

## DAFTAR PUSTAKA

- Alakali, J. S., Kucha, C. T., & Rabi, I. A. (2015). Effect of drying temperature on the nutritional quality of *Moringa oleifera* leaves. *African Journal of Food Science*, 9(7), 395–399. <https://doi.org/10.5897/ajfs2014.1145>
- Alegantina, S., Isnawati, A., & Widowati, L. (2013). Kualitas Ekstrak Etanol 70% Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lamk ) dalam Ramuan Penambah ASI. *Jurnal Kefarmasian Indonesia*, 3, 1–8.
- Alsuhehri, & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. UNJ Press.
- Amelia, R. (2011). *Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Snack bar dengan Bahan Dasar Tepung Tempe dan Buah Nangka Kering sebagai Alternatif Pangan CFGF (Casein Free Gluten Free)*. Universitas Sebelas Maret.
- Anindita, T. (2017). *Kacang Almond dan Manfaatnya*. Universitas Darussalam Gontor.
- Astawan, M. (2009). *Sehat Dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian* (1st ed.). Penebar Swadaya.
- Badan Standarisasi Nasional. (1992). *SNI: Mutu dan Cara Uji Mentega Kacang 01-2979-1992*.
- Badan Standarisasi Nasional. (1995). *SNI: Gula Kelapa Kristal SII 0268-85*.
- Badan Standarisasi Nasional. (2004). *SNI: Madu 01-3545-2004*.
- Badan Standarisasi Nasional. (2014). *SNI: Margarin 3541:2014*.
- Basuki, E., Widyastuti, S., Prarudiyanto, A., Saloko, S., Cecilia, S., & Amaro, M. (2020). *kimia pangan* (1st ed., Issue October). Mataram University Press.
- Cahyana, C., & Artanti, G. D. (2005). *Bahan dan Fungsi Bahan dalam Pembuatan Roti* (A. Fadiati (ed.)). Lembaga Pengembangan Pendidikan Universitas Negeri Jakarta.
- Calvin, J. (2008). *Daya Antimikroba Infusum Kismis Terhadap Pertumbuhan Streptococcus mutans, In vitro*.
- Carughi, A. (2008). *Health Benefits of Sun-Dried Raisins*. July, 56.
- Drummond, K. E., & Brefere, L. M. (2010). Nutrition for Foodservice and Culinary Professionals. In *simultaneously in Canada* (7th ed., Vol. 4, Issue 1). John Wiley & Sons, Inc.
- Engka, D. L., Kandou, J., Koapaha, T., & . (2016). Pengaruh Konsentrasi Sukrosa

dan Sirup Glukosa Terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Permen Keras Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*. L). *Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sam Ratulangi*, 10.

Fadiati, A. (2011). *Mengelola Usaha Jasa Boga yang Sukses* (P. Latifah & Aisha (eds.); 2nd ed.). Remaja Rosdakarya.

Faridah, A. (2018). *Teknologi Pangan*. In *Agustus* (1st ed., Vol. 85, Issue 3). CV. Berkah Prima.

Faridah, A., Pada, K. S., Yulastri, A., & Yusuf, L. (2008). *Patiseri Jilid 1*. Departemen Pendidikan Nasional.

Faridah, A., Yuliana, & Holinesti, R. (2013). *Ilmu Bahan Makanan Bersumber dari Nabati* (p. 192).

Fatmawati, H. (2013). *Pengetahuan Bahan Makanan 1* (Issue December).

Jauhariyah, D., & Ayustaningwarno, F. (2013). *Snack Bar Rendah Fosfor Dan Protein Berbasis Produk Olahan Beras*. *Journal of Nutrition College*, 2, 250–261. <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jnc>

Kindersley, D. (2010). *The Cook Book of Ingredients*. Great Britain, Penguin Group (UK).

Krisnadi Dudi A. (2015). Edisi revisi maret 2015. In *Kelor Super Nutrisi*.

Laila, U., Khasanah, Y., Nurhayati, R., Ariani, D., & Istikomah, L. (2019). *Kontrol Konsistensi Mutu dan Kandungan Aflatoksin Produk Kacang Tanah Sangrai Melalui Standardisasi Proses Produksi*. *Riset Teknologi Industri*.

Lestari, A. D. (2012). *Uji Cekaman Garam (NaCl) Pada Perkecambah Beberapa Varietas Wijen (*Sesamum Indicum*.L)*. Universitas Islam Negeri Malang.

Listyaningrum, C. E., Affandi, D. R., & Zaman, M. Z. (2018). *Pengaruh Palm Sugar Sebagai 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), 53. <https://doi.org/10.20961/jthp.v11i1.29096>

Mahdiyah. (2016). *Statistik Pendidikan* (N. N. Muliawati (ed.)). PT. Remaja Rosdakarya.

Mainasara, M. M., Sanusi, S. B., Maishanu, H. M., & Ismail, T. (2017). *Antibacterial Activity and Nutritional Content of Fresh and Dried Date Fruits (*Phoenix Dactylifera*) L*. *International Journal of Science and Healthcare Research (Www.Gkpublication.In)*, 2(1), 15. [www.gkpublication.in/ijshr](http://www.gkpublication.in/ijshr)

Manzalina, N., Sufiat, S., & Kamal, R. (2019). *Daya Terima Konsumen Terhadap Citarasa Es Krim Buah Kawista (*Limonia Acidissima*)*. *Media Pendidikan*,

*Gizi, Dan Kuliner*, 8(2), 20–27. <https://doi.org/10.17509/boga.v8i2.21956>

Marhaeni, L. sutji. (2021). Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Sebagai Sumber Pangan Fungsional Dan Antioksidan. *Agrisia*, 13(2), 40–53.

Melo, V., Vargas, N., Quirino, T., & Calvo, C. M. C. (2013). *Moringa oleifera* L. - An underutilized tree with macronutrients for human health. *Emirates Journal of Food and Agriculture*, 25(10), 785–789. <https://doi.org/10.9755/ejfa.v25i10.17003>

Mulyaningrum, S. (2007). Daya Terima Bubur Preda di BRSD Cibinong Bogor. In *Laporan Tugas Akhir Gizi Masyarakat dan Sumber Daya Keluarga*. Institut Pertanian Bogor.

Nurmilasari, H., Kalamilah, M., & Rosyada, F. A. (2019). *Bokis (Bahan Olahan Kismis) : Solusi Mengurangi Tingkat Gizi Buruk Pada Balita Di Jawa Tengah*.

Octaniani et al. (2017). Perbandingan Kurma (*Phoenix Dactilyfera* L.) Dengan Kacang Hijau (*Vigna Radiata* L.) dan Konsentrasi Tepung Ubi Cilembu Terhadap Karakteristik Foodbar. *Universitas Pasundan*, 1–7.

Pradipta, I. (2011). *Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Snack Bars Tempe Dengan Penambahan Salak Pondoh Kering*. UNIVERSITAS SEBELAS MARET.

Price, M. L. (2007). The Moringa Tree. *ECHO Technical Note*, 4, 1–19.

Rahayu, S. Y. S. (2015). *Pemanfaatan Tepung Cangkang Kerang Sebagai Bahan Fortifikan Pada Keripik Jagung Yang Dikonsumsi Anak Dan Remaja*. 5(2), 41–48.

Romadhona, S., Lutfi, M., & Yulianingsih, R. (2015). Studi Metode dan Lama Pemanasan pada Ekstraksi Minyak Biji Wijen (*Sesamum indicum* L) Study Methods and Prolonged Heating in the Extraction of Sesame Seed Oil (*Sesamum indicum* L) *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 3(1), 50–57.

Ryland, D., Vaisey-Genser, M., Arntfield, S. D., & Malcolmson, L. J. (2010). Development of a nutritious acceptable snack bar using micronized flaked lentils. *Food Research International*, 43(2), 642–649. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2009.07.032>

Sakri, F. M. (2015). *Madu dan Khasiatnya: Suplemen Sehat tanpa Efek Samping* (Q. Ns (ed.); 1st ed.). Diandra Pustaka Indonesia.

Srie Rahayu, S. Y., Aminingsih, T., & . Y. (2018). Granola Bar Yang Difortifikasi Dengan Protein Daging Kerang Sebagai Snack Sehat Bagi Anak Berkebutuhan Khusus. *Ekologia*, 18(2), 78–82. <https://doi.org/10.33751/ekol.v18i2.1655>

Sugiyono. (2015). *Statistika Untuk Penelitian* (26th ed.). Alfabeta.

- Susanto, D. (2011). Potensi Bekatul Sebagai Sumber Antioksidan Dalam Produk Selai Kacang. *Universitas Diponegoro*, 1–51.
- Syamsidah, & Suryani, H. (2018). *Pengetahuan Bahan Makanan* (1st ed.). Deepublish.
- Toripah, S. S., Abidjulu, J., & Wehantouw, F. (2014). *Aktivitas Antioksidan dan Kandungan Total Fenolik Ekstrak Daun Kelor (Moringa Oleifera Lam)*. 3(4), 37–43.
- Triyanutama, B. R. (2011). *Pengaruh Variasi Pencampuran Tepung Beras Hitam (oryza sativa L.indica) dan Tepung Kacang Hijau (Phaseolus Radiates) Pada Pembuatan Snack Bar Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Kadar Serat Pangan*.
- USDA. (2022a). *Nuts, Almonds, whole, raw*. Agricultural Research Service. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/2346393/nutrients>
- USDA. (2022b). *Oats, Whole Grain, Rolled*. Agricultural Research Service. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/2346396/nutrients>
- Utami, N., & Graharti, R. (2017). Kurma ( Phoenix dactylifera ) dalam Terapi Anemia Defisiensi Besi. *Jurnal Kedokteran Universitas Lampung*, 1(3), 591–597. <http://juke.kedokteran.unila.ac.id/index.php/JK/article/view/1726/0>
- Wasseem, R., Mira, R., Hamutal, B. N., Nina, V., Sylvie, J., Mazen, E., & Michael, A. (2009). Effects of date (phoenix dactylifera l., medjool or hallawi variety) consumption by healthy subjects on serum glucose and lipid levels and on serum oxidative status: A pilot study. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 57(17), 8010–8017. <https://doi.org/10.1021/jf901559a>
- Wisnianingsih, N., Estiningsih, & Sewaka. (2018). Pengaruh Kadar Air Palm Sugar (Gula Semut) Sebagai Faktor Pengendalian Kualitas Pada Cv. Dwi Sarana Mandiri Dengan Menggunakan Metode Seven Tools. *Teknologi : Jurnal Ilmiah Dan Teknologi*, 1(1), 80. <https://doi.org/10.32493/teknologi.v1i1.1420>