

DAFTAR PUSTAKA

- Aminah, S., Amalia, L., & Hardianti, S. (2019). Karakteristik Kimia dan Organoleptik *Snack bar* Biji Hanjeli (*Coix lacryma jobi- L*) dan Kacang Bogor (*Vigna subterranea (L.)*). *Jurnal Agroindustri Halal*, 5(2), 212–219.
- Amrinola, W. (2015). Pati Alami Vs Pati Termodifikasi. *Binus University Faculty of Engineering*, 2–7. <https://foodtech.binus.ac.id/2015/10/12/pati-alami-vs-pati-termodifikasi/>
- Andyarini, E. N., & Hidayati, I. (2017). Analisis Proksimat pada Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus Lamk.*). *Klorofil: Jurnal Ilmu Biologi Dan Terapan*, 1(1), 32. <https://doi.org/10.30821/kfl:jibt.v1i1.1239>
- Anugrah, R. N. R., Ulfa, M. Z., Fitriyah, & Kumala, Z. N. I. (2014). “*Jack-S Bar*” Pangan Darurat (*Emergency Food Product*) berbasis Tepung Biji Nangka dan Tepung Limbah Kecap sebagai Penyumbang Kebutuhan Kalori untuk Hidup Layak pada Korban Pasca Bencana.
- AOAC. (2005). *Official Methods of Analysis*. AOAC International.
- Atma, Y., & Djuardi, E. (2019). *Analisis Bahan dan Produk Pangan*. Universitas Trilogi.
- Avrilia, C. (2021). *Pohon Kelapa, Pohon Seribu Manfaat dari Akar Hingga Daunnya*. Kompasiana. <https://www.kompasiana.com/cindi24103/60ee5fda06310e060c2075b2/pohon-kelapa-pohon-seribu-manfaat-dari-akar-hingga-daunnya>
- Azwatina, V. (2018). *Pengaruh Proporsi Tepung Biji Nangka (Artocarpus heterophyllus Lamk.) Terhadap Karakteristik Mutu Mi Basah dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Telur*. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Barber, T. M., Kabisch, S., Pfeiffer, A. F. H., & Weickert, M. O. (2020). The Health Benefits of Dietary Fibre. *Nutrients*, 12(10), 1–17. <https://doi.org/10.3390/nu12103209>
- BPOM. (2011). *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor Hk.03.1.23.11.11.09909 tentang Pengawasan Klaim Dalam Label dan Iklan Pangan Olahan*.
- Chandra, F. (2010). Formulasi *Snack bar* Tinggi Serat Berbasis Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor L*), Tepung Maizena, dan Tepung Ampas Tahu. In *Skripsi* (Vol. 3, Issue 4).
- Dwijayanti, D. M. (2016). *Karakteristik Snack bar Campuran Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata) dan Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.) dengan*

Variasi Bahan Pengikat. Universitas Jember.

- Fardiaz, D. (2014). Sifat Fisiko Kimia Air dalam Bahan Pangan. *Kimia Pangan*, 1–36. <http://repository.ut.ac.id/3891/1/EKSI4417-M1.pdf>
- Fardiaz, S. (1993). *Analisis Mikrobiologi Pangan*. PT. Raja Grafindo Persada.
- Fath, H. K. (2018). Karakteristik Organoleptik dan Fisikokimia Food Bar Berbasis Grits Kacang Kedelai Hitam dan Grits Kacang Komak Hasil Formulasi Menggunakan Linear Programming. In *Skripsi* (Vol. 11, Issue 2).
- Halimzikri, M. A. (2017). *Pembuatan Minuman Serbuk Instan Biji Nangka (Artocarpus heterophyllus) dengan Variasi Maltodekstrin dan Suhu Pengeringan*. Politeknik Negeri Sriwijaya.
- Hamid, F. Al, Leiwakabessy, J., & Bandjar, A. (2020). Analisis Komposisi Asam Lemak pada Minyak Kelapa Fermentasi dan Minyak Kelapa Tradisional. *Scie Map J*, 2(1), 24–31.
- Kaseke, H. F. G. (2017). Mempelajari Kandungan Gizi Tepung Ampas Kelapa dari Pengolahan Virgin Coconut Oil (VCO) dan Minyak Kopra Putih. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 9(2), 115–122.
- Kemenkes. (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kusumawati, D. D., Amanto, B. S., & Muhammad, D. R. A. (2012). Pengaruh Perlakuan Pendahuluan dan Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Sensori Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 1(1), 41–48.
- Ladamay, N. A., & Yuwono, S. S. (2014). Pemanfaatan Bahan Lokal dalam Pembuatan Foodbars (Kajian Rasio Tapioka: Tepung Kacang Hijau dan Proporsi CMC). *J. Pangan Dan Agroindustri*, 2(1), 67–78.
- Mamat, H., & Hill, S. E. (2014). Effect of Fat Types on the Structural and Textural Properties of Dough and Semi-Sweet Biscuit. *J Food Sci Technol*, 51(September), 1998–2005. <https://doi.org/10.1007/s13197-012-0708-x>
- Manullang, L. (2017). Analisis Komponen Asam Lemak dari Biji Nangka dengan Metode GC-MS dan Uji Aktivitas Antibakteri (*Artocarpus heterophyllus* Lam.). *Makalah Sarjana*.
- Mardiatmoko, G., & Ariyanti, M. (2018). *Produksi Tanaman Kelapa (Cocos nucifera L.)*. Badan Penerbit Fakultas Pertanian, Universitas Pattimura.
- Mutiasih, N. (2021). *Pembuatan Energy Snack bar Berbasis Biji Bunga Matahari (Helianthus annuus L.), Oats (Avena sativa L.), Kismis (Vitis vinifera L.) dan Lemak Kakao dengan Penambahan Bubuk Bunga Rosella (Hibiscus*

Sabdariffa L.) sebagai Pewarna Alami.

- Nasori, A. S., Wiguna, B., Mufti, A., Laksono, H., Budiyanto, Kusumasmarawati, A. D., Permana, A. W., & Miarto, U. (2023). Pemanfaatan Palm Fatty Acid Distillate sebagai Sumber Asam Oleat: Diversifikasi Produk Samping Minyak Kelapa Sawit sebagai Produk Antara Industri Hilir. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 33(2), 181–187.
- Ningrum, M. S. (2019). Pemanfaatan Tanaman Kelapa (*Cocos nucifera*) oleh Etnis Masyarakat di Desa Kelambir dan Desa Kubah Setang Kecamatan Pantai Labu Kabupaten Deli Serdang. *Skripsi Fakultas Biologi Universitas Medan Area, Medan*, 1–59.
- Ningrum, S. (2019). *Pemanfaatan Tepung Sorgum sebagai Pembuatan Snack bar Bebas Gluten (Nexbar).*
- Pandiangan, C. S. B., Langi, T. M., & Mandey, L. C. (2021). Karakteristik Fisikokimia *Snack bars* Tepung Ampas Kelapa (*Cocos nucifera L.*) dan Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomea batatas L.*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(1), 10–17.
- Prabosari, E. (2019). Pengaruh Protein Diet Terhadap Indeks Glikemik. *JNH (Journal of Nutrition and Health)*, 7(1), 33–39.
- Prasetya, A. (2018). Fortifikasi Biji Buah Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) dan Olahan Tulang Ikan Pepetek (*Leiognathus sp.*) sebagai Bahan Olahan Mie. In *Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung*. Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung.
- Purnama, H., Hutami, R., & Novidahlia, N. (2020). Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori *Snack bar* Ampas Tahu Dengan Penambahan Kacang Bogor. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 1(2), 75–82. <https://doi.org/10.30997/jiph.v1i2.3098>
- Purwasih, R., Subang, P. N., Fathurohman, F., & Subang, P. N. (2022). *1 | Analisis Pangan* (Issue September). <https://doi.org/10.17605/OSF.IO/J8V9P>
- Putri, C. R. (2020). *Formulasi Snack bar Berbasis Tepung Beras Hitam (Oryza Sativa L. Indica) Dan tepung Kacang Merah (Phaseolus Papaya L.) Terhadap Kadar Gula Total Dan Daya Organoleptik.*
- Putri, M. F. (2014). Kandungan Gizi Dan Sifat Fisik Tepung Ampas Kelapa Sebagai Bahan Pangan Sumber Serat. *Teknobuga*, 1(1), 32–43.
- Rahayu, D. H., Nasrullah, N., & Fauziyah, A. (2021). Pengaruh Penambahan Bekatul dan Ampas Kelapa Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Snack bar* Jantung Pisang Kepok. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 11(01), 15-29.
- Ramadhania, P. (2021). *Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Snack bar Whey Keju dengan Perbandingan Tepung Kacang Tanah (Arachis hypogaea)*

dan Tepung Ampas Kelapa (Cocos nucifera). Universitas Muhammadiyah Malang.

- Rantika, N., & Rusdiana, T. (2018). Artikel Tinjauan: Penggunaan dan Pengembangan Dietary Fiber. *Farmaka*, 16(2), 152–165. https://www.academia.edu/79692111/Penggunaan_Dan_Pengembangan_Dietary_Fiber_Review_Jurnal
- Ribu, L. (2021). Analisis Kualitas Tepung Ampas Kelapa (Cocos Nucifera L.) Berdasarkan Metode Pengeringan. In *Program Studi Kimia, Fakultas Sains dan Teknik, Universitas Nusa Cendana*.
- Rumenser, D. C., Langi, T. M., & Koapaha, T. (2021). Karakteristik Kimia dan Organoleptik *Snack bar* Berbasis Tepung Ampas Kelapa (Cocos nucifera L.) dan Tepung Kacang Hijau (Vigna radiata). *Sam Ratulangi Journal of Food Research*, 1(1), 27–34. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/srjfr/index>
- Sabilla, N. F., & Murtini, E. S. (2020). Pemanfaatan Tepung Ampas Kelapa Dalam Pembuatan Flakes Cereal (Kajian Proporsi Tepung Ampas Kelapa: Tepung Beras). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 21(3), 155–164. <https://doi.org/10.21776/ub.jtp.2020.021.03.2>
- Sardi, M., Nurhabibah, M., Tobing, B., Widani Putri, A., Nasution, A. M., Pratiwi, A., Aldelwis, K., Butar, B., Putri, R. N., Tumangger, H., & Sahira, S. (2021). Klaim Kandungan Zat Gizi pada Berbagai Kudapan (Snack) Tinggi Serat : Literature Review. *Jurnal Andaliman: Jurnal Gizi Pangan, Klinik Dan Masyarakat*, 1(1), 39–45.
- Scott, G., & Awika, J. M. (2023). Effect of protein–starch interactions on starch retrogradation and implications for food product quality. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 22(3), 2081–2111. <https://doi.org/10.1111/1541-4337.13141>
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press.
- Shahidi, F., & Hossain, A. (2022). Role of Lipids in Food Flavor Generation. *Molecules*, 27(5014), 1–16.
- Simanjorang, T. H., Setiaries, J. V., & Rahmayuni. (2020). Pemanfaatan Tepung Biji Nangka dan Sale Pisang Ambon dalam Pembuatan *Snack bar*. *Jurnal Agroindustri Halal*, 6(1), 1–10.
- Soeka, Y. S., & Sulistiani. (2017). Profil Vitamin, Kalsium, Asam Amino dan Asam Lemak Tepung Jewawut (Setaria Italica L.) Fermentasi. *Jurnal Biologi Indonesia*, 13(1), 83–95. <https://doi.org/10.47349/jbi/13012017/83>
- Subagio, A. (2011). Potensi Daging Buah Kelapa sebagai Bahan Baku Pangan Bernilai. *Pangan*, 20(1), 15–26.

- Suzihaque, M. U. H., Zaki, N. A. M., Alwi, H., Ibrahim, U. K., Abd Karim, S. F., & Anuar, N. K. (2022). Jackfruit seed as an alternative replacement for starch flour. *Materials Today: Proceedings*, 63, S451–S455. <https://doi.org/10.1016/j.matpr.2022.04.117>
- Syafitri, T. (2020). *Karakteristik Kimia Tepung Biji Nangka (Artocarpus heterophyllus) Berdasarkan Level Suhu Pengeringan*. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
- Syukri, D. (2021). *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri) (Pertama)*. Andalas University Press.
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal Reviae: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 66–73.
- Tomera, S. L. (2020). *Penentuan Asam Lemak dan Antioksidan dari Tepung Ampas Kelapa (Virgin Coconut Oil) sebagai Bahan Pangan*. Universitas Andalas.
- Triany, A., & Simanjuntak, R. (2021). *Karakteristik Snack bar Dengan Variasi Suhu Pemanggangan dan Perbandingan Tepung Ampas Kelapa Dengan Tepung Kedelai*.
- USDA. (2019). *USDA National Nutrient Database*.
- Wardani, E. N., Sugitha, I. M., & Pratiwi, I. D. P. K. (2016). Pemanfaatan Ampas Kelapa Sebagai Bahan Pangan Sumber Serat dalam Pembuatan Cookies Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 5(2), 162–170.
- Widiastuti, D., Mulyati, A. H., & Septiani, D. M. (2015). Karakteristik Tepung Limbah Ampas Kelapa Pasar Tradisional dan Industri Virgin Coconut Oil (VCO). *Ekologia*, 15(1), 29–34.
- Winarno, F. . (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Yenrina, R. (2015). *Metode Analisis Bahan Pangan dan Kompnen Bioaktif (1st ed.)*. Andalas University Press.
- Yosephin, B. (2018). Tuntunan Praktis Menghitung Kebutuhan Gizi. In *Penertbit Andi*. <https://pustaka.pekanbaru.go.id/inlislite3/opac/detail-opac?id=28395>
- Zaddana, C., Almasyhuri, A., Nurmala, S., & Oktavianti, T. (2021). *Snack bar Berbahan Dasar Ubi Ungu dan Kacang Merah sebagai Alternatif Selingan Penderita Diabetes Mellitus*. *Amerta Nutrition*, 5(3), 260. <https://doi.org/10.20473/amnt.v5i3.2021.260-275>
- Zulvi, E. (2022). Substitusi Tepung Bekatul dengan Cacahan Kacang Lebu Terhadap Sifat Kimia dan Sensoris *Snack bar* Beras Ketan Putih. In *Skripsi*. <https://repository.ummat.ac.id/4977/%0Ahttp://repository.ummat.ac.id/4977/>

1/COVER.pdf

Zuwariah, I., Noor Fadilah, M. ., Hadijah, H., & Rodhiah, R. (2021). Comparison of Amino Acid and Chemical Composition of Jackfruit Seed Flour Treatment. *Food Research*, 2(6), 539–545.



