

## DAFTAR PUSTAKA

- Afriansyah, N. 2010. *Kacang Merah Turunkan Kolestrol dan Gula Darah*. [Artikel]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Intitut Pertanian Bogor.
- Anandito, RBK.,Siswanti., Nurhartadhi, E., Hapsari, R. 2016. *Formulasi Pangan Darurat Berbentuk Food Bars Berbasis Tepung Millet Putih (*Panicum milliaceum l.*) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris l.*)*. Program Studi Teknologi Pangan UNS. Universitas Negeri Sebelas Maret. Solo.
- Andarwulan, Nuri., Feri Kusnandar., Dian Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Anna, F. 2008. *Pasiteri Jilid 1*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- AOAC. 2005. *Official methods of analysis of the Association of Analytical Chemist*. Virginia USA : Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Aprianto. 2011. *Ekstraksi Oleoresin Dari Kayu Manis Berbantu Ultrasonik Dengan Menggunakan Pelarut Alkohol*. [Thesis]. Teknik Kimia Universitas Dipenogoro. Semarang.
- Apriliani, M. W. 2010. *Pengaruh Penggunaan Tepung Tapioka dan Carboxymethyl Cellulose (CMC) Pada Pembuatan Keju Mozzarella Terhadap Kualitas Fisik dan Organoleptik*. [Skripsi]. Malang. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya.
- Apriliyanti, T.2010. *Kajian Sifat Fisikokimia Dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas Blackie*) Dengan Variasi Proses Pengeringan* [Skripsi]. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Arimi, J. 2010. *Effect of Water Activity on The Crispiness of a Biscuit (Crackerbread): Mechanical and Acoustic Evaluation*. Food Res Int. Vol. 43: 1650– 1655.
- Astawan, M. 2009. *Panduan Karbohidrat Terlengkap*. Jakarta: Dian Rakyat.

Azima, F. 2005. *Kayu Manis Cegah Aterosklerosis dan Kanker*. [Artikel]. Jamitra. dalam : Anto. 2018. *Pengaruh Penambahan Bubuk Kayu Manis Terhadap Sifat Kimia dan Total Mikroba Pada Nugget Ayam*. Jurnal Agropolitan, Volume 5 no.1. Universitas Gorontalo : Gorontalo

Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat . 2018 : *Produksi Ubi Jalar Ungu*.

Badan Standarisasi Nasional. SNI 01-2894-1992. *Cara Uji Makanan*

Budiman. *Ubi Jalar Ungu – Sweet Potato*. Universitas Lambung Mangkurat.

Cahyati, Ichda. 2014. *Bahan Ajar Ilmu Pangan*. [E-Book]. Teknnik Boga. Universitas Negeri Yogyakarta: Yorgyakarta.

Chandra, F. 2010. *Formulasi Food bar Tinggi Serat Berbasis Tepung Sorgum, Tepung Maizena, Dan Tepung Ampas Tahu*. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Intitut Pertanian Bogor.

Constantin O., D. Istrati. 2019. *Functional Properties of Snack Bars*. Science Journal. Intech Open.

Daroini, O. S. 2006. *Kajian Proses Pembuatan Teh Herbal dari Campuran Teh Hijau (Camellia sinensis), Rimpang Bangle (Zingiber cassumunar Roxb.) dan Daun Ceremai (Phyllanthus acidus (L.) skeels.)*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor

Departemen Kesehatan RI. 2004. *DKBM (Daftar Komposisi Bahan Makanan)*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.

Dehpour, Ali Abbas., M. Ali Ebrahimzadeh., N. S Fazel., N. S. Mohammed. 2009. *Antioxidant Activity of Methanol Extract of Ferula Assafoetida and Its Essential Oil Composition*. Department Biology Islamic Azad University. Iran. Dalam : Rahmi, Rizka Latifa. 2017. *Uji Aktivitas Antibakteri, Antijamur, Antioksidan dan Kandungan Total Fenolik Ekstrak Daun Kembang Bulan*. [Skripsi]. FMIPA Universitas Andalas. Padang

- Direktorat Jenderal Hortikultura. 2016. *Produksi kacang merah di Indonesia 2010-2014*.
- Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat. *Tabel komposisi Pangan Indonesia 2017*.
- Driyani. 2007. *Cake Cracker Substitusi Ampas Tahu*. [Skripsi]. FT Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Dwijayanti, Dinar. 2016. *Karakterisasi Snack Bar Campuran Tepung Labu Kuning dan Kacang Merah dengan Variasi Bahan Pengikat*. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Jember.
- Eldina M, N. 2020. *Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Food Bar Dari Tepung Komposit (Tepung Biji Saga, Tepung Sukun, Dan Mocaf)*. [Skripsi]. Universitas Sumatra Utara. Medan.
- Elvana, A. 2015. *Pengaruh Pemberian Ekstrak Umbi Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* l.) terhadap Aktivitas Glutathion Peroksidase (GPX) dan Histopatologi Hepar Mencit (*Mus musculus* L.) yang Diberikan Perlakuan Latihan Fisik Maksimal* [Tesis]. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Fabrella, Kania. 2021. *Pengaruh Penambahan Campuran Ekstrak Daun Sungkai (*Peronema canescens* jack) Dan Ekstrak Cassia Vera (*Cinnamomum Burmannii* nees x blume) Terhadap Mutu Permen Jelly*. [Skripsi]. Padang. Universitas Andalas.
- Febrianto et al. (2014). *Karakteristik Organoleptik produk mie kering ubi jalar kuning (*Ipomea batatas*) (Kajian Penambahan Telur dan CMC)*. Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 15. No.1.
- Ferry, Y. 2013. *Prospek Pengembangan Kayu Manis (*Cinnamon burmanni*, L) di Indonesia*. SIRINOV.1(1):11-20.
- Fitriyeni, Ira. 2011. *Kajian Pengembangan Industri Pengolahan Kulit Kayu Manis di Sumatra Barat*. IPB-Press.

- Hambali, M., Mayasari, F., Noermansyah, F. 2014. *Ekstraksi Antosianin dari Ubi Jalar dengan Variasi Konsentrasi Solven, dan Lama Waktu Ekstraksi*. Teknik Kimia 20 (2): 25 – 35.
- Hariana, A. 2008. *Tumbuhan Obat dan Khasiatnya*. Penebar Swadaya. Jakarta. Hal: 59-62
- Hastuti, A. M. dan Rustanti, N. 2014. *Pengaruh Penambahan Kayu Manis Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Kadar Gula Total Minuman Fungsional Secang dan Daun Stevia Sebagai Alternatif Minuman Bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe2*. Journal of Nutrition College, Vol.3 (3): 362-369.
- Hawa, L.C. 2011. *Uji Kualitas Fisik Makanan Padat (Food Bars) Dari Berbagai Komposisi Tepung Berbasis Komoditas Lokal*. Malang : Jurusan Teknologi Pengolahan Pangan dan Hasil Pertanian, FTP, Universitas Brawijaya Malang.
- Hustiati, Rini. 2016. *Reaksi Maillard Pembentuk Citarasa dan Warna Pada Produk Pangan*. Lambung Mangkurat University. Banjarmasin.
- Iriyanti, Yuni. 2012. *Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Dalam Pembuatan Roti Manis, Donat dan Cake Bread*. [Skripsi]. Yogyakarta: Fakultas Teknik, Univeritas Negeri Yogyakarta.
- Kasim et al. 2018. *Food Snack Bars Rendah Indeks Glikemik Berbahan Dasar Pangan Lokal*. Gorontalo: Ideas Publishing
- Kurniasih, S. 2015. *Perbandingan Kandungan Mineral Dan Vitamin B1 Beberapa Jenis Ubi Jalar ( Ipomoea batatas L .)*. 200–206 (2015).
- Kutresnaningdian dan Albari. 2012. *Peran Kesadaran dan Perhatian Pada Keamanan Makanan Terhadap Sikap dan Minat Konsumen dalam Membeli Makanan Organik*. Jurnal Ilmu Manajemen. Bandung: Universitas Islam Indonesia.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Roti*. e-Book Pangan.

- Liur I. J., A. F. Musfiroh., M. Mailoa., R. Bremeer., V. P. Bintoro., Kusrahayu. 2013. *Potensi Penerapan Tepung Ubi Jalar Dalam Pembuatan Bakso Sapi*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. Semarang 2(1): 40-42.
- Mais, A. 2008. *Utilization of Sweet Potato Starch, Flour and Fibre in Bread and Biscuit, Physico Chemical and Nutritional Characteristics*. [Tesis]. Massey University
- Nida El Husna, Melly Novita, Syarifah Rohaya. 2013. *Kandungan Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar dan Produk Olahannya*. Fakultas Pertanian Unsyiah. Banda Aceh.
- Nugroho, A. 2007. *Kajian Metode Penentuan Umur Simpan Produk Flat Wafer dengan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Model Kadar Air Kritis*. [Skripsi]. Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- PT. Otsuka Amerta Indah. 2014. *About SoyJoy*.
- Putra, A.N. 2014. *Sweet potato varieties sukuh potential as a prebiotic in tilapia feed (Oreochromis niloticus)*. International Conference of Aquaculture Indonesia, 35: 254-258.
- Pradana, S. 2008. *Prospek dan Pemanfaatan Isoflavon sebagai Fitoestrogen Bagi Kesehatan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Prasetyo . 2020. *Perubahan Komposisi Kimia Dan Aktivitas Antioksidan Pada Pembuatan Tepung Dan Cake Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L.)*. Jurnal Agricra Ekstensia. Vol. 14 No. 1 Tahun 2020. Universitas medan area. Medan
- Priska, Melania. 2018. Review : *Antosianin dan Pemanfaatannya*. Cakra Kimia e-Journal of Applied Chemistry. Vol.8 No. 2 : 79 – 97.
- Rahayu P. 2011. *Daya Terima Dan Kandungan Gizi Makanan Tambahan Ibu Hamil Trimester Kedua Dengan Bahan Dasar Ubi Jalar Ungu* [Skripsi]. Semarang : Universitas Negeri Semarang.

Ramadhani, Faradilla Dan Murtini, Erni Sofia. 2017. *Pengaruh Jenis Tepung Dan Penambahan Perenyah Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik kue Telur Gabus Keju*. Jurnal Pangan Dan Agroindustri Vol.5 No.1:38-47. Unibraw. Malang.

Rismunandar, Paimin, F.B., 2001, *Kayu Manis Budidaya dan Pengolahan Edisi Revisi*, Penerbit penebar swadaya, Jakarta.

Ruqoyyah, S. 2011. *Pembuatan Brown Sugar Candy Herbal* [Skripsi].Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta. 51 hal.

SEAFast center. 2012. *Pewarna Alami untuk Pangan, Merah-Ungu Antosianin*. Bogor : IPB.

Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyantono, dan Maya Puspita Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor: IPB Press.

Siregar, Amrullah .Dr. 2010. *Kayu Manis Turunkan Gula Darah*. [Artikel]. Sains Kompas.

SNI 01-3714-1995. 1995. *Kayu Manis Bubuk*. Dewan Standarisasi Nasional.

Sukardi. 2001. *Antioksidan Alami Sebagai Pengawet Makanan dan Pemeliharaan Kesehatan Tubuh*. Jurnal Ilmiah Bestari. Ragam. Jakarta

Suwarto. 2014. *Top 15 Tanaman Perkebunan*. Cetakan Pertama. Penebar Swadaya, Jakarta. Hal. 89-112.

Syarbini, M.H. 2014. *Cakepreneur*. Solo : Tiga Serangkai.

Thomas, J. and Duethi, P.P. 2001. *Cinnamon Handbook of Herbs and Spices*. CRC [Press] . New York. Dalam : Rusdiana, Y. 2015. *Perancangan, Pembuatan dan Analisis Kinerja Kondensor Pada Destilator Limbah Kayu Manis (Cinnamomum bark residue) Pasca Panen Sebagai Bahan Baku Minyak Atsiri Dengan Menggunakan Autoclave*. [Skripsi]. Fakultas Teknik. Universitas Lampung. Bandar Lampung.

- Trisyulianti, E., J. Jacjha. Jayusmar. 2001. *Pengaruh suhu dan tekanan pengempaan terhadap sifat fisik wafer ransum dari limbah pertanian sumber serat dan leguminose untuk ternak ruminansia*. Prosiding Media Peternakan. Bogor.
- Tiwari, Ustav P., Rajesh Jha. 2017. *Nutriens, Amino Acid, Fatty Acid and non- starch polysaccharide profile and in vitro digestibility of Macadamia Nut Cake in Swine*. Science Journal.
- Utami, Widyani Meisa. 2020. *Aktivitas Antioksidan Tempe Kacang Merah Sebagai Pangan Fungsional Antioksidan*. [Skripsi] Uin Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Utari, M. Diah, Rimbawan, Hadi Riyadi, Muhilal, Purwastyastuti. 2010. *Pengaruh Pengolahan Kedelai Menjadi Tempe dan Pemasakan Tempe Terhadap Kadar Isoflavon*. Jurnal Pangan Gizi Makanan (PGM). PGM 2010,33 (2): 148-153.
- [USDA] USDA United State Departement of Agriculture. 2010. *USDA National Nutrient Database for Standart Reference*.
- [USDA] USDA National Nutrient Database for Standard Referance. 2015. *USDA 45221874, Real Food Bar*. Amerika Serikat.
- Wahyuningtyas, Dianka. 2010. *Uji Organoleptik Hasil Jadi Kue Menggunakan Bahan Non Instant Dan Instant*. Jurusan Hotel Management. Fakultas Ekonomi dan Bisnis. Universitas Bina Nusantara. Binus Business Review Vol.1 No.1 Mei 2010: 116-125.
- Widjanarko, SB dan Adi, N. 2008. *Pengembangan Prototipe Pangan Darurat Berenergi Tinggi dan Padat Nutrisi Berbasis Potensi Bahan Baku Lokal (Ubi Jalar, Jagung, Kedelai, dan Tepung Porang)*. Laporan Project K3PT Litbang Pertanian.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama;Jakarta.

Winarno, F.G. dan Felicia. 2007. *Pangan Fungsional dan Minuman Energi*. Bogor : M - Brio Press

Winarti, Sri. 2010. *Makanan Fungsional*. Surabaya: Graha Ilmu.

Winarsih, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas Potensi dan Aplikasinya Dalam Kesehatan*. Yogyakarta: Kanisius

Wulandari, D. 2017. *Pengaruh Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Kacang tanah Merah Pratamax Dalam Pembuatan Food Bar Terhadap Daya Patah dan Daya Terima*. [Skripsi]. Surakarta. Program Studi Ilmu Gizi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Wyatt, S. L. 2011. *State of the Snack Industry*. Symphony IRI Group.

Xu, B. Chang, S.K.C. 2007. *A Comparative Study on Phenolic Profiles and Antioxidant Activities of Legumes*. China

Yaningsih, H., B. Admadi., S. Mulyani. 2013. *Studi Karakteristik Gizi Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatasvar Gunung Kawi) Pada Beberapa Umur Panen*. Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri. Vol.1 no.1: 21-30.

Zaddana, Cantika., Almahsyuri., Sara Nurmala., Tiara Oktaviani. 2021. *Food bar Berbahan Dasar Ubi Jalar Ungu dan Kacang Merah sebagai Alternatif Selingan untuk Penderita Diabetes Mellitus*. Program Studi Farmasi. Universitas Pakuan. Penerbit Universitas Airlangga dan IAGIKMI.