

Daftar pustaka

- Akubor, P.I. (2003). Sifat fungsional dan kinerja campuran kacang tunggak, pisang raja, tepung terigu dalam biskuit, *Makanan Tumbuhan untuk Nutrisi Manusia*, 58(3), 1-8
- Almasyhuri, Nelis, I., & Heru Y. (2012) Formulasi Biskuit padat siap santap untuk pangan darurat. *Jurnal Penelitian Gizi Makanan* 35 (1): 42-48
- Amansyhuri, Imaningsih, N., & Yuniati, H. (2012). Formulasi biskuit santap untuk makanan darurat (*Ready to eat-biscuit bars formulation for disaster-related emergency situation*). *Jurnal Panel Gii Makanan*, 35(1), 42-48.
- Amano, F. N., & Susanto, W. H. (2014). Pembuatan tepung mocaf di Madura (kajian Varietas dan lokasi penanaman) terhadap mutu dan rendemen. *Jurnal Pangan dan Agrindustri* 2(3), 161-169.
- Anandito, R. B. K., Siswanti, S., Nurhartadi, E., & Hapsari, R., (2016). Formulasi pangan darurat berbentuk *foodbars* berbasis tepung millet putih (*Panicum milliaceum L*) dan tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*). *Jurnal pangan dan Agritech*, 36(1) 23-29.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar, & Herawati. (2011). *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta
- Anggraeni, D. A., Widjanarko, B. S., & Ningtyas, W. D., (2014). Proporsi tepung porang (*Amorphophallus Muelleri Blume*): tepung maizena terhadap karakteristik sosis ayam. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(3) 214.
- Asmoro, N. W., Hartati, S., & Handayani, C. B. (2017) Karakteristik fisik dan organoleptik produk mocatilla chips dari tepung mocaf dan jagung. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 1(1), 63-70.
- Charoenrein, S., Tatirat, O., Rengustthi, K., & Thongngam, M. (2011). Effect of konjac glucomannan on syneresis, textural properties and the microstructure of frozen rice starch gels. *Carbohydr Polym* 83: 291-296 DOI: 10.1016/j.carbpol. 2010.07.056.
- Dipahayu, D., & Kusumo, G. G., (2020). Optimasi ekstraksi konjac glukoman dari umbi porang (*Amorphophallus muelleri Blume*) dengan variasi perbandingan serbuk umbi porang: aquadest (pelarut) dan suhu. *Jurnal Prosiding SNITT POLTEKBA*. Balikpapan: Politeknik Negri Balikpapan
- Ekafitri, R., & Isworo, R. (2014). Pemanfaatan kacang kacangan sebagai bahan baku sumber protein untuk pangan darurat. *The utilization of beans as protein source for emergency food*. *Jurnal Pangan*, 23(2), 134-145.
- Fajri, R., Muhammad, & Aji, B. D. R. (2013). Karakteristik fisikokimia dan organoleptik foodbar labu kuning (*Cucurbita Maxima*) dengan penambahan tepung kedelai dan tepung kacang hijau sebagai alternative produk pangan darurat. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 6(2), 103-110
- Farridah, A., & Widjanarko, S.B. (2014).)Addition of porang flour in noodle as mocaf

- substitution (*Modified cassava Flour*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 25 (1), 98-98
- Hui, Y. H. 1992. *Encyclopedia of food science and technology*. John Wiley and Sons. Toronto
- Kurniawati, A.D. 2010. Pengaruh tingkat pencucian dan lama kontak dengan etanol terhadap sifat fisik dan kimia tepung porang (*Amorphophallus oncophyllus*), [Skripsi]. Malang: Universitas Brawijaya, Malang.
- Kusumastuty, I., Fandianty, L., & Julia, A. R. (2015). Formulasi foodbar tepung bekatul dan tepung jagung sebagai Pangan darurat. *Indonesian journal of human nutrition*, 2(2). 68-75.
- Ladamay, N. A., & Yuwono, S. S. (2013). Pemanfaatan bahan lokal dalam pembuatan foodbars (kajian rasio tapioka : tepung kacang hijau dan proporsi cmc). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(1), 67-78
- Lawalata, V. N., Maatoke, I., & Tetelepta, G. (2019). Karakteristik kimia food bar pure pisang tonggak langit (*Musa trogodytarum*) dengan penambahan kenari (*Canarium indicum L.*) *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(2), 48-52.
- Lestari, E., Kiptiah, M., & Apifah, A. (2017). Karakteristik tepung kacang hijau dan optimasi penambahan tepung kacang hijau sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan kue bingka. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 4(1), 20-30.
- Luthfiyanti R., Riyanti E., & Desnilasari, D., (2011). Pengaruh perbandingan tepung dan pure pisang nangka pada proses pembuatan food bar berbasis pisang sebagai pangan darurat. *Prosiding SNaPP: Sains, Teknologi*. Bandung: Unisba.
- Martianingsih, N., Sudrajat, H. W., & Darlian, L. (2016). Analisa kandungan protein kacang hijau (*Phaseolus Radiatus L.*) terhadap variasi waktu perkecambahan. *AMPIBI: Jurnal Alumni Pendidikan Biologi*, 1(2), 38-42
- Nadimin, S., & Fitriani, N., (2019) Mutu organoleptik cookies dengan penambahan tepung bekatul dan ikan kembung. *Media Gizi Pangan*, 26(1), 8-15.
- Nisah, K., Afkar, M., & Sa'idah, H. (2019). Analisa kadar protein pada tepung jagung, tepung ubi kayu dan tepung labu kuning dengan metode kjedhal. *AMINA*, 1(3), 108-113
- Nuraisyah, A., Widodo, T. W., & Utami, C. D., (2020). Sifat fisik makanan padat (foodbar) berbasis tepung komoditas lokal. *Jurnal Tambora*, 4(1), 32-38.
- Oumas, B. L., Armstrong, L. E., Backstrand, J. R., Chenoweth, W. L., Chinachoti, P., Klein, B. P., ... Tolvanen, M. (2002). *High-Energy , Nutrient-dense emergency relief food product*. Washington, D.C. Nation Academy Press.
- Pradipta , I. B. Y. V., & Putri, W. D. R. (2014). Pengaruh proporsi tepung terigu dan tepung kacang hijau serta substitusi dengan tepung bekatul dalam biskuit [IN PREES

JULI 2015] *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3).

- Pasaribu, G., Waluyo, T. K., Hastuti, N., Pari, G., & Sahara, E. (2016). The effect of natrium bisulfite addition and ethanol dehydration to the quality of porang (*Amorphophallus melleri Blume*) Flour. *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*, 34(3), 241-248.
- Pranayani, M. P. (2017). Perbandingan tepung ubi jalar (*Ipomea batatas l*) dengan tepung mocaf terhadap karakteristik foodbar [Doctoral dissertation], Bandung: Universitas Pasundan Bandung.
- Pratama T. A, Rahman T., & Rahman N., (2011). Analisis kepuasan konsumen food bar kabupaten subang. *Prosiding SNaPP: Sains dan Teknologi*. Bandung: Unisba Pers.
- Ridla, M. (2014). *Pengenalan bahan makanan*. Bogor: Intituti Pertanian Bogor
- Rosmeri, V. I., Monica, B. N., & Budiyati, C. S. (2013). Pemanfaatan tepung umbi gadung (*dioscorea hispida dennst*) dan tepung mocaf (*modified cassava flour*) sebagai bahan substitusi dalam pembuatan mie basah, mie kering, dan mie instan. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 246-256
- Rozaq, I. F., Widjanarko. S. B., & Widyastuti, E., (2015). Pengaruh lama penggilingan tepung porang (*amorphophallus muelleri blume*) dengan metode ball mill (*cyclone separator*) terhadap sifat fisik dan kimia tepung porang. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3 (3) : 867.
- Ruriani, E., Nafi, A., Yulianti, L. D., & Subagio, A., (2013). Identification of mocaf (*Modified cassava flour*) as technical substitution of wheat flour in small and medium enterprises in east java. *Jurnal Pangan*, 22(3), 229-240.
- Salamah, E., Purwaningsih, S., & Kurnia, R. (2012). Kandungan mineral remis (*Corbicula Javanica*) akibat proses pengolahan. *Jurnal Akuatika*, 3(1), 74-83.
- Sunarsi, S., Sugeng, M., Wahyuni, S., & Ratnaningsih, W. (2011). Memanfaatkan singkong menjadi tepung mocaf untuk pemberdayaan masyarakat sumberredjo. In *Di dalam: Wijaya R, Komariah A, editor. Seminar Hasil Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Veteran Bangun Nusantara (pp. 306-310)*
- Vinsensia, I. R., Bella Nina, M., & Catarina, S. B. (2013). Pemanfaatan tepung umbi gadung (*dioscorea hispida dennst*) dan tepung mocaf (*modified cassava flour*) sebagai bahansubstitusidalam pembuatan mie basah, mie kering, dan mie instan. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 2(2), 246-256.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama,
- Yuniwati, I., Pamuji, D. R., & Trianasari, E. (2020). Pengolahan umbi porang menjadi tepung porang sebagai upaya peningkatan penghasilan kelompok tani desa kembritan kecamatan genteng pasca pandemic covid19. In *Prosding Seminar Nasional Terapan Riset Inovatif (SENTRINOV)* 6(3), 104-111.

Zhu, F. 2018. Modifications of konjac glucomannan for diverse applications. *food chemistry*. 256:419-426.