. L. 2004. effect of xanthan gum and cmc on the structure and texture of corn flour pellets expanded by microwave heating. *J Cereal Chem* 81(1): 100-107.
- Hanawati, R. F. 2017. Proses Produksi Flakes Kaya Antioksidan sebagai Alternatif Diversifikasi Ubi Jalar Ungu. [*Laporan Tugas Akhir*]. Universitas Sebelas Maret.
- Hassan, Z.H. 2014. Aneka Tepung Berbasis Bahan Baku Lokal Sebagai Sumber Pangan Fungsional Dalam Upaya Meningkatkan Nilai Tambah Produk Pangan Lokal. *Jurnal Pangan* 23(1): 93-107.
- Kahono, G. A., Rahmawati, D., I Kadek Putra Yudha Prawira, Maria D. P. T. Gunawan Puteri, dan Abdullah Muzi Marpaung. 2019. *Preference and Factors Influencing the Purchase Intention of Healthy Snacks among Millennials in Jakarta*. Pada International Conference on Food, Agriculture and Biotechnology (ICoFA18). Bali, Indonesia. Hal. 15-23.

- Kartika, B. 1992. *Petunjuk Evaluasi Sensori Hasil Industri Produk Pangan*. Yogyakarta: Departemen Pangan dan Gizi.
- Kellogg, J. H. 1986. *Flaked Cereals and Process of Preparing Same*. U.S Patent Application No 558393. Michigan: US Patent and Trademark Office.
- Kim, E. J., Corrigan, V. K., Hedderley, D. I, Motoi, L., Wilson, A. J. and Morgenstern, M. P. 2009. Predicting of the sensory texture of cereal snack bars using instrumental measurements. *Journal Texture Studies* 40(4): 457-481.
- Kurniawan, L. D. 2019. Tingkat Penerimaan Panelis Serta Karakterisasi Sifat Fisik dan Kimia Snack Bar Tepung Edamame (*Glycine max (L.) Merrill*) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*) dengan Penambahan Flakes Talas (*Colocasia esculenta*). [Skripsi]. Universitas Sebelas Maret.
- Ladamay, N. A. dan Yuwono, S. S. 2014. Pemanfaatan Bahan Lokal dalam Pembuatan Foodbars (Kajian Rasio Tapioka : Tepung Kacang Hijau dan Proporsi CMC. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(1): 67-78.
- Lewis, M.J. 1987. *Physical Properties of Food and Food Processing System*. England: Ellis Horwood Ltd.
- Maflahah, I. 2010. Analisis Proses Pembuatan Pati Jagung (Maizena) Berbasis Neraca Massa. *Embryo* 7(1): 40-44.
- Maulina, A. 2015. Eksperimen Pembuatan Cake Substitusi Tepung Tempe. [Skripsi] Universitas Negeri Semarang.
- Nout, M.J.R. dan Kiers, J.L., 2005. Tempe Fermentation, Innovation and Functionality: Update into the Third Millenium. *Journal of Applied Microbiology*, 98:789–805.
- Nurdjanah, S dan Yuliana, N. 2019. *Ubi Jalar Teknologi Produksi dan Karakteristik Tepung Ubi Jalar Ungu Termodifikasi*. Lampung: AURA.
- Purnomo, H. 1995. *Aktivitas Air dan Perannya Dalam Pengawetan Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Rahayu, E.S., Harmayani, E., Rahayoe, S., Triwitono, P., Suyantohadi, A., dan Suwignyo, B. 2020. *Laporan Pelaksanaan Program Penelitian Pemandatan Pandemi Covid-19: Pengembangan Granola Sinbiotik Kaya Gizi untuk Menjaga Kesehatan Tubuh Berbasis Sumber Daya Lokal sebagai Upaya Menyiapkan Ketahanan Pangan pada Kondisi Normal Baru*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada.
- Rossell, J.B. 2001. *Frying Improving Quality*. Cambridge: Woodhead Publishing Limited.
- Santoso, W. E. A., dan Estiasih, T. 2014. Kopigmentasi Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* var. *Ayamurasaki*) dengan Kopigmen Na-Kaseinat dan Protein Whey

serta Stabilitasnya terhadap Pemanasan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(4):121-127.

Seftiono, H. Djuardi, E. dan Picila, S. 2019. Analisis Proksimat dan Total Serat Pangan pada Crackers Fortifikasi Tepung Tempe dan Koleseom (*Talinum tiangulare*) Proximate. *Agritech* 39(2): 160-168.

Sianturi, D. P., dan Marliyanti, S. A. 2014. Formulasi Flakes Tepung Komposit Pati Garut dan Tepung Singkong dengan Penambahan pegagan sebagai Pangan Fungsional Sarapan Anak Sekolah Dasar. *Jurnal Gizi dan Pangan* 9(1): 15-22.

Silva, E. P. D., Siqueira, H. H., Damiani, C., Boas, V. and De Barros, E. v. 2016. Physicochemical and sensory characteristics of snack bars added of jerivá flour (*Syagrus romanzoffiana*). *Food Science and Technology (Campinas)*, 36(3): 421-425.

Soegiharto. 1995. Mempelajari Pembuatan Cookies dengan Substitusi Tepung Tempe. [*Skripsi*]. Institut Pertanian Bogor.

Suarti, B., E. Ardyanto, dan M.D. Masyhura. 2015. Penambahan tepung daun kelor dan lama pemanggangan terhadap mutu biskuit dari MOCAF (Modified Cassava Flour). *Agrium* 19: 238-248.

Subagio, A., Windrati, W. S., Witono, Y., dan Fahmi, F. 2008. “*Produksi Operasi Standar (POS): Produksi Mocaf Berbasis Klaster*”. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember, Jember.

Sudarmadji, S., Haryono dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian Edisi Keempat*. Yogyakarta: Liberty.

Susanti, I., Lubis, E. H., dan Meilidayani, S. 2017. Flakes Sarapan Pagi Berbasis Mocaf dan Tepung Jagung. *Jurnal Warta Industri Hasil Pertanian* 34(1):44-52.

Taufik, M., Seveline., Selvi, S., dan Qausarina, D. 2019. Formulasi Cookies Berbahan Tepung Terigu dan Tepung Tempe dengan Penambahan Tepung Pegagan. *Jurnal Agroindustri Halal* 5(1): 9-16.

Tester, R.F., Karkalas, J. dan Xi, Q. 2004. Starch Structure and Digestibility Enzyme-Substrate relationship. *World's Poultry Science Journal* 60: 186-196.

Vernier, F. 2012. *Binder for cereal bar having a crunchy texture*. European Patent Application No 2 486 804. Munich: European Patent Office.

Whistler, R.L. dan Daniel, J.R 1984. *Starch Chemistry and Technology*. Orlando: Academic Press.

Wijaya, C. H., Wijaya, W., and Mehta, B. M. 2015. *General Properties of Major Food Components. Handbook of Food Chemistry*, 15–54.

- Winarno, F.G. 1988. *Teknologi Pengolahan Jagung*. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia.
- Yanis, M., Aminah, S., Handayani, Y. dan Ramdhan, T. 2015. *Uji Organoleptik Formula Flakes dari Pasta Ubi Jalar dengan Penambahan Tepung Jalejo*. Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jakarta.
- Ying, W. S., Dian, N., Wasoh, H. and Ming, L. O. 2018. Formulation of a Low Glycemic Binder Fortitified with Pal, Vitamin E (tocotrienol-rich fraction) for Functional Granola bars. *Journal of Oil Palm Research* 30(4): 591-601
- Yunita, F. D. 2011. Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Snack Bars Tempe dengan Variasi Konsentrasi Tepung Tempe dan Buah Mangga Kering sebagai Alternatif Pangan CFGF (*Casein Free Gluten Free*). [Skripsi]. Universitas Sebelas Maret.