

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, Q., Sulaeman, A., dan Sinaga, T. 2020. Pengembangan *Bee Pollen Snack Bar* untuk anak usia sekolah. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 31 (1): 50-59.
- American Assosiation of Cereal Chemist (AACC). 2001. The Definition of Dietary Fiber. *AACC Report*. 46(3): 112-126.
- Andriani, M., Wirjatmadi, B. 2012. *Pengantar Gizi Masyarakat*. Jakarta: Kencana.
- AOAC (*Association of Analytical Chemist*). 2005. *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemist*. AOAC Inc., Washington.
- Apriluana, G., dan Fikawati, S. 2018. Analisis Fakto-Faktor Resiko terhadap Kejadian Stunting pada Balita (0-59 bulan) di Negara Berkembang dan Asia Tenggara. *Media Litbangkes*. 28(4): 247-256.
- Arumsari, K., Siti, A., & Nurrahman. (2019). Aktivitas Antioksidan Dan Sifat Sensoris Teh Celup Campuran Bunga Kecombrang, Daun *Mint* Dan Daun *Stevia*. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 9(2), 79-93. ISSN 2086-6429.
- Astuti, S.D., Andarwulan, N., Hariyadi, P., Agustia, F.C. 2014. Formulasi dan Karakterisasi Cake Berbasis Tepung Komposit Organik Kacang Merah, Kedelai, dan Jagung. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 3(2): 54-59.
- Badan Standarisasi Nasional. Standar Nasional Indonesia 01-2891-1992. Cara Uji Makanan dan Minuman. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. Standar Nasional Indonesia 2973:2011. Biskuit. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. Standar Nasional Indonesia 01-2346-2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Clara, M.K. 2006. Serat Makanan dan Peranannya bagi Kesehatan. *Jurnal Gizi dan Pangan*. 1(2): 45-54.
- Diniyah, N., W.S Windrati, dan Maryanto. 2013. Pengembangan Teknologi Pangan Berbasis Koro-koroan Sebagai Bahan Pangan Alternatif Pensubstitusi Kedelai. *Prosiding Seminar Nasional Veteran: UPN*.
- Estiningtyas, D. dan Rustanti, N. 2014. Kandungan Gizi Sosis Substitusi Tepung Tempe dengan Bahan Pengisi Tepung Ubi Jalar Kuning (*Iponoea Batatas*) dan Bahan Penstabil Ekstrak Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) untuk PMT Ibu Hamil. *Jurnal of Nutrition College*, 3(2), 8-15.

- Ferawati. 2009. Formulasi dan Pembuatan Banana Bars Berbahan Dasar Tepung Kedelai, Terigu, Singkong dan Pisang Sebagai Alternatif Pangan Darurat. Skripsi. Institute Pertanian Bogor. Diakses dari <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/60412>
- Granato, D., & Masson, M. L. (2010). Instrumental Color and Sensory Acceptance of Soy-based Emulsions: a Response Surface Approach. *Ciência e Tecnologia de Alimentos*. Vol 30(4): 1090–1096.
- Harland, B.F. and D. Oberleas. 2001. Effects of Dietary Fiber and Phytate on the Homeostasis and Bioavailability of Minerals. CRC Handbook of Dietary Fiber in Human Nutrition, 3rd Ed, G.A. Spiller, ed., CRC Press, Boca Raton. D
- Herawati, H. 2008. Penentuan Umur Simpan Produk Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*. 27(4).
- Imami, R. H dan A. Sutrisno. 2019. Pengaruh proporsi telur dan gula serta suhu pengovenan terhadap kualitas fisik, kimia, dan organoleptik pada bolu bebas gluten dari pasta ubi kayu (*Manihot Esculenta*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 6(3): 89-99.
- Indrastati, N., & Anjani, G. (2016). Snack Bar Kacang Merah Dan Tepung Umbi Garut Sebagai Alternatif Makanan Selingan Dengan Indeks Glikemik Rendah. *Journal of Nutrition College*, 5(4), 546-554. Diakses dari [95726-ID-snack-bar-kacang-merah-dan-tepung-umbi-g.pdf \(neliti.com\)](#)
- Institute of Medicine (IOM) (2005) Dietary Reference Intakes for Energy, Carbohydrate, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein and Amino Acids (Macronutrients). The National Academies Press, Washington DC.
- Kementrian Kesehatan RI. 2021. Penurunan Prevalensi Stunting Tahun 2021 sebagai Modal Menuju Generasi Emas Indonesia 2045. Jakarta: Kementrian Kesehatan RI.
- Ketaren, S. 1986. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. UI Press. Jakarta.
- Kurniawan, F. 2009. Memproduksi Tepung dari Bahan Pisang. Sinar Tani.
- Kusharto, C.M. 2006. Serat Makanan dan Peranannya bagi Kesehatan. *Jurnal Gizi dan Pangan*. 1(2): 45-54.
- Kusharto, C. M., Surono, I. S. dan Adi, A. C. 2009. Efikasi Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Biskuit Fungsional Berbasis Sunbiotik dengan Prebiotik Asal

- Pangan Lokal dan Probiotik pada Balita Gizi Kurang. Bogor: Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, Institut Pertanian Bogor.
- Ladamay, N. A., dan Yuwono, S. S. 2014. Pemanfaatan Bahan Lokal dalam Pembuatan *foodbars* (Kajian Rasio Tapioka: tepung kacang kratok dari Proporsi CMC). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(1): 67-78.
- Lutviana, E., Budiono, I. 2010. Prevalensi dan Determinan Kejadian Gizi Kurang Pada Balita. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 5(2):138-144.
- Mohamad, M.F., Dailin, D.J., Gomaa, S.E., Nurjayadi, M., Enshasy, H.E. (2019). Natural Colorant For Food: A Healthy Alternative. *International Journal of Scientific & Technology*. Vol. 8, Issues 11.
- Naufalin. 2013. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Pengawet Alami. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 14(3): 165-174.
- Nielsen, S. S. (2017b). *Food Analysis Laboratory Manual: Third Edition*. In *Springer*.
- Ningsih, Y dan A. Faridah. 2020. Pengaruh penggunaan jenis lemak terhadap kualitas sponge cake. *Jurnal Kapita Selekt Geografi*. 3(1): 1-9.
- O'Sullivan, M.G. (2017). *A Handbook for Sensory and Consumer-Driven New Product Development*. Woodhead Publishing.
- Oktarina, Z., dan Sudiarti, T. 2013. Faktor Resiko Stunting pada Balita (24-59 bulan) di Sumatera. *Jurnal Gizi dan Pangan*. 8(3): 175-180.
- Oku, Tsuneyuki, N. Mariko, and N. Sadako. 2010. Consideration of The Validity of Glycemic Index Using Blood Glucose and Insulin Levels and Breath Hydrogen. *International Journal. Diabetes Melitus* (2): 88– 94. Diakses dari <https://doi.org/10.1016/j.ijdm.2010.05.004>
- Peraturan Menteri Kesehatan. 2019. Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia.
- Prabawati, S., Suyanti, dan Dondy A. Setyabudi. 2008. *Teknologi Pascapanen dan Teknik Pengolahan Buah Pisang*. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Putu, N., Defiani, M.R., dan Arpiwi, N.L. 2017. Kandungan Gula Tereduksi dalam Buah Pisang Nangka (*Musa paradisiaca forma typica*) setelah Pemeraman dengan Ethrel dan Daun Tanaman. *Jurnal Simbiosis*. V (2): 64-68.

- Rosalina, Y., Susanti, L., Silsia, D., dan Setiawan, R. 2018. Karakteristik Tepung Pisang dari Bahan Baku Pisang Lokal Bengkulu. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*. 7(3): 1530160.
- Sari, D. Y., Angkasa, D., dan Swamilaksita, P.D. 2017. Daya Terima dan Nilai Gizi *Snack Bar* Modifikasi Sayur dan Buah untuk Remaja Putri. *Jurnal Gizi*. Diakses dari <https://doi.org/10.26714/jg.6.1.2017.%25p>
- Selistio, D., Nurhamidah dan Ilham, D. 2020. Makanan Tambahan untuk Balita dari Variasi Kacang Kedelai (*Glycine max* (L) Merii) dan Kacang Merah (*Vigna angularis*). *Jurnal Sains dan Teknologi*, 12 (1): 29-35.
- Subagio, A., Windrati, W.S. dan Witono, Y.. 2003. Development of Functional Protein from Some Local Non Oil-seed Legumes as Food Additives. Paper Presented on Indonesian Toray Science Foundation (ITSF) Seminar.
- USDA (*United States Department of Agriculture*). 2015. *Snack Bar*. National Nutrient Database for Standard Reference.
- Utami, A.P., Wahyuni, S., Muzuni. (2016). Analisis Penilaian Organoleptik dan Nilai Gizi Cookies Formulasi Tepung Wikau Maombo. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. Vol. 1, No. 1 (79-85).