

DAFTAR PUSTAKA

- Adinugraha, H.A., Kartikawati, N.K. 2012. "Variasi Morfologi dan Kandungan Gizi Buah Sukun". *Warta Benih* 13 (2) : 99-106
- Adinugraha, H.A., Susilawati, S. 2014. "Variasi Kandungan Kimia Tanaman Sukun dan Beberapa Populasi di Indonesia sebagai Sumber Pangan dan Obat". *Jurnal Hutan dan Tropis* 2 (3) : 226-232
- Almatsier, S. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Amir, F., Noviani, E., Widari, N.S. 2017. "Pembuatan Permen Susu Kambing Etawa dengan Menggunakan Buah Kurma sebagai Pengganti Kurma". *Jurnal Teknik WAKTU* 15 (1) : 43-50
- Anandito, R.B.K., Siswanti, Nurhartadi, E., Hapsari, R. 2016. "Formulasi Pangan Darurat Berbentuk Foodbar Berbasis Tepung Millet Putih (*Panicum milliaceum L.*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*)". *Jurnal Agritech* 36 (1) : 23-29
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis 18th Edition*. USA : AOAC Inc.
- Astuti, S., Suharyo, A.S., Anayuka, S.T. A. 2019. "Sifat Fisik dan Sensori Flakes Pati Garut dan Kacang Merah dengan Penambahan Tiwul Singkong". *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan* 19 (3) : 225-235
- Audu, S.S., Aremu, M.O. 2011. "Effect of Processing on Chemical Composition of Red Kidney Bean (*Phaseolus vulgaris L.*) Flour". *Pakistan Journal of Nutrition* 10 (11) : 1069-1075
- Arwin, Tamrin, Abdul Rahman Baco. 2018. Kajian Penilaian Organoleptik dan Nilai Gizi Snack Bar Berbasis Tepung Beras Merah dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Sebagai Makanan Selingan yang Berserat Tinggi. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan* 3 (2) : 1152-1162
- Asfi, W., Noviar, H., Yelinira, Z. 2017. "Pemanfaatan Tepung Kacang Merah dan Pati Sagu pada Pembuatan Crackers". *JOM Faperta UR* 4 (1) : 1-12
- Astuti, S., Surhayono, A.S., Aisyah, S.T.A. 2019. "Sifat Fisik dan Sensori Flakes Pati Garut dan Kacang Merah dengan Penambahan Tiwul Singkong". *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan* 19 (3) : 225-235
- Atma, Y. 2018. *Prinsip Analisis Komponan Pangan Makro dan Mikro Nutrien*. Yogyakarta : Deepublish
- Ayad, A.A., Leonard, L.W., Deiaa, A.G., Gad, E.R., Raphael, A., Heather, L.C., Sulaiman, A., & Salam, A.I. 2020. "A Review of the Chemical Comsition, Nutritional and Health Benefits of Dates for Their Potential Use In Energy Nutrition Bars for Athletes". *Cogent Food & Agriculture* 6 (1) : 1-11

- Balitbangtan. 2012. *Aneka Olahan Sukun*. Jakarta : IAARD Press
- [BKPP] Badan Ketahanan Pangan dan Penyuluhan Provinsi DIY. 2014. *Data Kandungan Gizi Bahan Pangan dan Olahan*. <http://bkppp.bantulkab.go.id> [19 Juni 2020] Hal 5
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1996. SNI 01-4261-1996. Makanan Formula Sebagai Makanan Diet Kontrol Berat Badan. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta
- de Paula, A.M., Conti Silva, A.C. 2013. "Texture Profile and Correlation Between Sensory and Instrumental Analyses on Extruded Snacks". *Journal of Food Engineering* <https://dxdoi.org/10.1016/j.jfoodeng.2013.08.007>
- Ekafitri, R., Achmat, S., Diki, D.S. 2013. "Pengaruh Penggunaan Tepung dan Puree Pisang Terhadap Karakteristik Mutu Makanan Padat Berbasis Pisang". *Penelitian Gizi dan Makanan* 36 (2) : 127-134
- El-Sharnouby, G.A., leid, S.M., Al-Otaibi, M.M. 2014. "Liquid Sugar Extraction from Date Palm (*Phoenix dactylifera* L.) Fruits". *Journal Food Process Technology* 5 (12) : 1-5
- Estiasih, T., Harijono, Elok, W. Kiki, F. 2016. *Kimia dan Fisik Pangan*. Jakarta : Bumi Aksara
- Fatkurahman, R., Windi, A. Basito. 2012. "Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisikokimia Cookies dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam (*Oryza sativa*.L) dan Tepung Jagung (*Zea mays* L.)". *Jurnal Teknosains Pangan* 1 (1) :49-57
- Fauziyah, A., Sri, A.M., Lilik, K. 2017. "Substitusi Tepung Kacang Meningkatkan Kandungan Gizi, Serat Pangan dan Kapasitas Antioksidan Beras Analog Sorgum". *Jurnal Gizi Pangan* 12 (2) :147-152
- Gardjito, M., Anton, D., Ani.H. 2013. *Pangan Nusantara, Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan*. Jakarta : Kencana
- Hadi, V., Norouzy, A., Mazaheri, T.M., Nematy, M., Hadi, S. 2018. "Properties of Compact Food Bars : A Review Study". *Journal Nutrition Fasting Health* 6 (3) :125-131
- Harmanto, N. 2012. *Daun Sukun Si Daun Ajaib Penakluk Aneka Penyakit*. Jakarta : PT Agromedia Pustaka
- Hartaty, M.M., Pananto, N.H.R., Yudistira, B., Sanjaya, P.A. 2017. "Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Snack Bar Tepung Labu Kuning Jantung dan Puree Nangka". *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* X (2) : 99-109
- Huang, C., Wang, T., Chung, S., Chen, C. 2005. "Identification of an Antifungal Chitinase from a Potential Biocontrol Agent, *Bacillus cereus*". *Journal of Biochemistry and molecular Biology* 38 : 82-88.

- Indrayati, N. 2018. *Biokimia Berorientasi pada Analisis Pangan Fungsional*. Bandung : Bitread Publishing
- Ismail, E.A., Darni, J., Setyorini, I.Y. 2018. “Pengaruh Substitusi Sari Kurma terhadap Daya Terima Marmalade Jeruk Pamelor”. *Darussalam Nutrition Journal* 2 (1) : 1-10
- Karisma, V.G. 2014. *Pengaruh Penepungan, Perbusan, Perendaman Asam, dan Fermentasi terhadap Komposisi Kimia Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.)*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Kusnandar, F. 2019. *Kimia Pangan dan Komponen Makro*. Jakarta : Bumi Aksara
- Nardina, E.A., Elnor, D.A., Cahyaning, S.H., 2021. *Gizi Reproduksi*. Ebook : Yayasan Kita Menulis
- Nuraisyah, A., Tirto, W.W., Christa, D.U. 2020. “Sifat Fisik Makanan Padat (Food bar) Berbasis Tepung Komoditas Lokal”. *Jurnal Tambora* 4 (1) : 32-38
- Nurchayyo, E., Amanto, B.S., Nurhartadi, E. 2014. “Kajian Penggunaan Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) sebagai Substitusi Tepung Terigu pada Pembuatan Mie Kering”. *Jurnal Teknologi Pangan* 3 (2) : 57-65
- Nurhayati, Diniyah, N., Kurniasari, P.G . 2018. “Formulasi Food Bar Berbasis Tepung Ubi Jalar Ungu dan Pisang Agung (*Musa paradisiaca formatypica*) Masak”. *Jurnal Agroteknologi* 12 (1) : 71-78
- Nurlita, H., Asyik, N. 2017. “Pengaruh Penambahan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan Tepung Labu Kuning Terhadap Organoleptik dan Nilai Gizi Biskuit”. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan* 2 (3) : 562-574
- Masita, S., Mohammad, W., Ratnawaty, F. 2017. “Karakteristik Sifat Fisiko-kimia Tepung Sukun dengan Varietas Toddor’puli”. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* 3 : S234-S241
- Pangastuti, H.A., Affandi, D.R., Ishartani, D. 2013 “Karakteristik Sifat Fisik dan Kimia Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan”. *Jurnal Teknologi Sains* 2 (1) : 20-29
- Perdana, F., Hardiansyah. 2013. “Analisis Jenis, Jumlah dan Mutu Gizi Konsumsi Sarapan Anak Indonesia”. *Jurnal Gizi Pangan* 8 (1) : 39-46
- Perdana, R., Widia, D., Rukmi, P. 2015. “Pengaruh Proporsi Jagung dan Kacang Merah Serta Substitusi Bekatul terhadap Karakteristik Fisik Kimia Flakes”. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3 (2) : 734-742

- Pertiwi, A.D., Widanti, Y.A., Mustifa, A. 2017. “Substitusi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*) pada Mie Kering dengan Penambahan Ekstrak Bit (*Beta vulgaris L.*)”. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 2 (1) : 67-73
- Putra, A.Y.T., Susiloningsih, E.K.B., Susanti, M.A. 2020. “Physicochemical and Sensory Properties of Pedada Fruit (*Sonneratia caseolaris*) Bar”. *Journal of Physic: Conf.Ser.* 1569.032013
- Rahman, T., Luthfiyanti, R., Ekafitri, R. 2011. “Optimasi Proses Pembuatan Food Bar Berbasis Pisang”. *Prosiding SNaPP* : 295-302
- Saepudin, L., 2017. “Pengaruh Perbandingan Substitusi Tepung Sukun dan Tepung Terigu dalam Pembuatan Roti Manis”. *Journal Agrosains* 7 (1) : 227-243
- Satuhu, S. 2010. *Kurma Khasiat dan Olahannya*. Jakarta : Penebar Swadaya
- Santoso, U., Widiastuti, S., Andriati, N., Aulia, A., Sudarmanto. 2020. *Analisis Pangan*. Yogyakarta : UGM Press
- Santoso, U. 2016. *Antioksidan Pangan*. Yogyakarta : UGM Press
- Setyaningsih, D., Apriyanto, A., Sari, P.M. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Silva, E.C., Sobrinho, V.S., Cereda, M.P. 2013. “Stability of Cassava Flour-Based Food Bar”. *Food Sci.Technol, Campinas* 33 (1) : 192-198
- Syah, D. 2018. *Pengantar Teknologi Pangan*. Bogor : IPB Press
- Soeparyo, M.K., Dekie, R., Jan, R.A. 2018. “Pengaruh Perbandingan Tepung Sagu (*Metroxylon. Sp*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Food Bar”. *Jurnal Teknologi Pertanian* 9 (2) : 43-55
- Sukandar, D., Muawanah, A., Amelia, E.R., Basamalah, W. 2014. “Karakteristik Cookies Berbahan Dasar Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) Bagi Anak Penderita Autis”. *Jurnal Valensi*. 4(1) :13-19
- USDA. 2019. *Dates, medjool*. <https://fdc.nal.usda.gov/dates> [20 Juli 2020]
- USDA. 2019. *Breadfruits raw*. <https://fdc.nal.usda.gov/breadfruits-raw> [20 Februari 2021]
- USDA. 2017. *Meal Bar*. FDC ID 457572 <https://fdc.nal.usda.gov/meal-bar> [Maret 2022)
- Tarwendah, I.P. 2017. “Jurnal Review : Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan”. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 5 (2) : 66-73

- Waryat, Muflihani, Y., Yossi, H. 2014. "Diversifikasi Pangan dari Tepung Sukun untuk Mengurangi Konsumsi Tepung Terigu di Kepulauan Seribu. Provinsi DKI Jakarta". *Buletin Pertanian Perkotaan* 4 (1) : 13-19
- Widowati, S., Aminarsi, D., Nurlaela, R.S. 2019. "Reduksi Senyawa Penyebab Rasa Pahit dalam Pembuatan Tepung Sukun". *Jurnal Pangan Halal* 1 (2) : 59-65
- Wiranata, I.G.A.G., Dylla, H.D.P., Kusumawati, I.G.A.W. 2017. "Formulasi dan Karakteristik Nutrimat Berbasis Tepung Kacang Kedelai dan Tepung Kacang Merah Sebagai Makanan Pasien Kemoterapi". *Jurnal Gizi Indonesia* 5 (2) : 133-139
- Wulandari, F.K., Bhakti, E.S., Siti, S. 2016. "Analisi Kandungan Gizi, Nilai Energi, dan Organoleptik Cookies Tepung Beras dengan Substitusi Tepung Sukun". *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 5 (4) : 107-112
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Padang : Andalas University Press
- Zaddana, C., Almasyuri, Sara, N., Tiara, O. 2021. "Snack Bar Berbahan Dasar Ubi Ungu dan Kacang Merah sebagai Alternatif Selingan untuk Penderita Diabetes Melitus". DOI:1020473/amnt.v5i3 : 260-275
- Zaidan, U.H., Novia, A.K., Syahidi, A., Siti, S., Abd, G.M. 2019. "Netraceutical Evaluation and Antioxidant Potensial of Red Kidney (*Phaseolus vulgaris*) and Chickpea (*Cicer arietarium*) seed coats". *Asian J Agric & Bio* 7 (1) : 19-26

