

DAFTAR PUSTAKA

- Afrizal., M, Fadarina.,Purnamasari., I. 2020. Pembuatan Bubuk Konsentrat Protein Kelapa (Blondo) Sebagai Susu Rendah Lemak Menggunakan Alat Pengering Beku Vakum. *Jurnal Kinetika*. Vol. 11 (2) : 31-37.
- Ainur., RF. 2016. Pengaruh Proporsi Kulit Buah Kopi Dan Oatmeal Terhadap Hasil Jadi Masker Tradisional Untuk Perawatan Kulit Wajah. *Jurnal Tata Rias*. Vol. 5
- Akhlaghi, M., dan Brian, B. 2009. Mechanisms of Flavonoid Protection Against Myocardial Ischemia-Reperfusion Injury. *Journal of Molecular and Cellular Cardiology*. 46 : 309-317.
- Andarwulan., N, Adawiyah, D.R., Wulandar, N., dkk. 2014. Aplikasi Margarin Minyak Sawit Merah Pada Produk Pound Cake Dan Roti Manis. *Prosiding Seminar PPM IPB*. Vol. I: 192-206.
- Andriani, D., & Murtisiwi, L. (2020). Uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol 70% bunga telang (*Clitoria ternatea* L) dari daerah sleman dengan metode DPPH. *Pharmacon: Jurnal Farmasi Indonesia*, 17(1), 70-76.
- Angelia., I.K. 2016. Analisis Kadar Lemak Pada Tepung Ampas Kelapa. *JTech*. Vol 4(1). Hal 19-23.
- Arman., E. 2016. Pengembangan Dosis Pemberian Serbuk Kering Jahe Merah (*Zingiber Officinale* Var. *Rubrum*) Terhadap Pasien Diabetes Melitus Tipe 2. *Jurnal Medika Sainika*. Vol 7 (2).
- Armansyah, A., Ratulangi, F. S. Rembet, G. D. G. 2017. Pengaruh Penggunaan Bubuk Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) Terhadap Sifat Organoleptik Bakso Daging Kambing. *Zootec*, 38(1), pp. 93.
- Astiana., I, Almira., F.L., Utari, S.P, dkk. 2023. Karakteristik Organoleptik Dan Nilai Gizi Biskuit Ikan Dengan Fortifikasi Tepung Surimi Ikan Swanggi (*Priacanthus Tayenus*). *JPHPI*. Volume 26 Nomor 1
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). *Biskuit*. SNI 2973-2011. Jakarta: Dewan Standardisasi Nasional.
- Baliyan, S., Mukherjee, R., Priyadarshini, A., Vibhuti, A., Gupta, A., Pandey, R. P., & Chang, C. M. (2022). Determination of antioxidants by DPPH radical scavenging activity and quantitative phytochemical analysis of *Ficus religiosa*. *Molecules*, 27(4), 1-19
- Bulfiah., S,N. 2021. Manfaat Jahe Merah Dalam Menurunkan Kadar Kolesterol Darah. *Jurnal Penelitian Perawat Profesional*. Volume 3 Nomor 1.
- Desiliani., Harun. N., Fitriani. S. 2019. Pemanfaatan Tepung Pisang Kepok dan Buah Nangka Kering dalam Pembuatan Snack Bar. *JURNAL TEKNOLOGI PANGAN*. Vol. 13 No. 1.
- Dramawan., A, Rusmini., Ningsih, M. 2021. Pendampingan Pemanfaatan Jahe Merah Sebagai Bahan Pengobatan Non-Farmakologi Pada Masyarakat Desa Karang Bayan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*. Volume 6, Nomor 1.
- Elfandi, MA., Abdul, HL., Sutrisnawati., Wahyuni, S. 2022. Kadar Karbohidrat pada Talas Ketan (*Colocasia esculenta* (L) Schott) dengan Cara Masak yang Berbeda dan Pemanfaatannya sebagai Media Pembelajaran. *Journal of Biology Science and Education (JBSE)*. Vol. 10(2) 50-55.
- Falah, MS., Suko P., Fadly, D. 2022. Formulasi Snack Bar Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*)

- dan Edamame (*Glycine max* (L.)Merrill). *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*. Vol. 5 No. 1 (2022): 25-32
- Faradillah, N., Antonius H., Pramono, YB. 2017. Karakteristik Permen Karamel Susu Rendah Kalori dengan Proporsi Sukrosa dan Gula Stevia (*Stevia rebaudiana*) yang Berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol.6 (1)
- Gilang., R, Affandi, D., Ishartani, D. 2013. Karakteristik Fisik Dan Kimia Tepung Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis*) Dengan Variasi Perlakuan Pendahuluan Physical And Chemical Properties Characterization Of Jack Bean (*Canavalia Ensiformis*) . *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol 2 No 3.
- Handrianto P. 2016. Uji Antibakteri Ekstrak Jahe Merah *Zingiber Officinale* Var. *Rubrum* Terhadap *Staphylococcus Aureus* Dan *Escherichia Coli*. *Journal of Research and Technologies*. Vol 2(1):2- 4.
- Hardiyanti., Khairun, N. 2019. Analisis kadar serat pada bakso bekatul dengan metode gravimetri. *Jurnal AMINA* Vol. 1 (3).
- Hariadi, H., Wibawa,I., Rahmawati, L., Riana, A. (2021) . Pengaruh Penambahan Ekstrak Jahe Merah Terhadap Karakteristik Organoleptik Dan Kandungan Antioksidan Cookies Labu Kuning. *Seminar Nasional Pertanian*.
- Handajani, S., Dian, R dan Dian, S. 2008. Studi Pendahuluan Karakteristik Kimia (HCN, Antioksidan, dan Asam Fitat) Beberapa Jenis Koro Lokal dengan Berbagai Perlakuan Pendahuluan. Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi, Jakarta
- Herawati, I. E., Saptarini, N. M. 2020. Studi Fitokimia pada Jahe Merah (*Zingiber officinale* Roscoe Var. *Sunti* Val). *Majalah Farmasetika.*, 4(1), pp. 22–27.
- Ibrahim, S.A., H. Fidan, S.O. Aljaloud, S. Stankov, dan G. Ivanov. 2021. Application of Date (*Phoenix dactylifera* L.) Fruit in the Composition of a Novel Snack Bar. *Foods* 10(5): 918.Integrated Taxonomy Information System. *Avena Sativa L.* Taxonomic Serial No.: 41459.
- Imawan., ML., Baskara KA., Siswanti. 2019. Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sensori Cookies Berbahan Dasar Tepung Komposit Uwi (*Dioscorea Alata*), Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis*) Dan Tepung Terigu. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. Vol. XII (1)
- Immanningsih., N. 2013. Pengaruh Suhu Ruang Penyimpanan Terhadap Kualitas Susu Bubuk. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri*.
- Istiani., Y, S. Handajani., Pangastut, A. 2015. Karakterisasi senyawa bioaktif isoflavon dan uji aktivitas antioksidan dari ekstrak etanol tempe berbahan baku koro pedang (*Canavalia ensiformis*). *Biofarmasi*. Vol. 13, No. 2 (50-58).
- Kaban, A. N., Tarigan, D., & Saleh, C. (2016). Uji Fitokimia, Toksisitas dan Aktivitas Antioksidan Fraksi n-heksan dan Etil Asetat terhadap Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *amarum*). *Jurnal Kimia Mulawarman*, 14(1).
- Kamsina, K., Nurminat, N., Periadnadi, P. APLIKASI ISOLAT BAKTERI INDIGENOUS UBI KAYU KARET (*Manihot glaziovii*) PADA FERMENTASI PEMBUATAN MOCAF. *Jurnal Litbang Industri*. Vol. 7 No. 2: 111-121.
- Khaira, K. 2010. Menangkal Radikal Bebas dengan Antioksidan. *Jurnal Sainstek*. Vol. 2(2): 183- 187.
- Khrisna., G, Birendra K. Singh, Kim., E, Ramteke., P. 2015. Progress in genetic engineering of peanut (*Arachis hypogaea* L.). *Plant Biotechnology Journal* Vol. 13 (2) 147-162

- Kusnandar, F., Danniswara, H., & Sutriyono, A. (2022). Pengaruh Komposisi Kimia dan Sifat Reologi Tepung Terigu terhadap Mutu Roti Manis. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 9(2), 67-75.
- Lamusu., D. 2018. Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*. Vol 3 No 1.
- Lisadewi, I., Wika, R. 2018. Inovasi Produk Berbahan Dasar Kacang Tanah Dalam Pembuatan Peanut Crispy. *Journal UNY*. Vol 13 (1).
- Murdiati., F.A., Sri A., Supriyanto., Alim A. 2015. Peningkatan Kandungan Protein Mie Basah Dari Tapioka Dengan Substitusi Tepung Koro Pedang Putih (Canavalia Ensiformis L.) *AGRITECH*. Vol. 35 (3).
- Nafisah, L. (2020). Konsentrasi Jahe Merah (Zingiber Officinale Rosc) Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Daging Sayat Ayam Kampung (Gallus Domesticus). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 15(1), 11-16.
- Negara, K., A. K. Sio, Rifkhan, M. Arifin, A. Y. Oktaviana, R. R. S. Wihansah, Yusuf, M. 2016. Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. Vol. 04 No. 2. Hlm: 286-290.
- Pradipta, I. B. Y. V., & Putri, W. D. R. (2015). Pengaruh Proporsi Tepung Terigu Dan Tepung Kacang Hijau Serta Substitusi Dengan Tepung Bekatul Dalam Biskuit. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3) : 793-802
- 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 Analis Farmasi*, 4(2), 77-83.
- Putro., N.T., Joek, H.A., Srianta, I. 2015. Kajian Kadar Hcn Dan Karakteristik Pati Pada Tepung Koro Pedang (Canavalia Ensiformis) Berdasarkan Waktu Perendaman Biji Dalam Air Panas Dan Larutan Natrium Bikarbonat (Nahco3).
- Rahayu. 2020. Peran Berbagai Sumber N Terhadap Pertumbuhan dan Produksi Berbagai Varietas Tanaman Kacang Tanah (*Arachis hypogaea*. L). *AGRILAND*. 1(8); 89-93.
- Rahmawati., A., Wirawan. 2021. Formulasi food bars berbahan baku koropedang putih (Canavalia ensiformis) autoclaving – cooling. *Jurnal Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*. Volume 12, No. 2. Halaman 154-165.
- Ramos, R.S., C.L.M. Silva, dan I.N. Ramos. 2022. Modeling and Optimization of The Processing of a Healthy Snack Bar Made of Grape and Tomato Pomaces. *Foods* 11(17)2676.
- Rasulu., H, Sudarminto, S., Yuwono. 2012. Karakteristik Tepung Ubi Kayu Terfermentasi Sebagai Bahan Pembuatan Sagukasbi. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. 13 No. 1.
- Ryland, D., Vaisey-Genser, M., Arntfield, S. D., & Malcolmson, L. J. (2010). Development of a nutritious acceptable snack bar using micronized flaked lentils. *Food Research International*, 43(2), 642–649.
- Salim, M., Dharma, A., Mardiah, E., & Oktoriza, G. (2017). Pengaruh kandungan antosianin dan antioksidan pada proses pengolahan ubi jalar ungu. *Jurnal Zarah*, 5(2), 7-12.
- Sangwan, S., Singh, R., & Tomar, S. K. (2014). Nutritional And Functional Properties Of Oats: An Update. *Journal of Innovative Biology*, 1(1), 3-14.
- Sembiring, M., Sipayung, R., & Sitepu, F.E. 2014. Pertumbuhan dan produksi kacang tanah

- dengan pemberian kompos tandan kosong kelapa sawit pada frekuensi pembumbunan yang berbeda. *AGROEKOTEKNOLOGI*, 2(2).
- Setyanigrum, Hesti Dwi dan Cahyo Saparinto. 2014. Jahe. Jakarta: Penebar Swadaya, hal 13 – 25.
- Shehzad, A. *et al.* (2015) ‘Nutritional, functional and health promoting attributes of red kidney beans; A review’, *PAK. J. FOOD SCI*, 25(4), pp. 235–246.
- Sintia., N.A. 2013. Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah Dan Proporsi Lemak (Margarin Dan Mentega) Terhadap Mutu Organoleptik Rich Biscuit. *e-journal Boga*.
- Soeparyo., M.K, Dekie. R, Jan R. Assa. 2018. Pengaruh Perbandingan Tepung Sagu (Metroxylon Sp.) Dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L.) Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Food Bar. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Volume 9, Nomor 2.
- Suryono., C, L. Ningrum., Dewi, T.R. 2018. Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*. Vol. 5 No. 2
- Uller, M. E., Sumual, M. F. and Nurali, E. (2017) ‘Karakteristik Fisikokimia Kue Semprong Dari Campuran Tepung Pisang Goroho (Musa Acuminata, L) Dan Tepung Sagu (Metroxylon Sago, Rottb). *Cocos*. Vol.8 (6).
- USDA. 2018. National Nutrient Database for Standard Reference. Basic Report 25048. Snacks, Nutri-Grain Fruit and Nut Bar. The National Agricultural Library, USA.
- Verenzia, N.A., Sukardi., Mujianto., Wachid, M. 2022. Karakterisasi Fisikokimia dan Organoleptik Stik Dengan Formulasi Tepung Lemon (Citrus limon L) dan Tepung Jahe Merah (Zingiber officinale var Rubrum). *Food Technology and Halal Science Journal*.
- Widiantara, T., Taufik, Y., & Ghaffar, R. M. (2021). Pemanfaatan Komoditas Lokal Melalui Pembuatan Produk Mie Berbasis Tepung Kacang Koro Pedang (Canavalia ensiformis) Termodifikasi Secara Fermentasi Spontan. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 8(3), 89-94.
- Widiantara., T. W, Cahyadi., Razak, I.F. 2017. Pemanfaatan Kacang Koro Pedang (Canavalia Ensiformis L) Terhadap Pembuatan Tahu Kacang Koro Berdasarkan Perbedaan Konsentrasi Koagulan. *Pasundan Food Technology Journal*. Volume 4 (3).
- Windha., P., Anugrah R.M., Galeh, SP. 2020. Acceptance of Snack Bar Low Energy High Fiber Mocaf and Red Beans Flour. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*. Vol.12 (1).
- Wulandari., W.S., Hadi, Santosa., Mulyono., J. 2021. Perancangan Ulang Alat Pengupas Kacang Koro Pedang Rotaris Disc dengan Metode Triz. *Scientific Journal Widya Teknik*. Vol. 20 (2)
- Yu, Q., Qian, J., Guo, Y., Qian, H., Yao, W., Cheng, Y. 2023. Applicable Strains, Processing Techniques and Health Benefits of Fermented Oat Beverages. *Foods*. 12-1708.
- Zuhra., Sofyana., Erlina. C. 2012. 1Pengaruh Kondisi Operasi Alat Pengering Semprot Terhadap Kualitas Susu Bubuk Jagung. *Jurnal Rekayasa Kimia dan Lingkungan*. Vol. 9, No. 1, hal. 36- 44. Handajani, S., Dian, R dan Dian, S. 2008. Studi Pendahuluan Karakteristik Kimia (HCN, Antioksidan, dan Asam Fitat) Beberapa Jenis Koro Lokal dengan Berbagai Perlakuan Pendahuluan. Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi, Jakarta.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Analisa Sidik Ragam Uji Organoleptik Parameter Warna

ANOVA					
nilai					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.585	3	.195	3.277	.080
Within Groups	.476	8	.059		
Total	1.061	11			

Lampiran 2. Hasil Analisa Sidik Ragam Uji Organoleptik Parameter Aroma

ANOVA					
nilai					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.602	3	.201	13.807	.002
Within Groups	.116	8	.015		
Total	.718	11			

nilai				
Duncan				
		Subset for alpha = 0.05		
Aroma	N	1	2	3
K	3	3.3467		
F1	3	3.5200	3.5200	
F2	3		3.6400	
F3	3			3.9600
Sig.		.116	.258	1.000
Means for groups in homogeneous subsets are displayed.				

Lampiran 3. Hasil Analisa Sidik Ragam Uji Organoleptik Parameter Tekstur

ANOVA					
nilai					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	3.099	3	1.033	29.799	.000
Within Groups	.277	8	.035		
Total	3.376	11			

nilai			
Duncan			
Tekstur	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
F1	3	3.2800	
F2	3	3.4267	
F3	3	3.4933	
K	3		4.5600
Sig.		.215	1.000
Means for groups in homogeneous subsets are displayed.			

Lampiran 4. Hasil Analisa Sidik Ragam Uji Organoleptik Parameter Rasa

ANOVA					
nilai					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.339	3	.113	3.665	.063
Within Groups	.246	8	.031		
Total	.585	11			

Lampiran 5. Hasil Analisis Uji Independent T-Test Pengujian Kadar Air

Independent Samples Test										
		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	T	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Nilai	Equal variances assumed	.810	.419	-.270	4	.801	-.06667	.24721	-.75302	.61969
	Equal variances not assumed			-.270	3.405	.803	-.06667	.24721	-.80305	.66972

Lampiran 6. Hasil Analisis Uji Independent T-Test Pengujian Kadar Abu

Independent Samples Test										
		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Nilai	Equal variances assumed	15.819	.016	1.297	4	.264	1.93667	1.49337	-2.20959	6.08293
	Equal variances not assumed			1.297	2.000	.324	1.93667	1.49337	-4.48836	8.36169

Lampiran 7. Hasil Analisis Uji Independent T-Test Pengujian Kadar Protein

Independent Samples Test										
		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Formulasi	Equal variances assumed	.498	.519	7.178	4	.002	6.38000	.88881	3.91226	8.84774
	Equal variances not assumed			7.178	3.371	.004	6.38000	.88881	3.71947	9.04053

Lampiran 8. Hasil Analisis Uji Independent T-Test Pengujian Aktivitas Antioksidan

Independent Samples Test										
		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Nilai	Equal variances assumed	5.031	.088	-5.542	4	.005	-5316.87200	959.40454	-7980.60605	-2653.13795
	Equal variances not assumed			-5.542	2.062	.029	-5316.87200	959.40454	-9327.52421	-1306.21979

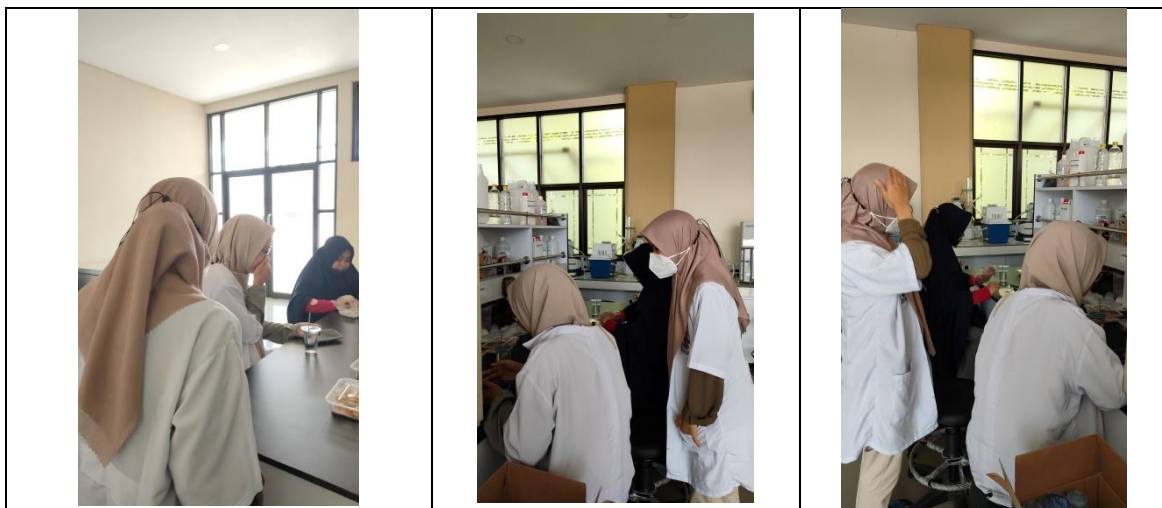
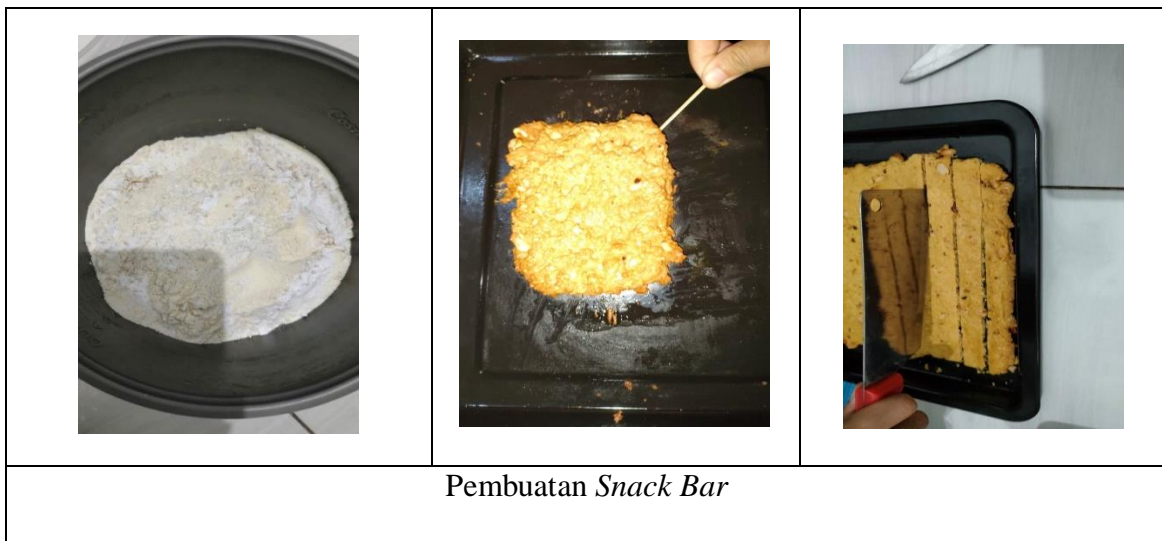
Lampiran 9. Hasil Analisis Uji Independent T-Test Pengujian Kadar Lemak

Independent Samples Test										
		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
lemak	Equal variances assumed	7.944	.048	-4.146	4	.014	-5.06000	1.22052	-8.44870	-1.67130
	Equal variances not assumed			-4.146	2.114	.049	-5.06000	1.22052	-10.04968	-.07032

		F	Sig.	t	df	Sig. (2- tailed)	Mean Difference	Std. Error Differen ce	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Kadar Serat	Equal variances assumed	2.309	.203	-13.095	4	.000	-10.94000	.83542	-13.259 51	-8.62049
	Equal variances not assumed			-13.095	2.488	.002	-10.94000	.83542	-13.936 84	-7.94316

Lampiran 13. Hasil Analisis Uji Independent T-Test Pengujian *Hardness* (Kekerasan)

Independent Samples Test										
		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2- tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Nilai	Equal variances assumed	1.804	.250	-3.164	4	.034	-.66333	.20963	-1.24536	-.08131
	Equal variances not assumed			-3.164	3.074	.049	-.66333	.20963	-1.32150	-.00517

Lampiran 14. Dokumentasi Penelitian

Pengujian Organoleptik



Pengujian Kadar Air



Pengujian Kadar Abu



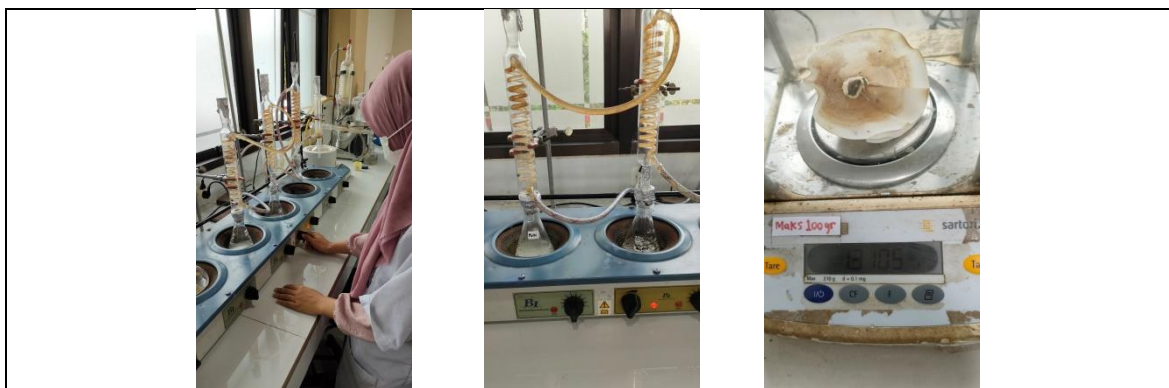
Pengujian Kadar Protein



Pengujian Kadar Lemak



Pengujian Antioksidan



Pengujian Kadar Serat



Pengujian Tekstur

