

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, D. (2013). Kajian karakteristik snack bar berbahan baku tepung ganyong dan tepung sedelai. Skripsi. Fakultas Teknologi Industri, Universitas Padjajaran.
- Anindita, Brilian.Prima., Atika. Tri. Anantari., & Setiyo. Gunawan. (2019) Pembuatan MOCAF (Modified Cassava Flour) dengan Kapasitas 91000 ton/tahun. Jurnal Teknik ITS. 8(2). 3-4
- Benito, I.R., Omar, G.O., & Carlos, R. (2013). *Characterization of dietary fiber and pectin of cassava bread obtained from different regions of Venezuela. Revista Chilena de Nutricion* 40 (2): 169-173.
- Darmajana, D. A., R. Ekafitri, R. Kumalasari, & N. Indrianti. 2016. Pengaruh variasi ukuran partikel tepung jagung terhadap karakteristik fisikokimia mi jagung instan. Pangan. 5(1): 1-12.
- Darwin, P. (2013). Menikmati gula tanpa rasa takut. Sinar Ilmu, Yogyakarta.
- Desrosier, N.W. (1988). Teknologi pengawetan pangan. UI Press. Jakarta
- Diniyah, N. a. (2019). Karakteristik tepung premiks berbahan mocaf (modified cassava flour) dan maizena pada pembuatan *cookies green tea*. Jurnal Pangan dan Agroindustri , 7, 25-36.
- Direktorat Gizi. 2015. Komposisi kimia kacang tanah. Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Eniza, Saleh. (2004). Dasar pengolahan susu dan hasil ikutan ternak. Universitas Sumatra Utara Press. Sumatera Utara
- Fatkurahman. (2012). Karakteristik sensori dan sifat fisikokimia cookies dengan substitusi bekatul beras hitam (*Oriza sativa L.*) dan tepung jagung (*Zea mays L.*). Jurnal Teknologi Pangan, 5(7) : 171-173.
- Fitria, M., Gumilar, M., Maryati, Dewi, & Judiono. (2022). *Snack bar* kacang tanah dan ubi jalar sebagai pangan darurat. *Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes Depkes Bandung* .
- Hardinsyah, & Perdana., F. (2013). Analisis jenis, jumlah, dan mutu gizi konsumsi sarapan anak indonesia. Jurnal Gizi Dan Pangan , 08, 1978 – 1059.
- Indrianti, N. a. (2013). Pengaruh penggunaan pati ganyong, tapioka, dan mocaf sebagai bahan substitusi terhadap sifat fisik mie jagung instan. *Agritech* , 33, 391-398.

- Jongarootaprangsee, S., Tritong, W., Chokanaporn, W., Methacanon, P., Devahastin, S., & Chiewchan, N. (2007). *Effect of drying temperature and particle size on hydration properties of dietary fiber powder from lime and cabbage by-products*. *International Journal of Food Properties* 10: 887-897.
- Johansson, M. (2012). *Dietary fiber composition and sensory analysis of heat treated wheat and rye bran*. Uppsala: Swedish University of Agricultural Sciences, *Master's Thesis*
- Khasanah, & Hidayati. (2012). jurnal keperawatan.
- Kusnedi, R. (2021). Pengaruh penambahan pengembang roti terhadap parameter organoleptik pada pembuatan roti manis. Skripsi. Pradita University
- Kusumastuty, I. a. (2015). Formulasi *food bar* tepung bekatul dan tepung jagung sebagai pangan darurat. *Indonesian journal of human nutrition* , 2, 68-75.
- Ladamay, N. A., & Yuwono, S. S. (2014). Pemanfaatan bahan lokal dalam pembuatan foodbars (kajian rasio tapioka : tepung kacang hijau dan proporsi cmc). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(1), 67-68.
- Lestari, R. d. (2020). *Modified casava flour: optimasi proses dan potensi pengembangan industri berbasis UMKM*. Jakarta: Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI).
- Permatasari, M. (2018). Pengaruh proporsi tepung mocaf (*modified cassava flour*) dan tepung kacang hijau (*vigna radiata l*) pada pembuatan *food bar* terhadap tingkat kerasan dan daya terima. Skripsi. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta .
- Pontang, G. S., & Wening, D. K. (2021). Formulasi *snack bar* berbahan dasar tepung mocaf dan tepung kacang merah sebagai makanan selingan bagi para atlet. *Journal Of Nutrion College*, 10(3), 218-226
- Prima, B. A. (2019). Pembuatan mocaf (*modified casava flour*) dengan kapasitas 91000 ton/tahun. *Jurnal Teknik ITS* , 8(2), 2301-9271.
- Putra, G. (2020). Formulasi tepung komposit berbasis tepung kacang kedelai, tepung jagung, dan tepung mocaf (*modified cassava flour*) terhadap sifat fisikokimia flakes. *Doctoral Disertassion*. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Raharja, Sapta. (2008). Kajian sifat fisiko kimia ekstrak minyak kelapa murni (*virgin coconut oil, VCO*) yang dibuat dengan metode pembekuan krim santan. *Jurnal Teknik Industri Pertambangan*. 18(2). 71-78.

- Ridhani, Muhammad. Adna., Irene. Prahastiwi., Nazihah. Nazzala. (2021). Potensi penambahan berbagai jenis gula terhadap sifat sensori dan fisikokimia roti manis. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*. 8(23). 61-62
- Rohit, Hairul (2021). Substitusi penggunaan tepung mocaf (*Modified cassava flour*) pada butter cookies kelapa. *Jurnal Kuliner*, 1(2), 90-91
- Santosa, Carolin. Wijaja. (2021). Pengaruh penambahan jamur tiram pada sifat fisikokimia dan sensori nugget. skripsi. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Sari, S.M. (2016). Perbandingan tepung sorgum, tepung sukun, dengan kacang tanah dan jenis gula terhadap karakteristik *snack bar*. Fakultas Teknik Unpas.
- Sastrahidayat, I. R. (2019). *Penyakit pada tanaman kacang-kacangan*. Malang: UB Press.
- Settaluri, V. S., Kandala, C. V. K., Puppala, N., Sundaram, J. (2012). *Peanuts and their nutritional aspects. Food and Nutrition Science*, 3, 1644-1650.
- Silva, E. C., Santos, Sobrinho., Viviane, dos., Cereda, & Marney Pascoli (2013). Stability of cassava flour-based *food bars*. *Food Science and Technology* , 33, 192-198.
- Stalker, H.T dan Wilson, R.F. (2016). *Peanuts: Genetics, Processing, and Utilization. United State of America: AOCS Press*.
- Setya, Agung (2012). Teknologi pengolahan susu. Universitas Slamet Riyadi. Surakarta
- Subagio, A. (2006). Ubi kayu : Substitusi berbagai tepung-tepungan. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Sufiat,S. (2018). Teknik pengolahan adonan cake. Syiah Kuala University Press.
- Suloi, A. N., & Ariani, R. (2020). *Snack Bars : Camilan Sehat Rendah Indeks Glikemik Sebagai Alternatif Pencegahan Penderita Diabetes. Jurnal Abdi* , 2(1).
- Taufik, r., Rahmah, & Riyanti. (2011). Optimasi pembuatan pembuatan *food bar* berbasis pisang. *Prosiding SNaPP 2011 Sains, Teknologi, dan Kesehatan*, 239-246.
- Tejaningrum, N. (2018). Pengaruh proporsi ubi jalar ungu (*Ipomoeabatatas l.*) dan tepung bekatul (*rice polish*) terhadap beberapa sifat mutu fisik dan sensoris bakpao. Skripsi. Universitas Mataram.

- Triachdiani, N., & Murtini, E. S. (2021). Pengaruh varietas kacang tanah (*Arachis Hypogaea L.*) dan rasio gula aren : Gula pasir terhadap karakteristik enting-enting geti. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 9(2), 100-110.
- Triyanutama, B. R. (2020). Pengaruh variasi pencampuran tepung beras hitam. *Doctoral Dissertation*. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Wely, N. S. (2021). Introduksi mocaf (*modified cassava flour*) sebagai pendukung Pendukung Diversifikasi Dan Ketahanan Pangan Masyarakat Dawis 1 Rt 03/24 Jebres. *Jurnal Aplikasi Ipteks untuk Masyarakat* , 10(4), 325 - 329.