

DAFTAR PUSTAKA

- Amaluddin, M. R., & Yuwono, S. S. (2015). *Pengaruh Proporsi Gula Merah Dengan Kacang Tanah Dan Penambahan Terasi Terhadap Sifat Fisiko Kimia Dan Organoleptik Bumbu Rujak Manis Cepat Saji*. 3(2), 324–332.
- Anonim. (2013). *Madu, Jenis Dan Penggunaannya*. [Http://Tekpan.Unimus.Ac.Id/Wp-Content/Upload/2013/07/Madu-Jenis-Dan-Penggunaannya.Pdf](http://Tekpan.Unimus.Ac.Id/Wp-Content/Upload/2013/07/Madu-Jenis-Dan-Penggunaannya.Pdf)
- Anonim. (2015). *Ekstraksi Flavor Vanilla*. [Http://Foodtech.Binus.Ac.Id/2015/02/05/Ekstraksi-Flavor-Vanilla/](http://Foodtech.Binus.Ac.Id/2015/02/05/Ekstraksi-Flavor-Vanilla/)
- Badan Standardisasi Nasional. (2004). *Madu Sni-01-3545-2004*.
- Damaryanti, D. R. (2018). *Uji Kadar Karbohidrat Pada Campuran Kacang Kedelai (Glycine Max L. Merr) Dan Ekstrak Buah Nanas (Ananas Comosus)*.
- Feringgo, T. (2019). *Analisis Kadar Air, Kadar Abu, Kadar Abu Tak Larut Asam Dan Kadar Lemak Pada Makanan Ringan Di Balai Riset Dan Standarisasi Industri Medan*.
- Handayani, P., Nainggalan, R. J., & Ginting, S. (2018). *Pengaruh Perbandingan Tepung Labu Kuning , Tepung Mocaf , Dan Kacang Merah Dengan Penambahan Kuning Telur Terhadap Mutu Snack Bar*. 6(3), 488–497.
- Higea, J. F., Rosaini, H., Rasyid, R., & Hagramida, V. (2015). *Penetapan Kadar Protein Secara Kjeldahl Beberapa Makanan Olahan Kerang Remis (Corbiculla Moltkiana Prime.) Dari Danau Singkarak*. 7(2).
- Igfar, A. (2012). *Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kunig (Cucurbita Moschata) Dan Tepung Terigu Terhadap Pembuatan Biskuit*.
- Kurniawan, R. M., Purnamawati, H., & E.K, Y. W. (2017). *Respon Pertumbuhan Dan Produksi Kacang Tanah (Arachis Hypogaea L.) Terhadap Sistem Tanam Alur Dan Pemberian Jenis Pupuk*. *Buletin Agrohorti*, 5(3), 342–350. [Https://Journal.Ipb.Ac.Id/Index.Php/Bulagron/Article/View/16472](https://Journal.Ipb.Ac.Id/Index.Php/Bulagron/Article/View/16472)
- Pertanian, M. (2019). *Kacang Tanah; Klasifikasi, Ciri Morfologi, Manfaat, Dan Cara Budidaya*. [Https://Dosenpertanian.Com/Kacang-Tanah/](https://Dosenpertanian.Com/Kacang-Tanah/)
- Pradipta, O. J. C. (2016). *Pengolahan Koro Pedang Putih (Canavalia Ensiformis), Ubi Cilembu (Ipomoea Batatas), Dan Apel Fuji (Malus Sylvestris) Sebagai Bahan Snack Bar*.
- Priherlista, R., Kartikawati, D., & Ilminingtyas Wh, D. (2017). *Pengaruh Rasio Substitusi Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris.L) Dan Jenis Bahan*

Penggumpal Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Tahu Press. 60–68.

Rezeki, P., & Wahyuningtias, D. (2013). *Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue Nagasari Menggunakan Tepung Ganyong.* Jakarta.

Rosyada, F. A., Nurmilasari, H., & Kalamilah, M. (2015). *Bokis (Bahan Olahan Kismis) : Solusi Mengurangi Tingkat Gizi Buruk Pada Balita Di Jawa Tengah.*

Sugianto, K. (2016). *Pengaruh Waktu Pengukusan Pada Pembuatan Tepung Kacang Merah Pregelatinisasi Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Cookies.*

Tabel Komposisi Pangan Indonesia. (2019a). *Komposisi Pangan Kacang Merah.* [Http://Www.Panganku.Org/Id-Id/View](http://www.panganku.org/id-id/view)

Tabel Komposisi Pangan Indonesia. (2019b). *Komposisi Pangan Kacang Tanah.* [Http://Www.Panganku.Org/Id-Id/View](http://www.panganku.org/id-id/view)

Widyastuti, L. A., Nugrohu, W. A., & Rilianti, P. A. (2010). *Oats-Bekatul Sebagai Pangan Fuungsional.*

Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan Dan Gizi.*

Wulan, H. (2018). *Cashew Coconut Snack Bar.* [Https://Cookpad.Com/Id/Resep/5473109-Cashew-Coconut-Snack-Bar](https://cookpad.com/id/resep/5473109-cashew-coconut-snack-bar)

Yuwono, S. S. (2017). *Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L.).* [Http://Darsatop.Lecture.Ub.Ac.Id/2015/07/Kacang-Merah-Phaseolus-Vulgaris-L/](http://darsatop.lecture.ub.ac.id/2015/07/kacang-merah-phaseolus-vulgaris-l/)