

6. DAFTAR PUSTAKA

- Agbaje, R., Hassan, C. Z., Arifin, N., & Rahman, A. A. (2014). Sensory Preference and Mineral Contents of Cereal Bars Made From Glutinous Rice Flakes and Sunnah Foods. *IOSR Journal of Environmental Science, Toxicology and Food Technology (IOSR-JESTFT)*, 8(12), 26–31. <https://www.semanticscholar.org/paper/Sensory-Preference-and-Mineral-Contents-of-Cereal-Agbaje-Hassan/7fa01818a621d4829e2c7c57df1558f8d6405e9c>
- Adi, D. K., Parnanto, N. H. R., & Ishartani, D. (2016). Pendugaan Umur Simpan dan Aktivitas Antioksidan Manisan Kering Pare Belut (*Trichosanthes Anguina* L.) sebagai Camilan Sehat dengan Pemanis Sorbitol. *Jurnal Teknosains Pangan*, V(2), 9–18. <https://jurnal.uns.ac.id/teknosains-pangan/article/view/4894/4274>
- Akili, M. S., Ahmad, U., & Suyatma, N. E. (2012). Karakteristik Edible Film dari Pektin Hasil Ekstraksi Kulit Pisang *Characterization Of Edible Film Based On Pectin Extracted From Banana Peel*. *Jurnal Keteknik Pertanian*, 26(1), 39–46. <http://ithh.journal.ipb.ac.id/index.php/jtep/article/view/7410/5760>
- Ashgar, A., & Musaddad, D. (2006). Optimalisasi Cara , Suhu , dan Lama Blansing sebelum Pengeringan pada Wortel. *J. Hort*, 16(3), 245–252. <http://www.ejurnal.litbang.pertanian.go.id/index.php/jhort/article/view/1159/975>
- Azis, A., Izzati, M., & Haryanti, S. (2015). Aktivitas antioksidan dan nilai gizi dari beberapa jenis beras dan millet sebagai bahan pangan fungsional Indonesia. *Jurnal Akademika Biologi*, 4(1), 45-61. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/biologi/article/view/19400>
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2016). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Tahun 2016 tentang Pengawasan Klaim dalam Label dan Iklan Pangan Olahan. https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2016/PerKa_BPOM_No_13_Tahun_2016_tentang_Klaim_pada_Label_dan_Iklan_Pangan_Olahan.pdf
- Farizal, J., Marlina, L., & Halimatussa'diah. (2019). Hubungan Kadar Trigliserida dengan Mahasiswa Obesitas. *Avicenna*, 14(2), 42–46. <http://jurnal.umb.ac.id/index.php/avicena/article/view/391>
- Fellows, P. (2000). *Food Processing Technology: Principles and Practices* (2nd Edition). Cambridge: Woodhead Publishing Limited. https://www.webpal.org/SAFE/aaarecovery/2_food_storage/Food%20Processing%20Technology.pdf

- Handa, C., Goomer, S., & Siddhu, A. (2012). Physicochemical Properties and Sensory Evaluation of Fructoligosaccharide Enriched Cookies. *J Food Sci Technol*, 49 (March - April), 192–199. https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC3550859/pdf/13197_2011_Article_277.pdf
- Hayati, R., Efendi, & Rahmadana, F. (2020). Determination of The Best Treatment of The Harvesting , Physicochemical Properties , Organoleptic Test Using The Effectiveness Index Method on The Aceh Local Rice Genotype M7. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 425, 1–6. <https://iopscience.iop.org/article/10.1088/1755-1315/425/1/012012/pdf>
- Hardiyanti, & Nisah, K. (2019). Analisis kadar serat pada bakso bekatul dengan metode gravimetri. *AMINA*, 1(3), 103–107. <https://journal.ar-raniry.ac.id/index.php/amina/article/view/42>
- Hariyadi, P. (2006). Variasi Produk Ekstrusi. *Foodreview Indonesia*, (Agustus), 23–27. https://www.researchgate.net/publication/266388140_Variasi_Produk_Ekstrusi
- Histifarina, D., Rachman, A., Rahadian, D., & Sukmaya. (2012). Teknologi Pengolahan Tepung dari Berbagai Jenis Pisang menggunakan Cara Pengeringan Matahari dan Mesin Pengering. *Agrin*, 16(2), 125–133. <https://adoc.pub/teknologi-pengolahan-tepung-dari-berbagai-jenis-pisang-mengg.html>
- Jauhariah, D., & Ayustaningwarno, F. (2013). Snack Bar Rendah Fosfor dan Protein Berbasis Produk Olahan Beras. *Journal of Nutrition College*, 2(2), 250–261. https://www.researchgate.net/publication/276146243_Snack_Bar_Rendah_Fosfor_dan_Protein_Berbasis_Produk_Olahan_Beras
- Khasanah, D. N., Setiyobroto, I., & Kurdanti, W. (2017). Hubungan antara Asupan Karbohidrat dan Lemak dengan Kadar Trigliserida pada Pesenam Aerobik Wanita. *Nutrisia*, 19(September), 84–89. <https://www.nutrisiajournal.com/index.php/JNUTRI/article/download/15/3/>
- Kole, H., Tuapattinaya, P., & Watuguly, T. (2020). Analisis Kadar Karbohidrat dan Lemak pada Tempe Berbahan Dasar Biji Lamun (Enhalus acoroides). *Biopendix*, 6(2), 91–96. <https://ojs3.unpatti.ac.id/index.php/biopendix/article/view/1727/1329>
- Kusharto, C. M. (2006). Serat Makanan dan Peranannya bagi Kesehatan. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 1(November), 45–54. <http://journal.ipb.ac.id/index.php/jgizipangan/article/view/4357/2934>
- Leviana, W., & Paramita, V. (2017). Pengaruh Suhu Terhadap Kadar Air Dan Aktivitas Air Dalam Bahan Pada Kunyit (Curcuma Longa) Dengan Alat Pengering Electrical Oven. *Metana*, 13(2), 37–44. <https://ejournal.undip.ac.id/index.php/metana/article/view/18012>

- Linscott, S. E., & Mich, G. R. (1989). Granola Bar with Supplemental Detary Fiber and Method. *United States Patent*.
<https://patentimages.storage.googleapis.com/4a/58/69/b84b470d56fd60/US4871557.pdf>
- Masniawati, A., Johannes, E., Latunra, I. A., & Paelongan, N. (2013). Karakterisasi sifat fisikokimia beras merah pada beberapa sentra produksi beras di Sulawesi Selatan. *Jurnal Jurusan Biologi, FMIPA Universitas Hasanuddin*.
<https://core.ac.uk/download/pdf/25489596.pdf>
- Nasir, S. Q., & Harijono. (2018). Pengembangan Snack Ekstrusi Berbasis Jagung, Kecambah Kacang Tunggak dan Kecambah Kacang Kecipir dengan Linear Programming. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 6(2), 74–85.
<https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/589>
- Nurtaati, C. R., Iskandar, S., & Setyobroto, I. (2016). Kajian Variasi Campuran Wortel (*Daucus carota L.*) pada Selai Nanas Ditinjau dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Nutrisia*, 18(September), 138–142.
<https://www.nutrisiajournal.com/index.php/JNUTRI/article/view/67/38>
- Oktavia, D. A. (2007). Kajian SNI 01-2886-2000 Makanan Ringan Ekstrudat. *Jurnal Standardisasi*, 9(1), 1–9.
https://js.bsn.go.id/index.php/standardisasi/article/view/8/pdf_1
- Palupi, N. S., Zakaria, F. R., & Prangdimurti, E. (2007). Pengaruh pengolahan terhadap nilai gizi pangan. Modul e-Learning ENBP, Departemen Ilmu & Teknologi Pangan-Fateta-IPB, 1-14.
https://www.academia.edu/23757816/Pengaruh_Pengolahan_terhadap_Nilai_Gizi_Pangan
- Pratama, R. I., Rostini, I., & Liviawaty, E. (2014). Karakteristik biskuit dengan penambahan tepung tulang ikan Jangilus (*Istiophorus SP.*). *Jurnal akuatika*, 5(1).
<https://journal.unpad.ac.id/akuatika/article/view/3702>
- Rafkin-mervis, L. E., & Marks, J. B. (2001). The Science of Diabetic Snack Bars : A Review. *Clinical Diabetes*, 19(1), 4–12.
<https://clinical.diabetesjournals.org/content/19/1/4.full-text.pdf>
- Rahmah, A. D., Farit, R., & Rasma. (2017). Perilaku Konsumsi Serat pada Mahasiswa Angkatan 2013 Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Halu Oleo Tahun 2017. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat*, 2(6), 1–10.
<http://ojs.uho.ac.id/index.php/JIMKESMAS/article/view/2904/2167>
- Rahmawati, A. Y., & Sutrisno, A. (2015). Hidrolisis Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas L.*) secara Enzimatis menjadi Sirup Glukosa Fungsional : Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(3), 1152–1159.
<https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/238/247>

- Rahmawati, M., & Hayati, E. (2013). Pengelompokan Berdasarkan Karakter Morfologi Vegetatif pada Plasma Nutfah Pisang Asal Kabupaten Aceh Besar. *Jurnal Agrista*, 17(3), 111–113. <http://jurnal.unsyiah.ac.id/agrista/article/view/1496/1388>
- Sakul, S. E., Rosyidi, D., & Purwadi, L. E. R. (2019). Pengaruh Penambahan Sari Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) terhadap Kadar Lemak, Kadar Air, Kadar Abu, Daya Mengikat Air, dan Nilai Ph dari Yogurt Susu Sapi. *Jurnal Sains Peternakan*, 7(1), 41–46. <http://ejournal.unikama.ac.id/index.php/jsp/article/view/3610/2579>
- Santoso, A. (2011). Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya bagi Kesehatan. *Magistra*, 75(Maret), 35–40. <https://docplayer.info/33172898-Serat-pangan-dietary-fiber-dan-manfaatnya-bagi-kesehatan.html>
- Setiawati, N. P., Santoso, J., & Purwaningsih, S. (2014). Karakteristik Beras Tiruan dengan Penambahan Rumput Laut *Eucheuma Cottonii* sebagai Sumber Serat Pangan. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Kelautan Tropis*, 6(1), 197–208. https://pdfs.semanticscholar.org/c6fc/aa02bfd56bc6194b95577607fbf61953e569.pdf?_ga=2.8731509.1150120093.1612766346-1941571117.1612766346
- Singh, S., Gamlath, S., & Wakeling, L. (2007). Original Article Nutritional Aspects of Food Extrusion : A Review. *International Journal of Food Science and Tecnology*, 42, 916–929. https://www.academia.edu/16756877/Nutritional_aspects_of_food_extrusion_a_review
- Slamet, A. (2011). Fortifikasi Tepung Wortel dalam Pembuatan Bubur Instan. *Agrointek*, 5(1), 1–8. <https://journal.trunojoyo.ac.id/agrointek/article/view/1929/1562>
- Steenblock, R. L., Sebranek, J. G., Olson, D. G., & Love, J. A. (2001). The Effects of Oat Fiber on the Properties of Light Bologna and Fat-free Frankfurters. *Journal of Food Science*, 66(9), 1409–1415. <http://lib3.dss.go.th/fulltext/Journal/Journal%20of%20food%20science/2001%20v.66/no.9/jfsv66n9p1409-1415ms20000817%5B1%5D.pdf>
- Subekti, A. (2015). Karakteristik dan Pola Kekerabatan Plasma Nutfah Padi Beras Merah di Kalimantan Barat. *Prosiding Seminar Nasional Sumber Daya Genetik Pertanian*, 118–125. <https://docplayer.info/47154723-Karakteristik-dan-pola-kekerabatan-plasma-nutfah-padi-beras-merah-di-kalimantan-barat.html>
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. (1989). Analisis Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty-PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta. http://lib.unika.ac.id/index.php?p=show_detail&id=19511&keywords=Sudarmadji
- Sumadi, Subrata, A., & Sutrisno. (2017). Produksi Protein Total dan Kecernaan Protein Daun Kelor Secara In Vitro. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*, 12(4), 419–423. <https://ejournal.unib.ac.id/index.php/jspi/article/view/3571/1978>

- USDA. (2019). USDA National Nutrient Database for Standard Reference: Bananas, Dehydrated, or Banana Powder. Diakses dari <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/173945/nutrients>
- USDA. (2019). USDA National Nutrient Database for Standard Reference: Carrot, Dehydrated. Diakses dari <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/170500/nutrients>
- USDA. (2019). USDA National Nutrient Database for Standard Reference: Flour, rice, white, unenriched. Diakses dari <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/790214/nutrients>
- USDA. (2019). USDA National Nutrient Database for Standard Reference: Snacks, Granola Bars, Soft, Coated, Milk Chocolate Coating, Chocolate Chip. Diakses dari <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/167545/nutrients>
- Utari, K. S. T., Dewi, E. N., & Romadhon, R. (2016). Sifat Fisika Kimia Fish Snack Ekstrusi Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) dengan Penambahan Grit Buah Lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 5(4), 33-42. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jpbhp/article/view/16021>
- Widodo, R., Harijanto, S. D., & Rosidah, D. A. (2014). Aspek Mutu Produk Roti Tawar untuk Diabetesi Berbahan Baku Tepung Porang dan Tepung Suweg. *Jurnal Agroknow*, 2(1), 1–12. <http://jurnal.untag-sby.ac.id/index.php/agroknow/article/view/340/288>

