

DAFTAR PUSTAKA

- Andragogi, V., Bintoro, VP., & Susanti, S. 2018. Pengaruh Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori dan Nilai Gizi Roti Manis. *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol. 2 (2) : 163-167.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., & Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- AOAC. 2000. *Official Methods of Analytical Chemist. 16th Es*. Arlington, WA.
- Ariningsih, E. 2016. Peningkatan Produksi Ubi Kayu Berbasis Kawasan Di Provinsi Jawa Barat Dan Sulawesi Selatan. *Analisis Kebijakan Pertanian*. Vol 14 (2) : 125-148.
- Arya, S., Salve, A., & Chauhan, S. 2015. Peanuts As Functional Food : A Review. *Journal Food Science Technology*.
- Astarini, F., Sigit, B., & Praseptiangga, D. 2014. Formulasi Dan Evaluasi Sifat Sensoris Dan Fisikokimia Flakes Komposit Dari Tepung Tapioka, Tepung Konjac (*Amorphophallus oncophyllus*) Dan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.). *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol. 3 (1) : 106-114.
- Astawan, M. 2009. *Sehat Dengan Hidangan Kacang Dan Biji-Bijian*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Astuti, S.D., Andarwulan, N., Hariyadi, P., & Agustia, F. C. 2014. Formulasi Dan Karakteristil Cake Berbasis Tepung Komposit Organik Kacang Merah, Kedelai, Dan Jagung. *Indonesia Food Technologists*. 3 (2) : 54-59.
- Ayad, A. A., Williams, L., Gad El-Rab, D., Ayivi, R., Colleran, H., Aljaloud, S., et al. 2020. A Review of the Chemical Composition, Nutritional and Health Benefits of Dates for Their Potential Use in Energy Nutrition Bars for Athletes. *Curent Food and Agriculture*. 6 : 1-11.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat Dan Makanan. 2019. *Peraturan BPOM Nomor 34 Tentang Kategori Pangan* : BPOM RI.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1997. SNI 01-2997-1996. Tepung Singkong. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Ceballos, H., Kulakow, P., & Hersey, C. 2012. Cassava Breeding : Current Status, Bottleneck and the Potential of Biotechnology Tools. *Tropical Plant Biol*. 5 : 73-87.

- Chitkara, M., Kohli, R., Sandhu, I., Singh, D., & Sindhu, R. 2017. Development and Nutritional, Organoleptic, Biochemical Analysis of Polyherbal (Stevia, Banana, Cocoa Butter, Oats) Energy Bar. *Journal of Advances in Food Science & Technology*. 4 (2) : 62-66.
- Diputra, I. A., Ina, P. T., & Puroawati, G. A. 2021. Pengaruh Perbandingan Tepung Singkong (*Manihot esculenta* Cranz) Dan Puree Wortel (*Daucus carota* L.) Terhadap Karakteristik Kue Stik. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*. Vol.10 (2) : 315-323.
- Direktorat Gizi Masyarakat. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Domociano, C. G., Pereira, R. C., Pichnin, C. T., Machado, F. S., & Angelis Pereira, M. C. 2018. *Food bar Labels: Consumer Behaviour and Veracity of the Available Information*. *Brazilian Journal of Food Technology* : 1-9.
- Dwijayanti, D. M. 2016. *Karakterisasi Snack Bar Campuran Tepung Labu Kuning dan Kacang Merah dengan Variasi Bahan Pengikat*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember. Jember.
- Ekafitri, R., Sarifudin, A., & Surahman, D. N. 2013. Pengaruh Penggunaan Tepung Dan Puree Pisang Terhadap Karakteristik Mutu Makanan Padat Berbasis Pisang. *Penelitian Gizi Dan Makanaa*. Vol.36 (2) : 127-134.
- Erni, N., Kadirman, & Fadilah, R. 2018. Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Tepung Umbi Talas (*Colocasia esculenta*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. Vol.(4) : 95-105.
- Fairudz, A., & Nisa, K. 2015. Pengaruh Serat Pangan Terhadap Kadar Kolesterol Penderita Overweight. *Majority*. (8) : 121-126.
- Falah, M. S., Priyono, S., & Fadly, D. 2022. Formulasi Sanck Bar Tepung Merah (*Oryza nivara*) Dan Edamame (*Glycine max* (L) merrill) : Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori. *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol.5 (1) : 25.32.
- Fauzi, M. 2019. Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Flake Berbahan Tepung Jagung (*Zea mays* L.), Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus*) Dan Labu Kuning LA3 (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Peneltian Pascapanen Pertanian*. Vol.16 (1) : 31-43.
- Firmansyah, F. R. 2022. *Pengaruh Penambahan Bubuk Cassia Vera (*Cinnamomum Burmannii*) Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Food bar Berbahan Dasar Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.)*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang

- Fitria, M., Gumilar, M., Dewi, M., & Judiono. 2022. Snack Bars Kacang Tanah Dan Tepung Ubi Jalar Sebagai Pangan Darurat. *Jurnal Riset Kesehatan* Vol.14 (1) : 66-75.
- Gama, A. P., & Adhikari, K. 2019. Sensory Characterization Of Dominant Malawi Peanut Varieties After Roasting. *Journal Of Food Science*. Vol.84 (6) : 1554-1562.
- Goncalves, B., Pinto, T., Aires, A., Moirais, M. C., Bacelar, E., Anjos, R., et al. 2023. Composition Of Nuts And Their Potential Health Benefits- An Overview. *Foods*. Vol.12 (942) : 1-19.
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. 2021. Uji Organoleptik Dan Daya Terima Pada produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi UMKM Di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*. Vol.1 (12) : 2883-2888.
- Handayani, S., & Wibowo, R. 2014. *Koleksi Resep Kue Kering*. [E-book]. Jakarta: PT Kawan Pustaka.
- Hapsari, S. 2021. *Pengaruh Perbandingan Bubuk Alpukat (*Persea americana* Mill.) Dan Bubuk Kacang Tanah (*Arachis hypogaea* L.) Terhadap Karakteristik Cookies Kacang*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Hardiansyah. 2013. *Sarapan Sehat Salah Satu Pilar Gizi Seimbang*. [Simposium Nas Sarapan Sehat]. Bogor: Institut Teknologi Pertanian.
- Hartaty, M.M., Parnanto, N.H., Yudihistira, B., Sanjaya, A.P. 2017. Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Snack Bar Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*), Tepung Jagung (*Zea mays*) Dan Puree Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. Vol.10 (2) : 99-109.
- Hartoyo, E., Sholihah, Q., Fauzia, R., & Rachmah, D. 2015. *Sarapan Pagi dan Produktivitas*. Banjarmasin: Universitas of Brawijaya Press.
- Haryoto. 2009. *Membuat Aneka Olahan Kacang Tanah*. Yogyakarta: Kanisius.
- Ho, L. H., Tang, J. Y., Akma, M., Aiman, M., & Roslan, A. 2016. Development of Novel —Energyll Snack Bar by Utilizing Local Malaysian Ingredients. *International Food Research Journal*. 23 (5) : 2280-2285.
- Hu, H., Liu, H., Liu, L., Fauconnier, M. L., & Wang, Q. 2021. Study on Key Aroma Compounds and Its Precursors of Peanut Oil Prepared with Normal- and High-Oleic Peanuts. *Foods* : 1-13.

- Hustiany, R. 2016. *Reaksi Maillard Pembentuk Citarasa Dan Warna Pada Produk Pangan*. Banjarmasin: Lambung Mangkurat University Press.
- Jariyah, Karti, E., & Pertiwi, Y. A. 2017. Evaluasi Sifat Fisikokimia *Food bar* dari Tepung Komposit (Pedada, Talas dan Kedelai) Sebagai Alternatif Pangan Darurat. *J.Rekapangan*. Vol 11 (1) : 70-75.
- Jayanegara , A., Ridla, M., Laconi, E., & Nahrowi. 2019. *Komponen Anti Nutrisi pada Pakan*. Bogor: IPB Press.
- Kementrian Kesehatan RI. 2014. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Tentang Pedoman Gizi Seimbang. Jakarta : Kementrian Kesehatan RI.
- Kementrian Pertanian RI. 2015. *Rencana Strategis Kementrian Pertanian Tahun 2015-2019*. Jakarta. Kementrian Pertanian RI.
- Kidneem, D. M., Nurdjanah, S., Suharyono, & Zuidar, A. S. 2023. Kekerasan Dan Sifat Sensori Snack Bar Pada Berbagai Perbandingan Tepung Pisang Kepok Dan Bekatul. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*. Vol.2 (1) : 75-85.
- Kristiandi, K., Rozana, Junardi, & Maryam, A. 2021. Analisis Kadar Air, Abu, Serat Dan Lemak Pada Minuman Sirop Jeruk Siam (*Citrus nobilis* var. *microcarpa*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*. Vol.9 (2).
- Kumar, B. S., & Shankar, S. R. 2013. Comparative Physico-Chemical, Proximate, And Mineral Analysis On Raw Roasterd Seeds Of Groundnut. *Communication In Plant Science*. 3 (3-4) : 25-29.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro Seri 1*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Kusnandar, F. 2020. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Ladamay, N. A., & Yuwono, S. S. 2014. Pemanfaatan Bahan Lokal Dalam Pembuatan *Food bars* (Kajian Rasio Tapioka : Tepung Kacang Hijau dan Proporsi Cmc). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol.2 (1) : 67-78.
- Leviana, W., & Paramita, V. 2017. Pengaruh Suhu Terhadap Kadar Air Dan Aktivitas Air Dalam Bahan Pada Kunyit (*Curcuma longa*) Dengan Alat Pengereng Electrical Oven. *Metana*. Vol. 13 (2) : 37-44.
- Lykomitros, D., Foglioano, V., & Capuano, E. 2016. Flavor Of Roasted Peanuts (*Arachis hypogaea*) — Part II: Correlation Of Volatile Compounds To Sensory Characteristics. *Food Research International* : 1-12.

- Mafruddin, Handono, S. D., Mustofa, Mujianto, E., & Saputra, R. 2022. Kinerja Bom Kalorimeter Sebagai Alat Ukur Nilai Kalor Bahan Bakar. *Turbo*. Vol.11 (1) : 125-134.
- Maharani, P., Santoso, U., Rachma, Y. A., Fitriani, A., & Supriyadi. 2022. Efek Pengolahan Konvensional Pada Kandungan Gizi dan Anti Gizi Biji Petai. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. 23 (2) : 151-164.
- Martiyanti, A., & Vita, V. V. 2018. Sifat Organooleptik Mi Insan Tepung Ubi Jalar Putih Penambahan Tepung Kelor. *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol.1 (1) : 1-13.
- Mayasya, H. 2022. *Pengaruh Perbandingan Tepung Sukun (Artocarpus altilis) Dan Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.) Terhadap Karakteristik Food Bar*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Menteri Kesehatan RI, 2019. *Peraturan Menkes RI Nomor 28 Tentang Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia*.
- Muchtadi, T., Sugiyono, & Ayustaningwarno, F. 2016. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Natanegara, R. P. (2016). *Analisis Daya Saing Ubi Kayu Olahan Indonesia di Pasar Internasional*. [Skripsi]. Fakultas Sains Dan Teknoogi. Jakarta.
- Norajit, K., Gu, B.-J., & Ryu, G.-H. 2011. Effects of the Addition of Hemp Powder on the Physicochemical Properties and Energy Bar Qualities of Extruded Rice. *Food Chemistry*. 129 : 1919-1925.
- Novidahlia, N., Ulfa, S. M., & Rohmayanti, T. 2022. Formulasi *Food bar* Sebagai Pangan Darurat Berbasis Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea batatas L.*) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*). *Jurnal Agroindustri Halal*. Vol.8 (1) : 128-136.
- Nuraisyah, A., Widodo, T. W., & Utami, C. D. 2020. Sifat Fisik Makanan Padat (Foodbar) Berbasis Tepung Komoditas Lokal. *Jurnal Tambora*. Vol 4.(1) : 32-38.
- Nuryati, L., Waryanto, B., & Akbar. 2016. *Outlook Komoditas Pertanian Tanaman Pangan Ubi Kayu*. Jakarta: Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Kementerian Pertanian.
- Ode, N.W., Darmawati, E., Mardjan, S.S., & Khumaida, N. 2020. Komposisi Fisikokimia Tepung Ubi Kayu Dan Mocaf Dari Genotipe Ubi Kayu Hasil Pemuliaan. *Jurnal Keteknik Pertanian*. Vol.8 (3) : 97-104.

- Pasca, B. D., Muhandri, T., Hunaefi, D., & Nurtama, B. 2021. Karakteristik Fisikokimia Tepung Singkong Dengan Beberapa Metode Modifikasi. *Jurnal Mutu Pangan*. Vol.8 (2) : 97-104.
- Prabawati, S., Richana, N., & Suismono. 2011. *Inovasi Pengolahan Singkong Meningkatkan Pendapatan dan Diversifikasi Pangan*. Jakarta Selatan: Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Pratama, R. I., Rostini, I., & Liviawaty, E. 2014. Karakteristik Biskuit Dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiophotus Sp.*). *Jurnal Akuatika*. Vol.5 (1) : 30-39.
- Pratiwi, D. C. 2018. Pengaruh Subtitusi Tepung Tiwul Tawar Instan Dan Metode Pengolahan Terhadap Sifat Organoleptik Spone Cake. *E-Journal Boga*. Vol.7 (2) : 188-197.
- Pratiwi, B. D. 2015. *Eksperimen Pembuatan Kue Kremus Komposit Tepung Singkong (Cassava Flour)*. [Skripsi]. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Rahayu, R. L., Mubarak, A. Z., & Istianah, N. 2021. Karakteristik Fisikokimia Cookies Dengan Variasi Tepung Sorgum Dan Pati Jagung Serta Variasi Margarin Dan Whey. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. Vol.9 (2) : 89-99.
- Rahman, T., Luthfiyanti, R., & Ekafitri, R. 2011. *Optimasi Proses Pembuatan Food bar Berbasis Pisang*. [Prosiding Sains, Teknologi dan Kesehatan]. Subang: Balai Besar Pengembangan Teknologi Tepat Guna-LIPI.
- Rahmianna, A. A., Pratiwi, H., & Harnowo, D. 2015. Budidaya Kacang Tanah. *Monograf Balitkabi*. No.13 : 133-169.
- Rahmiati, T. M., Purwanto, Y. A., Budijanto, S., & Khumaida, N. 2016. Sifat Fisikokimia Tepung dari 10 Genotipe Ubi Kayu (*Manihot esculanta Crantz*) Hasil Pemuliaan. *Agritech*. Vol.35 (4): 459-466.
- Rasulu, H., Yuwono, S., & Kusnadi, J. 2012. Karakteristik Tepung Ubi Kayu Terfermentasi Sebagai Bahan Pembuatan Sagukasbi. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol.13 (1) : 1-7.
- Respati, E., Hasanah, L., Wahyuningsih, S., Sehusman, Manurung, M., Supriyati, Y., et al. 2013. *Buletin Konsumsi Pangan*. Jakarta: Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian.
- Ridhani, M. A., Vidyaningrum, I. P., Akmal, N. N., Fatihatunia, R., Azzahro, S., & Aini, N. 2021. Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat

Sensori dan Fisikokimia Roti Manis : Riview. *Pasundan Food Technology Journal*. Vol.8 (3) : 61-68.

Rosania, S. P., Sukardi, & Winarsih, S. 2022. Pengaruh Proporsi Penambahan Pati Ganyong (*Canna edulis* Ker.) Terhadap Sifat Fisikokimia Serta Tingkat Kesukaan Cookies. *Food Technology And Halal Science Journal*. Vol.5 (2) : 185-205.

Rosida, H., & Adi, A. C. 2017. Hubungan Kebiasaan Sarapan, Tingkat Kecukupan Energi, Karbohidrat, Protein dan Lemak dengan Status Gizi Pada Siswa Pondok Pesantren Al-Fattah Buduran, Sidoarjo. *Media Gizi Indonesia*. Vol.12 (2) : 116-122.

Rukmana, R. 1998. *Kacang Tanah*. Yogyakarta: Kanisius.

Safitri, E., Anggo, A. D., & Rianingsih, L. 2023. Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Terhadap Kualitas Dan Daya Terima Fish Flakes. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*. Vol.5 (1) : 52-61.

Santosa, S. 2010. Inovasi Teknologi Defeating : Peluang Peningkatan Diversifikasi Produk Kacang Tanah Dalam Industri Pertanian. *Pengembangan Inovasi Pertanian*. 3 (3): 199-211.

Saraswati, P. P., Wiadnyani, I. S., & Yusasrini, N. A. 2023. Pengaruh Perbandingan Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Tepung Kacang Tanah (*Arachis hypogaeae* L.) Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Flakes Gluten Free. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*. Vol.12 (1) : 80-91.

Sari, F., Karimuna, L., & Sadimantara, M. S. 2019. Pengaruh Penambahan Kacang Tanah (*Arachis hypogaeae* L.) Terhadap Uji Organoleptik Dan Nilai Gizi Kue Waje. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*. Vol.4 (3) : 2220-2230.

Sari, S. M. 2016. *Perbandingan Tepung Sorgum, Tepung Sukun, Dengan Kacang Tanah Dan Jenis Gula Terhadap Karakteristik Snack Bar*. [Skripsi]. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.

Sarifudin, A., Ekafitri, R., Surahmam, D.N., Putri, S.K. 2015. Pengaruh Penambahan Telur Pada Kandungan Proksimat, Karakteristik Aktivitas Air Bebas (a_w) Dan Tekstural Snack Bar Berbasis Pisang (*Musa paradisiaca*). *Agritech*. Vol. 35 (1) : 1-8.

Septiriyani, V. I. 2017. *Potensi Pemanfaatan Singkong (*Manihot utilissima*) Sebagai Bahan Tambahan Dalam Pembuatan Es Puter Secara*

Tradisional. [Skripsi]. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.

Setyaningsih, D., Apriyanto, A., & Sari, M. P. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Agro*. Bogor: IPB Press.

Setyawan , B. 2015. *Budidaya Umbi-Umbian Padat Nutrisi*. Yogyakarta: Putaka Baru Press.

Silva, E. C., Sabrinho, V. S., & Cereda, M. P. 2013. Stability of Cassava Flour-Based *Food bars*. *Food Science and Technology*. 33 (1) : 192-198.

Siregar, S. H., Mawarni, L., & Irmansyah, T. 2017. Pertumbuhan dan Produksi Kacang Tanah (*Arachis hypogea* L.) Dengan Beberapa Sistem Olah Tanah dan dan Asosiasi Mikroba. *Jurnal Agroekoteknologi FP USU*. Vol.5 (1) : 202-207.

Soeparyo, M., Rawung, D., & Assa, J. 2018. Pengaruh Perbandingan Tepung Sagu (*Mterocylon* sp.) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik *Food bar*. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol.9 (2) : 43-55.

Sompie , F. N., Leke, J. R., Laihada, J., & Tangkau, L. 2021. *Peranan Tepung Kacang Tanah (Peanut meal) Sebagai Pakan Ayam Petelur*. [Prosiding Seminar Teknologi Dan Agribisnis Peternakan]. Fakultas Peternakan. Universitas Jendral Soedirman. Purwokerto.

Sudarmonowati, E., Hartati, N. S., Fathoni, A., & Hartati. 2018. *Biodiversitas, Perakitan Klon Unggul Dan Pemanfaatan Bioresources Ubi Kayu Untuk Mendukung Ketahanan Pangan*. Jakarta: LIPI Pres.

Syarbini, M. H. 2014. *Cake Preneur : Panduan Meningkatkan Keterampilan dan Bekal Menjadi Pengusaha Kue*. [E-book]. Solo: Tiga Serangkai.

Syukri, D. 2021. *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri)*. Padang: Andalas University Press.

Tarwendah, I. P. 2017. Jurnal Review : Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. Vol.5 (2) : 66-73.

Tiwari, P., Agahari, K., Jaiswal, M., & Singh, A. 2017. Standardization and Development of Different Types of Energy Bars. *International Journal of Home Science*. 3 (1) : 370-372.

- Triachdiani, N., & Murtini, E. S. 2021. Pengaruh Varietas Kacang Tanah (*Arachis hypogaeae* L.) Dan Rasio Gula Aren : Gula Pasir Terhadap Karakteristik Enting-Enting Geti. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. Vol.9 (2) : 100-110.
- Trustinah, & Kasno, A. 2012. Karakterisasi Kandungan Asam Lemak Beberapa Genotipe Kacang Tanah. *Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*. Vol.31 (3) : 145-151.
- USDA. 2019. *Food Data Central Search Result*. Raisins, dark, seedless: <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/168165/nutrients>. [20 Februari 2023].
- USDA. 2020. *Food Data Central Search Result*. Energy Bars: <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/1113777/nutrients>. [20 Februari 2023].
- USDA. 2019. *Food Data Central Search Result*. Peanut, All Types, Raw : <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/172430/nutrients>. [16 Oktober 2023]
- Wulandari, F. K., Setiani, B. E., & Susanti, S. 2016. Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi Dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras Dengan Substitusi Tepung Sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol.5 (4) : 107-112.
- Yanti, N., Fitriani, S., & Efendi, R. 2022. Karakteristik Bubur Instan Berbasis Ubi Jalar Kuning Dan Tempe. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*. Vol.7 (2) : 138-145.
- Yudasri, D., Ali, A., & Ayu, D. F. 2017. Pemanfaatan Tepung Ampas Tahu Dengan Penambahan Pisang Ambon Sale Dalam Pembuatan Snack Bars. *Jom Faperta*. Vol.4 (2) : 1-15.
- Yulfianti, R., Santosa, S., & Widowati, S. 2015. Teknologi Pengolahan dan Produk Olahan Kacang Tanah. *Monograf Balitkabi*. No.13 : 376-393.