

## DAFTAR PUSTAKA

- Anggit, O., Christanti, W., & Mulyatiningsih, E. (2014). Kualitas Kue Gapit Dengan Komposit Tepung Ubi Ungu. *Food Science and Culinary Education Journal*, 1. <https://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/fsce/article/view/7838>
- Anonim. (2013). Pengujian Organoleptik. Program Studi Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Anwar, A., & Putri, M. P. (2012). Pengaruh Penggunaan Tepung Terigu Terhadap Sifat Sensoris Nugget Ikan Haruan. Politeknik Tanah Laut.
- Arisanti, D., & S Umela. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah Kombinasi Ubi Jalar Unggu Terhadap Mutu Pancake. 6(1), 20–25. <https://doi.org/10.30869>
- Asmaraningtyas, D. (2014). Kekerasan, Warna Dan Daya Terima Biskuit Yang Disubstitusi Tepung Labu Kuning. <http://eprints.ums.ac.id/id/eprint/39806>
- Atmaka, W., & T Apriliyanti. (2017). Kajian Sifat Fisikokimia Dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas Blackie) Dengan Variasi Proses Pengeringan. <https://core.ac.uk/download/pdf/295747235.pdf>
- Badan POM RI. (2013). Pedoman Pangan Jajanan Anak Sekolah Untuk Pencapaian Gizi Seimbang. Direktorat Standarisasi Produk Pangan. [https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/pedoman/Buku Pedoman PJAS untuk Pencapaian Gizi Seimbang Pengawas dan-atau Penyuluh .pdf](https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/pedoman/Buku_Pedoman_PJAS_untuk_Pencapaian_Gizi_Seimbang_Pengawas_dan-atau_Penyuluh_.pdf)
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. (2015). Standar Mutu Snack Bar (SNI 01-2886-1992).
- Dwiyani, H. (2013). Formulasi Biskuit Substitusi Tepung Ubi Kayu dan Ubi Jalar dengan Penambahan Isolat Protein Kedelai serta Mineral Fe dan Zn untuk Balita Gizi Kurang. <https://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/63418>
- Fairus, A., Hamidah, N., & Setyaningrum, Y. I. (2021). Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Ubi Ungu (Ipomoea Batatas L. Poir) Dan Tepung Kacang Tanah (Arachis Hypogaea) Pada Pembuatan Cookies : Kajian Kadar Protein Dan Mutu Organoleptik. <https://stikeswch-malang.e-journal.id/Health/article/view/155>
- Fanny, L., Tri, R., & Pangan, S. R. (2021). Daya Terima Dan Analisis Protein Serta Serat Snack Bar Dengan Penambahan Tepung Ampas Tahu. <http://journal.poltekkes-mks.ac.id/ojs2/index.php/mediagizi/article/view/2031>
- Fathonah, Rosidah, & Karsinah. (2018). Teknologi Penepungan Kacang Hijau Dan Terapannya Pada Biskuit. *Jurnal Kompetensi Teknik*, 10(1), 12–21. <https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/JKT/article/view/17361>
- Fathoni, A., Hartati, N. S., & Mayasti. (2016). Minimalisasi Penurunan Kadar Beta-Karoten dan Protein dalam Proses Produksi Tepung Ubi Kayu. *Jurnal Pangan*,

25(2), 113–124. <https://doi.org/10.33964/JP.V25I2.327>

Ginting, E., & Utomo, J. (2011). Potensi Ubi Jalar Ungu Sebagai Pangan Fungsional. 6(1). <http://ejurnal.litbang.pertanian.go.id/index.php/ippan/article/view/2601>

Indra, I., & N Nurmalasari. (2019). Fenolik Total, Kandungan Flavonoid, dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Mareme (*Glochidion arborescense* Blume.). *Jurnal Sains Farmasi & Klinis*, 6(3), 206–212. <https://doi.org/10.25077/jsfk.6.3.206-212.2019>

Indraswari, E., Alia, Y., & Soverda, N. (2018). Respons Tanaman Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.) Terhadap Pemberian Pupuk Organik Kompos Ampas Tebu. *Jurnal Agrium*, 15(2), 70. <https://doi.org/10.29103/AGRIUM.V15I2.1074>

Indrawan, I., Seveline, S., & Ningrum. (2018). Pembuatan Snack Bar Tinggi Serat Berbahan Dasar Tepung Ampas Kelapa Dan Tepung Kedelai. *Jurnal Ilmiah Respati*, 9(2). <http://ejournal.urindo.ac.id/index.php/pertanian/article/view/290>

Tabel Komposisi Pangan Indonesia, (2017).

Khairunnisa, K., Harun, N., & R Rahmayuni. (2018). Pemanfaatan Tepung Talas Dan Tepung Kacang Hijau Dalam Pembuatan Flakes. 17(1), 2018. <https://sagu.ejournal.unri.ac.id/index.php/JSG/article/view/7135>

Lestari, E., & Kiptiah, M. (2017). Karakterisasi Tepung Kacang Hijau Dan Optimasi Penambahan Tepung Kacang Hijau Sebagai Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan Kue Bingka. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 4(1), 20–34. <https://doi.org/10.34128/JTAI.V4I1.45>

Lidia, Y. (2016). Pengaruh Perbandingan Terigu Dengan Parutan Bengkuang (*Pachyrhizus Erosus*) Terhadap Mutu Dan Karakteristik Cookies Yang Dihasilkan. <http://scholar.unand.ac.id/8715/>

Masitoh, E. (2018). Kajian Karakteristik Snack Bar Berbahan Baku Tepung Komposit MOSEP (Modified Sweet Potato Flour) dan Kacang Hijau Sebagai Alternatif Pangan Darurat. <http://repository.unpad.ac.id/frontdoor/index/index/docId/37520>

Midayanto, D., & SS Yuwono. (2014). Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/98>

Nasir, Anita Rosanty, & Reni Yunus. (2017). Identifikasi Jamur *Aspergillus* Sp Pada Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus* L.) Yang Di Jual Di Pasar Basah Mandonga Kota Kendari Provinsi Sulawesi Tenggara.

Parnanto, N., Utami, R., & Hasil, R. A. (2011). Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Snackbars dengan Bahan Dasar Tepung Tempe dan Buah Nangka Kering sebagai Alternatif Pangan CFGF. <https://jurnal.uns.ac.id/ilmupangan/article/download/13596/11338>

- Peraturan Menteri Kesehatan No 41. (2014). Pedoman Gizi Seimbang.
- Peraturan Menteri Kesehatan No. 28. (2019). Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia
- Pradipta, I. (2011). Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Snack Bars Tempe Dengan Penambahan Salak Pondoh Kering. <https://digilib.uns.ac.id/dokumen/detail/20871>
- Prasetyo, H. A., & Sinaga, R. E. (2020). Karakteristik Roti dari Tepung Terigu dan Tepung Komposit dari Tepung Terigu dengan Tepung Fermentasi Umbi Jalar Oranye. *Seminar Nasional Teknologi Komputer & Sains (SAINTEKS)*, 1(1), 649–654. <http://seminar-id.com/prosiding/index.php/sainteks/article/view/517>
- Rachmayani, N. (2017). Snack Bar Tinggi Serat Berbasis Tepung Ampas Tahu (Okara) Dan Tepung Ubi Ungu. *Journal of Food*.
- Rijal, M., Natsir, N. A., & Sere, I. (2019). Analisis Kandungan Zat Gizi Pada Tepung Ubi Ungu. *Jurnal Biotek*, 7(1), 48–57. <http://journal.uin-alauddin.ac.id/index.php/biotek/article/view/7130>
- Sanmas, S. (2018). Analisis Kandungan Zat Gizi Pada Tepung Ubi Ungu Berdasarkan Teknik Pengeringan. <http://repository.iainambon.ac.id/794/>
- Santoso, A. (2011). Serat Pangan (Dietary Fiber) Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. <https://fmipa.umri.ac.id/wp-content/uploads/2016/09/Pinki-A-Serat-dan-manfaatnya-bg-kesehatan-74-129-1-SM.pdf>
- Sari, S. (2016). Perbandingan Tepung Sorgum, Tepung Sukun, Dengan Kacang Tanah Dan Jenis Gula Terhadap Karakteristik Snack Bar. <http://repository.unpas.ac.id/13116/>
- Shfali, D., & Sudesh, J. (2007). Organoleptic And Nutritional Evaluation Of Wheat Breads Supplemented With Soybean And Barley Flour. *Food Chemistry*, 77, 479–488.
- Shofwah, U., Karo, A., Khusna, D., & AM Nindiyati. (2018). Hubungan Asupan Serat dan Kecukupan Asupan Energi Pada Anak Sekolah Dasar Usia 8-12 Tahun di Surakarta. <https://doi.org/10.33085/jdg.v3i1.4654>
- Sitorus, C. (2018). Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu Dengan Tepung Ubi Jalar Ungu Dan Konsentrasi Carboxymethyle Cellulose (CMC) Terhadap Mutu Egg Roll. <http://repositori.usu.ac.id/handle/123456789/11937>
- Wagiyono. (2003). Menguji Kesukaan Secara Organoleptik. Departemen Pendidikan Nasional.
- Widhaswari, V. A., & Putri, W. D. R. (2014). Pengaruh Modifikasi Kimia Dengan Sttp Terhadap Karakteristik Tepung Ubi Jalar Ungu [In Press Juli 2014]. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(3), 121–128. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/59>

Winarno, F. G. (2004). Kimia Pangan dan Gizi (XI). PT. Gramedia Pustaka Utama.

Wulandari, D. (2017). Pengaruh Tepung Ubi Ungu dan Tepung Kacang tanah Merah Pratamax Dalam Pembuatan Food Bar Terhadap Daya Patah dan Daya Terima. Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Yunica Putri, N. N. (2019). Analisis Kandungan Serat dan Daya Terima pada Produk Snack Bar Tepung Beras Merah dan Kacang Hijau. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Holistik.