

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah DR dan Waysima. (2009). Buku Ajar Evaluasi Sensori Produk Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor
- AKG. (2019). Angka Kecukupan Gizi yang diAnjurkan Untuk Masyarakat Indonesia. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019.
- Alla, Gayatri U. M., Jithendran, Lakshmi. (2018). Development and Analysis of Nutri Bar Enriched With Zinc for Sports Athletes. International Journal of Advanced Research in Science, Engineering and Technology Vol. 5, Issue 4 3. Allison, R., K
- Andarwulan, Nuri, Kusnandar Feri. (2011). Analisis pangan. PT.Dian Rakyat : Jakarta
- Apriliyanti, T. (2010). Kajian sifat fisikokimia dan sensori tepung ubi jalarungu (*Impomoea batatas blackie*) dengan variasi proses pengeringan.
- Ariska.(2019). Penuhi Asupan Serat Tubuh. Jakarta. Glor,K. Wadriyanto.
- Astawan, M. Wresdiyati. (2004). Diet Sehat Dengan Makanan Berserat. Surakarta: Tiga Serangkai
- Asyik, Nur, Ansyarulla, Rusdin. (2018). Formulasi pembuatan biskuit berbasis tepung komposisi sagu (*Metroxylon Sp.*) Dan Tepung Ikan teri (*Stolephorus Commersonii*). Jurnal Teknologi Pangan.
- Atman. (2014). Produksi Kedelai: Strategi Meningkatkan Produksi Kedelai Melalui PTT. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Ayustaningwarno, Fitriyono. (2014). *Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Badan Kependudukan dan Keluarga Berencanaan (BKKBN). (2012) Grand Desain Program Pembinaan Ketahanan Remaja Jakarta: BKKBN..
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.(2016). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2016 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label Dan Iklan Pangan Olahan. Jakarta:BPOM.
- Bakar, Basri. (2015). Tata Laksana Uji Organoleptik Nasi. Aceh: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Aceh
- Budijanto, S. (2012). Studi persiapan tepung sorgum dan aplikasinya pada pembuatan beras analog.

- Deglas, F. W. (2017). Pengaruh penggunaan tepung ampas tahu terhadap karakteristik kimia dan organoleptik kue stick. *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 8(2), 171-179.
- Depkes Provinsi Lampung. (2018). Profil Kesehatan Provinsi Lampung. Bandar Lampung: Dinas Kesehatan Provinsi Lampung
- Djoko Pekik Irianto. (2006). Panduan Gizi Lengkap Keluarga dan Olahragawan. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Ekafitri, R., Sarifudin, A., & Surahman, D. N. (2013). Pengaruh penggunaan tepung dan puree pisang terhadap karakteristik mutu makanan padat berbasis-pisang. *Nutrition and Food Research*, 36(2), 127-134.
- Food and Agricultural Organization of the United Nations (FAO). (2018). Regional Overview of Food Security and Nutrition. Europe and Asia.
- Gisslen, Wayne. (2013). Professional Baking, Sixth Edition. Canada: John Wiley & Sons, Inc.
- Gusman, Itsa. (2013). Pengujian Organoleptik. Semarang : Universitas Muhammadiyah Semarang
- Ho, L. H., Tang, J. Y. H., Mazaitul Akma, S., Mohd Aiman, H., Roslan, A. (2016). Development of Novel “Energy” Snack Bar By Utilizing Local Malaysian Ingredients. *International Food Research Journal* Volume 23 Issue 5
- Jauhariah, D., Ayustaningwarno, F. (2013). Snack Bar Rendah Fosfor dan Protein Berbasis Produk Olahan Beras. *Journal of Nutrition College*, Volume 2, Nomor 2, Halaman 250-261
- Joe, Wulan. (2011). 101++ Keajaiban khasiat kedelai. Yogyakarta: ANDI.
- Kanerto, Bayu. (2017). Teknologi Pengolahan dan Pangan Fungsional Kacang-Kacangan. Yogyakarta: Plantaxia
- Kementrian kesehatan RI. (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Direktorat Gizi Masyarakat
- Kementrian kesehatan RI.(2013). Riset Kesehatan Dasar; RIKESDAS. Jakarta:Balitbang Kemenkes Ri
- Kementrian kesehatan RI.(2018). Riset Kesehatan Dasar; RIKESDAS. Jakarta:Balitbang Kemenkes Ri
- Ladamay, Nidha Arfa., Sudarminto Setyo Yuwono. (2014). Pemanfaatan Bahan Lokal Dalam Pembuatan Foodbars (Kajian Rasio Tapioka : Tepung Kacang Hijau Dan Proporsi Cmc). Malang: Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, FTP, Universitas Brawijaya Malang.

- Lean, Michael E.J., terj. Nilamsari dan Fajriyah (2013), Ilmu Pangan, Gizi, dan Kesehatan, Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Likert, RA. (1932). *Technique For The Measurement of Attitudes*. Archives of Psychology..
- Lubis, N. L. (2009). Depresi dan tinjauan psikologis. Jakarta: Prenada Media Group
- Mayasari, R. (2015). Kajian Karakteristik Biskuit yang dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*) dan Tepung Kacang Merah Pratanak (*Phaseolus vulgaris L.*). Program Teknologi Pangan Fakultas Teknik Pasundan Bandung.
- Nadia, P. (2021). Pengembangan Snack Bar Substitusi Tepung Ampas Tahu dan Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Kandungan Gizi dan Uji Organoleptik Sebagai Alternatif Makanan Jajanan Anak Sekolah (Doctoral dissertation, Universitas Andalas).
- Napitupulu, D. S. (2012). Pembuatan Kue Bolu Dari Tepung Pisang Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dengan Pengayaan Tepung Kedelai. Naskah Skripsi – S1. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Novalinda, D. A. (2017). Snack Bar Tepung Beras Hitam Dan Tepung Ampas Tahu Sebagai Alternatif Snack Tinggi Serat.
- Oktaviani, W. D. (2012). Hubungan Kebiasaan Konsumsi Fast Food, Aktivitas Fisik, Pola Konsumsi, Karakteristik Remaja, dan Orang Tua dengan Indeks Massa Tubuh (IMT) (Studi Kasus pada Siswa SMA Negeri 9 Semarang Tahun 2012). *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 542-553
- Permenkes RI No.14. (2014). *Pedoman gizi seimbang*. Jakarta: Kemenkes RI
- Pratiwi, N. L. (2017). Analisa Kadar Protein dan Kadar Serat pada Snack bar Berbahan Campuran Tepung Cassava dan Tepung Kacang Merah . Yogyakarta: Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- [Puri Andini Novianti](#). (2020).Formulasi Snack “RIBI” Bar Berbahan Tepung Kulit Ari Kedelai Dan Tepung Ubi Ungu (*Ipomoea batatas. L*) Sebagai Makanan Selingan Tinggi Serat Untuk Penderita Kelebihan Berat Badan.(Electronic Thesis or Dissertation). Retrieved from <https://localhost/setiad>
- Qolbi, H. F. (2021). Karakterisasi Sifat Fisiko Kimia Dan Organoleptik Snack Bar Berbasis Tepung Ubi Jalar Ungu, Tepung Tapioka Dan Kacang Tunggak (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Malang).
- Rachmawati, M. (2012). *Mencegah Obesitas*. Universitas Brawijaya Press.
- Rahayu, A., Yulidasari, F., & Setiawan, M. I. (2020). Buku Ajar Dasar-Dasar Gizi (L. Anggraini. Yogyakarta: CV Mine

- Risnawaty, Eris. (2017). Pemanfaatan Tepung Ganyong pada Pembuatan Cookies ditinjau dari Tingkat Kesukaan dan Indeks Glikemik [Skripsi]. Yogyakarta: Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
- Santoso, A. (2011). Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya bagi Kesehatan. *Magistra*, 35-40.
- Sekar L , Annisa dan Fitriyono Ayustaningwarno.(2013).Analisis Kandungan Zat Gizi Makro Dan Indeks Glikemik Snack Bar Beras Warna Sebagai Makanan Selingan Penderita Nefropati Diabetik. *Jurnal Journal of Nutrition College*, Volume 2, Nomor 4, Tahun 2013, Hlm. 514- 522.
- Setyaningrum, Y. I. (2021). Substitusi Tepung Terigu Dengan Pangan Lokal Ubi Ungu (*Ipomoea Batatas L. Poir*) Dan Tepung Kacang Tanah (*Arachis Hypogaea*) Pada Pembuatan Cookies: Kajian Kadar Protein Dan Mutu Organoleptik. *Health Care Media*, 5(1), 16-22.
- Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyantono, dan Maya Puspita Sari. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Sizer FS, Whitney E. (2006). *Nutrition Concept and Controversies*. Ed 10. Thompson Wadsworth.
- Soedirga, L. C. (2021). Pemanfaatan Tepung Komposit Berbasis Ubi Ungu Dan Kembang Kol Dalam Pembuatan Food Bar Bebas Gluten. *Fast-Jurnal Sains Dan Teknologi (Journal Of Science And Technology)*, 5(1), 1-14.
- Subandoro, R. H., Basito, & Atmaka, W. (2013). Pemanfaatan Tepung Millet Kuning dan Tepung Ubi Jalar Kuning Sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Cookies Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Fisikokimia. *Jurnal Teknosains Pangan*.
- Sunarti. (2017). *Serat Pangan Dalam Penanganan Sindrom Metabolik*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press
- Suprapti, L. (2003). *Tepung Ubi Jalar, Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta: Kanisius.
- Triyanutama, B. R. (2020). Pengaruh Variasi Pencampuran Tepung Beras Hitam (*Oryza Sativa L. Indica*) Dan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus Radiates*) Pada Pembuatan Snack Bar Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Dan Kadar Serat Pangan (Doctoral Dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Widyaningsih, T. D., Wijayanti, N., & Nugrahini, N. I. P. (2017). *Pangan Fungsional*. Malang: Universitas Brawijaya Media.
- Wijaya, Erinna Nydia.(2010).Pemanfaatan Tepung Jewawut (*Pennisetum glaucum*) Dan Tepung Ampas Tahu Dalam Formulasi Snack Bar.Skripsi.Fakultas Teknologi Pertanian.Institut Pertanian Bogor.Bogor.109 hal.

- Winarno, F.G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wiyasha. (2008). *Akuntansi Manajemen: Konsep, Manfaat Dan Rekayasa*. Edisi Kesatu. Yogyakarta: Penerbit Andi
- World Health Organization. (2018). Guidance on ethical considerations in planning and reviewing research studies on sexual and reproductive health in adolescents. Dalam <http://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/273792/9789241508414-eng.pdf?sequence=1&isAllowed=y%0A> (diakses pada tanggal 9 November 2021)
- Wulandari Anggraini. (2017). Pengaruh proporsi tepung ubi jalar ungu dan tepung kacang merah pratanak pada oembuatan food bar terhadap daya patah dan daya terima. Skripsi: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Zaddana, C., Almasyhuri, A., Nurmala, S., & Oktavianti, T. (2021). Snack Bar Berbahan Dasar Ubi Ungu dan Kacang Merah sebagai Alternatif Selingan Penderita Diabetes Mellitus. *Amerta Nutrition*, 5(3), 260-275.