

## DAFTAR PUSTAKA

- Afkar, Majral., Khairun Nisah, dan Halimatun Sa'diah. 2020. Analisis Kadar Protein Pada Tepung Jagung, Tepung Ubi Kayu Dan Tepung Labu Kuning Dengan Metode Kjedhal. *Jurnal AMINA*, Vol. 1 No. 3: 108-113.
- Agusman, 2013. *Pengujian Organoleptik. Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang*. Semarang.
- Aini, Nur dan Choirul Anna. (2019). Pengaruh Proporsi Sukrosa Dan Sirup Glukosa Terhadap Hasil Jadi Food Bar Emping Jagung Dan Kacang Koro, Surabaya.
- Al-Jawaldeh A, Taktouk M, Nasreddine L. Food consumption patterns and nutrient intakes of children and adolescents in the eastern mediterranean region: a call for policy action. *Nutrients*. 2020; 12: 3345. <https://doi.org/10.3390/nu12113345>
- Almatsier, S. 2016. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Almatsier, S., (ed.), Susirah, S., & Moesijanti, S. (2013). *Gizi Seimbang Dalam Daur Kehidupan*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama
- Andriani, W. O. R. A., Ansharullah. dan Asyik, N. 2018. Karakteristik Organoleptik dan Nilai Gizi Snack Bar Berbasis Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Tepung Jagung (*Zea Mays L.*) Sebagai Makanan Selingan Tinggi Serat. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 3(6), 1448-1459.
- Apriyanto, Mulono. 2017. Perubahan pH, Keasaman dan Indeks Fermentasi Biji Kakao Selama Fermentasi Hasil Biji Kakao (*Theobroma cacao*). *Jurnal Teknologi Pertanian* 6 No.1: 12–18
- Arista, A. D., Widajanti, L., & Aruben, R. (2017). Hubungan Pengetahuan, Sikap, Tingkat Konsumsi Energi, Protein, dan Indeks Massa Tubuh/Umur dengan Kekurangan Energi Kronik pada Remaja Putri (Studi di Sekolah Menengah Kejuruan Islamic Centre Baiturrahman Semarang pada Puasa Ramadhan Tahun 2017). *Jurnal Kesehatan Masyarakat (Undip)*, 5(4), 585-591. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jkm/article/view/18722>
- Ayustaningwarno, Fitriyono. 2014. *Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Baculu, E. P. H. 2017. Hubungan pengetahuan ibu dan asupan karbohidrat dengan status gizi pada anak balita. *Promotif: Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 7: 14-

17 [Online Journal] [diunduh 12 Mei 2023]. Tersedia dari: <https://doi.org/10.56338/pjkm.v7i1.21>

Bhattacharya, R. (2020). Social Identity as a Driver of Adult Chronic Energy Deficiency: Analysis of Rural Indian Households. *Journal of Public Health Policy*, 41(4), 436-452. <https://link.springer.com/article/10.1057/s41271-020-00244-z>

Edowai, N., Rantetampang, A. L., Msen, Y., & Mallongi, A. (2018). Factors Influencing with Malnutrition Pregnant at Tigi District Deiyai Regency. *International Journal of Science & Healthcare Research*, 3(4),245-256. [https://ijshr.com/IJSHR\\_Vol.3\\_Issue.4\\_Oct2018/IJSHR0034.pdf](https://ijshr.com/IJSHR_Vol.3_Issue.4_Oct2018/IJSHR0034.pdf)

Farhan , Anggara, (2017), Hitung Food Cost Benaruntuk Bisnis Restoran, Tersedia (<http://www.beeaccounting.com/blog/hitung-food-cost-benaruntuk-bisnis-restoran/>) , 20 mei 2023.

Fatsecret Indonesia. (2023, 04 Februari) Database makanan dan penghitung kalori Oat per 100 Gram Diakses pada 06 juni 2023, dari <https://www.fatsecret.co.id/kalorigizi/umum/oat?portionid=62446&portionamount=100,000&frc=True>

Fitri, Imelda., Wiji, Rizki Natia., 2018. Asupan Zat Gizi Makro Dan Kenaikan Berat Badan Selama Hamil Terhadap Luaran Kehamilan. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia [e-journal]* 15 (2): hal. 66-74. Tersedia di: <https://jurnal.ugm.ac.id/jgki/article/view/39163> [Diakses 13 mei 2023]

GitaCinta.com. 2021. Resep & Cara Membuat Snack Bar Yang Hemat Dan Praktis Untuk Diet Diakses pada 14 oktober 2022, dari <https://gitacinta.com/cara-membuat-snack-bar.htm>

Hakim, Verina Permatasari dan Fitriyono Ayustaningwarno. 2013. Analisis Aktivitas Antioksidan, Kandungan Zat Gizi Makro dan Mikro Snack barBeras Warna Sebagai Makanan Selingan Penderita Nefropati Diabetik. *Journal of Nutrition College*, Volume 2, Nomor 4, Halaman 431-438.

Halmia. Studi pembuatan *Dark Chocolate* dengan subtitusi Bahan Pengisi Biji Kenari Kering (*Cannarium indicum L.*)Terhadap Uji Organoleptik Dan Sifat fisiokimia Produk. 2021. Universitas Hasanudin Makasar.

Hariati. N., Ansharullah, dan N. Asyik. 2018. Pengaruh penambahan tepung beras (oriz nivara L.) terhadap uji organoleptik dan Proksimat Bolu Kukus. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 3(1): 1006-1017

Hastuti, D. P., Supriyono, dan Hartati, S. 2018. Pertumbuhan dan Hasil KacangHijau (*Vigna radiata L.*) pada Beberapa Dosis Pupuk OrganikdanKerapatan Tanam. *Caraka Tani: Journal of Sustainable Agriculture*, 33(2):89-95.

- Hellosehat.com. (2021, 12 september). Apa Bedanya Oat, Muesli, dan Granola? Diakses pada 13 oktober 2022, dari <https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-Gizi/perbedaan-oat-Muesli-dan-granola/>
- Hellosehat.com. (2022, 17 September) Mengenal Definisi, Jenis, dan Manfaat Serat Diakses Pada 14 oktober 2022, dari <https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-Gizi/manfaat-serat/>
- Ilham, Muhammad Nasution. 2021. Pengaruh Penambahan Ampas Teh Hitam (Camellia Sinensis) Pada Pembuatan Sabun Padat. Diploma Thesis. Universitas Andalas.
- Inisehat.com. (2020, 10 Desember). Muesli dan Granola, Apa Bedanya? Diakses pada 13 oktober 2022, dari <https://linisehat.com/Muesli-dan-granola-apa-bedanya/>
- Istiany, A. 2013. Gizi Terapan . Bandung. PT. Remaja Rosdakarya offiset
- Kahssay M, Mohamed L, Gebre A. Nutritional status of school going adolescent girls in Awash Town, Afar Region, Ethiopia. *Journal of Environmental and Public Health*. 2020; 2020: <https://doi.org/10.1155/2020/7367139>
- Kementerian Kesehatan RI. Status Gizi.Riskesdas 2013. (Jakarta: Litbang Depkes., 2013).
- Kusuma, T. S., Kurniawati, A. D., Rahmi, Y., Rusdan, I. H., & Widyanto, R. M. (2017). Pengawasan Mutu Makanan. Universitas Brawijaya Press.
- Linisehat.com. (2020, 10 Desember) Muesli dan Granola apa Bedanya? Diakses pada 12 mei 2023, dari <https://linisehat.com/muesli-dan-granola-apa-bedanya/>
- Maulina, A. (2015). Eksperimen Pembuatan Cake Substitusi Tepung Tempe. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- McGuire, M., & Beerman, K. A. 2017. Nutritional sciences: From fundamentals to food. Cengage Learning
- Modul Penanganan Mutu Fisik. 2013. Universitas Muhammdiyah Semarang.
- Mondelez. (2020). 2020 Global Consumer Trends Study by : Table Of Contents. In Global. Diakses dari : [https://www.mondelezinternational.com/-/media/Mondelez/stateofsnacking/2020Report/2020\\_MDLZ\\_stateofsnacking\\_report\\_GLOBAL\\_EN.pdf](https://www.mondelezinternational.com/-/media/Mondelez/stateofsnacking/2020Report/2020_MDLZ_stateofsnacking_report_GLOBAL_EN.pdf)
- Novalinda, D. A. (2017) Snack Bar Tepung Beras Hitam Dan Tepung Ampas Tahu Sebagai Alternatif Snack Tinggi Serat'. Poltekkes Kemenkes Semarang.

- Pratiwi, Lutfiana nur dkk. (2017). Analisa kadar protein dan kadar serat pada snack bars berbahan campuran tepung cassava dan tepung kacang merah, yogyakarta. <http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/210/>
- Putri, M. C., Angraini, D. I., & Hanriko, R. (2019). Hubungan asupan makan dengan kejadian kurang energi kronis (kek) pada wanita usia subur (wus) di kecamatan terbanggi besar kabupaten lampung tengah. *Journal Agromedicine*.
- Rahayu, Atikah, Fahrini Yulidasari, dan Muhammad Irwan Setiawan. (2020). *Dasar-Dasar Gizi*. Yogyakarta: CV Mine.
- Rauf, Asnaeni, dkk. 2017. Pengaruh Pembelajaran Kooperatif Tipe Numbered Heads Together (NHT) Terhadap Motivasi Dan Hasil Belajar IPA Biologi Kelas VII SMP Negeri 1 Watampone. *Jurnal Nalar Pendidikan*. Vol 5 no 1. ISSN: 2339-0749.
- Risikesdas (2018) *Riset kesehatan dasar*. Jakarta.
- Risikesdas 2013. Hasil Risikesdas 2013 Kementerian Kesehatan. [www.Depkes.Go.id/reseources/Dowload...](http://www.Depkes.Go.id/reseources/Dowload...), diakses 26 september 2022
- Sehatq.com. (2020, 15 September). Muesli, Alternatif Sarapan Bernutrisi dan Kenyang Lebih Lama. Diakses pada 26 september 2022, dari <https://www.sehatq.com/artikel/Muesli-adalah-alternatif-sarapan-bernutrisi-dijamin-kenyang-lebih-lama>
- Sidabutar, W.D.R., R.J. Nainggolan dan Ridwansyah. 2013. Kajian Penambahan Tepung Talasan Dan Tepung Kacang Hijau Terhadap Mutu Cookies. Skripsi. Tidak dipublikasikan. Sarjana Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian. USU. Medan.
- TKPI, 2017. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. [Online] Available at: <https://www.panganku.org/id-ID/view> [Accessed 12 mei 2023].
- Widyawati Melisa. (2021). Kajian Pembuatan Stik Keju Berbahan Dasar Tepung Mocaf (Modifikasi Cassava Flour) Dengan Penambahan Hati Ayam Sebagai Alternatif pencegahan Anemia pada Remaja Putri. Tugas Akhir. Poltekkes Tanjungkarang.
- Winarno, F. G. 2018. Tanaman Kelor (Moringa Oleifera) Nilai Gizi, Manfaat, Dan Potensi Usaha. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 109 hal.
- Yenrina, Rina. 2015. Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif. Andalas University Press : Padang