

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC]_Association Official Analytical Chemistry. 2005. *Official Methods of Analysis*. Arlington : New York.
- Abbas. 2020. Potensi Pangan Fungsional dan Perannya Dalam Meningkatkan Kesehatan Manusia yang Semakin Rentan-*Mini Review*. *Jurnal Teknosains* 14(2):176-186.
- Afrizal, A. 2019. Pengaruh Pemberian Susu Bubuk Skim Terhadap Kualitas Dadih Susu Kambing. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia* Vol.4(2):88-94.
- Agustina, R. 2020. Uji Aktivitas Antioksidan pada Buah Jambu Kristal (*Psidium guajava* L.) Menggunakan Metode DPPH (*1,1-Diphenyl-2-Picrylhydrazyl*). Skripsi. Fakultas Tarbiyah dan Keguruan. Universitas Islam Raden Intan Lampung. Lampung.
- Alwi, H., Damat., Desiana, N.P. 2021. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik *Snack Bar* Berbasis Tepung Ampas Tahu, Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan Kacang Kedelai (*Glycine max.*). *Food Technology and Halal Science Journal* Vol.4(1):23-28.
- Amanto, B.S., Godras, J.M., Ratri, R.P. 2015. Kinetika Pengeringan Chips Sukun (*Artocarpus communis*) Dalam Pembuatan Tepung Sukun Termodifikasi Dengan Asam Laktat Menggunakan Cabinet Dryer. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* Vol.8(1):46-54.
- Anggorowati, D.A., Gita, P., Thufail. 2016. Potensi Daun Alpukat (*Persea americana miller*) Sebagai Minuman Teh Herbal yang Kaya Antioksidan. *Jurnal Industri Inovatif* Vol.6(1):1-7.
- Apriyanto, M., Yulianti. 2020. Analisis Produksi dan Pemasaran Gula Merah di Desa Rumbai Jaya, Kecamatan Kempas, Kabupaten Indragiri Hilir. *Jurnal Teknologi Pertanian* 9(1):26-29.
- Arina, I.G.A.A.P., Putu, T.I., I Gusti, A.E. 2021. Pengaruh Perbandingan *Modified Cassava Flour* (Mocaf) dan Puree Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Terhadap Karakteristik *Brownies* Kukus. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 10(2):246-255.
- Asfi, W.M., Noviar, H., Yelmira, Z. 2017. Pemanfaatan Tepung Kacang Merah dan Pati Sagu Pada Pembuatan *Crackers*. *Jurnal Online Mahasiswa* Vol.4(1):1-12.
- Asmara, A.C. 2018. Karakteristik *Edible Film* dari Pati Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*) dengan Penambahan Agen *Crosslinking Sodium Tripolyphosphate*. Skripsi. Fakultas Pertanian Peternakan. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Asriasih, D.N., Purbowati., Riva, M.A. 2020. Nilai Gizi *Snack Bar* Tepung Campuran (Tepung mocaf & Tepung Kacang Merah) dan *Snack Bar* Komersil. *Jurnal Gizi dan Kesehatan* 12(27):21-28.
- Astuti, A., Evi, L., Subiyanto. 2021. Pengaruh Penambahan Susu Skim Bubuk Terhadap Tingkat Kesukaan Bakso Ikan Nila. *Jurnal Akuatek* Vol.2(2):95-103.
- Astuti, S., Suharyono, A.S., Aisah, S.T.A. 2019. Sifat Fisik dan Sensori Flakes Pati Garut dan Kacang Merah dengan Penambahan Tiwul Singkong. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan* Vol.19(3):232-243.
- Ayu, D.C., Sudarminto, S.Y. 2014. Pengaruh Suhu Blansing dan Lama Perendaman Terhadap Sifat Fisik Kimia Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.2(2):110-120.

- Ayuningsih, R.R. 2021. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik *Snack Bar* Tinggi Serat Berbasis Tepung Bekatul dan Tepung Kacang Merah. Skripsi. Fakultas Pertanian Peternakan. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 2015. Standar Mutu *Snack Bar* (SNI-01-2886-1992). Badan Standarisasi Nasional Indonesia, Jakarta.
- Bakoil, J. 2022. Pengaruh Penambahan Tepung Wortel Terhadap Kualitas Biskuit. *Jurnal Ilmiah Wahayan Pendidikan* Vol.8(5):305-309.
- Bangun, N.H.P. 2009. Pengaruh Konsentrasi Gula dan Campuran Sari Buah (Markisa, Wortel dan Jeruk) Terhadap Mutu Serbuk Minuman Penyegar. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- Cahyaningtyas, F.I., Basito., Choirul, A. 2014. Kajian Fisikokimia dan Sensori Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durah) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Pembuatan *Eggroll*. *Jurnal Teknosains Pangan* Vol.3(2):13-19.
- Damayanti, S., Valentinus, P.B., Bhakti, E.S. 2020. Pengaruh Penambahan Tepung Komposit Terigu, Bekatul dan Kacang Merah Terhadap Sifat Fisik *Cookies*. *Journal of Nutrition College* Vol.9(3):180-186.
- Dewi, I.G.A.S.P., Gusti, I.A.E., Desak, I.P.K.P., 2018. Pengaruh Lama Perkecambahan Millet (*Panicum milliaceum*) Terhadap Karakteristik Flakes. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* Vol.7(4):175-183.
- Dewantari, I.G.A.M.N.C., Wayan, N.W., Ketut, I.S. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* Vol.6(1):19-29.
- Diestya, R.A.S.D.A. 2021. Kajian Biskuit Kaya Serat Berbahan Dasar Tepung Labu Kuning dan Tepung Mocaf. Skripsi. Fakultas Pertanian Peternakan. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Dwijayanti, D.M. 2016. Karakterisasi *Snack Bar* Campuran Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dengan Variasi Bahan Pengikat. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember. Jember.
- Dzakadyana, F.T. 2019. Konsumsim Susu pada Remaja Putri di Kecamatan Padalarang Kabupaten Bandung Barat. Skripsi. Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Engelen, A. 2018. Analisis Kekerasan, Kadar Air, Warna dan Sifat Sensori Pada Pembuatan Keripik Daun Kelor. *Journal of Agritech Science* Vol.2(1):10-15.
- Enkhmaa, B., Prasanth, S., Erdembileg, A., Lars, B. 2018. *Lifestyle Changes: Effect of Diet, Exercise, Functional Food, and Obesity Treatment on Lipids and Lipoprotein*. Endotext [Internet]. South Dartmouth.
- Erni, N., Kadirman., Ratnawaty, F. 2018. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Tepung Umbi Talas (*Colocasia esculenta*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* Vol.4:95-105.
- Fadhilah, S.C. 2020. Variasi Pencampuran Tepung Kacang Merah Terhadap Karakteristik Fisik, Organoleptik dan Kadar Serat Pangan pada *Kaastengels*. Skripsi. Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta.
- Fajriani, Q.H. 2013. Penentuan Aktivitas Antioksidan Kulit Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*) dan Produk Olahannya Berupa Permen Jelly. Skripsi.

- Fakultas Pendidikan Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Fauziyah, A.I., Sri, A.M., Lilik, K. 2017. Substitusi Tepung Kacang Merah Meningkatkan Kandungan Gizi, Serat Pangan, dan Kapasitas Antioksidan Beras Analog Sorgum. *Jurnal Gizi Panan* Vol.12(2):147-152.
- Fitriana, D.I.N., Yuwono, S. 2017. Analisis Kadar Serat pada *Snack Bar* Dengan Berbagai Komposisi Tepung Beras Hitam (*Oryza sativa* L.) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.). *Jurnal Riset Gizi* Vol.5(1):1-6.
- Fitrianiingsih., Fathnur, S.K., Diah, T.R.U., Elisma., Yuliawati. 2020. Diversifikasi Wortel Menjadi Permen Jelly Sebagai Upaya Mengatasi Anak Sulit Mengonsumsi Sayur. *Jurnal Medic* Vol.3(2):68-73.
- Garnida, Y., Neneng, S., Pandu, L.I. 2018. Pengaruh Suhu Pengeringan dan Jenis Jagung Terhadap Karakteristik Teh Herbal Rambut Jagung (*Corn Silk Tea*). *Pasundan Food Technology Journal* Vol.5(1):63-71.
- Gunawan, A., Franciscus, S.P., Yuliana, R.S. 2021. Kualitas *Muffin* dengan Kombinasi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 14(1):11-19.
- Hapsari, A.P. 2018. Pengaruh Proporsi Bahan Utama (*Puree* Kacang Merah dan Tepung Terigu) Dengan *Puree* Ubi Madu Terhadap Sifat Organoleptik Kue Lumpur. *Jurnal Tata Boga* Vol.7(2):1-10.
- Haq, F. 2017. Penggunaan Susu Kacang Merah dalam Pembuatan *Crepe Anglaise*. Skripsi. Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung. Bandung.
- Hardiyanti., Khairun, N. 2019. Analisis Kadar Serat Pada Bakso Bekatul Dengan Metode Gravimetri. *Jurnal AMINA* Vol.1(3):103-107.
- Hartati, S. 2015. Formulasi Tepung Terigu dan Labu Kuning (*Cucurbitas moschata* durch) Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Kue Bakpao. Skripsi. Fakultas Pertanian Peternakan. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Hartaty, M.M., Nur, H.R.P., Bara, Y., Adhitya, P.S. 2017. Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris *Snack Bar* Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*), Tepung Jagung (*Zea mays*) dan *Puree* Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 10(2):99-109.
- Harun, N., Raswen, E., Lasma, S. 2014. Penerimaan Panelis Terhadap Teh Herbal Dari Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.) Dengan Perlakuan Suhu Pengeringan. *Jurnal SAGU* Vol.13(2):7-18.
- Hasbullah, U.M.A., Rini, U. 2017. Perbedaan Sifat Fisik, Kimia dan Sensoris Tepung Umbi Suweg (*Amorphophallus campamulatus* BI) pada Fase Dorman dan Vegetatif. *Jurnal Agrosains* Vol.5(2):71-78.
- Hasibuan, H.A. 2021. Potensi Minyak Sawit Merah Sebagai Pangan Fungsional dan Nutrasetikal. *Warta Pusat Penelitian Kelapa Sawit* 26(3):178-184.
- Hastuti, A.R., Diana, N.A. 2019. Analisis Aktivitas Antioksidan, Analisis Kandungan Gizi, Uji Organoleptik *Snack Bar Sesame Seed* dan Tepung Labu Kuning Sebagai Alternatif Makanan Selingan dengan Tinggi Antioksidan. *Journal of Nutrition College* 8(4):219-230.

- Herawaty, N., Methatias, A.M. 2015. Kajian Variasi Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Nata Timun Suri (*Cucumis sativus* L.). *Jurnal AGRITEPA* Vol.2(1):89-104
- Hutomo, H.D., Fronthea, S., Laras, R. 2015. Pengaruh Konsentrasi Asap Cair Terhadap Kualitas dan Kadar Kolesterol Belut (*Monopterus albus*) ASAP. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan* Vol.4(1):7-14.
- Indrastati, N., Gemala, A. 2016. *Snack Bar* Kacang Merah dan Tepung Umbi Garut Sebagai Alternatif Makanan Selingan Dengan Indeks Glikemik Rendah. *Journal of Nutrition College* Vol.5(4):546-554.
- Istinganah, M., Rusdin, R., Endang, N.W. 2017. Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Biskuit Dari Campuran Tepung Jagung dan Tepung Terigu Dengan Volume Air yang Proporsional. *Jurnal Kesehatan* Vol.10(2):83-93.
- Istiqomah. 2022. Pengaruh Perbandingan Tepung Sukun Dengan Tepung Tempe Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Snack Bar*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Jambi. Jambi.
- Joris, L., Shirley, F. 2020. Pengaruh Penggunaan Gula Merah dalam Air Minum Terhadap Produksi Ternak Burung Puyuh. *Jurnal Hutan Pulau-Pulau Kecil* 4(2):165-171.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2009. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Departemen Kesehatan RI. <https://www.panganku.org/id-ID/view>
- Kokafriansia, Z.T. 2020. Optimasi Campuran Avicel pH 101 dan Laktosa Sebagai Bahan Pengisi Pada Tablet Ekstrak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) Secara Granulasi Basah. Skripsi. Program Studi DIII Farmasi. Surakarta.
- Kristiana, A.P. 2017. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Larutan Perendam Terhadap Karakteristik Fisikokimia Tepung Wortel dan Potensi Penerapannya Pada *Sorbet*. Skripsi. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Kurniawan, L.K., Dwi, I., Siswanti. 2020. Karakteristik Kimia, Fisik dan Tingkat Kesukaan Panelis Pada *Snack Bar* Tepung Edamame (*Glycine max* (L.) Merr.) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*) Dengan Penambahan Flakes Talas (*Colocasia esculenta*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* Vol 13(1):20-28.
- Kusuma, A.Y. 2016. Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Terhadap Kadar Betakaroten, Warna dan Daya Terima Biskuit Ubi Jalar Ungu. Skripsi. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Laga, A., Laras, B., Nandi, K.S., Muhipidah. 2021. Efektivitas Lama dan Metode Blansir Terhadap Kadar Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L.). *Jurnal Mutu Pangan* Vol.8(2):105-112.
- Lawalata, V.N., Illonkha, M., Gilian, T. 2019. Karakteristik Kimia *Food Bar Puree* Pisang Tongka Langit (*Musa trogodytarum*) dengan Penambahan Kenari (*Canarium indicum* L.). *Jurnal Teknologi Pertanian* 8(2):48-52.
- Lestari, M.W.V., Priyo, B., Hani, R. 2018. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Tingkat Keasaman, Viskositas, Kadar Alkohol dan Mutu Hedonik Kefir Air Kelapa. *Jurnal Teknologi Pangan* Vol.2(1):8-13.
- Lisa, M., Musthofa, L., Bambang, S. 2015. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Jamur Tiram Putih (*Plaerotus ostreatus*). *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem* Vol.3(3):270-279.

- Lismawati., Tutik, N. 2021. Kandungan Beta Karoten dan Aktivitas Antioksidan Terhadap Ekstrak Buah Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Mandala Pharmacon Indonesia* Vol.7(2):263-273.
- Lolliani. 2017. Variabilitas Lima Genotipe Labu Kuning (*Cucurbita* sp) Berdasarkan kandungan Nutrisi dari Kecamatan Danau Kembar dan Lembah Gumanti Kabupaten Solok. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Makmur, T., Wardhana, M.Y., Chairuni, A.R. 2022. Daya Terima Konsumen Terhadap Produk Olahan Minuman Serbuk Dari Limbah Biji Nangka (*Arthocarpus heterophilus*). *Jurnal Mahatani* Vol.5(1):90-97.
- Mardiah., Tiana, F., Sri, W., Sumi, F.A. 2020. Komposisi Proksimat Pada Tiga Varietas Tepung Labu Kuning (*Cucurbita* sp). *Jurnal Agroindustri Halal* Vol.6(1):97-104.
- Marliyanti, S.A., Ahmad, S., Mega, P.R. 2020. Aplikasi Serbuk Wortel Sebagai Sumber B-Karoten Alami Pada Produk Mi Instan. *Jurnal Gizi dan Pangan* Vol.7(2):127-134.
- Maryam, S. 2015. Kadar Antioksidan dan IC50 Tempe Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) yang Difermentasi Dengan Lama Fermentasi Berbeda. *Proceedings Seminar Nasional*. Fakultas Mipa. Universitas Pendidikan Ganesha.
- Masyta, K.S., Dekie, R., Jan, R.A. 2018. Pengaruh perbandingan Tepung Sagu (*Metroxylon* sp.) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Food Bar*. *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol.9(2):44-55.
- Mayestika, S.D.T., Yoakhim, Y.E.O., Maria, F.S. 2021. Kajian Komposisi Kimia *Snack Bars* Dari Berbagai Bahan Baku Lokal: *Systematic Review*. *Agri-SosioEkonomi* Vol.17(1):15-20.s
- Mulyakin, S. Kajian Penambahan Gula Pasir Terhadap Sifat Fisik Kimia dan Organoleptik Sirup Kersen. 2020. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Muhammadiyah Mataram. Mataram.
- Munawwarah. 2017. Analisis Kandungan Zat Gizi Donat Wortel (*Daucus carota* L.) Sebagai Alternatif Perbaikan Gizi pada Masyarakat. Skripsi. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan. Universitas Islam Negeri Alauddin. Makassar.
- Naga, W.S., Berlian, A., Ery, S.R., Aning, A. 2010. Koagulasi Protein Dari Ekstrak Biji Kecapir Dengan Metode Pemanasan. *Jurnal Widya Teknik* Vol.9(1):1-11.
- Naibaho, L.T., Ismed, S., Sentosa, G. 2015. Pengaruh Suhu Pengeringan dan Konsentrasi Dekstrin Terhadap Mutu Minuman Instan Bit Merah. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* Vol.3(2):178-184.
- Nathasya, N.Y.P., Restu, A.H., Ardhika, U. 2020. Analisis Kandungan Serat dan Uji Hedonik Pada Produk *Snack Bar* Tepung Beras Merah (*Oryza nivara* L.) dan Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.). *Journal of Holistic and Health Sciences* Vol.4(2):129-136.
- Nasrullah., Halimah, H., Muh, S. 2020. Pengaruh Suhu dan Waktu Pemanasan Terhadap Stabilitas Pigmen Antosianin Ekstrak Asam Sitrat Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrizus*) dan Aplikasi Pada Bahan Pangan. *Jurnal Chemica* Vol.21(2):150-162.
- Nouri, M., Behzad, N., Vahid, S., Saman, A.M. 2017. *Optimizing the effects of Persian gum and carrot pomace powder for development of low-fat donut with high fibre content*. *Bioactive Carbohydrates and Dietary Fibre* Vol.9:39-45.

- Nurrahim, I.W., Muhammad, I.M., Sukemi. 2020. Aktivitas Antioksidan Buah Doyo. *Bivalen: Chemical Stuides Journal* 3(1):18-21.
- Pan, Y.F.D. 2021. Kualitas Fisik dan Organoleptik Susu Jahe Bubuk dengan Suhu Pelarut Berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin.
- Patin, E.W., Mohammad, A.Z., Yeni, S. 2018. Pengaruh Variasi Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisiko Kimia Teh Daun Sambiloto (*Androraphis paniculata*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* Vol.4(1):251-258.
- Permatahati, I. 2019. Variasi Pencampuran Bekatul dan Kacang Merah dalam Pembuatan *Snack Bar* Ditinjau dari Sifat Fisik, Kadar Proksimat dan Serat Pangan. Skripsi. Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta. Yogyakarta.
- Perwita, E.S., Suhartiningsih., Lucia, T.P., Choirul, A. 2021. Proporsi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan Bubuk Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.) Terhadap Sifat Organoleptik *Snack Bar* Labu Kuning. *Jurnal Tata Boga* Vol.10(2):303-313.
- Pontang. G.S., Dyah, K.W. 2021. Formulasi *Snack Bar* Berbahan Dasar Tepungg *Mocaf* dan Tepung Kacang Merah Sebagai Makanan Selingan Bagi Atlet. *Journal of Nutrition College* Vol.10(3):218-226.
- Prahesti, H. 2016. Karakteristik Bihun Campuran Tepung Ganyong (*Canna edulis*) dan Tepung Wortel (*Daucus carota*) Dengan Penambahan Tapioka. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember.
- Prasetyo, A.S., Dwi, I., Dian, R.A. 2014. Pemanfaatan Tepung Jagung (*zea mays*) Sebagai Pengganti Terigu Dalam Pembuatan Biskuit Tinggi Protein Dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.). *Jurnal Teknosains Pangan* Vol.3(1):15-25.
- Pratama, R.I., Iis, R., Evi, L. 2014. Karakteristik Biskuit Dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiophorus* Sp.). *Jurnal Akuatika* Vol.5(1):30-39.
- Pratiwi, A.Y. 2021. Profil Asam Lemak Jeroan (Hati, Omasum dan Paru-Paru) Pada Sapi Pesisir. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.
- Pratiwi, P.D. 2020. Pengaruh Penambahan Tepung Wortel (*Daucus carota* L.) Terhadap Mutu Nugget Udang Rebon (*Acetes erythraeus*) Kering. *Jurnal Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Kelautan*.
- Purwanita, R.S. 2013. Eksperimen Pembuatan *Egg Roll* Tepung Sukun (*Artocarpus Altilis*) dengan Penambahan Jumlah Tepung Tapioka yang Berbeda. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Putranto, K. 2021. Pengaruh Suhu dan Jangka Waktu Pengeringan Wortel Terhadap Beberapa Karakteristik Tepung Wortel. *Jurnal Agribisnis dan Teknologi Pangan* Vol.2(1):52-63
- Putri, R.D., Wikanastri, H., Nurhidajah. 2019. Kadar Amilosa, Tingkat Kekerasan dan Sifat Sensori *Stick* Dengan Substitusi Tepung Gadung (*Dioscorea hispida* Dennst). Prosiding Seminar Nasional Universitas Muhammadiyah Semarang. Vol. 2.
- Putri, C.Y.K., Fransiskus, S.P., Yuliana, R.S. 2019. Kualitas *Muffin* Dengan Kombinasi Tepung Pisang Kepok Putih (*Musa paradisiaca* forma *typica*) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Biota* Vol.4(2):50-62.

- Putri, O.M. 2020. Kualitas Kue Nastar dengan Kombinasi Tepung Sorgum Putih (*Sorghum bicolor* L.) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.). Skripsi. Fakultas Teknobiologi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Yogyakarta.
- Qolbi, H.F. 2021. Karakterisasi Sifat Fisiko Kimia dan Organoleptik *Snack Bar* Berbasis Tepung Ubi Jalar Ungu, Tepung Tapioka dan Kacang Tunggak. Skripsi. Fakultas Pertanian Peternakan. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Rahmadina., & Sartika, P. 2019. Pemanfaatan Penggunaan Pupuk Organik Cair Wortel Dalam Meningkatkan Produktivitas Tanaman Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill.). *Jurnal Ilmu Biologi dan Terapan* 3(2):20-25.
- Rahmayani., Nur, Y., Furry, A. 2017. Carbed (*Carrot Bread*) Sebagai Sayuran Instan untuk Anak Kekurangan Vitamin A. *Prosiding Industrial Research Workshop and National Seminar* 8:110-116.
- Riansyah, A., Agus, S., Rosdiana, N. 2013. Pengaruh Perbedaan Suhu dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Ikan Sepat Asin Siam (*Trichogaster pectoralis*) Dengan Menggunakan Oven. *Journal Fishtech* Vol.2(1):53-68.
- Ridlo, A., Endang, S., Sri, S. 2019. Kandungan Total Fenolat pada Ekstrak *Rhizophora* sp dari Teluk Awur, Jepara. *Jurnal Kelautan Tropis* 22(1):27-34.
- Rismayanti, C. 2015. Sistem Energi dan Kebutuhan Zat Gizi yang Diperlukan Untuk Peningkatan Prestasi Atlet. *Jurnal Olahraga Prestasi* Vol.11(1):109-121.
- Riyadi, N.H., Windi, A. 2010. Diversifikasi dan Karakterisasi Cita Rasa Bakso Ikan Tenggiri (*Scomberomus commerson*) Dengan Penambahan Asap Cair Tempurung Kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* Vol.3(1):1-12.
- Romadhon, G., Yusmarini., Shanti, F. 2021. Pembuatan *Snack Bar* Dari Tepung Biji Saga Pohon (*Adenanthera Pavonina* L.) Dengan Penambahan Buah Nangka Kering. *Jurnal Online Mahasiswa FAPERTA* Vol.8(2):1-15.
- Rumenser, D.C., Tineke, M.L., Teltje, K. 2021. Karakteristik Kimia dan Organoleptik *Snack Bar* Berbasis Tepung Ampas Kelapa (*Cocos nucifera* L.) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*). *Sam Ratulangi Journal of Research* 1(1):27-34.
- Sahupala, M.U., Suryani, U., Marleni, L. 2019. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Bumbu Itoni Instan. *Jambura Journal of Food Technology* Vol.1(2):32-42.
- Salsabiela, A.R., Chairul, A.A., Muhammad, A.D. 2021. Karakteristik Kimia, Fisik dan Organoleptik *Snack Bar* Berbasis Sorgum (*Sorghum bicolor* (L.) *moench*) dan Kacang Mete. *Food and Agroindustry Journal* Vol.2(2):41-52.
- Sari, F.I., Agus, S., Bayu, K. 2022. Sifat Fisikokimia dan Tingkat Kesukaan Bubur Instan Campuran Labu Kuning, Beras Merah dan Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* Vol.7(2):166-180.
- Sari, N.M.R.E., Ni, W.W., Sri, A.A.I.W. 2020. Studi Kadar Gizi, Serat dan Antosianin Tepung Kacang Merah dan Tepung Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.). *Jurnal Itepa* 9(3):282-290.
- Sari, S.M. 2016. Perbandingan Tepung Sorgum, Tepung Sukun, dengan Kacang Tanah dan Jenis Gula Terhadap Karakteristik *Snack Bar*. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.

- Sianturi, R.P., Salam, N.A., Indri, J. 2018. Potensi Tepung Wortel (*Daucus carrota* L.) dalam Meningkatkan Sifat Antioksidan dan Fisikokimia *Sweet Cream Butter*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil ternak* 13(1):63- 72.
- Sihmawati, R.R., Siti, M. 2021. Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Sosis Ikan Tuna dengan Penambahan Labu Madu dan Tepung Tapioka. *Jurnal Eksekutif* 18(1):51-63.
- Simanjuntak, R. 2018. Pengaruh Variasi Penambahan Tepung Beras Hitam Terhadap Mutu Fisik dan Mutu Kimia Kue Nagasari Tepung Beras Hitam Sebagai Pangan Fungsional. Skripsi. Politeknik Kesehatan Medan. Medan.
- Singgano, T.C., Teltje, K., Christine, F.M., Analisis Sifat Kimia dan Uji Organoleptik *Snack Bar* Berbahan Dari Campuran Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*). *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol.10(1):29-35
- Siregar, L.P.S., Noviar, H., Rahmayuni. 2017. Pemanfaatan Tepung Kacang Merah dan Salak Padang Sidempuan (*Salacca sumatrana* R.) Dalam Pembuatan *Snack Bar*. *Jurnal Online Mahasiswa* Vol.4(1):1-14.
- Soleman, P., Adhitya, Y., Meilani, J. 2021. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Spons *Callyspongia aerizusa* dari Pulau Mantehage Kabupaten Minahasa Utara. *Jurnal Pharmacon* 10(3):962-967.
- Srinovia, M. 2015. Pengaruh Lama Penyangraian Tepung Ubi Jalar dan Perbandingan Margarin dan Mentega Terhadap Karakteristik Kue Kering *Kaasstengel* Ubi Jalar. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.
- Sulistiana, E. 2020. Uji Organoleptik Nugget Ayam Dengan Penambahan Tepung Wortel (*Daucus carota* L.). Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Alauddin. Makassar.
- Suryanti, R. 2018. Substitusi Tepung Labu Kuning pada Pembuatan Dange di Kabupaten Pangkep. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Makassar. Makassar.
- Suryono, C., Lestari, N., Triana, R.D., 2018. Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata* Vol.5(2):95-106.
- Susanti, E., Nur, K. 2018. Konstruksi Makna Kualitas Hidup Sehat (Studi Fenomenologi pada Anggota Komunitas Herbalife Klub Sehat Ersanddi Jakarta). *Jurnal Lugas* 2(1):1-12.
- Sutrisno, A.D., Yusep, I., Nurul, P. 2018. Karakteristik Cokelat *Filling* Kacang Mete yang Dipengaruhi Jenis dan Jumlah Lemak Nabati. *Pasundan Food Technology Journal* 5(2):91-101.
- Syahdiah, E.A., Riska, R., Fitrah, A. 2022. Pengaruh Penambahan Tepung Wortel Terhadap Daya Terima dan Kandungan Gizi Nugget Ikan Kakap Putih (*Lates calcarifer*). *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan* Vol.10(1):49-59.
- Tarwendah, I.P. 2017. Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensori dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.5(2):66-73.
- Taula'bi, M.S.D., Yoakhim, Y.E.O., Maria, F.S. 2021. Kajian Komposisi Kimia *Snack Bars* dari Berbagai Bahan Baku Lokal: *Systematic Review*. *Jurnal Agrososioekonomi* 17(1):15-20.
- Tristantini, D., Alifah, I., Bhayangkara, T.P., Jason, G.J. 2016. Pengujian Aktivitas Antioksidan Menggunakan Metode DPPH pada Daun Tanjung (*Mimusops elengi* L.). Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia Kejuangan. Yogyakarta.

- Ulfa, A.M., Diah, A.W., Mia, J. 2017. Penetapan Kadar Lemak Margarin Merk X Dengan Kemasan dan Tanpa Kemasan Dengan Metode Sokletasi. *Jurnal Analisis Farmasi* Vol.2(4):258-262.
- Utami, A.P. 2021. Variasi Campuran Tepung Buah Mentega (*Diospyros blancoi*) dalam Pembuatan Nastar Ditinjau dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Kadar Serat dan Aktivitas Antioksidan. Skripsi. Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan. Yogyakarta.
- Utami, S.I. 2015. Pengaruh Substitusi Tepung Wortel (*Daucus Carota* L.) Terhadap Mutu Organoleptik dan Kadar Beta Karoten Dodol. Karya Tulis Ilmiah. Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang.
- Wahyudin, I.U. 2018. Pengaruh Perbandingan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*), Tepung Talas (*Colocasia esculenta* L. Schoott) dan Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Makaroni. Skripsi. Universitas Pasundan. Bandung.
- Wardani, Y.K., Elizabeth, B.E.K., Suchyo. 2020. Kolerasi Antara Aktivitas Antioksidan dengan Kandungan Senyawa Fenolik Lokasi Tumbuh Tanaman *Celosia argentea* Linn. *Jurnal Bioma* Vol.22(2):136-142.
- Widya, F.C., Gemala, A., Anjani, S. 2019. Analisis Kadar Protein, Asam Amino, dan Daya Terima Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Pemulihan Berbasis Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Untuk Batita Kurang Gizi. *Journal of Nutrition College* Vol.8(4):207-218.
- Winiastri, D. 2021. Formulasi *Snack Bar* Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L. *moench*) dan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Ditinjau Dari Uji Organoleptik dan Uji Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Inovasi Penelitian* Vol.2(2):751-764.
- Wulandari, F.K., Bhakti, E.S., Siti, S. 2016. Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi dan Uji Organoleptik *Cookies* Tepung Beras dengan Substitusi Tepung Sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* Vol.5(4):107-112.
- Yamin, M., Dewi, F.A., Faizah, H. 2017. Lama Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Mutu Teh Herbal Daun Ketepeng Cina (*Cassia alata* L.). *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian* Vol.4(2):1-5.
- Ying, D., Luz, S., Lijiang, C., Mary, A.A. 2021. *Nutrient-Dense Shelf-Stable Vegetable Powders and Extruded Snacks Made From Carrots and Brocoli*. *Journal Foods* Vol.10(10):2-13.
- Yudasri, D., Akhyar, A., Dewi, F.A. 2017. Pemanfaatan Tepung Ampas Tahu Dengan Penambahan Pisang Ambon Sale Dalam Pembuatan *Snack Bars*. *Jurnal Online Mahasiswa Faperta* Vol. 4(2):2-15.
- Zulaikha, S.T. 2017. *The Role of Antioxidant to Prevent Free Radicals in The Body*. *Jurnal Sains Medika* Vol.8(1):39-45.