

DAFTAR PUSTAKA

- Abdualrahm, M. A. Y. (2013). Physico-Chemical Characteristics Of Different Types Of Mango (*Mangifera Indica* L.) Fruits Grown In Drafur Regions And Its Use In Jam Processing. In *Science International* (Vol. 1, Issue 5, Pp. 144–147).
- Adawiyah, D. R., Andarwulan, N., Triana, R. N., Agustin, D., & Gitapратиwi, D. (2018). Evaluas Perbedaan Varietas Kacang Kedelai Terhadap Mutu Produk Susu Kedelai. *Jurnal Mutu Pangan*, 5(1), 10–16.
- Akinidowu, P. E., Adebo, U. G., Egbekunle, K. O., Olagunju, Y. O., Aderonmu, O. I., & Aduloju, A. O. (2020). Diversity Of Mango (*Mangifera Indica* L.) Cultivars Based On Physicochemical, Nutritional, Antioxidant, And Phytochemical Traits In South West Nigeria. *International Journal Of Fruit Science*, 20(S2), S352–S376.
- Ali, M., Efendi, E., & Noor, N. M. (2018). Proses Pengolahan Ikan Teri (*Stolephorus* Sp.) Dan Pemanfaatan Limbahnya Sebagai Bahan Baku Pakan Ikan Dalam Mendukung Konsep Zero Waste. *Jurnal Perikanan*, 8(1), 47–54.
- Amalia, R. E., Slamet, A., & Kanetro, B. (2025). Pengaruh Substitusi *Puree* Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*), Tepung Jagung , Tepung Kacang Merah Terhadap Sifat Fisik , Kimia Dan Tingkat Kesukaan Snack Bar. *Prosiding Seminar Nasional Fakultas Pertanian Dan Perikanan*, 8(1), 167–173.
- Amanto, B. S, Siswanti, S., & Atmaja, A. (2015). Kinetika Pengeringan Temu Giring Menggunakan Cabinet Dryer Dengan Perlakuan Pendahuluan Blanching. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(2), 107.
- Ambarwati, L. (2025). Karakteristik Fisikokimia Tepung Ikan Patin (*Pangasius Hypophthalmus*), Lele (*Clarias* Sp.) Dan Nila (*Oreochromis Niloticus*) Sebagai Sumber Protein. *Proceedings Of The Vocational Seminar On Marine & Inland Fisheries*, 2(1), 77.
- Amelia, J. R., Azni, I. N., Basriman, I., & Prasasti, F. N. . (2021). Karakteristik Kimia Minuman Sari Tempe-Jahe Dengan Penambahan CMC Dan Gom Arab Pada Konsentrasi Yang Berbeda. *Chimica Et Natura Acta*, 9(1), 36–44.
- 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.) Verdcourt). *Jurnal Agroindustri Halal*, 5(2), 212–219.
- Amorta, D. Z., & Nurhidajah, N. (2020). Sifat Kimia & Sensori Serbuk Beras Hitam Dengan Variasi Metode Pemasakan Dan Penambahan Bubuk Kedelai. *JPangan Dan Gizi*, 10(1), 64.
- Amra, G. A., Holinesti, R., Faridah, A., & Mustika, S. (2024). Kualitas Es Krim Dengan Penambahan *Puree* Terung Belanda. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 8(2), 28197–28208.
- Ariani, F., Rohadi, S., Sukanty, N. M. W., Yunita, L., Solehah, N. Z., & Nursafia, B. I. (2024). Penentuan Kadar Lemak Pada Tepung Terigu Dan Tepung Maizena Menggunakan Metode Soxhlet. *Ganec Swara*, 18(1), 172.
- Arifin, M., Zulkarnain, Mawardi, W., & Yuwandana, D. P. (2022). Pola Musim Ikan Teri (Stolephorus Sp) Dan Upaya Penangkapan Payang Di Kecamatan Pasongsongan Sumenep, Madura. *Albacore Jurnal Penelitian Perikanan Laut*, 4(2), 159–168.
- Asfiani, Samudi, S., & Madauna, I. S. (2019). Karakteristik Mangga (Mangifera Indica L.) Lokal Berdasarkan Ciri Morfologi Dan Anatomi. *Agrotekbis*, 7(5), 609–619.
- Astiana, I., Lahay, A. F., Utari, S. P. S. D., Farida, I., Samanta, P. N., Budiadnyani, I. G. A., & Febrianti, D. (2023). Organoleptic And Nutritional Characterization Of Fish Biscuits With Fortification Of Surimi Powder From Purple-Spotted Bigeye Fish (Priacanthus Tayenus). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 26(1), 107–116.
- Augustyn, G. H., Breemer, R., & Lekipiouw, I. (2016). Analisa Kandungan Gizi Dua Jenis Tepung Biji Mangga (Mangifera Indica L) Sebagai Bahan Pangan Masyarakat Kecamatan Mola, Kabupaten Maluku Barat Daya. *Agritekno: Jurnal Teknologi Pertanian*, 5(1), 26.
- Bau, F. C., Une, S., & Antuli, Z. (2023a). Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Kualitas Kimia Dan Biologis Ikan Teri Asin Kering (Stolephorus Sp.). *Jambura Journal Of Food Technology (Jjft)*, 5(01), 118–130.
- Bau, F. C., Une, S., & Antuli, Z. (2023b). Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Kualitas Kimia Dan Biologis Ikan Teri Asin Kering (Stolephorus Sp.) Pengaruh Lama

- Pengeringan Terhadap Kualitas Kimia Dan Biologis Ikan Teri Asin Kering (*Stolephorus* Sp.). *Jambura Journal Of Food Technology*, 5(01), 55–62.
- Bernal-Mercado, A. T., Ayala-Zavala, J. F., Cruz-Valenzuela, M. R., Gonzalez-Aguilar, G. A., Nazzaro, F., Fratianni, F., De Miranda, M. R. A., & Silva-Espinoza, B. A. (2018). Using Sensory Evaluation To Determine The Highest Acceptable Concentration Of Mango Seed Extract As Antibacterial And Antioxidant Agent In Fresh-Cut Mango. *Foods*, 7(8), 1–13.
- Celis, M. E. M., Yahia, E. M., Bedoya, R., Landázuri, P., Loango, N., Aguillón, J., Restrepo, B., & Ospina, J. C. G. (2019). Chemical Composition Of Mango (*Mangifera Indica* L.) Fruit: Nutritional And Phytochemical Compounds. *Frontiers In Plant Science*, 10(1), 1–21.
- Chen, G., Mantilla, S. M. O., Netzel, M. E., Cozzolino, D., & Sultanbawa, Y. (2025). Sensory Profiling Of Burdekin Plum Leathers And Consumer Acceptability Of Its Combination With Trail Mix. *Food Science And Nutrition*, 13(5).
- Dai, W., He, S., Huang, L., Lin, S., Zhang, M., Chi, C., & Chen, H. (2024). Strategies To Reduce Fishy Odor In Aquatic Products: Focusing On Formation Mechanism And Mitigation Means. *Food Chemistry*, 444, 138625.
- Dar, M. S., Oak, P., Chidley, H., Deshpande, A., Giri, A., & Gupta, V. (2015). Nutrient And Flavor Content Of Mango (*Mangifera Indica* L.) Cultivars: An Appurtenance To The List Of Staple Foods. In *Nutritional Composition Of Fruit Cultivars*. Elsevier Inc.
- Devy, B. C. Z., Maherawati, & Priyono, S. (2023). Formulasi *Food Bar* Berbasis Tepung Tempe Kedelai Lokal Dan Tepung Pisang Kepok. *Jurnal Agritechno*, 16(2), 98–107.
- Dewi, T. K., Amir, A., & Elma, E. S. (2021). Mutu Hedonik Formula Isotonik Penambahan Gula Pasir Dan Gum Arab. *Media Gizi Pangan*, 28(1), 54–60.
- Dirpan, A., Rahman, A. N., Sapsal, M. T., Tahir, M. M., & Singgang, D. (2021). Perubahan Warna Dan Organoleptik Buah Mangga Golek (*Mangifera Indica* L.) Pada Metode Penyimpanan Zero Energy Cool Chamber (Zecc) Dengan Kombinasi Pengemasan. *Jurnal Agritechno*, 14(02), 66–75.
- Fa'izah, A., Wardani, I., & Soesilo, D. (2016). The Effectiveness

- Of Anchovy Concentration (*Stolephorus Insularis*) As Antimicrobial To *Streptococcus Mutans* (In Vitro). *Denta*, 10(1), 71.
- Fetriyuna, Yenrina, R., & Kasim, A. (2011). *Bioavaibility Of Protein And Calcium In Instant Noodle With Anchovy Fish Powder Mixed*.
- Fitmawati, Hartana, A., & Purwoko, B. S. (2009). Taksonomi Mangga Budidaya Indonesia Dalam Praktik. *J. Agron. Indonesia*, 37(2), 130–137.
- Gahane, S., Relekar, P., Kadam, J., Shirke, G., Ranveer, R., & Rane, S. (2024). Development Of Sweet Potato (*Ipomoea Batatas* L.) And Mango (*Mangifera Indica* L.) Blended Bar. *International Journal Of Advanced Biochemistry Research*, 8(3), 551–557.
- Gill, A., & Meena, G. S. (2020). Formulation Of Functional Energy Bars Using Dairy And Non-Dairy Ingredients: A Review. *International Journal Of Chemical Studies*, 8(6), 1337–1342.
- Hadi, K. U. A. K., Suhartatik, N., & Widanti, Y. A. (2020). Fruit Leather Dari Beberapa Jenis Mangga (*Mangifera Indica* L.) Dengan Perbedaan Konsentrasi Gum. *Jitipari (Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan Unisri)*, 5(2), 26–36.
- Hamidah, S., Sartono, A., & Sulistya Kusuma, H. (2017). Perbedaan Pola Konsumsi Bahan Makanan Sumber Protein Di Daerah Pantai, Dataran Rendah Dan Dataran Tinggi. *Jurnal Gizi*, 6(1), 21.
- Handayani, D., Nurwantoro, N., & Pramono, Y. B. (2022). Karakteristik Kadar Air, Kadar Serat Dan Rasa Beras Analog Ubi Jalar Putih Dengan Penambahan Tepung Labu Kuning. *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(2), 14–18.
- Haq, A. D., Ratnaningsih, N., & Lastariwati, B. (2021). Substitusi Tepung Ikan Teri (*Stolephorus* Sp.) Dalam Pembuatan Kue Semprong Sebagai Sumber Kalsium. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 24(3), 292–300.
- Hardiyanti, & Nisah, K. (2021). Analisis Kadar Serat Pada Bakso Bekatul Dengan Metode Gravimetri. *Amina*, 1(3), 103–107.
- Hartanto, S. (2017). Implementasi Fuzzy Rule Based System Untuk Klasifikasi Buah Mangga. *Techsi*, 9(2), 103–122.
- Hendrayati, Dewi, T., Budyghifari, L., & Adam, A. (2020).

- Proximate Characteristics And Nutritional Value Of White Anchovy Flour. *Medico-Legal Update*, 20(3), 744–749.
- Herwin, & Meilani. (2016). Identifikasi Aktivitas Ekstrak Etanolik Buah Mangga (*Mangifera Indica* L.) Pada Mencit Jantan (*Mus Musculus*) Sebagai Produk Immunoglobulin (Igm). *Jurnal Ilmiah As-Syifaa*, 8(2), 98–104. 3
- Hossain, M. Z., Ando, H., Unno, S., & Kitagawa, J. (2020). Targeting Chemosensory Ion Channels In Peripheral Swallowing-Related Regions For The Management Of Oropharyngeal Dysphagia. *International Journal Of Molecular Sciences*, 21(17), 1–45.
- Instituto Colombiano De Bienestar Familiar (Icbf). (2015). *Tabla De Composición De Alimentos Colombianos*. Bogotá Sas.
- Istinganah, M., Rauf, R., & Widyaningsih, E. N. (2017). Tingkat Kekerasan Dan Daya Terima Biskuit Dari Campuran Tepung Jagung Dan Tepung Terigu Dengan Volume Air Yang Proporsional. *Jurnal Kesehatan*, 10(2), 83.
- Kanokbodeevanit, P., & Ritthiruangdej, P. (2020). Effect Of Mango Puree On The Rheology Of Batter And Qualities Of Crispy Waffle. *Jurnal Universitas Srinakharinwirot (Cabang Sains Dan Teknologi)*, 13(25), 75–85.
- Kusbandari, A., & Susanti, H. (2016). Kandungan Beta Karoten Dan Aktivitas Penangkapan Radikal Bebas Terhadap Dpph (1,1-Difenil 2-Pikrilhidrazil) Ekstrak Buah Blewah (*Cucumis Melo* Var. *Cantalupensis* L) Secara Spektrofotometri Uv-Visibel. *Jurnal Farmasi Sains Dan Komunitas*, 14(1), 1–23.
- Lestari, W. N., Wulandari, Y. W., Widanti, Y. A., & Nuraini, V. (2021). Perubahan Tingkat Kesukaan Konsumen Berdasarkan Parameter Sensoris Pada Produk Intip Yang Disimpan Dengan Perbedaan Suhu Dan Lama Penyimpanan. *Jitipari*, 6(2), 64–74.
- Lisa, M., Lutfi, M., & Susilo, B. (2020). Pengaruh Sulisa, M., Lutfi, M., & Susilo, B. Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Jamur Tiram Putih (*Plaerotus Ostreatus*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 3(3), 270–279.
- Litaay, C., Indriati, A., Andriansyah, R. C. E., Novianti, F., Purwandoko, P. B., Rahman, N., Nuraini, L., Rahman, N., & Hidayat, T. (2023). Karakteristik Kimia Dan Keamanan

- Mikroba Tepung Ikan Teri Hitam (*Stolephorus Commersonii*). *JPHP Indonesia*, 26(3).
- Mardiyah, U., Jamil, S. N. A., Muqsith, A., & Rodiyah, S. (2022). Analisis Sensori Dan Nilai Gizi Snack Bar Substitusi Tepung Ikan Teri (*Stolephorus Sp.*) Sebagai Alternatif Makanan Selingan. *Samakia : Jurnal Ilmu Perikanan*, 13(2), 155–161.
- Maryeni, S., & Saputri, W. (2022). Teknik Pengolahan Ikan Teri (*Stolephorus Sp.*) Di Pelabuhan Perikanan Pantai Wilayah I Carocok Anau Tarusan Kabupaten Pesisir Selatan Sumatera Barat. *Semah*, 27(2), 58–66.
- Murti, R. W., Sumardianto, & Purnamayati, L. (2021). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Garam Terhadap Asam Glutamat Terasi Udang Rebon (*Acetes Sp.*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 24(1), 50–59.
- Namarubessy, C., & Awan, A. (2016). Analisis Kadar Lemak Biji Hotong (*Sertica Italica (L.) Beauv*) Dengan Lama Waktu Penyimpanan Di Kabupaten Buru Selatan. *Biopendix: Jurnal Biologi, Pendidikan Dan Terapan*, 2(2), 101–105.
- Nisah, K., Afkar, M., & Sa'diah, H. (2021). Analisis Kadar Protein Pada Tepung Jagung, Tepung Ubi Kayu Dan Tepung Labu Kuning Metode Kjedhal. *Amina*, 1(3), 108–113.
- Nupu, A. K., Mile, L., & Yusuf, N. (2023). Analisis Organoleptik Hedonik Sambal Ikan Layang Asin Kering Dengan Penambahan Rumput Laut. *Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*, 11(3), 103–110.
- Nurani, F. P., Jariyah, Rosida, & Susanti, R. A. (2018). Addition Of Anchovy Flour And Sodium Bicarbonate To Characteristics Of High Calcium. *International Conference On Science And Technology*, 23(2), 1–24.
- Nursani, Amaliah, R., Ramadani, D., Hari Lestari, R., Dwi Amaliah, D., Parawansyah, A., & Arif Wangsa, M. (2023). Pentingnya Konsumsi Protein Hewani Bagi Anak Usia Dini Di Sd Inpres 12/79 Lonrae Kec. Tanete Riattang Timur Kab. Bone. *Jurnal Pengabdian Mandiri*, 2(7), 1667–1672.
- Paramita, O. (2018). Pengaruh Jenis Air Perendam Terhadap Kandungan Vitamin C, Serat, Dan Protein Tepung Mangga (*Mangifera Indica L.*). *JBAT*, 2(1), 74154.
- Pasaribu, H. U., Ali, A., & Hamzah, F. (2015). Pemanfaatan Mangga Arum Manis Dalam Pembuatan Dodol Dengan

- Perbedaan Konsentrasi Tepung Ketan Dan Rumput Laut. *Jom Faterna*, 2(2), 10–14.
- Purnama, R. C., Winahyu, D. A., & Sari, D. S. (2019). Analisis Kadar Protein Pada Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa Acuminata* Balbisiana Colla) Dengan Metode Kjeldahl. *Jurnal Analisis Farmasi*, 4(2), 77–83.
- Purnamayati, L., Anandito, R. B. K., Siswanti, & Nurhartadi, E. (2019). Characteristic And Self-Life Test Of *Food Bar* With Combination Of White Millet, Snakehead Fish And Soy Flour. *Caraka Tani*, 34(1), 101–114.
- Putra, M. D. H., Putri, R. M. S., Oktavia, Y., & Ilhamdy, A. F. (2020). Karakteristik Asam Amino Dan Asam Lemak Bekasam Kerang Bulu (*Anadara Antiquate*) Di Desa Benan Kabupaten Lingga. *Marinade*, 3(02), 159–167.
- Putri, G. S., & Zakaria, M. N. (2018). Ikan Teri (*Stolephorus* Spp.) Sebagai Bahan Pencegah Gigi Berlubang. *Media Kartika*, 1(1), 91–102.
- Qamariah, N., Handayani, R., & Mahendra, A. I. (2022). Uji Hedonik Dan Daya Simpan Sediaan Salep Ekstrak Etanol Umbi Hati Tanah. *Jurnal Surya Medika*, 7(2), 124–131.
- Rahayu, H. D., 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(1), 15–29.
- Ramadhan, R., Nuryanto, & Wijayanti, H. S. (2019). Kandungan Gizi Dan Daya Terima Cookies Berbasis Tepung Ikan Teri (*Stolephorus* Sp) Sebagai Pmt-P Untuk Balita Gizi Kurang. *Journal Of Nutrition College*, 8(4), 264–273.
- Rangkuti, B. T., Padang, S. S. B., Dawolo, S. A., Zahari, M. P., Romauli, N. D. M., & Hasibuan, A. H. (2024). Uji Uji Hedonik Pada Tingkat Kemanisan Permen Daun Kelapa Sawit. *Jurnal Teknologi Pertanian Gorontalo*, 9(1), 8–14.
- Rasmikayati, E., Fauziah, Y. D., Trimo, L., Andriani, R., Kusumo, B., & Saefudin, B. R. (2021). Analisis Karakteristik Konsumen Produk Mangga Ditinjau Dari Aspek Demografis, Psikografis Serta Perilaku Konsumen Sebelum Dan Saat Pandemi Covid-19. *Mimbar Agribisnis*, 7(2), 1618–1638.
- Safarianti, A., Naibaho, N. M., & Mulyani, R. I. (2022). Studi Pemanfaatan Tepung Ikan Teri Jengki (*Engraulis* Sp.) Dan

- Tepung Tomat (*Lycopersium Esculentum*) Sebagai Bahan Penyedap Rasa Alami. *Buletin Loupe*, 18(02), 131–141.
- Samsi, A. N., Akhmad, N. A., Marlina, S., & Rusmidin, R. (2023). Anchovy (The Engraulidae Family) And All Of The Potential Aspect: A Literature Review. *Jurnal Pembelajaran Dan Biologi Nukleus*, 9(1), 153–164.
- Sari, F., Karimuna, L., & Sadimantara, M. S. (2019). Pengaruh Penambahan Kacang Tanah (*Arachis Hypogaea* L .) Terhadap Uji. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 4(3), 2220–2230.
- Sari, V. K., Sa'diyah, H., Rusdiana, R. Y., Hariyono, K., & Hartatik, S. (2024). Keragaman Mangga (*Mangifera Indica* L.) Di Jawa Timur Berdasarkan Karakter Morfologi: Studi Kasus Di Kabupaten Jember. *Vegetalika*, 13(1), 90–103.
- Sembiring, M. B., Rahmi, D., Maulina, M., Tari, V., Rahmayanti, & Suwardi, A. B. (2020). Identifikasi Karakter Morfologi Dan Sensoris Kultivar Mangga (*Mangifera Indica* L.) Di Kecamatan Langsa Lama, Aceh, Indonesia. *Jurnal Biologi Tropis*, 20(2), 179–184.
- Septiana, H. R., Adawiyah, D., & Andarwulan, N. (2015). Optimasi Proses Pengolahan Margarin Krim Skala Pabrik Optimization Of Processing Technology Reduced Fat Margarine In Factory. *Jurnal Mutu Pangan*, 2(2), 103–111.
- Septiani, V. E., Jus'at, I., & Wijaya, H. (2016). Pembuatan Snack Bar Bebas Gluten Dari Bahan Baku Tepung Mocaf Dan Tepung Beras Pecah Kulit. *Nutrion Journal*, 1(20), 22–39.
- Sholikhah, A., & Dewi, R. K. (2022). Peranan Protein Hewani Dalam Mencegah Stunting Pada Anak Balita. *Jrst*, 6(1), 95.
- Siallagan, E., Widyasaputra, R., & Widyowanti, R. A. (2023). Perbedaan Karakteristik Fisik Dan Kimia Mango Infused Tea Berdasarkan Jenis Mangga Dan Lama Perendaman. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 8(1), 66–72.
- Sihmawati, R. R., Oktoviani, D., & Untag, W. (2014). Aspek Mutu Produk Nata De Coco Dengan Penambahan Sari Buah Mangga. *Jurnal Teknik Industri Heuristic*, 11(02), 63–74.
- Smith, A., Liline, S., & Sahetapy, S. (2023). Analisis Kadar Abu Pada Salak Merah (*Salacca Edulis*) Di Desa Riring Dan Desa Buria Kecamatan Taniwel Kabupaten Seram Bagian Barat Provinsi Maluku. *Jurnal Biologi, Pendidikan Dan Terapan*,

10(1), 51–57.

- Suhartini, W., Rumkorem, F., & Saraswaty, A. (2022). Analisis Sensori Varian Minuman Pala (*Myristica Argentea* Warb) Yang Dikombinasikan Dengan Ekstrak Kopi (*Coffea Canephora*) Dan Ekstrak Kayu Manis (*Cinnamomum Burmannii*). *Communication In Food Science And Technology*, 1(1), 25.
- Susanto, A., Kartika, K., Fertiasari, R., & Sari, D. (2023). *Food Bar* Berbasis Tepung Pisang Dan Mocaf Sebagai Emergency Food. *JFSA*, 1(2), 24–31.
- Taridala, A. A. M., Ansharullah, & Rejeki, S. (2022). Pengaruh Penambahan Bubur Buah Kersen Terhadap Zat Besi, Serat Pangan, Dan Zat Gizi Snack Bar Berbasis Sgau Bekatul. *Sains Dan Teknologi Pangan*, 7(1), 4656–4667.
- Tarigan, O. J., Lestari, S., & Widiastuti, I. (2017). Pengaruh Jenis Asam Dan Lama Marinasi Terhadap Karakteristik Sensoris, Mikrobiologis, Dan Kimia Naniura Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*). *Jurnal Fishtech*, 5(2), 112–122.
- Tarwendah, I. P. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensori Dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 66–73.
- Ubwa, S. T., Ishu, M. O., Offem, J. O., Tyohemba, R. L., & Igbum, G. O. (2014). Proximate Composition And Some Physical Attributes Of Three Mango (*Mangifera Indica* L.) Fruit Varieties. *International Journal Of Agronomy And Agricultural Research (Ijaar)*, 4(2), 21–29.
- Urania, S. L., & Sarofa, U. (2023). Karakteristik Cookies Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L): *Puree* Pisang Cavendish Dengan Penambahan Margarin. *J. Sains & Teknologi Pangan*, 8(4), 60–72.
- USDA. Snack, Mixed Berry Bar. *United Standar Departemen of Agriculture*. 19 Mei 2025. <https://fdc.nal.usda.gov/food-search?type=SR%20Legacy&query=protein%20bar>.
- Valentina, A., Masirah, M., & Lailatussifa, R. (2021). Pengaruh Fortifikasi Jenis Ikan Yang Berbeda Terhadap Tingkat Kesukaan Dan Karakteristik Fisik Mi Basah. *Chanos Chanos*, 19(1), 125.
- Vu, N. D., Nguyen, V. M., & Tran, T. T. (2023). Effects Of Ph, Total Soluble Solids, And Pectin Concentration On Color,

- Texture, And Sensory Quality Of Mango Fruit Bar. *International Journal Of Food Science*, 2023(1796), 1–12.
- Wirawan, F., Yulistiani, R., & Sarofa, U. (2025). *Consumer Preference Analysis Of Snack Bar Product Attributes In Surabaya Using Conjoint Analysis Method*. 9(1).
- Yahia, E. M., Ornelas-Paz, J. D. J., Brecht, J. K., García-Solís, P., & Maldonado Celis, M. E. (2023). The Contribution Of Mango Fruit (*Mangifera Indica* L.) To Human Nutrition And Health. *Arabian Journal Of Chemistry*, 16(7), 1–27.
- Yanti, Karimuna, L., & Anashrullah. (2023). Kajian Karakteristik Organoleptik Dan Nilai Gizi Biskuit Tinggi Protein Berbasis Tepung Kedelai (*Glycine Max* L. Merrill) Dan Tepung Umbi Talas. *Jurnal Riset Pangan*, 1(1), 108–124.
- Yudasri, D., Ali, A., & Ayu, D. F. (2017). Pemanfaatan Tepung Ampas Tahu Dengan Penambahan Pisang Ambon Sale Dalam Pembuatan Snack Bars. *Jom Faperta*, 4(2), 1–15.
- Zhang, W., Zhu, G., & Zhu, G. (2022). The Imitation And Creation Of A Mango Flavor. *Food Science And Technology (Brazil)*, 42, 1–6. 22

