

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto. 2008. *Pengawasan Mutu Bahan/Produk Pangan Jilid I untuk SMK*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah , Departemen Pendidikan Indonesia. Hal :89.
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Ambarsari, Indrie, Sarjana, dan Choliq, A. 2009. *Rekomendasi dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Ubi Jalar*. Penelitian Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP), Jawa Tengah.
- AOAC. 1995. *Official Method of Analysis*. 16th ed. AOAC Int. Washington D.C.
- AOAC. 2000. *Official Methods of Analytical Chemist*. 16th Es. Arlington, WA.
- Ariani, D.W. 2004, *Pengendalian Kualitas Statistik Pendekatan Kuantitatif dan Managemen Kualitas*, ANDI, Yogyakarta, Indonesia.
- Arniati. 2019. *Pembuatan Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L) Dengan Variasi Waktu Pengeringan*. [Skripsi]. Pangkep. Program Studi Agroindustri Politeknik Pertanian.
- Astawan M. 2004. *Sehat bersana aneka sehat pangan alami*. Tiga serangkai. Solo.
- Astawan, M. 2009. *Sehat Dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1996. SNI 01-2997-1996. *Tepung Singkong*. BSN. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2014. SNI 01-3541-2014. *Margarin*. BSN. Jakarta.
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H. dan Wootton, M. 2010. *Ilmu Pangan* Penerjemah: H. Purwono dan Adiono. UI Press. Jakarta

- Cakrawati, D dan Mustika. 2012. *Bahan Pangan, Gizi dan Kesehatan*. Bandung. Alfabeta. Hal: 234.
- Chandra, F. 2010. *Formulasi Snack bar Tinggi Serat Berbasis Tepung Sorgum, Tepung Maizena, Dan Tepung Ampas Tahu*. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Intitut Pertanian Bogor.
- Destriyana. 2013. *Khasiat Menakjubkan Dari Kacang Merah*. <https://www.merdeka.com/sehat/7khasiatmenakjubkandarikacangmerah.html>
]. Diakses pada tanggal 16 September 2021.
- Dewandari, Dewi., Basito., Anam, C. 2014. *Kajian Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu terhadap Karakteristik Sensoris dan Fisikokimia pada Pembuatan Kerupuk*. Jurnal Teknosains Pangan. Vol 3. No. 1.
- Direktorat Gizi. 1991. *Daftar Komposisi Gizi Zat Pangan Indonesia*. Jakarta. Departemen Kesehatan RI.
- Driyani, Y. 2007. *Biskuit Crackers Substitusi Tepung Tempe Kedelai sebagai Alternatif Makanan Kecil Bergizi Tinggi*. [Skripsi] Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.
- Dwijayanti, D. M. 2016. *Karakterisasi Snack Bar Campuran Tepung Labu Kuning dan Kacang Merah dengan Variasi Bahan Pengikat*. [Skripsi]. Jember: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.
- Figoni, Paula. 2008. *How Baking Works. Edisi 2*. New Jersey : John Wiley and Sons, Inc.
- Firmansyah, R. F. 2022. *Pengaruh Penambahan Bubuk Cassia Vera (Cinnamomum burmanni) Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Food Bar Berbahan Dasar Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L.) Dan Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.)*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas.
- Gillies, M.T. 1974. *Compressed Food Bars*. Noyet Data Corporation. Park Ridge. New Jersey.

- Hustiany, Rini. 2016. *Reaksi Maillard Pembentuk Cita Rasa dan Warna pada Produk Pangan*. Banjarbaru. Universitas Lambung Mangkurat.
- Iriyanti, Y. 2012. *Substitusi Tepung Ubi Ungu dalam Pembuatan Roti Manis, Donat dan Cake Bread*. [Skripsi]. Universitas Negri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Izzo, M & Niness, K. 2001. *Formulating nutrition bars with inulin and oligofructose*. Cereal Food.
- Jufri, M., Anwar, A., Djajadisastra, J. 2004. *Pembuatan Niosom Berbasis Maltodekstrin DE 5-19 dari Pati Singkong*. Majalah Ilmu Kefarmasian. Vol.1 (1): 34-46.
- Kumalaningsih, S . 2006. *Antioksidan Alami Penangkal Radikal Bebas, Sumber manfaat ,Cara penyediaan, dan Pengolahan*. Surabaya : Trubus. Agrisarana.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan*. Jakarta : PT. Dian Rakyat. Hal: 11-16.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pembuatan Permen*. Ebookpangan.com. 60 hal.
- Koswara, S. 2013. *Teknologi Pengolahan Ubi-umbian : Ubi Jalar*. Bogor. IPB.
- Ladamay, N. A dan S. S. Yuwono. 2014. *Pemanfaatan Bahan Lokal dalam Pembuatan Foodbars (Kajian Rasio Tapioka : Tepung Kacang Hijau dan Proporsi CMC)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol. 2 No. 1 : 67-78.
- Legowo, J. G. A., Addina, R. F., Erma, H., dan Hersanti, S. 2022. *Variasi Tepung Ubi Ungu Terhadap Kandungan Kadar Gula, Serat Kasar Dan Daya Terima Pada Biskuit Mocaq*. Prosiding Seminar Unimus. Vol. 5.
- Lim, J. 2011. *Hedonic scaling: a review of methods and theory*. Food Quality and Preference, Vol. 22: 733-747.
- Maimulyanti, A., Prihadi, A. R. 2015. *Chemical Composition, Phytochemical And Antioxidant Activity From Extract Of Etlingera Elatior Flower From*

- Indonesia. Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry. Vol. 3(6): 233-238.*
- Marlinda Retno Budya. 2012 *Pengembangan Produk Cake dengan Substitusi Tepung Kacang Merah*. Skripsi. Yogyakarta : Fakultas Teknik UNY.
- Mulato, S., & Suharyanto, E. 2014. *Kakao, Cokelat, dan Kesehatan*. Jember. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao.
- Natalia, D. 2010. *Sifat Fisikokimia Dan Indeks Glikemik Berbagai Produk Snack* [Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- 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
- Pangastuti, H. A., Dian, R. A., Dwi, I. 2013. *Karakterisasi Sifat Fisik dan Kimia Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.) dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan*. Jurnal Teknosains Pangan Vol. 2 No.1.
- Praseptiangga, D., Nabila, Y., Dimas, R., Aji, M. 2018. *Kajian Tingkat Penerimaan Panelis pada Dark Chocolate Bar dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis (Cinnamomum burmannii)*. Journal of Sustainable Agriculture. Vol. 33(1): 78-88.
- Putri, M. F. 2010. *Karakteristik Sensoris Cookies Yang Dibuat Dengan Substitusi Tepung Ampas Kelapa*. [Tesis]. Teknologi Hasil Perkebunan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Rahayu, W.P. 2001. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Bogor: Fakultas Teknologi Pangan. IPB.
- Rahmah, A., rezal, F. and rasma, R. (2017). *Perilaku Konsumsi Serat Pada Mahasiswa Angkatan 2013 Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Halu Oleo Tahun 2017*. Jurnal Ilmiah Kesehatan Masyarakat Unsyiah 2(6).
- Richana, N. 2012. *Ubi Kayu dan Ubi Jalar*. Bandung. Nuansa.

- Santosa, I., Puspa, A.M., Aristianingsih, D., dan Endah, S. 2019. *Karakteristik Fisiko-kimia Tepung Ubi Jalar Ungu dengan Proses Perendaman Menggunakan Asam Sitrat*. Jurnal Teknik Kimia. Vol. 6. No.1.
- Santosa, U., Ellik, S., & Cahyanto, M. N. 2006. *Pengaruh Pemanasan Pada Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Beberapa Varietas Ubi Jalar (Ipomoea batatas L.)*. Journal Agriech. Vol. 26, 194-198.
- Santoso, A. 2011. *Serat Pangan (Dietary Fiber) Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan*. Jurnal Kesehatan. 23 (35–40).
- Saragih, B., Hairun N., Betrik S., Catherine, N. S., Sigalingging, dan Marwati. 2020. *Formulasi Mocaf, Tepung Ubi Jalar Ungu dan Jelai Terhadap Sifat Sensoris, Antioksidan, Nilai Gizi, Profil Ftir dan Indeks Glikemik Beras Analog*. Jurnal Riset Teknologi Industri. Vol. 14 (2) : 297-308.
- Sari, N.M. R., Wisaniyasa, N.W., dan Sri, A.A. 2020. *Studi Kadar Gizi, Serat, dan Antosianin Tepung Kacang Merah dan Tepung Kecambah Kacang Merah*. Jurnal Itepa. Vol. 9 (282-290).
- Sari Siregar L.N., Noviar Harun, Rahmayuni. 2017. *Pemanfaatan Tepung Kacang Merah dan Salak Padang Sidempuan dalam Pembuatan Snack bar*. Riau. Universitas Riau.
- Sayuti, Kesuma dan Rina Yenrina. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Padang. Andalas University Press.
- Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyantono, dan Maya Puspita Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor: IPB Press.
- Srihari, E., F.S Lingganingnum., R. Hervita, H., Wijaya. 2010. *Pengaruh Penambahan Maldotekstrin Pada Pembuatan Santan Kelapa*, Prosiding Seminar Rekayasa Kimia & Proses.
- Suda, I., Oki, T., Masuda, M., Kobayashi, M., Nishiba, Y., and Furuta, S. 2003. *Physiological Functionality of Purplefleshed Sweet Potatoes Containing*

- Anthocyanins and Their Utilization in Foods*. Japan Agricultural Research Quarterly (JARQ) 37(3): 167-173.
- Sudarmadji, S.,B. Haryono dan Suhardi. 1984. *Analisis Bahan Makanan dan Hasil Pertanian. Edisi ke 3*. Pusat Antar Ilmu Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.160 hal.
- Sudarmadji, S.,B. Haryono dan Suhardi. 1996. *Prosedur Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Penerbit Liberty.
- Sudarmadji, S.,B. Haryono dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta
- Suprpti, M.L. 2003. *Tepung Ubi Jalar: Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta. Kanisius.
- Tarwendah, I.P. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal pangan dan Agroindustri*. Vol 5 (2). Hal.66-73.
- USDA. 2007. *National Nutrient Database For Standard Reference*. <http://www.nal.usda.gov/foodcomp/search>
- Widjaya, C. H. 2003. Peran Antioksidan terhadap Tubuh. *Healthy Choice*. Edisi IV.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarti, Sri. 2010. *Makanan Fungsional*. Surabaya: Graha Ilmu.
- Yuliansar, Ridwan, dan Hermawati. 2020. *Karakterisasi Pati Ubi Jalar Putih, Orange, Dan Ungu*. *Jurnal Sains*. Vol. 1 No.2
- Zaddana Cantika, Almasyhuri, Sara N., Tiara O. 2021. *Snack bar Berbahan Dasar Ubi Ungu dan Kacang merah Sebagai Alternatif Selingan Untuk Penderita Diabetes Melitus*. Universitas Airlangga dan IAGIKMI. Jawa Timur.