

DAFTAR PUSTAKA

- Amanda, T. L., Jumiono, A., Zainal, M. F., dan Akil, S. 2022. Proses Pengolahan Telur. *Jurnal Pangan Halal*, 3 (1).
- Adu, R. E. Y., Sine, Y., Bria, E. J., Korbafo, E., Manlea, H., Hanas, D. F., dan Pardosi, L. 2022. *Pelatihan Pembuatan Tempe Turis (Cajanus Cajan L) Bagi Masyarakat Kelompok Tani Sehati Desa Tublopo, Kabupaten Timor Tengah Utara*. *BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(3), 405–412.
- Afidin, M. 2014. *Analisis Kadar Lemak dalam Produk Makanan Olahan: Teknik dan Metode*. Surabaya: Airlangga University Press.
- Agustina, W., dan Pramesti, R. (2018). Kajian Tepung Sorgum Sebagai Alternatif Pangan Fungsional Bebas Gluten. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 15(2), 135-142.
- Aisyah, Q. 2023. *Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Bubur Instan Berbahan Dasar Tepung Sorgum (Sorghum bicolor L. Moench) dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.)*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Albertine, A., Ahmad, D., Riska, I., Bayu N. K., dan Arsyad, M. 2020. Tepung Tempe sebagai Sumber Protein Nabati yang Ekonomis. *IPB Repository*.
- Amalia, R. 2024. *Kajian Karakteristik Fisiko Kimia dan Organoleptik Snack Bars dengan Bahan Dasar Tepung Tempe dan Buah Nangka Kering sebagai Alternatif Pangan Cfgf (Casein Free Gluten Free)*. Universitas Sebelas Maret.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan* (3rd Ed.). Dian Rakyat.
- Anwar, F., Latif, S., Ashraf, M., dan Gilani, A. H. 2007. Moringa Oleifera: A Food Plant With Multiple Medicinal Uses. *Phytotherapy Research*, 21, 17–25.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis*. AOAC International.
- Astawan, M., Wresdiyati, T., dan Ichsan, M. 2016. Karakteristik Fisikokimia Tepung Tempe Kecambah Kedelai. *J. Gizi Pangan*, 11(1):35-42.
- Atmaka, W., Riyadi, P.N., dan Utami, R. 2013. Kajian Fisikokimia dan Sensori *Snack bars* Tempe Bagi Penderita Autis. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. 6 (2): 119-127.

- Atmojo, B. (2007). Pengaruh komposisi bahan terhadap kualitas snack bar yang dihasilkan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(2), 145-152.
- Avif, A., dan Oktaviana, A. 2020. Analisis Sifat Kimia Tepung dan Pati Tepung dari Varietas Bioguma dan Lokal di Provinsi Nusa Tenggara Timur, Indonesia. *Lantanida Journal* 8, (2), 178-188.
- Awika, J. M., and Rooney, L. W. 2004. Sorghum phytochemicals and their potential impact on human health. *Phytochemistry*, 65(9), 1199-1221.
- Barreiro, M. D. 2020. Polyphenols in Milk and Dairy Products: Sources, Intake, and Benefits. *Journal of Dairy Science*, 103(2), 3789-3804.
- Bastian, F., Ishak, E., Tawali, A. B., dan Bilang, M. 2013. Daya Terima dan kandungan Zat Gizi Formula Tepung Tempe dengan Penambahan Semi Refined Carrageenan (SRC) dan Bubuk kakao. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol.2 No. 1.
- Calbom, C. 2016. *The Juice Lady's Sugar Knockout Detox to Lose Weight, Kill Cravings, and Prevent Disease*. Siloam Publishing. USA.
- Carakostas, M. C., Curry, L. L., Boileau, A. C., and Brusick, D. J. 2008. Overview: The history, technical function and safety of rebaudioside A, a naturally occurring steviol glycoside, for use in food and beverages. *Food and Chemical Toxicology*, 46, S1-S10.
- 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.
- Choi, J., and Kim, J. 2020. Protein stability in snack bars: Effects of ingredients and processing conditions. *Food Chemistry*, 323, 126850.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1981. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1992. *Tabel Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Jakarta: Bhratara Karya Aksara.
- Direktorat Gizi Masyarakat. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Jakarta: Kementrian Kesehatan RI.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2020. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*.
- 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.

- East African Community. 2016. *Draft East African Standard 95: Sorghum Flour Specification*. Tanzania: East African Community.
- Edahwati, L. 2010. Perpisahan Massa Karbohidrat menjadi Glukosa dari Buah Kersen dengan Proses Hidrolisis. *Jurnal Peneliti Ilmu Teknik*, 10(1), 1–5.
- Faizah, D. N. 2012. *Substitusi Tepung Tempe Pada Produk Beragi*. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Feny, R. 2018. *Pembuatan Tepung Tempe: Proses dan Aplikasinya dalam Produk Makanan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- 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.
- Fitriyanti, F. D. 2018. *Kepadatan Gizi Dan Indeks Glikemik Cookies Tersubstitusi Tepung Tempe Dan Tepung Pisang Raja*. Universitas Jember.
- Galakinasi, N. 2019. *Pengembangan Produk Pangan Fungsional: Snack Bar Berbasis Gandum*. *Jurnal Teknologi Pangan*, 7(1), 45-55.
- Haryani, S. 2020. *Karbohidrat Tepung Sorgum: Komposisi dan Manfaat untuk Kesehatan*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Huang, D., Ou, B., and Prior, R. L. 2006. *Partition of Selected Antioxidants in Corn Oil-Water Model System*. *J. Agric. Food Chem.*
- Indonesia. (2009). *Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan*. Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 144. Jakarta: Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia.
- Indrawan, I., Seveline., dan Ningrum, R. I. K. 2019. *Pembuatan Snack Bar Tinggi Serat Berbahan Dasar Tepung Ampas Kelapa dan Tepung Kedelai*. Jakarta Selatan: Universitas Trilogi.
- Istiqomah, I. 2022. *Pengaruh Perbandingan Tepung Sukun dengan Tepung Tempe terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Snack Bar*. Universitas Jambi.
- Jones, J. M. 2020. Dietary fiber future directions: integrating new definitions and findings to inform nutrition research and communication. *Advances in Nutrition*, 11(2), 395-403.
- Kalita, D., and Jayanty, S. S. 2014. Nutrient composition of kismis (raisin) and its impact on human health. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*,

54(4), 511-518.

- Kartini, T. 2019. *Analisis Kandungan Karbohidrat dalam Tepung Tempe: Pendekatan Kimia dan Nutrisi*. Bandung: Alfabeta.
- Kementrian Kesehatan RI. 2014. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Tentang Pedoman Gizi Seimbang*. Jakarta: Kementrian Kesehatan RI.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2019. *Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan bagi Bangsa Indonesia*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kristiandi, K., Rozana, Junardi, dan Maryam, A. 2021. Analisis Kadar Air, Abu, Serat Dan Lemak Pada Minuman Sirup Jeruk Siam (*Citrus nobilis* var. *microcarpa*). *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis Dan Biosistem*. Vol.9 (2).
- Kusnandar, F. 2020. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Kusumastuty, I., Fandianty, L., dan Rio Julia, A. 2015. Formulasi *Food Bar* Tepung Bekatul dan Tepung Jagung sebagai Pangan Darurat. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 2(2), 68–75.
- Ladamay, N. A., dan 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.
- Marlina, A., dan Widiastuti, E. (2015). Pembuatan Gula Cair Rendah Kalori Dari Daun Stevia Rebaudiana Bertoni Secara Ekstraksi Padat-Cair. *Industrial Research Workshop And National Seminar*, 149–154.
- Martiyanti, A., dan Vita, V. V. 2018. Sifat Organoleptik Mi Insan Tepung Ubi Jalar Putih Penambahan Tepung Kelor. *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol.1 (1): 1-13.
- Mekonnen, A., and Ramaswamy, H. S. 2020. *Polyphenol Content and Antioxidant Capacity of Sorghum Flour*. *Food Bioscience*, 34.
- Meng, J. 2020. Polyphenolic Content and Antioxidant Properties of Different Varieties of Raisins. *Journal of Food Science*, 85(6).
- Natalia D. 2010. *Sifat Fisikokimia dan Indeks Glikemik Berbagai Produk Snack*. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Novita, W. E. 2016. *Kualitas Biskuit Dengan Kombinasi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L. Moench) Dan Tepung Tempe*. [Skripsi]. Fakultas Teknobiologi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.

- Nur, A., dan Oktaviana, S. 2020. *Kadar Abu Tepung Sorgum: Pengaruh Pengolahan dan Penyimpanan*. Medan: Universitas Sumatera Utara Press.
- O'Connor, P., & Moran, A. (2019). The influence of polyphenols on the oxidative stability of margarine. *Journal of Food Science and Technology*, 56(3).
- Oktariani, N. 2021. *Formula Snack Bar Dengan Tempe Dan Crumb Ubi Jalar Kuning (Ipomoea Batatas L) Sebagai Makanan Selingan Sehat Bagi Penderita Hipertensi*. Poltekkes Kemenkes Bengkulu.
- Oktavia, A. N. 2012. Studi Pembuatan Tempe. In *Universitas Hasanuddin Makasar*. Universitas Hasanuddin.
- Pratama, I. R., Rostini, R., dan Liviawati, E. 2014. Karakteristik Biskuit Dengan Penambahan Tepung Ikan Jangilus (*Istiophorus Sp*). *jurnal Akuatika ISSN*. 3 (2) : 1470-1483.
- Pratiwi, D. C. 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Tiwul Tawar Instan Dan Metode Pengolahan Terhadap Sifat Organoleptik Spone Cake. *E-Journal Boga*. Vol.7 (2):188-197.
- Purwasih, R. 2021. *1 Analisis Pangan*. Subang : Polsub Press.
- Puspita, D., Mangalik, G., dan Kristover, H. C. 2022. Formulasi *Food Bar* Untuk Pemenuhan Kebutuhan Atlet. *Science, Technology and Management Journal*. 2(2).
- Rahayu, E., dan Santoso, B. 2019. *Analisis Nutrisi Susu Skim dan Manfaatnya bagi Kesehatan*. *Jurnal Ilmu Gizi Indonesia*, 7(3), 205-212.
- Riansyah, A., Supriadi, A., dan Nopianti, R. 2013. Pengaruh Perbedaan Suhu dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (*Trichogaster pectoralis*) dengan Menggunakan Oven. *Jurnal Fishtech*, 2(1).
- Rinda., A., dan Asyik, N. 2018. Pengaruh komposisi *Sack bar* Berbasis Tepung Tempe dan Biji Lamtoro (*Leucaena leucocephala* (Lam.) de Wit) Terhadap Penilaian Organoleptik, Proksimat, dan Kontribusi Angka Kecukupan Gizi. *J. Sains dan Teknologi Pangan (JSTP)*. Fakultas Pertanian. Universitas Halu Oleo. Kendari.
- Riyadi, N. H., Utami, R., dan Amalia, R. 2011. Kajian Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Snackbars Dengan Bahan Dasar Tepung Tempe Dan Buah Nangka Kering Sebagai Alternatif Pangan CFGF (Casein Free Gluten Free). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 4(1), 50–57.
- Rusli. 2021. Modifikasi Metode Analisis Daya Hambat terhadap Proses Denaturasi Protein yang Diinduksi oleh Panas. *CHEESA: Chemical*

Engineering Research Articles.

- Sabilla, N. F., dan 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.
- Saraswati, D. 2012. *Uji bakteri Salmonella sp pada telur bebek, telur puyuh dan telur ayam kampung yang diperdagangkan di Pasar Liluwo Kota Gorontalo*. Laporan Penelitian. Fakultas Ilmu Kesehatan dan Keolahragaan. Universitas Gorontalo. Gorontalo.
- Silva, E. C., Sabrinho, V. S., and Cereda, M. P. 2013. Stability Of Cassava Flour Based *Food Bars*. *Food Science And Technology*. 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.
- Suarni. 2012. Potensi Sorgum sebagai Bahan Pangan Fungsional. *IPTEK Tanaman Pangan* 7 (1), 58-66.
- Suloi, A. N. F., Rumitasari, A., Farid, J. A., Fitriani, S. N. A., dan Ramadhani, N. L. 2020. Camilan Sehat Rendah Indeks Glikemik Sebagai Alternatif Pencegahan Penderita Diabetes. *Jurnal ABDI*, 2(1), 118–125.
- Suprpto, H.S., dan Mudjisihono, R. 1987. *Budidaya dan pengolahan sorgum*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Suryani, T. 2019. Peran Pengemulsi Alami dalam Industri Pangan: Studi Kasus pada Penggunaan Kuning Telur. *Jurnal Teknologi Pangan*, 10(2), 150-160.
- Syarbini, M. H. 2014. *Cake Preneur : Panduan Meningkatkan Keterampilan dan Bekal Menjadi Pengusaha Kue*. [E-book]. Solo: Tiga Serangkai.
- Standar Nasional Indonesia (SNI) 2973:2011. *Mutu Makanan Ringan (Snack)*.
- Susanto, A. 2009. Uji Korelasi Kadar Air, Kadar Abu, Water activity dan Bahan Organik pada Jagung di Tingkat Petani, Pedagang pengumpul dan Pedagang Besar. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. Hal 835.
- Syukri, D. 2021. *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri Dan Gravimetri)*. 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.

- Taufik, M. 2019. Formulasi *Cookies* Berbahan Tepung Terigu dan Tepung Tempe dengan Penambahan Tepung Pegagan. *Jurnal Agroindustri Halal*, 5(1), 009–016.
- USDA. 2015. *Tipe Data: Warisan SR. Kategori Makanan: Biji-Bijian Sereal Dan Pasta. Nomor FDC: 169716.*
- USDA. 2018. Full Report (All Nutrients) 19406, Snacks, Granola Bars, Soft, Uncoated, Nut and Raisin. *National Nutrient Database for Standard Reference.*
- Utari, D. M., Rimbawan., Riyadi, H., Muhilal., dan Purwastyastuti. 2015. *Potensi Asam Amino Pada Tempe Untuk Memperbaiki Profil Lipid Dan Diabetes Mellitus.* Departemen Gizi Kesehatan Masyarakat. Universitas Indonesia.
- Wardhani, A. W. K., Muhandri, T., Faridah, D. N., dan Andarwulan, N. 2024. Karakteristik Fisik, Kimia, Fungsional, dan Sensori Nasi Gurih Instan Dibandingkan dengan Nasi Putih Instan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 35(1), 79-91.
- World Health Organization. 2013. *Healthy Diet.* Geneva: WHO.
- Wibowo. 2013. *Optimasi Formulasi Pembuatan Snack bar Kacang Merah-Apel Malang dengan Menggunakan Program Linier.* [Skripsi]. Bandung: Universitas Pasundan. Hal 89.
- Widjaja, W. P., dan Sumartini. 2015. *Optimalisasi Pemakaian Koji Dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Tepung Sorgum Termodifikasi.* Universitas Pasundan.
- Winarsi, H. 2005. *Isoflavon.* Yogyakarta: Gadjah mada University Press.
- Winarno, F. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi.* Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wulandari, F. 2016. Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, Dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras Dengan Substitusi Tepung Sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3), 107–112.
- Yadav, S. K. 2008. *Pengolahan dan pemanfaatan tepung tempe dalam produk pangan.* Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada Press.
- Yanti, N., Fitriani, S., dan Efendi, R. 2022. Karakteristik Bubur Instan Berbasis Ubi Jalar Kuning Dan Tempe. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian.* Vol.7 (2): 138-145.
- Yudiono, K. 2022. Aktivitas Antioksidan, Total polifenol, Total Flavonoid, dan

Sifat Sensoris Inovai Tempe Kedelai Dengan SUBstitusi Tepung Daun Kelor. *Agrointek*. Vol 17(4).

Yulia, D. E. S., Angkasa, D., dan Dhyani, P. S. 2017. Daya Terima dan Nilai Gizi *Snack Bar* Modifikasi Sayur dan Buah Untuk Remaja Putri. *Jurnal Gizi*. Universitas Esa Unggul.

Yuliani, S., and Indrasari, S. D. 2019. Total Phenolic Content and Antioxidant Activity of Tempe Flour. *Journal of Food Science and Technology*, 56(4), 1983-1990.

