

**DAFTAR PUSTAKA**

- Abbott, I. A., & Leakey, R. R. B. (2006). *Traditional Trees of Pacific Island: Their Culture, Environment, and Use*. (C. R. Elevitch, Ed.) (1st ed.). Honolulu, Hawaii: Permanent Agriculture Resources (PAR).
- Adinugraha, H. A., & Kartikawati, N. K. (2012). Variasi Morfologi dan Kandungan Gizi Buah Sukun. *Jurnal Wana Benih*, 13(2), 99–106.
- Adinugraha, H. A., Kartikawati, N. K., Setiadi, D., & Prastyono. (2014). *Pengembangan Teknik Budidaya Sukun (Artocarpus altilis) untuk Ketahanan Pangan*. (M. Na'iem, Mahfudz, & S. B. Prabawa, Eds.). Jakarta: IPB Press.
- Akanbi, T. O., Nazamid, S., Adebawale, A. A., Farooq, A., & Olaoye, A. O. (2011). Breadfruit Starch-Wheat Flour Noodles: Preparation, Proximate Compositions and Culinary Properties. *International Food Research Journal*, 18(4), 1283–1287.
- 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. In *Prosiding Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI* (pp. 2–3). Jember: Program Studi TIP-UTM.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 2005. *Official Method of analysis of The Association of Official Analytical Chemist*. Arlington, Virginia, USA: Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., & Herawati, D. (2011). *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi* (1st ed.). Yogyakarta: Graha Ilmu.

- Bawinto, A. S., Mongi, E., & Kaseger, B. E. (2015). Analisa Kadar Air, pH, Organoleptik, dan Kapang Pada Produk Ikan Tuna (*Thunnus sp*) Asap, di Kelurahan Girian Bawah, Kota Bitung, Sulawesi Utara. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*, 3(2), 55–65.
- BNPB. (2016). Jumlah Kejadian Bencana, Korban, dan Dampaknya sampai bulan September 2016. Retrieved October 15, 2016, from <http://dibi.bnpb.go.id/>
- Brotodjojo, L. C. (2010). *Semua Serba Labu Kuning*. Jakarta: PT. Gramedia.
- Budiyati, C. S., Kumoro, A. C., Ratnawati, R., & Retnowati, D. S. (2016). Modifikasi Pati Sukun ( *Artocarpus Altilis* ) dengan Teknik Oksidasi Menggunakan Hidrogen Peroksida Tanpa Katalis. *Jurnal Teknik*, 37(1), 32–40.
- Dahlan, M. S. (2008). *Statistik untuk Kedokteran dan Kesehatan* (3rd ed.). Salemba: Salemba Medika.
- Ekafitri, R. (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.
- Feliana, F., Laenggeng, A. H., & Dhafir, F. (2014). Kandungan Gizi Dua Jenis Varietas Singkong (*Manihot esculenta*) Berdasarkan Umur Panen Di Desa Siney Kecamatan Tinombo Selatan Kabupaten Parigi Moutong. *Jurnal E-Jipbiol*, 2(3), 1–14.
- Gianti, I., & Evanuarini, H. (2011). Pengaruh Penambahan Gula dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitsa Fisik Susu Fermentasi. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 6(1), 28–33.
- Gilang, R., Affandi, D. R., & Ishartani, D. (2013). Karakteristik Fisik dan Kimia Tepung Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) dengan Variasi Perlakuan Pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(3), 34–42.

- Gravalos, I., Gialamas, T., Koutsofotis, Z., Kateris, D., Tsiropoulos, Z., Xyradakis, P., & Georgiades, A. (2008). Energetic Study on Animal Fats and Vegetable Oils Using Combustion Bomb Calorimeter. *Journal of Agricultural Machinery Science*, 4(1), 69–74.
- 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.
- Hastono, S. P., & Sabri, L. (2014). *Statistik Kesehatan* (1st ed.). Jakarta: PT. RajaGrafindo Persada.
- Hendrasty, H. K. (2007). *Tepung Labu Kuning: Pembuatan dan Pemanfaatannya* (5th ed.). Yogyakarta: Kanisius.
- Herawati, H. (2008). Penentuan Umur Simpan Pada Produk Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 27(4), 124–130.
- Hermayanti, M. E., Rahmah, N. L., & Wijana, S. (2016). Formulasi Biskuit Sebagai Produk Alternatif Pangan Darurat. *Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agro Industri*, 5(2), 107–113.
- Huwae, B. R. (2014). Analisis Kadar Karbohidrat Tepung Beberapa Jenis Sagu yang Dikonsumsi Masyarakat Maluku. *Jurnal Biopendix*, 1(1), 59–64.
- Igfar, A. (2012). Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning (*Curcubita moschata*) dan Tepung Terigu Terhadap Pembuatan Biskuit [Skripsi]. Makassar : Universitas Hasanuddin.
- Imanningsih, N. (2012). Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. *Panel Gizi Makan*, 35(1), 13–22.
- Jonathan, R. (2011). Perubahan Kandungan  $\beta$ -Karoten dan Warna pada Cabai Rawit Merah (*Capsicum frutescens* L.) Selama Pengeringan dengan Menggunakan Cabinet Dryer, Solar Tunnel Dryer, dan Freeze Dryers. Semarang : Universitas Katolik Soegijapranata.

- Jus'at, I. (2014). *Analisis Regresi : Pengolahan Data Gizi dan Kesehatan*. Jakarta: Publikasi Ilmiah UEU.
- 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.
- Kurniasih, M., & Kartika, D. (2011). Sintesis dan Karakterisasi Fisika-Kimia Kitosan. *Jurnal Inovasi*, 5(1), 42–48.
- Kusumastuty, I., Ningsih, L. F., & 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). *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 (*Pangasius Sp*). *Jurnal Riset Industri*, IV(1), 35–42.
- Lestari, S., & Susilawati, P. N. (2015). Uji Organoleptik Mi Basah Berbahan Dasar Tepung Talas Beneng ( *Xantoshoma undipes* ) untuk Meningkatkan Nilai Tambah Bahan Pangan Lokal Banten. *Prosiding Seminar Nasional Masyarakat BIODIV Indonesia*, 1, 941–946. <http://doi.org/10.13057/psnmbi/m010451>
- Luthfiyanti, R., Ekafitri, R., & Desnilasari, D. (2011). Pengaruh Perbandingan Tepung dan Pure Pisang Nangka pada Proses Pembuatan Food Bar Berbasis Pisang Sebagai Pangan Darurat. In *Seminar Nasional Penelitian dan PKM Sains, Teknologi, dan Kesehatan* (pp. 239–246).

- Mahmud, M. K., Hermana, Zulfianto, N. A., Apriyantono, R. R., Ngadiarti, I., Hartati, B., ... Tinexcellly. (2009). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.
- Mardiana, L. (2012). *Daun Ajaib*. (S. Nugroho & B. Prasetya, Eds.). Jakarta: Penebar Swadaya.
- Meilgaard, M. C., Civille, G. V., & Carr, B. T. (2007). *Sensory Evaluation Techniques* (4th ed.). London: CRC Press Taylor & Francis Group.
- Mulyadi, A. F., Maligan, J. M., Wignyanto, & Hermansyah, R. (2013). Karakteristik Organoleptik Serbuk Perisa Alami dari Cangkang Rajungan (*Portunus pelagicus*): Kajian Konsentrasi Dekstrin dan Suhu Pengeringan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 14(3), 183–192.
- Nasiru, A., Muhammad, B. F., & Abdullahi, Z. (2011). Effect of Cooking Time and Potash Concentration on Organoleptic Properties of Red and White Meat. *Journal of Food Technology*, 9(4), 119–123.
- Pangastuti, H. A., Affandi, D. R., & Ishartani, D. (2013). Karakterisasi Sifat Fisik dan Kimia Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(1), 41–48.
- Pangesthi, L. T. (2013). Pengaruh Proporsi Kacang Koro Sayur ( *Phaseolus lunatus* ) dan Kacang Koro Pedang ( *Canavalia ensiformis* L ) Terhadap Mutu Organoleptik Tempe Koro. *E-Journal Boga*, 2(3), 104–113.
- Pierre-Louis, J. N. (2008). Food Security and Nutrition in Emergency. In *Public Health Guide for Emergencies* (2nd ed., pp. 442–485). Geneva: The John Hopkins and the International Federation of Red Cross and Red Crescent Societies.
- Prameswari, R. D., & Estiasih, T. (2013). Pemanfaatan Tepung Gambili (*Dioscorea esculenta* L .) dalam Pembuatan Cookies. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 1(1), 115–128.

- Pratiwi, D. P., Sulaeman, A., & Amalia, L. (2012). Pemanfaatan Tepung Sukun (*Artocarpus altilis sp.*) pada Pembuatan Aneka Kudapan sebagai Alternatif Makanan Bergizi untuk PMT-AS. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 7(3), 175–180.
- Prawitasari, L. H., Akbar, A. S., & Aprilia, Y. (2014). Analisis Kelayakan Bisnis Simaner Canned Food : Inovasi Makanan Praktis untuk Rakyat dan Solusi Penyediaan Makanan di Wilayah Terkena Bencana. In *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Industri (SNTI) ke-IV: Inovasi Teknologi Ramah Lingkungan untuk Penguatan Daya Saing Industri di Jakarta* (p. 30 : 1-7). Jakarta: Fakultas Teknologi Industri Universitas Trisakti.
- Pribadi, Y. R. (2012). Hubungan Kejadian Gempa Bumi dan Perubahan Suhu Mata Air Panas di Sesar Cimandiri [Skripsi]. Depok : Universitas Indonesia
- Purwanto, I. (2007). *Legumenseae* (1st ed.). Yogyakarta: Kanisius.
- Rahman, T., Luthfiyanti, R., & Ekafitri, R. (2011). Optimasi Proses Pembuatan Food Bar Berbasis Pisang. In *Prosiding Seminar Nasional Penelitian dan PKM Sains, Teknologi dan Kesehatan* (pp. 295–302).
- Ranonto, N. R., & Razak, A. R. (2015). Retensi Karoten Dalam Berbagai Produk Olahan Labu Kuning ( *Cucurbita moschata* Durch ) The Retention Of Carotene In All Of Yellow Pumpkin ( *Cucurbita moschata* Durch ). *Online Jurnal of Natural Science*, 4(1), 104–110.
- Rusmiyati, C., & Hikmawati, E. (2012). Penanganan Dampak Psikologis Korban Bencana Merapi (Sosial Impact of Psychological Treatment Merapi Disaster Victims). *Jurnal Informasi*, 17(2), 97–110.
- Santoso, U., Murdaningsih, T., & Mudjisihono, R. (2007). Produk Ekstrusi Berbasis Tepung Ubi Jalar. *Jurnal Teknol Dan Industri Pangan*, 17(1), 40–46.
- Sari, R., & Listyorini, T. (2013). Analisis Statistik untuk Pengukuran Nilai Pembelajaran Logika Informatika. *Jurnal SIMETRIS*, 4(1), 71–81.

- Savitri, D., Al-Baarri, A. N., & Abduh, S. B. M. (2014). Efek Pemanasan pada Susu Sapi Full Cream Dengan Penambahan Gula Sukrosa, D-Fruktosa dan D-Galaktosa Terhadap Intensitas Warna dan Aroma. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(4), 157–159.
- 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.
- Sidabutar, S., Munasir, Z., Pulungan, A. B., Hendarto, A., Tumbelaka, A. R., & Firman, K. (2011). Sensitisasi Alergen Makanan dan Hirupan pada Anak Dermatitis Atopik Setelah Mencapai Usia 2 Tahun. *Jurnal Sari Pediatri*, 13(2), 147–151.
- Sinaga, S. M., & Silalahi, J. (2012). Penetapan Kadar Serat Tak Larut Pada Makanan Keripik Simulasi. *Jurnal of Natural Product and Pharrmaceutical Chemistry*, 1(1), 1–7.
- Suciati, A. (2012). Pengaruh Lama Perendaman dan Fermentsi Terhadap Kandungan HCN Pada Tempe Kacang Koro (*Canavalia ensiformis* L.). Makassar : Universitas Hasanuddin.
- Swarjana, I. K. (2015). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. (M. Bendatu, Ed.). Yogyakarta: ANDI.
- Syamsir, E., & Sitanggang, P.D.L. (2010). Pengembangan Dodol Sebagai Produk Pangan Darurat. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 9(1), 65-76.
- Tazi, I., & Sulistiana. (2011). Uji Kalor Bakar Bahan Bakar Campuran Bioetanol dan Minyak Goreng Bekas. *Jurnal Neutrino*, 3(2), 163–174.
- Tunggala, S., Dewi, N., & Asnawati. (2016). Perbandingan Sensitivitas Lidah Terhadap Rasa Manis Dan Pahit Pada Orang Menginang dan Tidak Menginang di Kecamatan Lokpaikat Kabupaten Tapin. *Jurnal Kedokteran Gigi*, 1(2), 169–172.

- Trisnawati, W., Suter, K., Suastika, K., & Putra, N. K. (2014). Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Kandungan Antioksidan , Serat Pangan dan Komposisi Gizi Tepung Labu Kuning. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(4), 135–140.
- 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.
- Wahjuningsih, S. B., & Saddewisasi, W. (2013). Pemanfaatan Koro Pedang pada Aplikasi Produk Pangan dan Analisis Ekonominya. *Jurnal Riptek*, 7(2), 1–10.
- WHO. (2002). *Food and Nutrition Needs in Emergencies*. Geneva, Switzerland: WHO.
- Wilapangga, A. (2014). Analisis Proksimat dan Mineral pada Pakan Ayam Ras Petelur (*Layer*) di PT. Welgro Feedmill Indonesia [Skripsi]. Bogor : Akademi Kimia Analisis.
- Winarno, F. . (2008). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Windrati, W. S., Nafi, A., & Augustine, P. D. (2010). Sifat Nutrisional Protein Rich Flour (PRF) Koro Pedang (*Canavalia ensiformis L.*). *Jurnal Agrotek*, 4(1), 18–26.
- 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.
- Wulandari, M., & Handarsari, E. (2010). Pengaruh Penambahan Bekatul Terhadap Kadar Prtoein dan Sifat Organoleptik Biskuit. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 1(2), 55–62.
- Zoumas, B. L., Amstrong, 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, DC: National Academy Press.