

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*, 8(12), 26-31.
[https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/36907589/D081222631.pdf?1425894990=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DSensory Preference and Mineral Contents.pdf&Expires=1625535500&Signature=OMQcRqefrx7EV1BRk53uMO0kikyO5LMpvLEZ5-HJmYBsejNuWajsj8gEGTFNuZVY2MS40zvab8DJG0w0tAPsCfsD23TzjIW~0biTqy8cM6w1~LaZj5YzXPIFB9lcBK8QWbkSigrEMn2rBAVY8gCcq2apa8Yg60GXPdAiLcn6vAedAif8bt9LEiwZNFCshmj0cmsa9bLrBTZ0V1CGjDajVUlcMH3pxYd0T5PXOSBwodHqEPO3RDEWQzjy~caGFBsvgG4mVbymivAqXwH~CXBAe7QShc9mgc2LxaLl2AKmszUZh50xbPFk13cOMnih38lq~VCqm4km79O5zTeoNppEOA_&Key-Pair-Id=APKAJLOHF5GGSLRBV4ZA](https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/36907589/D081222631.pdf?1425894990=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DSensory+Preference+and+Mineral+Contents.pdf&Expires=1625535500&Signature=OMQcRqefrx7EV1BRk53uMO0kikyO5LMpvLEZ5-HJmYBsejNuWajsj8gEGTFNuZVY2MS40zvab8DJG0w0tAPsCfsD23TzjIW~0biTqy8cM6w1~LaZj5YzXPIFB9lcBK8QWbkSigrEMn2rBAVY8gCcq2apa8Yg60GXPdAiLcn6vAedAif8bt9LEiwZNFCshmj0cmsa9bLrBTZ0V1CGjDajVUlcMH3pxYd0T5PXOSBwodHqEPO3RDEWQzjy~caGFBsvgG4mVbymivAqXwH~CXBAe7QShc9mgc2LxaLl2AKmszUZh50xbPFk13cOMnih38lq~VCqm4km79O5zTeoNppEOA_&Key-Pair-Id=APKAJLOHF5GGSLRBV4ZA)
- Agustina, Putri Permatasari. (2019). Hubungan Pengetahuan dan Penerapan Pesan Gizi Seimbang pada Remaja Dalam Pencegahan Anemia Gizi Besi. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Masyarakat* Vol. 11 Edisi 1, 2019.
<https://jikm.upnvj.ac.id/index.php/home/article/view/10>
- Amilah, Susie. (2012). Penggunaan Berbagai Media Tanam Terhadap Pertumbuhan dan Perkembangan Tanaman Brokoli (*Brassica Oleracea Veritalica*) dan Baby Kailan (*Brassica oleracea var. Alboglabra baley*). *Wahana* volume 59, nomor 2. ISSN 0653-4403.
<http://jurnal.unipasby.ac.id/index.php/whn/article/view/1216>
- Anggo, Apri Dwi., Fronthea Swastawati, Widodo Farid Ma'ruf dan Laras Rianingsih. (2014). Mutu Organoleptik dan Kimiawi Terasi Udang Rebon dengan Kadar Garam Berbeda dan Lama Fermentasi. *JPHPI* 2014, Volume 17 Nomor 1.
<https://jurnal.ipb.ac.id/index.php/jphpi/article/view/8137>
- Anhar, Azwir. (2013). Explorasi dan Mutu Beras Genotip Padi Merah Di Kabupaten Pasaman Barat Sumatera Barat. *Prosiding SEMIRATA* 2013, 1(1).
<http://ecampus.iainbatusangkar.ac.id/ojs/index.php/sainstek/article/view/76>
- Atmaka, Windi., Nur Her Riyadi Parnanto dan Rohula Utami. (2013). Kajian Fisikokimia dan Sensori Snack Bars Tempe Bagi Penderita Autis. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, Vol. VI, No.2, Agustus 2013
<http://rp29q.com/ilmupangan/article/view/13528>
- Badan Standarisasi Nasional. (2015). SNI 2886:2015 Makanan Ringan Ekstrudat. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
<https://docplayer.info/69663456-Makanan-ringan-ekstrudat.html>

- Budi, Faleh Setia., Purwiyatno Hariyadi., Slamet Budijanto dan Dahrul Syah. (2013). Teknologi Proses Ekstrusi untuk Membuat Beras Analog. *Pangan*, vol. 22 no. 3 september 2013 : 263-274.
<http://www.jurnalpangan.com/index.php/pangan/article/view/114>
- Buletin Pemantauan Ketahanan Pangan Indonesia. (2017). Fokus Khusus: Tren Konsumsi dan Produksi Buah dan Sayur. Volume 8, November 2017.
<https://docplayer.info/66458638-Buletin-pemantauan-ketahanan-pangan-indonesia-fokus-khusus-tren-konsumsi-dan-produksi-buah-dan-sayur-volume-8-november-2017.html>
- 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
- Estiari, E., Parnanto, N. H. R., & Sari, A. M. (2016). Pengaruh Perbandingan Campuran Labu Siam (*Secheum Edule*) Dan Brokoli (*Brassica Oleracea Var Italica*) Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Mix Fruit and Vegetable Leather. *Jurnal Teknosains Pangan* Vol 5 No 4 Oktober 2016.
<https://www.neliti.com/publications/142016/pengaruh-perbandingan-campuran-labu-siam-secheum-edule-dan-brokoli-brassica-oler#cite>
- Fatharanni, Mentari Olivia dan Dian Isti Anggraini. (2017). Efektivitas Brokoli (*Brassica Oleracea var. Italica*) dalam Menurunkan Kadar Kolesterol Total pada Penderita Obesitas. *Jurnal Majority*, 6(1), 64-70.
<http://juke.kedokteran.unila.ac.id/index.php/majority/article/view/1533>
- Figoni, P. I. (2010). *How Baking Works: Exploring The Fundamentals of Baking Science*. John Wiley & Sons.
[https://books.google.co.id/books?hl=id&lr=&id=8ZpUDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP8&dq=Figoni,+Paula+\(2008\).+How+Baking+Works:+Exploring+the+Fundamentals+of+Baking+Science&ots=wXsI2l_VLi&sig=glSRbP3Cd38Rr442uiLKNCh7-pc&redir_esc=y#v=onepage&q=tendez&f=false](https://books.google.co.id/books?hl=id&lr=&id=8ZpUDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP8&dq=Figoni,+Paula+(2008).+How+Baking+Works:+Exploring+the+Fundamentals+of+Baking+Science&ots=wXsI2l_VLi&sig=glSRbP3Cd38Rr442uiLKNCh7-pc&redir_esc=y#v=onepage&q=tendez&f=false)
- Handa, C., Goomer, S., & Siddhu, A. (2012). Physicochemical Properties and Sensory Evaluation of Fructoligosaccharide Enriched Cookies. *Journal of food science and technology*, 49(2), 192-199.
<https://dokumen.tips/documents/physicochemical-properties-and-sensory-evaluation-of-fructoligosaccharide-enriched.html>
- Hardinsyah., Hadi Riyadi dan Victor Napitupulu. (2016). Kecukupan Energi, Protein, Lemak dan Karbohidrat.
https://www.researchgate.net/publication/301749209_KECUKUPAN_ENERGI_PROTEIN_LEMAK_DAN_KARBOHIDRAT

- Hayati, R., Efendi dan F Rahmadana. (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. In IOP Conference Series: Earth and Environmental Science (Vol. 425, No. 1, p. 012012). IOP Publishing.
<https://iopscience.iop.org/article/10.1088/1755-1315/425/1/012012/meta>
- Hermanto, S., Muawanah, A., & Wardhani, P. (2010). Analisis Tingkat Kerusakan Lemak Nabati dan Lemak Hewani Akibat Proses Pemanasan. *Jurnal Kimia Valensi*, 1(6).
<https://core.ac.uk/download/pdf/296955495.pdf>
- Kumalaningsih, S., Suhartini, S., & Pranowo, D. (2009). Rekayasa Teknologi Produksi yang Efektif dan Efisien untuk Pembuatan Produk Multiguna Berbasis Jagung (*Zea Mays*). *Jurnal Pangan*, 18(1), 91-100.
<http://jurnalpangan.com/index.php/pangan/article/view/222>
- Kusharto, Clara M. (2006). Serat Makanan dan Peranannya Bagi Kesehatan. *Jurnal Gizi dan Pangan*, November 2006 1(2): 45-54.
<http://journal.ipb.ac.id/index.php/jgizipangan/article/view/4357>
- Kole, Haslina., Prely Tuapattinaya dan Theopilus Watuguly. (2020). Analisis Kadar Karbohidrat dan Lemak Pada Tempe Berbahan Dasar Biji Lamun (*Enhalus acoroides*). *Biopendix*, Volume 6, Nomor 2, Pebruari 2020, hlm. 91-96.
<https://ojs3.unpatti.ac.id/index.php/biopendix/article/view/1727>
- 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>
- Musa-Veloso, K., Fallah, S., O'Shea, M., & Chu, Y. (2016). Assessment of Intakes and Patterns of Cooked Oatmeal Consumption in The US Using Data from The National Health and Nutrition Examination Surveys. *Nutrients*, 8(8), 503.
<https://www.mdpi.com/2072-6643/8/8/503>
- Naluri, Susi., Erlyna Wida Riptanti dan Susi Wuri Ani. (2012). Analisis Komparatif Usahatani Beras Merah Organik (*Oryza nivara*) dan Beras Putih Organik (*Oryza sativa*) (Studi Kasus di Desa Sukorejo Kecamatan Sambirejo Kabupaten Sragen).
<https://docplayer.info/34018581-Analisis-komparatif-usahatani-beras-merah-organik-oryza-nivara-dan-beras-putih-organik-oryza-sativa.html>
- Nasir, Syifa Qolbiyah. dan Harijono. (2018). Pengembangan Snack Ekstrusi Berbasis Jagung, Kecambah Kacang Tunggak dan Kecambah Kacang Kecipir Dengan Linear Programming. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.6 No.2, 74-85.
<https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/589>

- Nuryani. (2013). Potensi Substitusi Beras Putih dengan Beras Merah Sebagai Makanan Pokok Untuk Perlindungan Diabetes Melitus. *Media Gizi Masyarakat Indonesia*, Vol. 3. No. 3, Desember 2013, hlm. 157-168.
<https://docplayer.info/56414076-Tinjauan-pustaka-potensi-substitusi-beras-putih-dengan-beras-merah-sebagai-makanan-pokok-untuk-perlindungan-diabetes-melitus.html>
- Oktavia, Devi Ambarwaty. (2007). Kajian SNI 01-2886-2000 Makanan Ringan Ekstrudat. *Jurnal Standardisasi* Vol. 9 No.1 tahun 2007: 1-9.
https://js.bsn.go.id/index.php/standardisasi/article/view/8/pdf_1
- Paruntu, O. L. (2014). Pengaruh Konseling Gizi Terhadap Kepatuhan Diet Penderita Hiperkolesterolemia di Poliklinik Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Bitung. *Jurnal GIZIDO*, 6(2).
<https://ejurnal.poltekkes-manado.ac.id/index.php/gizi/article/download/53/41>
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 75. (2013). Tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan Bagi Bangsa Indonesia.
<https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/139226/permenkes-no-75-tahun-2013>
- Rahmah, Addila Dian., Farit Rezal dan Rasma. (2017). Perilaku Konsumsi Serat pada Mahasiswa Angkatan 2013 Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Halu Oleo Tahun 2017. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat* Vol. 2.NO.6/ Mei 2017; ISSN 2502-731X.
<https://garuda.ristekbrin.go.id/author/view/958339>
- Riandani, Mikha. (2013). Nasi Jagung Instan Berprotein Sebagai Makanan Pokok Alternatif untuk Penderita Diabetes Melitus. *Food Science and Culinary Education Journal* 2 (1).
<https://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/fsce/article/view/2302>
- Riyadi P, Nur Her., Rohula Utami dan Rizki Amalia. (2011). Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Snack Bars 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.
<https://garuda.ristekbrin.go.id/documents/detail/1044612>
- Safaryani, Nurhayati., Sri Haryanti dan Endah Dwi Hastuti. (2007). Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Terhadap Penurunan Kadar Vitamin C Brokoli (*Brassica oleracea* L). *Anatomi dan Fisiologi* Vol. XV, No.2, Oktober 2007.
<http://eprints.undip.ac.id/6190/>
- Sakul, Sjaloom Ester., Djalal Rosyidi, Lilik Eka Radiati dan Purwadi. (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* Vol 7 No 1, Juni 2019, 41-46 ISSN 2579-4450.

<http://ejournal.unikama.ac.id/index.php/jsp/article/view/3610>

Santos, C. T., Bonomo, R. F., Fontan, R. D. C. I., Bonomo, P., Veloso, C. M., & Fontan, G. C. R. (2011). Characterization and Sensorial Evaluation of Cereal Bars With Jackfruit. *Acta Scientiarum. Technology*, 33(1), 81-85.

<https://www.redalyc.org/pdf/3032/303226530005.pdf>

Santoso, Agus. (2011). Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. Magistra No. 75 Th. XXIII Maret 2011 ISSN 0215-9511.

<https://docplayer.info/33172898-Serat-pangan-dietary-fiber-dan-manfaatnya-bagi-kesehatan.html>

Sari, Dwi Yulia Estika., Dudung Angkasa dan Prita Dhyani Swamilaksita. (2017). Daya Terima dan Nilai Gizi Snack Bar Modifikasi Sayur dan Buah Untuk Remaja Putri. *Jurnal Gizi*, 6(1).

<http://103.97.100.145/index.php/jgizi/article/view/2698>

Sari, Kristanti Novita dan Fitriyono Ayustaningwarno. (2014). Kandungan Serat, Vitamin C, Aktivitas Antioksidan dan Organoleptik Keripik Ampas Brokoli (*Brassica oleracea var. Italica*) Panggang. *Journal of Nutrition College*, Volume 3, Nomor 3, Tahun 2014, Halaman 378-385.

<https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jnc/article/view/6599>

Sarifudin, A., R. Ekafiri, D.N. Surahman, dkk. (2015). Pengaruh Penambahan Telur pada Kandungan Proksimat, Karakteristik Aktivitas Air Bebas (Aw) Dan Tekstural Snack Bar Berbasis Pisang (*Musa paradisiaca*). *Agritech Vol 35 (1):1-8*.

<https://journal.ugm.ac.id/agritech/article/view/9413>

Sartika, Ratu Ayu Dewi. (2011). Faktor Risiko Obesitas Pada Anak 5-15 Tahun di Indonesia. *Makara, Kesehatan*, Vol. 15, No. 1, Juni 2011: 37-43

https://www.researchgate.net/publication/315562796_Risk_Factors_of_Obesity_in_Children_5-15_Years_Old

Setiawati, Hany., Yustinus Marsonoa dan Anita Maya Sutedjaa. (2013). Kadar Antosianin Dan Aktivitas Antioksidan Flake Beras Merah Dan Beras Ketan Hitam Dengan Variasi Suhu Perebusan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. Vol 12 (1): 29-38, 2013.

<http://jurnal.wima.ac.id/index.php/JTPG/article/view/1478>

Setyoadi., Yulian Wiji U., Leli Yuliatun dan Lowita Fi S. (2014). Jus Brokoli Menurunkan Kadar Low Density Lipoprotein Darah Pada Tikus Model Diabetes Melitus. *Jurnal Kedokteran Brawijaya*, Vol. 28, No. 1.

<https://garuda.ristekbrin.go.id/documents/detail/1566828>

Suardi K, Didi. (2005). Potensi Beras Merah Untuk Peningkatan Mutu Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 24(3), 2005.

<http://203.190.37.42/publikasi/p3243052.pdf>

- Suarni dan Muh. Yasin. (2011). Jagung Sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Iptek Tanaman Pangan* Vol. 6 No. 1 – 2011.
<http://ejurnal.litbang.pertanian.go.id/index.php/ippan/article/view/2595>
- Suarni dan S. Widowati. (2011). Struktur, Komposisi, dan Nutrisi Jagung. Balai Penelitian Tanaman Serealia Maros. Maros. 410-426.
<https://dokumen.tips/documents/struktur-komposisi-dan-nutrisi-jagung.html>
- Subekti, Agus. (2015). Karakteristik dan Pola Kekerabatan Plasma Nutfah Padi Beras Merah di Kalimantan Barat. In *Prosiding Seminar Nasional Sumber Daya Genetik Pertanian. Hal* (pp. 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
- Sundari, Dian., Almasyhuri dan Astuti Lamid. (2015). Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes*, Vol. 25 No. 4, Desember 2015, 235 – 242.
<https://media.neliti.com/media/publications/20747-ID-pengaruh-proses-pemasakan-terhadap-komposisi-zat-gizi-bahan-pangan-sumber-protei.pdf>
- 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>
- USDA. (2019). USDA National Nutrient Database for Standard Reference: Broccoli, Raw. Diakses dari <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/170379/nutrients>
- USDA. (2019). USDA National Nutrient Database for Standard Reference: Corn, Sweet, Yellow, Raw. Diakses dari <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/169998/nutrients>
- USDA. (2019). USDA National Nutrient Database for Standard Reference : Red Rice. Diakses dari <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/548842/nutrients>
- USDA. (2019). USDA National Nutrient Database for Standard Reference : Oats, raw. Diakses dari <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/1101825/nutrients>