

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. (2007). *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Ade Herianto, Faizah Hamzah, and Yusmarini. 2015. STUDI PEMANFAATAN BUAH PISANG MAS (*Musa acumminata*) dan BUAH NAGA MERAH (*Hylocereus polyrhizus*) DALAM PEMBUATAN SELAI. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Riau. Riau.
- Afifah, A. A. L. . & D. N. (2015). of Nutrition , Volume Nomor Tahun 2015 , Halaman 365-371 of Nutrition College , College Volume Online di : <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jnc>. *Journal of Nutrition College*, 4, 365–371.
- Afrianto, dkk., 2007; Tabrani, R, 1997; Adawyah, R, 2007 dalam Syahbuddin, S. A., & Riyadi, R. (2014). The Effect of Adding Swimming Crab Egg (*Portunus pelagicus*) With Different Concentrations on the Quality of Wet Noodle. In *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan* (Vol. 3). Retrieved from <http://www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jpbhp>.
- Afrianto, E., & Liviawati. (1989). *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Andaka, G., Nareswary, P. O., Budilaksana, F., & Trishadi, D. E. (2010). Pemanfaatan Limbah Biji Nangka Sebagai Bahan Alternatif Dalam Pembuatan Tempe. *Teknologi Industri*, 866–870.
- Andarwulan, N, dkk dalam Kusbandari, A. (2015). *Analisis Kualitatif Sakarida Dalam Tepung Dan Pati Umbi Ganyong ... (Aprilia Kusbandari) ANALISIS KUALITATIF KANDUNGAN SAKARIDA DALAM TEPUNG DAN PATI UMBI GANYONG (Canna edulis Ker.) QUALITATIVE ANALYSIS OF CONTENT SACCHARIDE IN THE POWDER AND STARCH OF C. 5*, 35–42.
- Andriani, W. O. R. A., Ansharullah, & Asyik, N. (2018). KARATERISTIK ORGANOLEPTIK DAN NILAI GIZI SNACK BAR BERBASIS TEPUNG BERAS MERAH (*Oryza nivara*) DAN TEPUNG JAGUNG (*Zea mays L.*) SEBAGAI MAKANAN SELINGAN TINGGI SERAT. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan (JSTP)*, 3(6), 1448–1459.
- Andri Prasetyo, Dwi Ishartani, Dian Rachmawanti Affandi. (2014). PEMANFAATAN TEPUNG JAGUNG (*Zea mays*) SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN BISKUIT TINGGI PROTEIN DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG KACANG MERAH. *Jurnal Teknosains Pangan Vol 3 No 1 Januari 2014*. ISSN: 2302-

0733. Universitas Sebelas Maret.

Arief, R. W., Yani, A., Lampung, R. B., Selatan, K., Pekalongan, K., & Lampung, K. (2014). KAJIAN PEMBUATAN TEPUNG JAGUNG DENGAN PROSES Pendahuluan. *Pembuatan Tepung Jagung*, 1, 611–618.

Aspiyanto. (2015). Potensi dan Aplikasi Diafiltrasi Pada Bidang Pangan , Perkebunan dan Peternakan. *Pengembangan Teknologi Kimia Untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia*, ISSN 1693-, 1–11.

AOAC.(2005).*Official Methods of Analysis. Assosiation of Official Chemist. Inc.* virginia.

Barat, U. S., Barat, S., Susu, L. B., Peternakan, F., & Hasanuddin, U. (2009). *Karakteristik fisik dan kimia air dadih* (. 2007. (BSN) Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 01-3728-1995. Syarat Mutu Tepung Kacang Hijau. Badan Standarisasi Nasional.

(BSN) Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 01-3727-1995. Syarat Mutu Tepung Jagung. Badan Standarisasi Nasional.

(BSN) Badan Standarisasi Nasional. 1996. SNI 01-4216-1996. Syarat Mutu Makanan Formula Sebagai Makanan Diit Kontrol Berat Badan. Badan Standarisasi Nasional.( Online) Available at: [https://drive.google.com/file/d/1NOrcT\\_WZ6LQN7cUJb6iSxPQcTMhwqTPe/view?usp=drivesdk](https://drive.google.com/file/d/1NOrcT_WZ6LQN7cUJb6iSxPQcTMhwqTPe/view?usp=drivesdk) (Accessed Selasa Oktober 2020).

Danuarsa. (2006). Analisis Proksimat dan Asam Lemak pada Beberapa Komoditas Kacang-Kacangan. *Buletin Teknik Vol.11*, 23-28.

Dian Eva, Noviar Harun and Yusmarini. 2018. Kombinasi Tepung Kacang Hijau dan Buah Nanas dalam Pembuatan *Snack Bars*. Fakultas Pertanian, Universitas Riau Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian. Riau.

Djoko, P. 1996. Respon Minuman Hipertonik Terhadap Kinerja Olah Ragawan. Karya Ilmiah Untuk Kenaikan Jabatan. Yogyakarta: FPOK IKIP Yogyakarta.

Geiser, M. (2003) Keajaiban protein whey. *NSCA Jurnal Pelatihan Kinerja* 2, 13-15.

Goleman et al., 2019. (2019). 濟無 No Title No Title. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.

Gorontalo, L. V. M. (2019). *Karakterisasi morfologi dan analisis proksimat jagung* (. 1, 72–81.

Gutana, F., Yuwono, E. C., & Yusuf, V. (n.d.). *Perancangan Redesain Kemasan Muesli Instan Kukukit*.

- Hayatinufus A.L Tobing.2010. *Moddern Indonesian Chef*. Jakarta : Dian Rakyat
- Hermanto, S dkk dalam Slamet Sudarmadji, B. H. dalam P. (2019). *INDONESIAN JOURNAL OF LABORATORY* (Vol. 1).
- Hoffman, J. R., & Falvo, M. J. (2005). *Simposium Gizi Masyarakat Olahraga Internasional , 18-19 Juni 2005 , Las Vegas NV , AS - Simposium - Pemanfaatan Makronutrien Selama Latihan : Implikasi Untuk Kinerja Dan Suplementasi PROTEIN - MANA YANG TERBAIK? Peran Protein Penilaian Protein Komposisi berbagai protein mungkin begitu unik sehingga Protein dan Kinerja Atletik Peran utama protein makanan adalah untuk digunakan dalam.* 2004, 118–130.
- Herawati, ERN, Miftakhussolikah,M., Pusporini,AR dan Murdiati,A.2019.*Sensorial and chemical characterization of snack bar with variation of gembolo*.Universitas Gajah Mada. Yogyakarta (2019).
- Indarti, E., Arpi, N., Studi, P., Hasil, T., Pertanian, F., Kuala, U. S., Studi, P., Teknologi, I., & Pertanian, F. T. (2013). Kajian Pembuatan Cokelat Batang dengan Metode Tempering dan Tanpa Tempering. *Jurnal Teknologi & Industri Pertanian Indonesia*, 5(1), 1–6. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v5i1.996>.
- Indrawan, I., Seveline, & Ningrum, R. I. K. (2018). *PEMBUATAN SNACK BAR TINGGI SERAT BERBAHAN DASAR TEPUNG AMPAS KELAPA DAN TEPUNG KEDELAI* Indri Indrawan. I, 1–10.
- Janah, L. N. (2017). *Formulasi Torsang SnackBar: Tepung Pisang Dan Kacang Hijau Dengan Penambahan Torbangun (Coleus Amboinicus Lour) Sebagai Upaya Meringankan Keluahan Sindrom Pra-menstruasi*. Skripsi. Institusi Pertanian Bogor.
- Jauhariah, D. (2013). *SNACK BAR RENDAH FOSFOR DAN PROTEIN*.
- JiaW, W Gao,L Tang. (2003). *Antidiabetic herbal drugs officially approved in China. Phytotherapy Research* 17.
- Kumairoh, S. (2014). PENGARUH PEMBERIAN PISANG ( Musa paradisiaca ) TERHADAP KELELAHAN OTOT ANAEROB PADA ATLET SEPAK TAKRAW. *Journal of Nutrition College Diponegoro University*, 1–25.
- Kurniawan, L. K., Ishartani, D., & Siswanti. (2020). KARAKTERISTIKKIMIA, FISIK DAN TINGKAT KESUKAANPANELIS 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*, XIII(1), 20–28.

Kusumastuty, I., Fandianty Ningsih, L., & Rio Julia, A. (2015). Indonesian Journal of Human Nutrition Formulasi Food Bar Tepung Bekatul dan Tepung Jagung sebagai Pangan Darurat (Formulation of Rice Bran Flour and Corn Flour as Emergency Food Product). *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 2(2), 68–75. www.ijhn.ub.ac.id.

Lana E.Lalujan, G.S. Suhartati Djarkasi, Thelma J.N> Tuju, Dekie Rawung, and Maria F. Sumual. (2017). KOMPOSISI KIMIA DAN GIZI JAGUNG LOKAL VARIETAS MANADO KUNING SEBAGAI BAHAN PANGAN PENGGANTI BERAS. *Jurnal Teknologi Pertanian Volume 8 2017 Fakultas Pertanian Universitas Sam Ratulangi. Manado.*

Legowo, A. ., Nurwantoro, & Sutaryo. (2005). *Analisis Pangan*. Semarang: Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro.

Lestari, E., Kiptiah, M., & Apifah, A. (2017). Karakterisasi Tepung Kacang Hijau Dan Optimasi Penambahan Tepung Kacang Hijau Sebagai Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan Kue Bingka. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 4(1), 20. <https://doi.org/10.34128/jtai.v4i1.45>.

Levi Adhitya Chan.2008. *Panduan Wirausaha Roti Modern*. Jakarta : PT Agro Media Pustaka.

Madalena,Heriyanto, Hastuti SP, Leenawaty L.2007. *The Effect Of Heating Time To The Content Of Pigments And Vitamin A In Cassava (Manihot glaziovii Muell.Arg) Leaves*. *Indonesian Journal of Chemistry*, Volume 7, Nomor 1, Halaman 105-110.

Mthiyane, M. N., & Hugo, A. (2019). Perbedaan Pemberian Kurma (Phoenix dactylifera) terhadap Kelelahan Kerja pada Pekerja Bagian Finishing di PT. PP (Persero) Tbk.

*Tjyybjb.Ac.Cn*, 3(2252), 58–66.

<http://www.tjyybjb.ac.cn/CN/article/downloadArticleFile.do?attachType=PDF&id=9987>.

Muchtadi D. (2010). *Kedelai: Komponen untuk Kesehatan*. Bandung: Penerbit Alfabeta.

Muchtadi, M., Palupi, N., & Astawan, M. (1992). *Metode Kimia Biokimia dan Biologi dalam Evaluasi Nilai Gizi Pangan Olahan*. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.

Murtiningsih, Latifah, dan Andriyani.2013. Kajian Kualitas Biskuit Jagung. *Jurnal Rekapangan*, Volume 7, Nomor 1, Halaman 111-122.

- Nuryanti, A. D., Melani, V., Kuswari, M., Ronitawati, P., & Angkasa, D. (2019). Pemanfaatan Tepung Ubi Ungu dan Tepung Kacang Hijau dalam Pembuatan Snack Bar Olahraga. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Palmizal, P. (2018). Pengaruh Latihan Sprint Dan Box Skip Terhadap Kemampuan Lompat Jauh Pada Pusat Pelatihan Atletik Junior Muaro Jambi. *Jurnal Prestasi*, 2(3), 7. <https://doi.org/10.24114/jp.v2i3.10125>.
- Pradipta, I. (2011). Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Snack Bars Tempe Dengan Penambahan Salak Pondoh Kering. *Universitas Sebelas Maret*, 47.
- Pricilya, V., W, B., & Andriani, M. (2015). Daya Terima Proporsi Kacang Hijau (*Phaseolus Radiata* L) Dan Bekatul (Rice Bran) Terhadap Kandungan Serat Pada Snack Bar. *Media Gizi Indonesia*, 10(2), 136–140.
- Pacheco MTB, Costa Antunes AE, & Sgarbieri VC, dalam Susanti, R., Hidayat, E., Negeri, S., Mulya, S., Lemong, K., & Barat, P. (2016). PROFIL PROTEIN SUSU DAN PRODUK OLAHANNYA. In *Jurnal MIPA* (Vol. 39). Retrieved from <http://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/JM>.
- Poedjiadi, A. (1994). *Dasar Dasar Biokimia* (1st ed.). Jakarta: Universitas Indonesia.
- Puspitasari .2007.Rahasia Sehat Madu. Jakarta. B. First. Jakarta.
- Qanytah. 2012. Proses Produksi Tepung Jagung, Pembuatan Tepung Jagung. Download: <http://jateng.litbang.deptan.go.id/ind/images/Publikasi/artikel/tepungjagung.pdf>.
- Ramadan, W., & Sidiq, D. Z. (2019). Pengaruh Metode Circuit Training terhadap Daya Tahan Cardiovascular Cabang Olahraga Atletik Nomor Lari Jarak Jauh. *Jurnal Kepelatihan Olahraga*, 11(2), 101–105.
- Ravindran, V. and Blair, R. (1992), “Feed resources for poultry production in Asia and the Pacific. II. Plant protein sources”, *World’s Poultry Science Journal*, Vol. 48, pp. 205-31
- Rinda, Ansharullah, & Asyik, N. (2018). Pengaruh Komposisi Snack Bar Berbasis Tepung Tempe dan Biji Lamtoro (*Leucaena leucocephala* (Lam.) de Wit) Terhadap, Penilaian organoleptik, Proksimat, dan Kontribusi Angka Kecukupan Gizi. *J.Sains Dan Teknologi Pangan*, 3(3), 1328–1340.
- Ropiani.2006. Karakterisasi fisik dan ph selai buah pepaya bangkok. Skripsi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam IPB, Bogor.
- S. Surbakti dalam Nita Noriko, A. P., & Program. (2014). Diversifikasi Pangan Sumber Karbohidrat *Canna edulis* Kerr. (Ganyong). *Jurnal AL-AZHAR INDONESIA SERI*

*SAINS DAN TEKNOLOGI, 2.*

- Sajilata, M., Singhal, R., & Kulkarni, P. (2006). Resistensi Rach Comprehensive Reviews. *Food Science and Food Safety*,1-4.
- Sharkey, B.J.(1989), *Coach Guide To Sport Physiology. Champaign.Human Kinetics Pub.Inc.*
- Sensorial and chemical characterization of snack bar with variation of gembolo.* (2019). 3(October), 564–569.
- Serang, S., & Arfah, A. (2019). *16 / Serlin Serang dan Aryati Arfah. 1, 2–7.*
- Saleh, E. 2004. *Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak.* Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Shewry PR, Hawkesford MJ, Piironen V, Ann-Maija L, Gebruers K, Boros D, Andersson AAN, Aman P, Rakszegi M, Bedo Z, Ward JL. 2013. Natural variation in grain composition of wheat and related cereals.
- Siti Hamidah dan Sutriati Purwanti.2009. *Bahan Ajar Patiseri.* Yogyakarta : PTBB Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Situmorang, C., Swamilaksita, D. P., Anugrah, N., Gizi, P. I., Kesehatan, F. I., & Unggul, U. E. (2017). Substitusi tepung kacang hijau dan tepung kacang kedelai pada pembuatan bean flakes tinggi serat dan tinggi protein sebagai sarapan sehat. *Universitas Esa Unggul.*
- Soekarto, S 2002 dalam Susiwi, S. (2009). *PENILAIAN ORGANOLEPTIK.*
- Stone, H dan Joel, L. dalam Tarwendah, I. P., Teknologi, J., Pertanian, H., Universitas, F., Malang, B., Veteran, J., & Korespondensi, P. (2017). *Comparative Study of Sensory Attributes and Brand Awareness in Food Product : A Review* (Vol. 5).
- Suarni,2009. *Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung untuk Kue Kering (Cookies).* Balai Penelitian Serealia.2 (1) : 386-409.
- Sudarmaji S dalam Winata, A., Yualiati, K., & Hanggita, S. (2015). *Fishtech-Jurnal Teknologi Hasil Perikanan Analisis Korelasi Harga dan Mutu Kimiawi Kerupuk di Pasar Tradisional Cinde Palembang Correlation Analysis Beetwen Price and Chemical Quality of Fish Crackers at Cinde Market Palembang.* 4(2), 179–183.
- Sudarmadji, S., dkk.2007. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian.* Liberty. Yogyakarta.
- Sudiana, I. K. (2010). Asupan Nutrisi Seimbang Sebagai Upaya Mencegah Kemerostan Prestasi Olah Raga. *Jurusan Ilmu Keolahraaan,* 41–55.

- Suprianto, A. B., Mamujaja, C. F., & Tuju, T. D. J. (2015). *Substitusi Tepung Kacang Hijau (Phaseolus radiatus L.) dalam Pembuatan Biskuit Kimpul. L*, 1–6.
- Susiwi dalam Fibriafi, R., & Ismawati, R. (2018). PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG KEDELAI, TEPUNG BEKATUL DAN TEPUNG RUMPUT LAUT (*Gracilaria sp*) TERHADAP DAYA TERIMA, ZAT BESI DAN VITAMIN B12 BROWNIES. *Media Gizi Indonesia*, 13(1), 12. <https://doi.org/10.20473/mgi.v13i1.12-19>.
- Tabrani, R. (1997). *Teknologi Hasil Perairan*. Pekanbaru: Universitas Islam Riau Press.
- Teknik, K., Susu, P., Manis, J., Dari, D., Kimia, S., & Organoleptik, D. A. N. (2019). *Kajian teknik pengolahan susu jagung manis* (.).
- TKPI, 2017. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. (online) Available at: <https://www.panganku.org/id-ID/view> (Accessed Jum'at Oktober 2020).
- TKPI, 2017. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. (online) Available at: <https://www.panganku.org/id-ID/view> (Accessed Sabtu Oktober 2020).
- Tiller, N. B., Roberts, J. D., Beasley, L., Chapman, S., Pinto, J. M., Smith, L., Wiffin, M., Russell, M., Sparks, S. A., Duckworth, L., Hara, J. O., Sutton, L., Antonio, J., Willoughby, D. S., Tarpey, M. D., Smith-ryan, A. E., Ormsbee, M. J., & Astorino, T. A. (2019). *Posisi Gizi Masyarakat Olahraga Internasional : pertimbangan nutrisi untuk pelatihan dan balapan ultra-maraton satu tahap*. 9, 1–23.
- USDA.2020. *Crispy rice nutrition facts (USDA national nutrient data)*. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/1101723/nutrients>. ( 16 Desember 2020).
- USDA. 2018. *Whole Wheat nutrition facts (USDA national nutrient data)*. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/359132/nutrients>. (17 Desember 2020).
- USDA. 2017. *Sunflower Seeds nutrition facts (USDA national nutrient data)*. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/417375/nutrients>. (17 Desember 2020).
- USDA.2017. *Dark Chocolate nutrition facts (USDA national nutrient data)*. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/410037/nutrients>. (17 Desember 2020).
- Venktesh, A. and Prakash, V. (1993), “Functional properties of the total proteins of sunflower (*Helianthus annuus L.*) seed. Effect of physical and chemical treatments”, *Journal of*

Agricultural and Food Chemistry, Vol. 41, pp. 18-23.

Yulia, H. D. (2019). Pengaruh penambahan Kacang Hijau (*Vigna radiata*) terhadap sifat organoleptik, kadar zat gizi dan daya terima Kahimela Bars. *Jurnal Gizi Prima*, 4, 16–23. <http://jgp.poltekkes-mataram.ac.id/index.php/home>.

Wanda ariesta, tiana. (2016). Tingkat Pemahaman Kebutuhan Asupan Gizi Atlet Lari Jarak Jauh Understanding Level of Long Distance Running Athlete Towards the Need of Nutritional Intake. *Jurnal Ilmu Keolahragaan*, 2, 1–9.

Wijaya, V. (2016). *Proses-Proses Berbasis Membran di Industri Susu*. June, 1–7.

Wijayanti, S., Dewanti, T., Widyaningsih, & Utami, D. (2015). Evaluasi Nilai Cernain Vitro Sereal Flake Berbasis Ubi Jalar Oranye Tersuplementasi Kecambah Kacang Tunggak. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* Vol.16 No. 1, 31-40.

Wilda Welis, Sazeli Muhamad Rifki.2013. GIZI Untuk AKTIVITAS FISIK DAN KEBUGARAN.

Winarno, F. . (1997). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka.

Yulia, H. D. (2019). Pengaruh penambahan Kacang Hijau (*Vigna radiata*) terhadap sifat organoleptik, kadar zat gizi dan daya terima Kahimela Bars. *Jurnal Gizi Prima*, 4, 16–23. <http://jgp.poltekkes-mataram.ac.id/index.php/home>.