

DAFTAR PUSTAKA

- Adhikari, B., Howes, T., Bhandari, B.R., & truong, V. (2001). Stickiness in Foods: A Review of Mechanisms and Test Methods. *International Journal of Food Properties*, Vol.4 (1), 1-33.
- Ahkam, M. S. (2008). *Real Food True Health*. Jakarta: PT Agromedia Pustaka.
- Aini, Q., Sulaeman, A., dan Sinaga, T. (2020). Pengembangan Bee Pollen Snack Bar Untuk Anak Usia Sekolah. *Jurnal Teknologi dan Jurnal Pangan*.
- Aini dan Karima, H. (2011). Cara Pembuatan Dark Chocolate, <http://www.scribd.com>. Diakses tanggal 03 Juni 2022.
- Ainsworth, P. & Plunkett, A. (2007). Reducing Salt in Snack Products. [Thesis]. UK: Manchester Metropolitan University.
- Akma, mazaitul. (2016). Development Of Novel Energy Snack Bar By Utilizing Local Malaysian Ingredients. *International Foods Research Journal*. Vol 23:5.
- Alsuhendra & Ridawati. (2008). Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan. Jakarta: UNJ Press.
- Amalia, R. (2011). *Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Snack Bars dengan Bahan Dasar Tepung Tempe dan Buah Nangka Kering Sebagai Alternatif Pangan CFGF (Casein Free Gluten Free)*. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- Astawan, Made. (2009). *Sehat Dengan Hidangan Kacang & biji-bijian*. Depok: Penebar Swadaya.
- Ayuningsih, Fajar. (2010). *Sarapan dan Menu Favorit Serba Oats Untuk Keluarga*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- [BIP] Balai Informasi Pertanian (2000). Padang.
- Bennion, E.B., & Bamford, G.S.T. (1997). *The Technology of Cake Making: 6th Edition*. Springer Science + Business Media, London.
- Berger, K.G. dan Idris N.A. 2005. Formulation of Zero-Trans Acid Shortening and Margarins and Other Food Fats with Oproducts of the Oil Palm. *In Journal of American Oil Chemists Society*, 82:775-780.
- Booth, R.G. (1990). *Snacks Food*. New York: Van Nostrand Reinhold. Bower, J.A. & Whitten, R. (2000). Sensory Characteristics And Consumer Liking For Cereal Bar Snack Foods. *Journal Sensory Study*, 15:327-345.
- [BPS] Badan Pusat Statistik (2012). Jakarta
- Chandra, F. (2010). Formulasi Snack Bar Tinggi Serat Berbasis Tepung Sorgum, Tepung Maizena, dan Tepung Ampas Tahu. [Skripsi]. Bogor: IPB.

- Darwin, P. (2013). *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Yogyakarta: SinarIlmu.
- Eva, D., Harun, N., & Yusmarini. 2018. Kombinasi Tepung Kacang Hijau dan Buah Nanas Dalam Pembuatan *Snack Bars*. Riau: Fakultas Pertanian, Universitas Riau.
- FAOSTAT. (2009). Statistical Database of Food Balance Sheet. www.fao.org. Diakses 26 November 2021.
- Formulations of Low Glycemic Binder Fortified With Palm Vitamin E (tocotrienol-rich fraction) For Functional Garnola Bars. *Journal of Oil Palm Research*, Vol.30 (4), 591-601.
- Fryer, P., & Pinschower, K. (2000). The Materials Science of Chocolate. *MRS Bulletin*, 25(12), 25–29.
- Gardjito, M. (2013). *Bumbu, Penyedap, dan Penyerta Masakan Indonesia*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Grossmann. (2011). Snack Bars with High Soy Protein and Isoflavone Content for Use in Diets to Control Dyslipideamia. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*.
- Hadi, B.E. (2013). *Kajian Morfologi Tanaman Padi Beras Merah di Wilayah Surakarta*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Handoko. (2002). *Manajemen Pemasaran*. Badan Penerbit IPWI. Jakarta.
- Hastuti, S. (2013). Strategi Pengembangan Salak Pondoh Pronojiwo Kabupaten Lumajang. *Jurnal Ilmiah INOVASI*, 13: 233-240.
- Hermayanti, M.E., Rahmah, N.L., & Wijana, S. (2016). Formulasi Biskuit Sebagai Produk Alternatif Pangan Darurat. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*.
- Ide, Pangkalan. (2010). *Agar Jantung Sehat (Tip dan Trik Memilih Makanan agar Jantung Sehat)*. Jakarta: Alex Media Komputindo.
- Indrasari, S. D., Wibowo, & Purwani. (2010). Evaluasi Mutu Fisik, Mutu Giling, dan Kandungan Antosianin Kultivar Beras Merah. *Jurnal Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*, 29.
- Indrati, R. & Murdijati, G. (2013). *Pendidikan Konsumsi Pangan*. Jakarta: KencanaPrenada Media Group.
- Ismayani, Y. (2008). *Variasi Olahan Cokelat*. Jakarta: Kawan Pustaka
- Ismayani, Y. & Cahyana, C. (2004). *Kreasi Serba Cokelat*. Jakarta: PT Gramedia.
- Jauhiriah, D. & Fitriyono, A. (2013). Snack Bar Rendah Fosfor dan Protein Berbasis Produk Olahan Beras. *Journal of Nutrition College*, 2: 250-261.

- Karim, M. (2013). Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Otak-otak Dengan Bahan Baku Ikan Berbeda. *Jurnal Balik Dewa*.
- Karunia, F.B. (2013). Kajian Penggunaan Zat Adiktif Makanan (Pemanis dan Pewarna) Pada Kudapan Bahan Pangan Lokal Di Pasar Kota Semarang. *Food Science and Culinary Education Journal*, 2.
- Kataren, S. (2005). Minyak dan Lemak Pangan. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- K, Didi Suardi. (2005). Potensi Beras Merah Untuk Peningkatan Mutu Pangan . *Jurnal Litbang Pertanian*, 24:3.
- Khamidah, A. dan Eliarti. (2006). Pengaruh Cara Pengolahan Manisan Nanas Terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen. Riau: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian.
- Kurniawan, R.M., Purnamawati, H., & Wahyu, Y. (2017). Respon Pertumbuhan dan Produksi Kacang Tanah (*Arachis hypogaea* L) Terhadap Sistem Tanam Alur dan Pemberian Jenis Pupuk, 5:342-350.
- Listyaningrum, C.E., Affandi, D.R., & Zaman, M.Z. (2018). Pengaruh Palm Sugar Pengganti Sukrosa Terhadap Karakteristik Snack Bar Tepung Komposit (Ubi Ungu, Jagung Kuning dan Kacang Tunggak) Sebagai Snack Rendah Kalori. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 11:1.
- Lobato, L.P., et al. (2011). Snacks Bars With Hight Soy Protein and Isoflavone Content For Use in Diets To Control Dsylipidaemia. *International Journal of Food Science anNutrition*.
- Mahdiyah. (2016). Statistik Pendidikan. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Marzuki, R. (2007). *Bertanam Kacang Tanah*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Martinus. (2012). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Kuantitas dan Kualitas Pati Kentang Varietas Granola. *Jurnal Teknologi Pangan dan Industri*.
- Maulidiah, A., Hidayati, D., & Hastuti, S. (2014). Analisa Karakteristik Manisan Kering Salak (*salacca Edulis*) dengan Lama Perendaman dan Konsentrasi Larutan Gula. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 8:1.
- Meyer, H. (1985). *Food Chemistry*. New York: Reinhold Publishing Corporation.
- Miskiyah, Widaningrum, & Winarti. (2011). Aplikasi Edible Coating Berbasis Pati Sagu dengan Penambahan Vitamin C pada Paprika. *Jurnal Hort*.
- Misnawi & Selamat, J. (2008). *Citarasa, Tekstur dan Warna Cokelat*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Mustaufik & Karseno. (2004). *Penerapan dan Pengembangan Teknologi Produksi Gula Semut Berstandar Mutu SNI Untuk Meningkatkan Pendapatan*

Pengrajin Gula Kelapa di Kabupaten Banyumas. Purwokerto: Laporan Pengabdian Masyarakat.

Naviri, Tim. (2015). 1001 Makanan Sehat. Jakarta: Elex Media Komputindo.

Neumann, P.E. and Chambers, E. (1993). Effects of Honey Type and Level on the Sensory and Physical Properties of an Extruded Honey- Graham Formula Breakfast Cereal. *Cereal Foods World*, 38(6):418.

Nuraeni, L. (2010). *Budi Daya Cokelat*. Depok: Penebar Swadaya. Nuryani. (2013). Potensi Substitusi Beras Putih dengan Beras Merah.

Pusat Data dan Informasi Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2020. *Tetap Produktif Cegah dan Atasi Diabetes Melitus*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia

Ratih, I. A. P., Setijawati, E., Ristiarini, S., Suseno, T. I. P., & Jati, I. R. A. (2019). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Gelatin Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Snack Bar Beras Merah dengan Perlakuan Awal Perendaman Di Larutan CaCl_2 Cangkang Telur. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 18: 58-63.

Sahri, M. M., & Idris, N. A. (2010). Palm Stearin as Low Trans Hard Stock for Margarine. *Sains Malaysiana*, 39.

Santosa, C. E. 2020. Pengaruh Proporsi Sukrosa dan Madu Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Snack Bar Okara. [tesis]. Surabaya: Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Sarno, I. P., Wulandari, Y. W., & Suhartatik, N. (2018). Karakteristik Snack Bar dengan Variasi Suhu Pemanggangan dan Perbandingan Tepung Milet Kuning (*Panicum Sp*) dengan Tepung Pisang Raja Bandung (*Musa Paradisiaca*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 12.

Sebagai Makanan Pokok Untuk Perlindungan Diabetes Melitus. *Jurnal Media Gizi Masyarakat Indonesia*, Vol 3, No 3.

Plunkett, P. & P, Ainsworth. (2007). *Reducing Salt in Snack Products*. UK: Woodhead Publishing Limited.

Pontoh, J. (2013). Peran kimia Analitik Dalam Pengembangan Kriteria Mutu Gula Aren. *Prosiding Seminar Nasional Kimia Terapan Indonesia*, Vol.5, 1-7.

Prabowo, Dwi Wahyuniarti. (2018). *Analisis Perkembangan Harga Bahan Pangan Pokok di Pasar Domestik dan Internasional*. Jakarta: Kementerian Perdagangan Republik Indonesia.

Pradnyasari, I.A.P.R. 2018. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Gelatin Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Snack Bar Beras Merah. [skripsi]. Surabaya: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

- Prawirosentono, suyadi. (2004.) *Filosofi Baru Tentang Menejemen Mutu Terpadu*, Jakarta: Rineka Cipta.
- Putra, I Nengah Kencana. (2020). *Substansi Nutrasetika Sumber dan Manfaat Kesehatan*. Yogyakarta: Grup Penerbit CV Budi Utama.
- Quaker Oats Company. (2018). Oatmeal Products. [http://www.quakeroats.com/products/product-frequentl askedquestions.aspx](http://www.quakeroats.com/products/product-frequentl%20askedquestions.aspx). Diakses 12 Maret 2021.
- Rahayu, S.Y.S. (2015). *Pemanfaatan Tepung Cangkang Kerang Sebagai Bahan Fortifikan Pada Keripik Jagung yang Dikonsumsi Anak dan Remaja*. Fitomarka.
- Reza, M. (2012). *Evaluasi Kandungan Antosianin, Amylosa dan Serat Beberapa Kultivar Padi Beras Merah (Oryza sativa. L)*. [tesis]. Padang: Universitas Andalas.
- Sahin, S. & Sumnu. (2006). *Physical Properties of Foods*. New York:Springer.
- Sari, S. M. (2016). *Perbandingan Tepung Sorgum, Tepung Sukun dengan Kacang Tanah dan Jenis Gula Terhadap Karakteristik Snack Bar*. [Tesis]. Bandung: Universitas Pasundan Bandung.
- Sirajuddin, surmita, & Astuti, T. (2018). *Survey Konsumsi Pangan*. Jakarta: Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan.
- Santika, A. & Rozakurniati. (2010). Teknik Evaluasi Mutu BerasKetan dan BerasMerah Pada Beberapa Galur Padi Gogo. *Buletin Teknik Pertanian*, 15: 1-5.
- Sarno, I.P.A., Wulandari, Y., & Suhartatik, N. (2018). Karakteristik Snack Bar dengan Variasi Suhu Pemanggangan dan Perbandingan Tepung MiletKuning (Panicum Sp) dengan Tepung Pisang Raja Bandung (Musa Paradisiaca L). *Jurnal Teknologi Pangan*, 12(2).
- Soetomo. (2001). *Kandungan Buah Salak Untuk Kebutuhan Gizi*. Bandung: Sinar Baru Algesindo.
- Suardi, D. (2005). Potensi Beras Merah Untuk Peningkatan Mutu Pangan. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, Vol 24:3.
- Ulfah, D. M. (2015). *Pengaruh Penggunaan Jenis Gula Terhadap Kualitas Kue Kembang Goyang Tepung Kacang Hijau*. [skripsi]. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- [USDA] United States Department of Agriculture. (2015)
- Waysima & Adawiyah. (2010). *Evaluasi Sensori Produk Pangan Edisi I*. Bogor: IPB.
- Widyastuti, E., Claudia, Estiasih, & Ningtyas. (2015). *Karakteristik Biskuit Berbasis Ubi Jalar Oranye (Ipomoea batatas L), Tepung Jagung (Zea mays)*

Fermentasi, dan Konsentrasi Kuning Telur. *Jurnal Teknologi Pertanian*.

Williams et al. (2006). High Protein High Fibre Snack Bars Reduce Food Intake and Improve Short Term Glucose and Insulin Profiles Compared with High Fat Snack Bars. *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition*.

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

Wiranata, I Gusti Agung Gede., Puspaningrum, D., & Kusumawati, I. (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*.

Yadav, L. & Bhatnagar, V. (2015). Optimization of Ingredients in Cereal Bar. *Food Science Research Journal*, 6: 273-278

Yusuf, N. (2011) Karakteristik Gizi dan Pendugaan Umur Simpan Savory Chips Ikan Nike (*Awaous melanocephalus*). Bogor: IPB Press

