

DAFTAR PUSTAKA

- Agarwal, R dan Prasad, J. 2008. A Conceptual and Operational Definition of Personal Innovativeness in the Domain of Information Technology. *Information Systems Research*. 9(2) :204-215
- Aini, N. 2013. *Teknologi Fermentasi pada Tepung Jagung*. Graha Ilmu. Yogyakarta. Hal 3-26
- Akhir, Y. 2016. Pengaruh Substitusi Tepung Rebung Bambu (*Dendrocalamus asper*) dan Tepung kacang Hijau (*Vigna radiata* (L.) R. Wilczek) terhadap karakteristik Cookies [skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. Padang
- Almatsier, 2005. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Amalia, R. 2011. Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik *Snack bar* dengan Bahan Tepung Tempe dan Buah Nangka Kering Sebagai Alternatif Pangan CFGF (*Casein Free Gluten Free*). [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. Hal: 43
- Aminah, S dan H. Wikanasatri. 2012. *Karakteristik Kimia Tepung Kecambah Serealia dan Kacang-Kacangan dengan Variasi Blanching*. LPPM UNIMUS 2012
- Andarwulan, N., Kusnandar ,F. dan Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta (ID) :PT. Dian Rakyat. Hal : 11
- Andriani, W.O.R.A., Ansharullah dan Asyik, N. (2018). *Karakteristik Organoleptik dan Nilai Gizi Snack bar Berbasis Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Tepung Jagung (*Zea mays L.*) Sebagai Makanan Selingan Tinggi Serat*. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan (JSTP)*. 3(6), pp. 1448-1459
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis 18th Edition*. USA : AOAC Inc
- Asmaraningtyas, D. 2014. Kekerasan, Warna, Dan Daya Terima Biskuit Yang Disubsitisi Labu Kuning. [Skripsi]. Surakarta: Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah. 154 Hal
- Astawan, M. 2004. *Tetap Sehat Dengan Produk Makanan Olahan*. Suakarta: Tiga Serangkai
- Astawan, M. dan Leomitro, K.A. 2008. *Khasiat Warna-Warni Makanan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama

- Danuarsa. 2006. Analisis proksimat dan asam lemak pada beberapa komoditas kacang-kacangan. Buletin teknik pertanian Vol. 11 No. 1
- Degefa, I. 2016. *General Characteristics and Genetic Improvement Status of Mungbean (Vigna radiata L.) in Ethiopia*. International Journal of Agriculture Innovations and Research. 5 (2) : 232-237
- Ekafitri.R, Achmat.S, Diki.DS. 2013. *Pengaruh Penggunaan Tepung dan Puree Pisang Terhadap Karakteristik Mutu Makanan Padat Berbasis Pisang*. Penelitian Gizi dan Makanan 36 (2) : 127-134
- Estiasih.T, Harijono, Elok.W, Kiki.F, 2016. *Kimia dan Fisik Pangan*. Jakarta : Bumi Aksara
- Faridah A, Pada K.S, Yulastri Al, dan Yusuf L. 2008. *Patiseri*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional
- Fatkurahman, R., Windi, dan Basito. 2012. Karakteristik Sensori dan Sifat Fisikokimia *Cookies* dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam (*Oryza sativa*, L) dan Tepung Jagung (*Zea mays*, L.)
- Gunathilake, K.G. T., Theja, H., dan Jagath, W. 2016. Comparison of Phsycochemical Properties of Selected Locally Available Legume Varieties (Mung Bean, Cowpea, and Soybean). *Potravinarstvo*. 10 (1) : 424-430
- Hasanah, U. N. 2010. *Penentuan Kadar Air*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret
- Indrayati, N. 2018. *Biokimia Berorientasi pada Analisis Pangan Fungsional*. Bandung : Bitread Publishing
- Komah. 2013. *Karakteristik Snack bars Bahan Dasar Tepung Kacang Hijau dan Pisang Lokal*. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan dan Pertanian, UNDIP, Semarang
- Kurniawan Lombu, W., Wisaniyasa, N. W. and Sri Wiadnyani, A. 2018. *Perbedaan Karakteristik Kimia dan Daya Cerna Pati Tepung Jagung Dan Tepung Kecambah Jagung (Zea mays L.)*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA). 7 (1) : 43
- Kusnandar, F. 2011. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta: Dian Rakyat
- Kusnandar,F. 2019. *Kimia Pangan dan Komponen Makro*. Jakarta :Bumi Aksara
- Ladamay , N. A. dan Yuwono, S.S. 2014. *Pemanfaatan Bahan Lokal Dalam Pembuatan Foodbars (Kajian Rasio Tapioka: Tepung Kacang Hijau Dan Proporsi CMC)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.2(1) :67-68

- Laila N. 2015. Makanan siap santap tinggi kalsium berbahan dasar tepung jagung dengan penambahan tepung ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus* sp.) bagi pekerja *full-time* [skripsi]. Bogor (ID) :Institut Pertanian Bogor. Hal : 46
- Lomakina, K. Dan Mikova, K. (2006). A study of the factors affecting the foam properties of egg white-a review. *Czech Journal of Food Science* 24: 110-118
- Maiyeni. 2018. Pengaruh Tingkat Perbandingan Bekatul (*Oryza sativa*, L.) dan Tepung Kacang Hijau Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris *Snack bar*. [Skripsi]. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Andalas. Padang
- Muchtadi, D. 2010. *Kedelai Komponen Untuk Kesehatan*. Bandung : Alfabeta. Hal :188
- Muchtadi, Deddy. (2001). Sayuran Sebagai Sumber Serat Pangan untuk Mencegah Timbulnya Penyakit Degeneratif. Dalam: JTIP XII (1) Juni. (61 - 71)
- Muchtadi, T.R dan Sugiyono. 2013. *Prinsip Proses Dan Teknologi Pangan*. Alfabeta : Bandung
- Mustakim, M. 2014. *Budidaya Kacang Hijau*. Yogyakarta: Pusat Baru Press
- Natalia, D. 2010. Sifat fisikokimia dan indeks glikemik berbagai produk *snack* [skripsi]. Bogor (ID) :Institut Pertanian Bogor. 89 Hal
- Nurbaya, S. 2013. *Pemanfaatan Talas Berdaging Umbi Kuning (*Colocasia Esculenta* (L.) Schott) dalam Pembuatan Cookies (Kajian Rasio Tepung Talas: Pati Jagung dan Tingkat Penambahan Margarin)*. [Skripsi]. Universitas Brawijaya. Malang
- Pargiyanti, 2019. Optimasi Waktu Ekstraksi Lemak dengan Metode Soxhlet Menggunakan Perangkat Alat Mikro Soxhlet. *Indonesia Journal of Laboratory* 1 (2) : 29-35
- Peleg, M dan Bagley, E.B. 1983 Inc. *Physichal properties of food*. Connecticut: Avi Publishing Company. Pp: 29-30
- Persagi. (2012). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. DPD Surabaya: Persatuan Ahli Gizi Indonesia. Hal : 147-154
- Pratiwi, S.T. 2008. *Mikrobiologi farmasi*. Erlangga Medical series. Jakarta. 119-192
- Purwono, dan R. Hartono. 2005. *Kacang Hijau*. Yogyakarta : Penebar Swadaya

- Purwono. 2008. *Kacang Hijau*. Depok: Penebar Swadaya
- Pusuma, D. A., Yhulia, P., dan Miftahul, C. 2018. *Karakteristik Roti Tawar Kaya Serat yang Disubstitusi Menggunakan Tepung Ampas Kelapa*. Jurnal Agroteknologi, Vol 12 No 01
- Rahman, T. (2011). *Pemanfaatan Kacang Hijau (Phaseolus Radiata L.) Menjadi Susu Kental Manis Kacang Hijau*. Prosiding SnaPP2011 Sains, Teknologi dan Kesehatan. ISSN: 2089-3582. Hal : 16-19
- Rakhmawati, N., Bambang B.S., dan Danar P., D. (2014). *Formulasi Dan Evaluasi Sifat Sensoris Dan Fisikokimia Produk Flakes Komposit Berbahan Dasar Tepung Tapioka, Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.) Dan Tepung Konjac (Amorphophallus oncophillus)*. Jurnal Teknosains Pangan, 3 (1)
- Ratna. 2013. *Pengaruh Kadar Air Biji Jagung Dan Laju Pengumpanan Terhadap Mutu Tepung Jagung Menggunakan Alat Penggiling Tipe Disk Mill*. Jurnal Ilmiah Pendidikan Biologi, Biologi Edukasi. 5(1) :8-13
- Rauf, R. 2015. *Kimia Pangan*. C.V ANDI OFFSET. Jakarta
- Retnaningsih, C.H. 2008. *Potensi Fraksi Aktif Antioksidan, Anti Kolesterol Kacang Koro (Mucuna pruriens) dalam Pencegahan Aterosklerosis*. Laporan Penelitian Hibah Jtech. 4(2): 131-137
- Rizky, A., Fatimah, N., dan Elok, M., 2013. *Ekstrasi Glatin dari Tulang Ikan Tenggiri Melalui Proses Hisrolisis Menggunakan Larutan Basa*. Jurnal Media Farmasi, 10 (3): 18-28
- Rubatzky V.E dan Yamaguchi.M. 2001. *Sayuran Dunia 1: Prinsip, Produksi, dan Gizi Edisi kedua*. Penerbit ITB. Bandung
- Santoso,U, Widiastuti,S, Andriati.N, Aulia.A, Sudarmanto. 2020. *Analisis Pangan*. Yogyakarta : UGM Press
- Seismono dan Nikmatul H. 2011. *Pengembangan Diversifikasi Pangan Pokok Lokal*. Jurnal Pangan 20(3): 295- 314
- Setyaningsih, D., Apriantono, A. dan Sari, M.P. 2010. *Analisis sensori pangan untuk industri pangan dan agro*. Bogor : IPB Press. Hal : 41-46
- Shinde, E.,M., Kale, P.,R., Pawar, V.,S., dan Ghatge, P., U. 2019. *Development Of Processing Technology For Formulation Of Energy Snack bar and Its Quality Evaluation*. J. The Parma Innovation. 8(4): 202-204
- Sidabutar, Wita Dola Riska,dkk.2013. *Kajian Penambahan Tepung Talas Dan Tepung Kacang Hijau Terhadap Mutu Cookies*. Jurnal. Universitas Sumatera Utara

- 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
- Singgano, T. C, Teltje, K., dan Christine F, M. 2019. Analisis Sifat Kimia dan Uji Organoleptik *Snack bar* Berbahan dari Campuran Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, Vol 10 No.1
- Soeparyo.MK, Dekie.R, Jan.RA. 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
- Sofi, P. A., Wani, S. A., Rather, A. G. Dan Wani, S. H. 2009. Review Article: Quality Protein Maize (QPM): Genetic Manipulation for The Nutritional Fortification of Maize. *Journal of Plant Breeding and Crop Science* 1 (6): 224-253
- Suarni dan Widowati S. 2007. *Struktur, komposisi dan nutrisi jagung*. *Bagian Buku Jagung*. Puslitbang Tanaman Pangan. P. 410-426
- Suarni, 2001. *Tepung Komposit Sorgum, Jagung, dan Bers untuk Pembuatan Kue Basah (cake)*. *Risalah Penelitian Jagung dan Serealia Lain*. Penelitian Tanaman jagung dan Serealia, Maros. Vol 6
- Suarni. 2009. *Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung Untuk Kue Kering (Cookies)*. *Jurnal Litbang Pertanian* 28(2): 63-71
- Suprato. 1985. *Bertanam Jagung*. Penebar Swadaya. Jakarta. Hal: 59
- Suseno, S.H., S. Pipih, S.W. Damar. 2004. Pengaruh Penambahan Daging Lumat Kan Nilem (*Osteochilus hasselti*) Pada Pembuatan Simping Sebagai Makanan Camilan. *Buletin Teknologi Hasil Perikanan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Tejasari. 2005. *Nilai-Nilai Gizi Pangan*. Graha Ilmu. Jakarta
- Tiwari P, Agrahari K, Jaiswal M, Singh A. Standardization and development of different types of energy bars. International Journal of Home Science. 2017: (3)1 :370372
- USDA. 2018. Snacks, Nutri-Grain Fruit and Nut Bar. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/173151/nutrients> [20 Juni]
- Utami, A. P., Sri, W., dan Muzuni. 2016. *Analisis Penilaian Organoleptik dan Nilai Gizi Cookies Formula Tepung Wikau Maombo*. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, Vol 1. No 1. Hal 79-85

Watson, S.A. 2003. *Structure and Composition*. Di dalam Watson SA, Ramstad PE, editor. *Corn: Chemistry and Technology*. St Paul, American Association of Cereal Chemist. Minnesota. Hal: 53-82

Wibowo. 2013. *Optimasi Formulasi Pembuatan Snack bar Kacang Merah-Apel Malang dengan Menggunakan Program Linier*. [Skripsi]. Bandung: Universitas Pasundan. Hal 89

Winarno F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama

Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta

Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal: 251-253

Wulandari, F.K, Bhakti, E.S, Siti.S, 2016. *Analisis 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*. Andalas University Press. Padang

Yenrina, R., Yuliana, dan Rasymida, D. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Padang: Universitas Andalas Press.

Yi-Shen, Z., Shuai, S., & Fitzgerald, R. (2018). Mung bean proteins and peptides: Nutritional, functional and bioactive properties. *Food and Nutrition Research*, 62, 1-11. doi:10.29219/fnr.v62.1290

