

## DAFTAR PUSTKA

- Adianda Fairus, Nanik Hamidah, Y. I. S. (2020). Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Ubi Ungu dan Tepung Kacang Tanah Pada Pembuatan Cookies Kajian Kadar Protein dan Mutu Organoleptik. *Jurnal Health Care Media*, 4(51775071), 2020.
- Al Rahmad, A. H. (2019). Keterkaitan Asupan Makanan dan Sedentari dengan Kejadian Obesitas Pada Anak Sekolah Dasar di Kota Banda Aceh. *Buletin Penelitian Kesehatan*, 47(1), 67–76. <https://doi.org/10.22435/bpk.v47i1.579>
- Andarwulan, N., Adawiyah, D. R., Wulandari, N., Hariyadi, P., Triana, R. N., Affandi, A. R., Nur, R. C., Tjahjadi, S., & Ellen, M. F. (2014). Aplikasi Margarin Minyak Sawit Merah pada Produk Pound Cake dan Roti Manis (The Application of Red Palm Oil Margarine in Pound Cake and Sweet Bread Products) Efficacy of Non-Branded Cooking Oil Fortified with Carotene from RPO on Blood Retinol and IgG of. *Prosiding Seminar Hasil-Hasil PPM IPB*, 1(5), 192–206. [https://lppm.ipb.ac.id/?page\\_id=208&id=15&abstrak=647%0Ahttps://www.researchgate.net/publication/282826361](https://lppm.ipb.ac.id/?page_id=208&id=15&abstrak=647%0Ahttps://www.researchgate.net/publication/282826361)
- Arum W. Prita, R. S. Bayu Mangkurat, & Anggara Mahardika. (2021). Potensi Rumput Laut Indonesia Sebagai Sumber Serat Pangan Alami. *Science Technology and Management Journal*, 1(2), 41–46. <https://doi.org/10.53416/stmj.v1i2.17>
- Asmin, E., Tahitu, R., Que, B. J., & Astuty, E. (2021). Penyuluhan Penyakit Tidak Menular Pada Masyarakat. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(3), 940–944. <https://doi.org/10.31004/cdj.v2i3.2769>
- Assadad, L., & Utomo, B. S. B. (2011). Pemanfaatan garam dalam industri pengolahan produk perikanan. *Squalen Bulletin of Marine and Fisheries Postharvest and Biotechnology*, 6(1), 26–37.
- Bardosono, S., Surjadi Handoko, I., Audy Alexander, R., Sunardi, D., & Devina, A. (2020). Asupan Serat Pangan dan Hubungannya dengan Keluhan Konstipasi pada Kelompok Dewasa Muda di Indonesia. *Cermin Dunia Kedokteran*, 47(12), 773. <https://doi.org/10.55175/cdk.v47i12.1247>
- Cicilia, S., Basuki, E., Alamsyah, A., Yasa, I. W. S., Dwikasari, L. G., & Suari, R. (2021). Sifat Fisik Dan Daya Terima Cookies Dari Tepung Biji Nangka Dimodifikasi. *Jurnal Prosiding Saintek*, 3, 9–10. <https://jurnal.lppm.unram.ac.id/index.php/prosidingsaintek/article/view/264>
- Fitria, M., Gumilar, M., Dewi, M., & Judiono, J. (2022). *Snack bars* Kacang

- Tanah Dan Tepung Ubi Jalar Sebagai Pangan Darurat. *Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes Depkes Bandung*, 14(1), 66–75. <https://doi.org/10.34011/juriskesbdg.v14i1.2091>
- Hapsari, M. W., Anggraeni, N., Mahardika, A., Damar, P., Murti, B., Rizkaprilisa, W., & Karangturi, U. N. (2022). Pelatihan Pembuatan *Snack bar* dari Tepung Ubi Ungu sebagai Alternatif Camilan Sehat. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(3), 241–247. <https://ejournal.uniflor.ac.id/index.php/abdika/article/view/2065DOI:https://doi.org/10.37478/abdika.v2i3.2065>
- Hastuti, A., Wahyuni, S., & Faradilla, RH, F. (2022). Karakteristik Nilai Gizi dan Organoleptik Cookies Dari Berbagai Formulasi Tepung Komposit : Studi Pustaka. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 7(6), 5652–5659.
- Heryani, H. (2016). Keutamaan Gula Aren dan Strategi Pengembangan Produk. In *Lambung Mangkurat University Press*.
- Islami, N., Hanifah, D., & Dieny, F. F. (2016). Hubungan Total Asupan Serat, Serat Larut Air (Soluble) Dan Serat Tidak Larut Air (Insoluble) Dengan Kejadian Sindrom Metabolik Pada Remaja Obesitas. *Journal of Nutrition College*, 5(Jilid 2), 148–155.
- Kasno, A., & Harnowo, D. (2014). Karakteristik Varietas Unggul Kacang Tanah dan Adopsinya oleh Petani. *Jurnal IPTEK Tanaman Pangan*, 9(1), 13–23.
- Kemendes RI. (2017). *Pedoman Umum Gentas Gerakan berantas Obesitas* (pp. 1–41). P2PTM KEMENKES.
- Kemendes RI. (2018). Hasil Riset Kesehatan Dasar Tahun 2018. *Kementrian Kesehatan RI*, 53(9), 1689–1699.
- Kementerian Kesehatan RI. (2017). *Data Komposisi Pangan Indonesia*. <https://www.panganku.org/id-ID/view>
- Lena Riza dan Hilka Yuliani, C. (2022). Pengembangan Produk Pangan Olahan dari Pala di Desa Pasie Kuala Asahan. *Jurnal Sosial Dan Sains*, 2(4), 511–517. <http://sosains.greenvest.co.id>
- Lisda Juniarsy Rahardjo, Asrul Bahar, & Annis Catur Adi. (2019). Pengaruh Kombinasi Kacang Kedelai (Glycine Max) Dan Kacang Tunggak (Vigna Unguiculata (L) Walp.) Yang Diperkaya Biji Nangka (Artocarpus Heterophyllus) Terhadap Daya Terima Dan Kadar Protein *Snack bar*. *Amerta Nutrition*, 3(1), 71–77. <https://doi.org/10.2473/amnt.v3i1.2019.71-77>
- Mahmudatuss'adah, A. (2014). Komposisi Kimia Ubi Jalar (Ipomoea batatas L) Cilembu pada Berbagai Waktu Simpan sebagai Bahan Baku Gula Cair. *Jurnal Pangan*, 23(1), 53–64.

- Mutia, U., & Saleh, C. (2013). Uji Kimia Pada Keju Kacang Tanah (*Arachis hypogaea* L.) Berdasarkan Variasi Waktu dan Konsentrasi Bakteri *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus lactis*. *Jurnal Kimia Mulawarman*, 58–62.
- Nainggolan, T. S. L. M. L. R. J. (2017). Pengaruh perbandingan bubur bunga rosella dengan ekstrak bunga krisantemum dan penambahan pektin terhadap mutu flower leather. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 5(3), 526–533.
- Naiu, A. S., Yusuf, N., & Hudongi, Y. (2022). Perubahan Jumlah Kapang dan Tingkat Penerimaan Permen Jeli *Kappaphycus alvarezii* Yang Dikemas Edible Film Gelatin-CMC Selama Penyimpanan. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 6(6). <https://doi.org/10.33772/jstp.v6i6.21646>
- Nugroho, P. S. (2020). Jenis Kelamin Dan Umur Berisiko Terhadap Obesitas Pada Remaja Di Indonesia. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 7(2), 110. <https://doi.org/10.31602/ann.v7i2.3581>
- Permatasari, A. (2019). *Klasifikasi Ubi Jalar Ungu*. Diction. <https://www.diction.id/t/apa-yang-anda-ketahui-tentang-ubi-jalar-ungu/121533/2>
- Pontang, G. S., & Wening, D. K. (2021). Formulasi *Snack bar* Berbahan Dasar Tepung Mocaf Dan Tepung Kacang Merah Sebagai Makanan Selingan Bagi Atlet. *Journal of Nutrition College*, 10(3), 218–226. <https://doi.org/10.14710/jnc.v10i3.29278>
- Pratiwi, K. W. (2016). Formulasi Tepung Ubi Jalar Cilembu (*Ipomeae batatas* L) dan Tepung Jagung (*Zea Mays*) Terfermentasi Terhadap Sifat Kimia dan Sensori Flakes. In *Fakultas Pertanian Universitas Lampung* (Vol. 147, Issue March).
- Ramadhani, N., Herlina, H., & Pratiwi, A. C. (2019). Perbandingan Kadar Protein Telur Pada Telur Ayam Dengan Metode Spektrofotometri Vis. *Kartika : Jurnal Ilmiah Farmasi*, 6(2), 53. <https://doi.org/10.26874/kjif.v6i2.142>
- Rantika, N., & Rusdiana, T. (2018). Penggunaan dan Pengembangan Dietary Fiber. *Farmaka*, 16(2), 152–165.
- Ratnasari, D. (2023). Pemanfaatan Tepung Ampas Tahu Sebagai Bahan Tambahan Pembuatan *Snack bar* Ditinjau Dari Kadar Protein Dan Daya Terima. *Journal of Technology and Food Processing (JTFFP)*, 3(01), 1–9. <https://doi.org/10.46772/jtffp.v3i01.1107>
- Razak, M., & Muntikah. (2017). *Ilmu Teknologi Pangan*.
- Sanovi, R. (2019). *Pemanfaatan Tepung Jewawut Dan Tepung Labu Kuning Sebagai Bahan Dasar Snack Bar Tinggi Serat Pangan Ditinjau Dari Sifat Fisik Dan Daya Terima*. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

- Santoso, A. (2011). Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Magistra*, 22(11), 538–549. <https://doi.org/10.1108/eb050265>
- Sari, W. A. (2017). *Karakteristik Kimia dan Daya Terima Cerna Crispy rice dengan Perbedaan Metode Pengolahan*.
- Setyawati, I. (2017). Perbandingan Kadar Total Karoten Dan Likopen Ubi Jalar Cilembu (*Ipomea batatas Lamk.*) Selama Proses Pengolahan. *Jurnal Wiyata: Penelitian Sains Dan Kesehatan*, 2(2), 176–180. <https://ojs.iik.ac.id/index.php/wiyata/article/view/57>
- Thalib, M. (2019). Pengaruh Penambahan Bahan Tambahan Pangan dalam Pengolahan Sayur-Sayuran menjadi Produk Saus Tomat. *Jurnal Penelitian Dan Pengembahan Agrokompleks*, 78–85.
- USDA. (2016). *Composition of Food Raw, Processed, Prepared (No. 28)*. USDA National Nutrient Database For Standard Reference.
- Winarno, F. . (2008). *Kimia Pangan dan Gizi* (Edisi Revi). M-BRIO PRESS.