

## DAFTAR PUSTAKA

- Adhi, R. K., & Wahyudi, S. (2018). *Pertumbuhan Dan Hasil Kacang Bogor (Vigna subterranea (L.) Verdc.) Varietas Lokal Lembang di Kalimantan Selatan*. 43, 192–197.
- Agustianto, K., Permadi, M. R., & Oktafa, H. (2018). Perancangan Sistem Uji Sensoris Makanan Dengan Pengujian Peference Test (Hedonik Dan Mutu Hedonik), Studi Kasus Roti Tawar, Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network. *Jurnal Mikrotik*, 8(1), 29–42.
- Almatsier, S. (2004). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama.
- Almatsier, S. (2009). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama.
- Aminah, S. (2019). Karakteristik Kimia dan Organoleptik Snack Bar Biji Hanjeli (Coix lacryma jobi-L) dan Kacang Bogor (Vigna subterranea (L.) Verdcourt). *Jurnal Agroindustri Halal*, 5(2), 212–219. <https://doi.org/10.30997/jah.v5i2.2029>
- Andarini, F. R. (2019). *Pemanfaatan Sari Kacang Mede ( Anacardium occidentale ) dan Sari Mawar Merah ( Rosa damascena ) dalam Pengembangan Produk Yoghurt Skripsi..*
- Anggraeni, R. D. (2020). *Pengembangan Produk Cookies Menggunakan Bahan Pangan Lokal dengan Klaim Tinggi Protein, Kalsium, dan Zat Besi Untuk Anak Usia Sekolah*. Universitas Esa Unggul.
- Asngad, A., Ayuningtyas, I., Fiska, N., & Rahmawati, Y. (2011). Kandungan Protein dan Kualitas Organoleptik Tahu Kacang Tunggak dan Tahu Biji Munggur dengan Pemanfaatan Sari Jeruk Nipis dan Belimbing Wuluh sebagai Koagulan dan Pengawet Alami. *Seminar Nasional Pendidikan Biologi Dan Saintek II*, 326–336.
- Asriati, D. W., Amalia, A. N., Besar, B., & Hasil, I. (2003). *Karakteristik Kandungan Lemak dan Asam Lemak Cokelat Batang yang Terbuat dari Oleogel Minyak Nabati dan Cocoa Butter Substitute (CBS) Komersil dengan Oleogator Lemak Kakao*.
- Astawan, I. M. (2009). *Sehat Dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Niaga Swadaya.
- Aulia, M. F., Pratama, Y., & Susanti, S. (2018). Pengaruh substitusi kacang tanah dengan biji ketapang (Terminalia cattapa) terhadap sifat kimiawi selai kacang. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2), 142–148.
- Ayu, R., & Sartika, D. (2008). *Pengaruh Asam Lemak Jenuh, Tidak Jenuh dan Asam Lemak Trans terhadap Kesehatan*. 16424.
- BPOM. (2013). *Pedoman Pangan Jajanan Anak Sekolah untuk Pencapaian Gizi Seimbang. Direktorat Standardisasi Produk Pangan Deputy Bidang Pengawasan Keamanan Pangan Dan Bahan Berbahaya Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia*, 37. [http://standarpangan.pom.go.id/dokumen/pedoman/Buku\\_Pedoman\\_PJAS\\_untuk\\_Pencapaian\\_Gizi\\_Seimbang\\_Orang\\_Tua\\_Guru\\_Pengelola\\_Kantin\\_.pdf](http://standarpangan.pom.go.id/dokumen/pedoman/Buku_Pedoman_PJAS_untuk_Pencapaian_Gizi_Seimbang_Orang_Tua_Guru_Pengelola_Kantin_.pdf)
- BPOM RI. (2008). *Badan pengawas obat dan makanan republik indonesia. Bpom Ri*, 11, 1–16.
- BPOM RI. (2016). *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 2016 tentang Acuan Label Gizi. Badan Pengawasan Obat Dan Makanan Republik Indonesia*, 1–28.
- Briawan, D. (2016). *Perubahan Pengetahuan, Sikap, Dan Praktik Jajanan Anak Sekolah Dasar Peserta Program Edukasi Pangan Jajanan*. 11(3), 201–210. <https://doi.org/10.25182/jgp.2016.11.3.%p>
- BSN. (1992). *Mutu dan Cara Uji Biskuit (SNI 01-2973- 1992)*. Bsn, 1–5. [https://kupdf.net/download/sni-01-2973-1992\\_58e4a373dc0d60523cda9818\\_pdf#](https://kupdf.net/download/sni-01-2973-1992_58e4a373dc0d60523cda9818_pdf#)
- BSN (Badan Standardisasi Nasional). (2014). *Cokelat dan Produk-Produk Cokelat. Sni 7934:2014*.
- Darmatika, K., Ali, A., & Pato, U. (2018). Rasio Tepung Terigu dan Tepung Kacang Tunggak (vigna unguiculata) dalam Pembuatan Crackers. *Gizi*.

- DepKes RI. (2014). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 41 Tahun 2014 Tentang Pedoman Gizi Seimbang. *Lincolin Arsyad*, 3(2), 1–46. <http://journal.stainkudus.ac.id/index.php/equilibrium/article/view/1268/1127>
- Dewi, F. K., Suliasih, N., & Garnida, Y. (2010). Pembuatan Cookies Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor ( *Moringa oleifera* ) pada Berbagai Suhu Pemanggangan. *Universitas Pasundan Bandung*, 1–21.
- Dewi, N. (2012). *Gizi Anak Sekolah*. Kompas.
- Diana, F. M. (2012). Omega 3. *Agro Food Industry Hi-Tech*, 17(1), 29–31.
- Diana, F. M. (2013). Omega-6. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 7(1), 26–31.
- Dr. Merryana Adriani, SKM., M. K. (2012). *Pengantar Gizi Masyarakat*. K E N C A N A.
- Effendi, R. (2016). *Perbedaan Sumbangan Makanan Jajanan Terhadap Kecukupan Asupan Energi Dan Protein Anak Sekolah Dasar Di SDN Depok Baru 4 Dan SD Santa Theresia*. Universitas Esa Unggul.
- Fakhmi, M., Ikrawan, Y., & Cahyadi, W. (2016). *Artikel Tugas Akhir (fakhmi)*. Universitas Pasundan.
- Fatmawati, I., Ronitawati, P., Melani, V., Gifari, N., & Nuzrina, R. (2020). *Chocolate Bar With Moringa and Dates as Calcium-Rich Food with Low Glycemic Index for Endurance Athletes*. 1(2), 103–110. <https://doi.org/10.33555/jffn.v1i2.26>
- Fitriana, Z. W. (2015). Pemanfaatan Kacang Tunggak ( *Vigna unguiculata L.Walp* ) Sebagai Bahan Pembuatan Keju Nabati Berkalsium Tinggi. In *SKRIPSI Universitas Islam Negeri Walisongo, Semarang*.
- Hasniar, H., Rais, M., & Fadilah, R. (2019). Analisis Kandungan Gizi dan Uji Organoleptik Pada Bakso Tempe Dengan Penambahan Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian Volume 5*, 189–200.
- Hibbeln, J. R., & Gow, R. V. (2014). Omega-3 fatty acid and nutrient deficits in adverse neurodevelopment and childhood behaviors. *Child and Adolescent Psychiatric Clinics of North America*, 23(3), 555–590. <https://doi.org/10.1016/j.chc.2014.02.002>. Omega-3
- Juita, D. (2018). *Analisis Daya Terima Dan Nilai Gizi Food Bar Dengan Campuran Tepung Talas Bogor (COLOCASIA ESCULENTA (L) SCHOTT), Kacang Merah (PHASEOLUS VULGARIS L.), dan labu Kuning (CUCURBITA MOSCHATA) UNTUK PANGAN DARURAT BENCANA (EMERGENCY FOOD)*. Universitas Esa Unggul.
- Kemendes RI. (2019). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 Tentang Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia. *Kementerian Kesehatan RI*, 1(1), 41–57. [http://www.ghbook.ir/index.php?name=فرهنگ و رسانه های نوین&option=com\\_dbook&task=readonline&book\\_id=13650&page=73&chkhask=ED9C9491B4&Itemid=218&lang=fa&tmpl=component%0Ahttp://www.albayan.ae%0Ahttps://scholar.google.co.id/scholar?hl=en&q=APLIKASI+PENGENA](http://www.ghbook.ir/index.php?name=فرهنگ و رسانه های نوین&option=com_dbook&task=readonline&book_id=13650&page=73&chkhask=ED9C9491B4&Itemid=218&lang=fa&tmpl=component%0Ahttp://www.albayan.ae%0Ahttps://scholar.google.co.id/scholar?hl=en&q=APLIKASI+PENGENA)
- Kusnandar, F. (2017). *Kimia Pangan dan Komponen Makro*. Bumi Aksara.
- Kusuma, T. S., Kurniawati, A. D., Rahmi, Y., Rusdan, I. H., & Widiyanto, M. (2017). *Pengawasan Mutu Makanan*. Universitas Brawijaya Press.
- Lestari, N. O. S., & Murtini, E. S. (2017). Formulasi Cookies Sumber Protein Berbahan Tepung Kacang Tunggak Sebagai Upaya Pemanfaatan Komoditas Lokal. In *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* (Vol. 28, Issue 2, pp. 194–200). <https://doi.org/10.6066/jtip.2017.28.2.194>
- Lestari, T. I., Nurhidajah, N., & Yusuf, M. (2018). Kadar Protein, Tekstur, dan Sifat Organoleptik Cookies yang Disubstitusi Tepung Ganyong (*Canna edulis*) dan Tepung Kacang Kedelai

- (Glycine max L.). *Jurnal Pangan Dan Gizi*.
- Limbaro, P. R. (2017). *Efek Substitusi Lemak Kelapa dan Lemak Kelapa Sawit Pada Cocoa Butter Terhadap Kristalisasi dan Titik Leleh Coklatbar*. Universitas Katolik Parahyangan.
- Manalu, H. S. P., & Suudi, A. (2017). Kajian Implementasi Pembinaan Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) untuk Meningkatkan Keamanan Pangan: Peran Dinas Pendidikan dan Dinas Kesehatan Kota. *Media Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan*, 26(4), 249–256. <https://doi.org/10.22435/mpk.v26i4.5734.249-256>
- Mauludyani, A. (2013). *Pemanfaatan Kacang-kacangan lokal Mendukung Diversifikasi Pangan* ). 6.
- Montgomery, R., Dryer, L. R., Conway, W. T., & Spector, A. A. (1993). *Biokimia: Suatu Pendekatan Berorientasi Kasus* (Jilid Kedu).
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., & Yusuf, M. (2016). Aspek mikrobiologis, serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286–290. <https://doi.org/10.29244/jipthp.4.2.286-290>
- Negara, P. H., Lelana, Y. . I., & Ekantari, N. (2014). Pengkayaan  $\beta$ -Karoten Pada Coklat Batang Dengan Penambahan Spirulina platensi. *Perikanan*, 1, 17–28.
- Nurbiyati, T., & Wibowo, A. H. (2014). Pentingnya Memilih Jajanan Sehat Demi Kesehatan Anak. *Jurnal Inovasi Dan Kewirausahaan*, 3(3), 192–196. <https://journal.uii.ac.id/ajie/article/view/7832>
- Nurlita, Hermanto, & Asyik, N. (2017). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Terhadap Penilaian Organoleptik dan Nilai Gizi Biskuit. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 2(3), 562–574. <http://ojs.uho.ac.id/index.php/jstp/article/view/2631>
- Palupi, FR Zakaria, E Prangdimurti, N. (2007). Pengaruh pengolahan terhadap nilai gizi pangan. *Modul E-Learning ENBP, Departemen Ilmu Dan Teknologi PAngan- Feteta-IPB*, 1–14.
- Panagan, A. T., Yohandini, H., & Gultom, J. U. (2011). Qualitative and Quantitative Analysis of Omega-3 Unsaturated Fatty Acid from Catfish Oil (*Pangasius pangasius*) by Gas Chromatography Method. *Jurnal Penelitian Sains*, 14(4), 38–42.
- Paratmanitya, Y., & Aprilia, V. (2016). *Kandungan bahan tambahan pangan berbahaya pada makanan jajanan anak sekolah dasar di Kabupaten Bantul*. 1.
- Perdani, A. T. (2018). *Pengembangan Produk Minuman Serbuk Sereal Siap Saji Dengan Substitusi Tepung Ubi Ungu (IPOMOEA BATATAS L.) Tepung Kacang Bogor (VIGNA SUBTERRANEA) Dan Tepung Ikan Gabus (CHANNA STRIATA) Sebagai Produk Sarapan*. Universitas Esa Unggul.
- Prameswari, G. N. (2018). Promosi Gizi Terhadap Sikap Gemar Makan Ikan Pada Anak Usia Sekolah. *JHE (Journal of Health Education)*, 3(1), 1–6. <https://doi.org/10.15294/jhe.v3i1.18379>
- Pritasari, Damayanti, D., & Lestari, N. T. (2017). *Gizi Dalam Daur Kehidupan*.
- Rahardjo, L. J., Bahar, A., & Adi, A. C. (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 Effect of Combination of Soybean (*Glycine max*). 71–77. <https://doi.org/10.2473/amnt.v3i1.2019.71-77>
- Rahmi, S. (2018). Cara Memilih Makanan Jajanan Sehat Dan Efek Negatif Yang Ditimbulkan Apabila Mengkonsumsi Makanan Jajanan Yang Tidak Sehat Bagi Anak Anak Sekolah Dasar.

- Prosiding Seminar Nasional Hasil Pengabdian 2018*, 1(1), 260–265.
- Ramadhani, G. A., Izzati, M., & Parman, S. (n.d.). *Analisis Proximat, Antioksidan dan Kesukaan Sereal Makanan Dari Bahan Dasar Tepung Jagung ( Zea mays L. ) dan Tepung Labu Kuning ( Cucurbita moschata Durch )* Gian Aprilia Ramadhani \*, Munifatul Izzati \*, Sarjana Parman \*.
- Redjeki, E. S. (2003). Terhadap Hasil Tanaman Kacang Bogor ( *Vigna subterranea ( L. )* Verdcourt ). *Agrofiah*, 3(1412), 97–105.
- Riani, Syafriani, & Syahrial. (2019). Pengaruh Kreasi Singkong Sebagai Pangan Jajanan Anak Sekolah Terhadap Pemenuhan Kebutuhan Energi dan Zat Gizi Anak Sekolah Dasar Kabupaten Kampar Tahun 2019. *Jurnal NERS*, 3(1), 13–21.
- Rismayanthi, C. (2015). Konsumsi Protein Untuk Peningkatan Prestasi. *Medikora*, 11(2), 135–145. <https://doi.org/10.21831/medikora.v11i2.4763>
- SABRINA, M. I. (2018). *Pengembangan Produk Cilok Dengan Penambahan Ikan Teri (STOLEPHORUS SP) dan Rumput Laut (EUCHEUMA COTTONII) Sebagai Makanan Jajanan*. Universitas Esa Unggul.
- Siregar, N. S. (2014). Karbohidrat. *Jurnal Ilmu Keolahragaan*, 13(2), 38–44.
- Sjamsiah, Jaya, A., & Suriani. (2018). Analisis Proksimat pada Beras Hibrid yang Terbuat dari Singkong ( *Manihot esculentra* ) dan Labu Kuning ( *Cucurbita moschata* ) Proximate Analysis on Hybrid Rice Made From Cassava and Pumpkin. *Sainsmat*, VII(1), 57–64.
- Soekarto, S. T. (1985). *Penilaian Organoleptik*. Bharatara Karya Aksara.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., & Suhardi. (2007). *Analisa bahan makanan dan pertanian* (Edisi Kedu). Liberty Yogyakarta.
- Sundari, D., Almasyhuri, A., & Lamid, A. (2015). Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan*, 25(4), 235–242. <https://doi.org/10.22435/mpk.v25i4.4590.235-242>
- Suriani, S. (2015). Analisis Proksimat Pada Beras Ketan Varietas Putih ((*Oryza sativa glutinosa*). *Al-Kimia*, 3(1), 81–91. <https://doi.org/10.24252/AL-KIMIA.V3I1.1663>
- Surono, I. S., Sudiby, A., & Waspodo, P. (2016). *Pengantar Keamanan Pangan Untuk Industri Pangan*. Deepublish.
- Suryana Purawisastra, Dewi S. Slamet, U. S. S. S. (1993). *Perubahan kandungan protein dan komposisi asam amino kedelai pada waktu pembuatan tempe dan tahu*.
- Susilo, J., & Satya, S. (1998). Teknologi Pengolahan dan Produk-Produk Kacang Tunggak. *Jurnal Peneliti Tanaman Kacang-Kacangan Dan Umbi-Umbian*, 3, 120–138. [http://balitkabi.litbang.pertanian.go.id/wp-content/uploads/2016/02/kt\\_7\\_edt-1.pdf](http://balitkabi.litbang.pertanian.go.id/wp-content/uploads/2016/02/kt_7_edt-1.pdf)
- Tri, M. (2016). *Hubungan Kontribusi Asupan Makanan Jajanan dan Makanan Sehari-hari Dengan Status Gizi Anak SDN 30 Kudu Dalam Padang Tahun 2015*. Universitas Andalas.
- Triyanutama, B. R. (2018). Pengaruh Variasi Pencampuran Tepung Beras Hitam (*Oryza sativa L.indica*) dan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiates*) Pada Pembuatan Snack Bar Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Kadar Serat Pangan. In *Sereal Untuk* (Vol. 51, Issue 1). Poltekes Kemenkes Jogja.
- UNY. (2010). *Bahan ajar pengujian bahan pangan*. 1–15.
- Wiantini, K., Ekawati, I. G. A., & Yusa, N. M. (2019). Pengaruh Perbandingan Pasta Kecambah Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata L.*) dan Pasta Rumput Laut (*Euclidean cottonii*) Terhadap Karakteristik Sosis Analog Kacang Tunggak. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 8(2), 150. <https://doi.org/10.24843/itepa.2019.v08.i02.p05>
- Widyasanti, A., Silvianur, S., & Zain, S. (2019). Pengaruh Perlakuan Blanching Dan Level Daya

- Pengering Microwave Terhadap Karakteristik Tepung Kacang Bogor (*Vigna subterranea* (L.) Verdcourt). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 23(1), 80. <https://doi.org/10.25077/jtpa.23.1.80-90.2019>
- Winarno, F. . (2002). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. . (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. . (2009). *Kimia Pangan dan Gizi* (Edisi Terb). Gramedia Pustaka Utama.
- Wulandari, E., Sari, H. R., Sukarminah, E., Kurniati, D., Lembong, E., & Filianty, F. (2020). *Pengaruh Penambahan Kacang Tunggak ( Vigna Unguiculata ) terhadap Komposisi Proksimat Nasi Kecambah Sorgum ( Sorghum Bicolor ( L ) Moench ) Effect of The Addition of Cowpea ( Vigna unguiculata ) on The Proximate Composition of Sprouts Sorghum Rice*. 40(2), 169–174.
- Wulandari, N. (2014). *Hubungan Asupan Makanan Asam Lemak Omega 3;6 Memori Jangka Pendek Anak Sekolah Dasar Islam Al-Azhar 21 Pontianak Tahun 2014*.
- Yana, M. F., & Kusnadi, J. (2015). Pembuatan Yogurt Berbasis Kacang Tunggak ( *Vigna unguiculata* ) Dengan Metode Freeze Drying ( Kajian Jenis Dan Konsentrasi Bahan Pengisi ). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(3), 1203–1213.
- Yao, D. N., Kouassi, K. N., Erba, D., Scazzina, F., Pellegrini, N., & Casiraghi, M. C. (2015). Nutritive evaluation of the Bambara groundnut Ci12 landrace [*Vigna subterranea* (L.) Verdc. (Fabaceae)] produced in Côte d'Ivoire. *International Journal of Molecular Sciences*, 16(9), 21428–21441. <https://doi.org/10.3390/ijms160921428>