

**DAFTAR PUSTAKA**

- Adinugraha, H. A., & Kartikawati, N. K. (2012). Variasi Morfologi dan Kandungan Gizi Buah Sukun. *Jurnal Wana Benih*, 13(2), 99–106.
- Adwiyah, A. (2016). *Uji Daya Terima, Nilai Gizi dan Analisis Jumlah Bakteri pada Produk Mi Kering dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa oleifera lam)*. [Skripsi]. Jakarta: Universitas Esa Unggul.
- Almasyhuri, Imanningsih, N., & Yuniati, H. (2012). Formulasi Biskuit Padat Siap-Santap untuk Makanan Darurat (Ready-To-Eat-Biscuit Bars Formulation for Disaster-Related Emergency Situation). *Panel Gizi Pangan*, 35(1), 42–48.
- Anandito, R. B. K., Nurhartadi, E., & Nugrahini, S. (2015). Formulasi Pangan Darurat Berbentuk Food Bars Berbasis Tepung Millet Putih (*Panicum miliceum L.*) dan Tepung Kacang-kacangan dengan Penambahan Gliserol sebagai Humektan. *Prosiding Seminar Agroindustri Dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI*.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., & Herawati, D. (2011). *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 2005. *Official Method of analysis of The Association of Official Anaytical Chemist*. Arlington, Virginia, USA: Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Astawan, M. (2009). *Panduan Karbohidrat Terengkap*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Barrett, D. M., Beaulieu, J. C., & Shewfelt, R. (2010). Color, Flavor, Texture, and Nutritional Quality of Fresh-Cut Fruits and Vegetables: Desirable Levels, Instrumental and Sensory Measurement, and the Effects of Processing. *Food Science and Nutrition*, 50, 369–389.

- BNPB. (2016). Statistik Bencana Indonesia 2016. Retrieved from <http://dibi.bnpb.go.id/>
- Dahiya, P. K., Linnemann, A. R., Van Boekel, M. A. J. S., Khetarpaul, N., Grewal, R. B., & Nout, M. J. R. (2015). Mung Bean : Technological and Nutritional Potential. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 55(5), 670–688. <http://doi.org/10.1080/10408398.2012.671202>
- Ekafitri, R., & Faradilla, R. H. F. (2011). Pemanfaatan Komoditas Lokal Sebagai Bahan Baku Pangan Darurat. *Jurnal Pangan*, 20(2), 153–161.
- Ekafitri, R., & Isworo, R. (2014). Pemanfaatan Kacang-Kacangan sebagai Bahan Baku Sumber Protein Untuk Pangan Darurat. *Jurnal Pangan*, 23(2), 134–144.
- FAO Food and Nutrition. (2003). *Food energy – methods of analysis and conversion factors*. Rome.
- Fellows, P. (2000). *Food Processing Technology* (2nd ed.). Cambridge England: Woodhead Publishing Limited.
- Gamst, G., Meyers, L. S., & Guarino, A. J. (2008). *Analysis of Variance Designs: A Conceptual and Computational Approach with SPSS and SAS*. New York: Cambridge University Press.
- Ginting, E., Utomo, J. S., Yulifianti, R., & Jusuf, M. (2011). Potensi Ubi Jalar Ungu sebagai Pangan Fungsional. *Iptek Tanaman Pangan*, 6(1), 116–138.
- Gould, D., Kelly, D., Goldstone, L., & Gammon, J. (2001). Examining the Validity of Pressure Ulcer Risk Assessment Scales: Developing and Using Illustrated Patient Simulations to Collect the Data. *Journal of Clinical Nursing*, 10, 697–706.
- Handoko, Hendarto, L., & Siregar, T. M. (2010). Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L. Poir) sebagai Pengganti Sebagian Tepung Terigu dan Sumber Antioksidan pada Roti Tawar. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 12(1).

- Harisina, A. A., Adi, A. C., & Farapti. (2016). Pengaruh Substitusi Buah Sukun (*Arthocarpus communis*) dan Kacang Hijau (*Vigna radiata*) Terhadap Daya Terima dan Kandungan Protein Flakes. *Media Gizi Indonesia*, 11(1), 77–85.
- Harzau, H., & Estiasih, T. (2013). Karakteristik Cookies Umbi Inferior Uwi Putih (Kjian Proporsi Tepung Uwi: Pati Jagung dan Penambahan Margarin). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 1(1), 138–147.
- Hendrasty, H. K. (2007). *Tepung Labu Kuning* (5th ed.). Yogyakarta: Kanisius.
- Husna, N. El, Novita, M., & Rohaya, S. (2013). Anthocyanins Content and Antioxidant Activity of Fresh Purple Fleshed Sweet Potato and Selected Products. *Agritech*, 33(3), 296–302.
- Jusuf, M., Rahayuningsih, A., & Ginting, E. (2008). Ubi Jalar Ungu. *Warta Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, 30(4).
- Kaur, A., & Kumar, R. (2015). Comparative Analysis of Parametric and Non-Parametric Tests. *Journal of Computer and Mathematical Sciences*, 6(6), 336–342.
- Kemenkes RI. (2012). *Pedoman Kegiatan Gizi dalam Penanggulangan Bencana*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kenawi, M. A., Abdelsalam, R. R., & El-Sherif, S. A. (2009). The Effect of Mung Bean Powder, and/or Low Fat Soy Flour as Meat Extender on The Chemical, Physical, and Sensory Quality of Buffalo Meat Product. *Biotechnology in Animal Husbandry*, 25(5–6), 327–337.
- Kurniasih, M., & Kartika, D. (2011). Sintesis dan Karakterisasi Fisika-Kimia Kitosan. *Jurnal Inovasi*, 5(1), 42–48.
- Kusumastuty, I., Ningsih, F. L., & Julia, A. R. (2015). Formulasi Food Bar Tepung Bekatul dan Tepung Jagung sebagai Pangan Darurat. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 2(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) The Use Local Material In The Production Foodbars (Study of Tapioca : Green Bean Flour Ratio and CMC Proportion). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(1), 67–78.
- Lestari, N. (2010). Formulasi dan Kondisi Optimum Proses Pengolahan “High Nutritive Value” Margarin dari Minyak Ikan Patin. *Jurnal Riset Industri*, 4(1), 35–42.
- Lisa, M., Lutfi, M., & Susilo, B. (2015). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Tepung Jamur Tiram Putih (*Plaeotus ostreatus*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 3(3), 270–279.
- Luthfiyanti, R., Ekafitri, R., & Desnilasari, D. (2011). Pengaruh Perbandingan Tepung dan Pure Pisang Nangka pada Proses Pembuatan Food Bar Berbasis Pisang sebagai Pangan Darurat. *Prosiding SNaPP 2011 Sains, Teknologi Dan Kesehatan*, 239–246.
- Mahmud, D. M. K., Hermana, D., Zulfianto, N. A., Apriyantono, I. R. R., Ngadiarti, I., Hartati, B., ... Tinexcellly. (2009). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.
- Martunis. (2012). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Kuantitas dan Kualitas Pati Kentang Varietas Granola. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 4(3), 26–30.
- Muzaifa, M., Rozali, Z. F., & Rasdiansyah. (2012). Produksi Roti Tawar dari Labu Kuning dengan Presentase Substitusi Tepung Terigu dan Konsentrasi Emulsifier yang Berbeda. *Jurnal Hasil Penelitian Industri*, 25(2), 101–106.
- Nasiru, A., Muhammad, B. F., & Abdullahi, Z. (2011). Effect of Cooking Time and Potash Concentration on Organoleptic Properties of Red and White. *Journal of Food Technology*, 9(4), 119–123.

- Nintami, A. L. (2012). *Kadar Serat, Aktivitas Antioksidan, Amilosa dan Uji Kesukaan Mi Basah dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batata var Ayamurasaki) Bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe-2*. [Skripsi]. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Pierre-Louis, J. N. (2008). Food Security and Nutrition in Emergencies. In *Public Health Guide in Emergencies* (2nd ed., pp. 442–485). Geneva: Johns Hopkins and the International Federation of Red Cross and Red Crescent Societies.
- Provesi, J. G., Dias, C. O., & Amante, E. R. (2011). Changes in carotenoids during processing and storage of pumpkin puree, *128*, 195–202. <http://doi.org/10.1016/j.foodchem.2011.03.027>
- Purwono, I., & Hartono, R. (2005). *Kacang Hijau*. Depok: Niaga Swadaya.
- Rachmawati, Novita, R., & Miko, A. (2016). Karakteristik Organoleptik Biskuit Berbasis Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*), Tepung Kacang Koro (*Mucuna pruriens*), dan Tepung Sagu (*Metroxilon sago*). *Indonesian Journal of Human Nutrition*, *3*(1), 91–97.
- Ranonto, N. R., Nurhaeni, & Razak, A. R. (2015). Retensi Karoten dalam Berbagai Produk Olahan Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durch). *Jurnal of Natural Science*, *4*(1), 104–110.
- Reips, U. D., & Funke, F. (2008). Interval-Level Measurement with Visual Analogue Scales in Internet-Based Research: VAS Generator. *Behavior Research Methods*, *40*(3), 699–704. <http://doi.org/10.3758/BRM.40.3.699>
- Roongruangsri, W., & Bronlund, J. E. (2016). Effect of air-drying temperature on physico-chemical, powder properties and sorption characteristics of pumpkin powders. *International Food Research Journal*, *23*(3), 962–972.
- Royani, F. (2012). *Substitusi Tepung Kacang Hijau Pada Produk Brownies Roll Cake, Pound Cake Dan Fruit Cake*. [Skripsi]. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.

- Sabri, L., & Hastono, S. P. (2014). *Statistik Kesehatan*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Sarastuti, M., & Yuwono, S. S. (2015). Pengaruh Pengovenan dan Pemanasan terhadap Sifat-Sifat Bumbu Rujak Cingur Instan selama Penyimpanan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(2), 464–475.
- Scott, K. P., Duncan, S. H., & Flint, H. J. (2008). Dietary fibre and the gut microbiota. *Nutrition Bulletin*, 33(3), 201–211. <http://doi.org/10.1111/j.1467-3010.2008.00706.x>
- Septianingrum, E. R. (2009). *Identifikasi Penyebab dan Upaya Pengurangan Aftertaste Pahit pada Cookies Ubi Jalar (Ipomoea batatas L.) dengan Karakteristik Tekstur Menyerupai Cookies Keladi*. [Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Setyaningtyas, A. G. (2008). *Formulasi Produk Pangan Darurat Berbasis Tepung Ubi Jalar, Tepung Pisang, dan Tepung Kacang Hijau Menggunakan Teknologi Intermediate Moisture Foods (IMF)*. [Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Sinaga, S. M., & Silalahi, J. (2012). Penetapan Kadar Serat Tak Larut pada Makanan Keripik Simulasi. *Journal of Natural Product and Pharmaceutical Chemistry*, 1(1), 1–7.
- Sitanggang, A. B., & Syamsir, E. (2010). Formulasi Cookies sebagai Alternatif Product Pangan Darurat Menggunakan Prinsip Keseimbangan Massa. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 8(1), 2010.
- Soares, S., Kohl, S., Thalmann, S., Mateus, N., Meyerhof, W., & Freitas, V. De. (2013). Different Phenolic Compounds Activate Distinct Human Bitter Taste Receptors. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 61, 1525–1533.

- Stubbs, R. J., Hughes, D. A., Johnstone, A. M., Rowley, E., Reid, C., Elia, M., ... Blundell, J. E. (2000). The Use of Visual Analogue Scales to Assess Motivation to Eat in Human Subjects: A Review of Their Reliability and Validity with an Evaluation of New Hand-held Computerized Systems for Temporal Tracking of Appetite Ratings. *British Journal of Nutrition*, 84, 405–415.
- Suda, I., Oki, T., Masuda, M., & Kobayashi, M. (2003). Physiological Functionality of Purple-Fleshed Sweet Potatoes Containing Anthocyanins and Their Utilization in Foods. *Japan Agricultural Research Quarterly*, 37(3), 167–173.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., & Suhardi. (2007). *Analisa Bahan Makanan Dan Pertanian* (4th ed.). Yogyakarta: Liberty.
- Suprati, I. M. L. (2003). *Tepung Ubi Jalar Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta: Kanisius.
- Swarjana, I. K. (2015). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. (M. Bendatu, Ed.) (2nd ed.). Yogyakarta: ANDI.
- Tamba, M., Ginting, S., & Limbong, L. N. (2014). Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning pada Tepung Terigu dan Konsentrasi Ragi pada Pembuatan Donat. *Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pertanian*, 2(2), 117–124.
- Tazi, I., & Sulistiana. (2011). Uji Kalor Bakar Bahan Bakar Campuran Bioetanol dan Minyak Goreng Bekas. *Jurnal Neutrino*, 3(2), 163–174.
- Thippeswamy, T. G., Junna, L., & Shinde, M. (2015). Enhancement of Ascorbic Acid in Processed Yellow Cultivar Mung Bean Seeds. *International Journal of Food Science, Nutrition and Dietetics (IJFS)*, 4(7), 253–257.
- Turelanda, S. P., Harun, N., & Rahmayuni. (2016). Potensi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas L.*) dalam Pembuatan Bolu Kemojo sebagai Makanan Khas Provinsi Riau. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 8(1).

- Usha, R., Lakshmi, M., & Ranjani, M. (2010). Nutritional , Sensory and Physical Analysis of Pumpkin Flour Incorporated into Weaning Mix. *Malaysian Journal of Nutrition*, 16(3), 379–387.
- WHO. (2002). *Food and Nutrition Needs in Emergencies*. Geneva, Switzerland: WHO.
- Widatmoko, R. B., & Estiasih, T. (2015). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Mie Kering Berbasis Tepung Ubi Jalar Ungu Pada Berbagai Tingkat Penambahan Gluten. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(4), 1386–1392.
- Winarno, F. G. (2008). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- World Health Organization. (2002). *Food and Nutrition Needs in Emergencies*. Geneva, Switzerland.
- Wulandari, F. K., Setiani, B. E., & Susanti, S. (2016). Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras dengan Substitusi Tepung Sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(4), 107–112.
- Yanuwardana, Basito, & Muhammad, D. R. A. (2013). Kajian Karakteristik Fisikokimia Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Termodifikasi dengan Variasi Lama Perendaman dan Konsentrasi Asam Laktat. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(2).
- Zoumas, 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.: National Academy Press.