

DAFTAR PUSTAKA

- Adityarini, D., Suedy, A. W., & Darmanti, S. (2020). Buletin Anatomi Dan Fisiologi Volume 5 Nomor 1 Februari 2020 Kualitas Madu Lokal Berdasarkan Kadar Air, Gula Total Dan Keasaman Dari Kabupaten Magelang Quality Of Local Honey Based On Moisture Content, Total Sugar, And Acidity From Magelang Regency. *Ejournal2.Undip*.
- Agustin Pramita, T., & Indrawati Veni. (2023). *Pengaruh Subtitusi Tepung Kacang Merah Dan Penambahan Tepung Bayam Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Merah Dan Penambahan Tepung Bayam Terhadap Daya Terima Dan Kandungan Gizi Biskuit Tinggi Protein Dan Serat*.
- Alwi, H. A., Damat, D., & Putri, D. N. (2021). Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Snack Bar Berbasis Tepung Ampas Tahu, Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.) Dan Kacang Kedelai (*Glycine Max.*). *Food Technology And Halal Science Journal*, 4(1), 23–38. <https://doi.org/10.22219/fths.v4i1.15620>
- Arifanti, A. P., Damat, D., & Siskawardani, D. D. (2024). Karakteristik Fisikokimia Snack Bar Berbasis Tepung Ubi Jalar Ungu Dan Tepung Kacang Merah. *Food Technology And Halal Science Journal*, 7(2), 213–226. <https://doi.org/10.22219/fths.v7i1.35955>
- Aristyarini, R., Yasni, S., & Syamsir, E. (2022). Peningkatan Serat Pangan Larut Dari Ampas Tahu Dan Sifat Fungsionalnya Dengan Perlakuan Fisik: Tinjauan Literatur. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 84–95. <https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2022.32.1.84>
- Aryanta, I. W. R. (2020). Manfaat Tempe Untuk Kesehatan. *E-Jurnal Widya Kesehatan*, 2.
- Aryanta, I. W. R. (2022). Manfaat Buah Naga Untuk Kesehatan. *E-Jurnal Widya Kesehatan*, 4.
- Arzaqina, A. A., Ilmi, I. M. B., & Nasrullah, N. (2021). Snack Bar Suweg (*Amorphophallus Campanulatus* B) Dan Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L) Sebagai Camilan Sumber Serat Pangan. *Nutri-Sains: Jurnal Gizi, Pangan Dan Aplikasinya*, 5(2), 93–104. <https://doi.org/10.21580/ns.2021.5.2.6303>
- Atiqoh, L., Susanto, A., & Santosa, G. W. (2021). Uji Organoleptik Pada Pengaruh Penambahan Rumput Laut *Kappaphycus Alvarezii* (Doty, 1985) *Florideophyceae: Solieriaceae* Dan *Gracillaria Verrucosa* (Hudson, 1950) *Rhodophyceae: Gracilariaceae* Terhadap Produk Mie Suket Segoro. *Journal Of Marine Research*, 10(1), 72–77. <https://doi.org/10.14710/jmr.v10i1.28494>

- Ayuningtyas, T. N., & Sofyan, A. (2025). Sifat Kimia Dan Organoleptik Cookies Bebas Gluten Bebas Kasein Berbasis Tepung Komposit Mocaf Dan Kacang Merah. *R2j*, 7(4). <https://doi.org/10.38035/Rrj>
- Dewi, R., Ibrahim, I., Rafika, R., Umar, S., & Zulaiha, Z. (2023). Perbandingan Kadar Antioksidan Kismis Kuning Dan Kismis Hitam Sebagai Peningkat Imun Dengan Metode Dpph. *Jurnal Media Analis Kesehatan*, 14(1), 73. <https://doi.org/10.32382/Mak.V14i1.3240>
- Ervina Dewi Andriati, Ita Fatkhur Romadhoni, Niken Purwidiani, & Andika Kuncoro Widagdo. (2024). Inovasi Pembuatan Cookies Dengan Pemanfatan Tepung Sorgum Dan Tepung Kacang Hijau (Vigna Ridiata). *Harmoni Pendidikan: Jurnal Ilmu Pendidikan*, 1(4), 204–225. <https://doi.org/10.62383/Hardik.V1i4.798>
- Fairuzsyawal, N., Yuniati, Y., Rahmiati, R., & Devianti, R. N. (2025). Analisis Karakteristik Sensorik Dan Nutrisi Snack Bar Berbasis Tepung Kedelai, Tepung Ubi Ungu, Dan Multigrain [Analysis Of Sensory And Nutritional Characteristic Of Snack Bars Based On Soybean Flour, Purple Potato Flour And Multigrains]. *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, 10(2), 8319–8330.
- Fajriana, E., Djaelani, A., & Gunawan, A. (2020). Pengaruh Media Pengasapan Terhadap Kualitas Eksterior Dan Organoleptik Telur Asin Asap. *Rawa Sains: Jurnal Sains Stiper Amuntai*, 10(1), 26–37. <https://doi.org/10.36589/Rs.V10i1.115>
- Fatima, S. (2021). Uji Organoleptik Minyak Kelapa Dalam Dengan Pemberian Ekstrak Serai (Cymbopogo Citratus L.) Pada Konsentrasi Berbeda Organoleptic Testing Of Coconut Oil With The Giving Of Lettage (Cymbopogo Citratus L.) Extract At Different Concentrations. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 6(1), 15–19.
- Fitriana, D. N., Ekasari, A., Fahira, L., & Afiera, E. (2022). Pembuatan Snack Bar Tepung Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L.) Dan Kacang Tanah (Arachis Hypogaea L) Sebagai Alternatif Camilan Pelancar Asi. *Jurnal Mitra Kesehatan*, 5(1), 71–77. <https://doi.org/10.47522/Jmk.V5i1.165>
- Irawati Bempah, S., Kadir, S., Septian Maksum, T., & Studi Sarjana Kesehatan Masyarakat Fakultas Olahraga Dan Kesehatan, P. (2026). Analisis Kandungan Protein Dan Zat Besi Serta Uji Organoleptik Brownies Crispy Kacang Merah Dengan Substitusi Tepung Beras Merah. *Sikontan Journal*, 5. <https://doi.org/10.47353/Sikontan.V5i1.4791>
- Ismanto, H. (2023). Uji Organoleptik Keripik Udang (L. Vannamei) Hasil Penggorengan Vakum. *Jurnal Agrosainta: Widyaiswara Mandiri*

Membangun Bangsa, 6(2), 53–58.
<https://doi.org/10.51589/ags.v6i2.3137>

- Kurniawan, L. K., Ishartani, D., & Siswati. (2020). Karakteristik Kimia, Fisik Dan Tingkat Kesukaan Panelis Pada Snack Bar Tepung Edamame (Glycine Max (L.) Merr.) Dan Tepung Kacang Hijau (Vigna Radiata) Dengan Penambahan Flakes Talas (Colocasia Esculenta). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 13.
- Lestari, S., Yuliantini, E., & Suryani, D. (2024). Proximate Analysis And Organoleptic Acceptance Of Snack Bar Based On Green Pea Flour (Vigna Radita) And Red Pea Flour (Phaseolus Vulgaris L). *Jurnal Ilmiah Kesehatan (Jika)*, 6(3), 519–531.
<https://doi.org/10.36590/jika.v6i3.727>
- Maurina, L., Mahlinda, M., Thalib, A., & Kurniawan, R. (2021). Produksi Garam Di Lahan Geomembran: Perhitungan Kapasitas Produksi, Mutu Dan Perbandingannya Dengan Garam Tradisional. *Jurnal Litbang Industri*, 11(2), 138. <https://doi.org/10.24960/jli.v11i2.6935.138-144>
- Mawarno, B. A. S., & Lewerissa, D. K. B. (2024). Karakteristik Dan Potensi Pangan Fungsional Snack Bar Berbasis Sorgum Dengan Perbedaan Jenis Binder. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 35(2), 237–245.
<https://doi.org/10.6066/jtip.2024.35.2.237>
- Mehran. (2015). *Tata Laksana Uji Organoleptik Nasi*.
- Na'imah, F., & Putriningtyas, N. D. (2021). Kadar B-Karoten, Serat, Protein, Dan Sifat Organoleptik Snack Bar Labu Kuning Dan Kacang Merah Sebagai Makanan Selingan Bagi Pasien Diabetes Melitus Tipe 2 Article Info. 563(3), 563–570. <https://doi.org/10.15294/ijphn.v1i3.49244>
- Nisa, J., Chikmah, A. M., Lorenza, K. A., Amalia, K. R., & Agustin, T. (2020). Pemanfaatan Kacang Hijau Sebagai Sumber Zat Besi Dalam Upaya Pencegahan Anemia Prakonsepsi. *Jurnal Surya Masyarakat*, 3(1), 42.
<https://doi.org/10.26714/jsm.3.1.2020.42-47>
- Novita Asriasih, D., & Mustika Anugrah, R. (2020). Nutrition Value Of Mixed Flour Snack Bar (Mocaf & Red Bean Flour) And Commercial Snack Bar. *Jgk*, 12(27).
- Novita, L., Yulia Kartika Sari, F., & Studi Gizi Fakultas Kesehatan Universitas Ngudi Waluyo, P. (2022). Daya Terima Dan Kandungan Zat Gizi Sereal Singkong Kacang Hijau. Dalam *Jurnal Medika Indonesia* (Vol. 1, Nomor 1).

- Prasetyo, F., Pujimulyani, D., & Kanetro, B. (2025). Pengaruh Penambahan Bubuk Temulawak (*Curcuma Xanthorrhiza* Roxb.) Dan Variasi Waktu Pemanggangan Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Kesukaan Snack Bar. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 19(3), 706–714. <https://doi.org/10.21107/Agrointek.V19i3.22447>
- Pratiwi, N., Kemenkes, P., Jln, B., Mistar Cokrokusumo, H., 1a Banjarbaru, N., & Kemenkes Banjarmasin, P. (2023). Analisis Hazard Analysis Critical Control Point (Haccp) Pada Proses Pembuat Makanan Selingan Bolu Daun Kelor Di Rs X. *Jurnal Skala Kesehatan*, 14(1).
- Prita, A. W., Bayu Mangkurat, R. S., & Mahardika, A. (2021). Potensi Rumput Laut Indonesia Sebagai Sumber Serat Pangan Alami: Telaah Pustaka. Dalam *Jl. Dr. Soeparno No.63. Purwokerto* (Vol. 53122, Nomor 8).
- Putra, D. P., Rera, D., & Salihat, A. (2021). Karakteristik Mutu Margarin Dengan Penambahan Bubuk Angkak Sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 111–123.
- Putri, N. A., Riyanto, R. A., Budijanto, S., & Raharja, S. (2021). Studi Awal Perbaikan Kualitas Tepung Talas Beneng (*Xanthosoma Undipes* K.Koch) Sebagai Potensi Produk Unggulan Banten. *Journal Of Tropical Agrifood*, 3(2), 63. <https://doi.org/10.35941/Jtaf.3.2.2021.6360.63-72>
- Qamariah, N., Handayani, R., Irza Mahendra, A., D-Iii Farmasi, P., Ilmu Kesehatan, F., Muhammadiyah Palangkaraya, U., Raya, P., & Tengah, K. (2022). Uji Hedonik Dan Daya Simpan Sediaan Salep Ekstrak Etanol Umbi Hati Tanah Hedonik Test Dan Storage Test Extract Ethanol The Tubers Of Hati Tanah. *Jurnal Surya Medika (Jsm)*, 7, 124–131. <https://doi.org/10.33084/Jsm.Vxix.Xxx>
- Qhonif, L., & Wardana, M. A. (2025). Pemanfaatan Tepung Mocaf Sebagai Bahan Substitusi Terhadap Produk Nastar Gluten Free. *Jurnal Studi Perhotelan Dan Pariwisata*, 3(1), 41–47. <https://doi.org/10.35912/Jsp.V3i1.3240>
- Rahmadewi, Y. M., & Pangastuti, P. M. (2022). Karakteristik Sensoris Krimer Kental Dari Kacang Hijau Menggunakan Metode Uji Segitiga Dan Hedonik. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 13(1), 93–98. <https://doi.org/10.35891/TP.V13i1.2856>
- Rasyid, M. I., Maryati, S., Triandita, N., Yuliani, H., & Angraeni, L. (2020). Karakteristik Sensori Cookies Mocaf Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 2(1), 1–7.

- S. E. Sitinjak, Ulyarti, & D. Wulansari. (2025). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Kue Stik Bawang. *Proceedings Series On Physical & Formal Sciences*, 8, 198–206. <https://doi.org/10.30595/Pspfs.V8i.1495>
- Sachriani, S., & Yulianti, Y. (2021). Analisis Kualitas Sensori Dan Kandungan Gizi Roti Tawar Tepung Oatmeal Sebagai Pengembangan Produk Pangan Fungsional. *Jst (Jurnal Sains Terapan)*, 7(2), 26–35. <https://doi.org/10.32487/Jst.V7i2.1235>
- Salsabilla, A., Ita Fatkhur Romadhoni, Niken Purwidiani, & Mauren Gita Miranti. (2025). Inovasi Putri Salju Dengan Pemanfaatan Tepung Mocaf. *Jurnal Multidisiplin Ilmu Akademik*, 2(5), 161–176. <https://doi.org/10.61722/Jmia.V2i5.6442>
- Sanggrami Sasmitaloka, K., Sri Widowati, Dan, & Sukasih, E. (2020). *Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Kacang Hijau Instan Dengan Teknologi Pembekuan Physicochemical And Sensory Characteristics Of Instant Mung Beans With Freezing Technology*.
- Septiar Pontang, G., & Kartika Wening, D. (2021). *Formulasi Snack Bar Berbahan Dasar Tepung Mocaf Dan Tepung Kacang Merah Sebagai Makanan Selingan Bagi Atlet*. 10, 218–226. <http://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jnc/>
- Setyowati, D. P., & Maghfiroh, K. (2024). Sifat Kimia Dan Organoleptik Food Bar Kombinasi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Tepung Kacang Tanah (*Arachis Hypogaea* L.). *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 15(1), 162–170. <https://doi.org/10.35891/tp.v15i1.4957>
- Shafaria, R., Solichah, K. M., & Puspitasari, D. (2025a). Uji Hedonik Dan Kadar Serat Pada Snack Bar Berbahan Dasar Tepung Kacang Merah Dan Kacang Almond Sebagai Pangan Fungsional Tinggi Serat. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 24(2), 122–129. <https://doi.org/10.33508/jtpg.v24i2.7693>
- Shafaria, R., Solichah, K. M., & Puspitasari, D. (2025b). Uji Hedonik Dan Kadar Serat Pada Snack Bar Berbahan Dasar Tepung Kacang Merah Dan Kacang Almond Sebagai Pangan Fungsional Tinggi Serat. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 24(2), 122–129. <https://doi.org/10.33508/jtpg.v24i2.7693>

- Sidik, & Utomo Deny. (2025). Pemanfaatan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L) Dalam Pembuatan Snack Bar. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Ilmu Pertanian (Jipang)*, 07, 17–18.
- Sinulingga, B. O. (2020). Pengaruh Konsumsi Serat Dalam Menurunkan Kadar Kolesterol. *Jurnal Penelitian Sains*. <https://doi.org/10.26554/jps.V22i1.556>
- Sugianto Nahdta Nurul. (2024). Pengaruh Jenis Pengolahan Terhadap Kandungan Protein Dan Zat Besi Puding Kacang Hijau. *Journal Of Social Science Research*, 4, 6323–6335.
- Sukmawati, S., Nadimin, N., Tamrin, A., & Rahman, R. L. (2022). Daya Terima Dan Kadar Protein Serta Kalsium Snack Bar Substitusi Tepung Ikan Teri Serta Tepung Kacang Merah. *Jurnal Kesehatan Manarang*, 8(3), 223. <https://doi.org/10.33490/jkm.V8i3.636>
- Surya, F., Surya Kangga, F., Wirawan, E., & Kunci, K. (2023). Modifikasi Produk Butter Cookies Menggunakan Tepung Kacang Merah Modification Of Product Butter Cookies Using Red Bean Flour. *Jurnal Pariwisata Dan Bisnis*, 02(9), 2079–2085. <https://doi.org/10.22334/paris.V2i9>
- Syarif Amame, G., Aba, L., & Author, C. (2024). The Effect Of The Number Of Section On The Growth Of Vanilly Plant Cuttings (*Vanilla Planifolia* Andrews). *Jurnal Biologi Tropis*, 1, 440–447. <https://doi.org/10.29303/jbt.V24i1.6264>
- Vita Nur Rochmah, A., & Kurniawati, E. (2023). *Multigrain Rice Instan Sebagai Pangan Fungsional Dengan Tinggi Protein Dan Serat Pangan*.
- Winiastri D. (2021). Formulasi Snack Bar Tepung Sorgum (*Sorghum Bicolor* (L.) Moench) Dan Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Ditinjau Dari Uji Organoleptik Dan Uji Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Inovasi Penelitian*.
- Yanti, S., & Prisma, E. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Terhadap Karakteristik Organoleptik Produk Donat The Addition Effect Of Kelor (*Moringa Oleifera*) Leaves Flour On Organoleptic Characteristics Of Donut. *Journal Food And Agro-Industry*.
- Zaddana, C., Nurmala, S., & Oktaviyanti, T. (2021). Snack Bar Berbahan Dasar Ubi Ungu Dan Kacang Merah Sebagai Alternatif Selingan Untuk Penderita Diabetes Mellitus Snack Bar Based On Purple Sweet Potato And Red Bean As An Alternative Snack For Diabetes Mellitus. *Amerta Nutr*, 260–275. <https://doi.org/10.20473/amnt.V5i3.2021>