

DAFTAR PUSTAKA

- Agus Sulistiyono. (2016). *Jurnal_Karbohidrat*.
https://www.academia.edu/8470304/jurnal_karbohidrat
- Card, D., & Card, D. (2010). *FORMULASI SNACK BAR TINGGI SERAT BERBASIS TEPUNG SORGUM (Sorghum bicolor L), TEPUNG MAIZENA, DAN TEPUNG AMPAS TAHU*.
- Dewantari, N. M. (2013). Peranan Gizi Dalam Reproduksi. *Jurnal Skala Husada, Vol 10(No.2)*, Hal 219-24. <http://poltekkes-denpasar.ac.id/files/JSH/V10N2.pdf>
- Egayanti, Y., Yuniarti, P., Ramadhani, M., & Achmad, H. N. (2019). *Pedoman Evaluasi Mutu Gizi dan Non Gizi Pangan*.
- Ekafitri, R., & Isworo, R. (2014). Pemanfaatan Kacang-Kacangan sebagai Bahan Baku Sumber Protein Untuk Pangan Darurat. *Pangan, 23(2)*, 134–145.
- Guan, Y., Chu, C., Shao, C., Ju, M., Dai, E., Chagas, C. da S., Pinheiro, H. S. K., Carvalho Junior, W. de, Anjos, L. H. C. dos, Pereira, N. R., Bhering, S. B., Pabum, D. M., Uthbah, Z., Suidiana, E., Yani, E., Garut, K., Barat, J., Suryaningtyas, I. S. D. T., Dengan, B., ... Zhang, Z. (2016). STABILITAS ZAT GIZI MIKRO (ASAM FOLAT DAN FE FUMARAT) PADA PRODUK BANANA FLAKES FORTIFIKASI SELAMA PROSES PENGOLAHAN. *Media Konservasi, 2(1)*, 11–40.
<http://dx.doi.org/10.1016/j.ecoenv.2017.03.002>http://www.fordamof.org/files/Sistem_Agroforestri_di_Kawasan_Karst_Kabupaten_Gunungkudul_Untuk_Pengelolaan_Telaga_Sebagai_Sumber_Air_Berkelanjutan.pdf<https://extension.msstate.edu/sites/default/files/pu>
- Hamidah, N., Haryuning, B. R. Y., & Setyaningrum, Y. I. (2019). Pemanfaatan kedelai dan apel malang untuk pembuatan snack bar: kajian kadar lemak dan kadar karbohidrat. *AcTion: Aceh Nutrition Journal, 4(2)*, 117. <https://doi.org/10.30867/action.v4i2.178>
- Indrawan, I., Seveline, & Ningrum, R. I. K. (2018). PEMBUATAN SNACK BAR TINGGI SERAT BERBAHAN DASAR TEPUNG AMPAS KELAPA DAN TEPUNG KEDELAI Indri Indrawan. *Jurnal Ilmiah Respati, 9(I)*, 1–10.
- Kasim, R., Liputo, S. A., Limonu, M., & Mohamad, F. P. (2018). Pengaruh Suhu Dan Lama

- Pemangangan Terhadap Tingkat Kesukaan Dan Kandungan Gizi Snack Food Bars Berbahan Dasar Tepung Pisang Goroho Dan Tepung Ampas Tahu. *Jurnal Technopreneur (JTech)*, 6(2), 41. <https://doi.org/10.30869/jtech.v6i2.188>
- Kusnandar, F. (2020). *Kimia Pangan Komponen Makro*.
- Leskovec, J., & Rajaraman, A. (2016). Data Mining Clustering Algorithms. *Snap.Stanford.Edu*7-1, . <http://snap.stanford.edu/class/cs345a-2010/slides/12-clustering.pdf>
- Mangalik, G., Koritelu, R. T., Amah, M. W., Junezar, R., Kbarek, O. P. I., & Widi, R. (2019). Program Pemberian Makanan Tambahan: Studi Kasus Pada Ibu Hamil Dengan Kurang Energi Kronis Di Puskesmas Cebongan Salatiga. *Jurnal Ilmu Keperawatan Dan Kebidanan*, 10(1), 111. <https://doi.org/10.26751/jikk.v10i1.537>
- Ngurah Rai, I. G. B., Kawengian, S. E. S., & Mayulu, N. (2016). Analisis faktor-faktor yang berhubungan dengan kadar hemoglobin pada ibu hamil. *Jurnal E-Biomedik*, 4(2). <https://doi.org/10.35790/ebm.4.2.2016.14627>
- Noer, H. (2017). *KARAKTERISTIK FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK SIRUP BUAH MANGGA PADA PENAMBAHAN GULA YANG BERBEDA*. 1(2), 1-8.
- Nugroho, M. B. (2013). 濟無No Title No Title. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689-1699. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Pargiyanti. (2019). Optimasi Waktu Ekstraksi Lemak Dengan Metode Soxhlet Menggunakan Perangkat Alat Mikro Soxhlet. *Indonesian Journal of Laboratory*, 1(2), 29-35.
- Pasmawati, P., & Hatma, R. D. (2019). Determinan Anemia Ibu Hamil Trimester II dan III di Indonesia (Analisis Data Riset Kesehatan Dasar). *Jurnal Kesehatan*, 10(1), 127. <https://doi.org/10.26630/jk.v10i1.1178>
- Pratiwi, I. G., & Hamidiyanti, Y. F. (2020). Gizi dalam Kehamilan : Studi Literatur. *Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal)*, 5(1), 20. <https://doi.org/10.32807/jgp.v5i1.171>
- Primiani, C. N., & Pujiati. (2016). Leguminoceae kacang gude (*Cajanus cajan*) dan manfaatnya untuk kesehatan. *Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian*, 31-35.
- Ramadhaniati, F., Masrul, M., & Ali, H. (2020). Analisis Implementasi Program Pelayanan Antenatal Terpadu pada Ibu Hamil dengan Kekurangan Energi Kronis dan Anemia di

- Kota Padang. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 8(4), 89–99.
<https://doi.org/10.25077/jka.v8i4.1123>
- Riskesdas. (2013). RISET KESEHATAN DASAR 2013. *Expert Opinion on Investigational Drugs*, 7(5), 803–809. <https://doi.org/10.1517/13543784.7.5.803>
- Salim, E. (2011). *MENGOLAH SINGKONG MENJADI TEPUNG MOCAF - BISNIS PRODUK ALTERNATIF PENGGANTI TERIGU*.
- Sari, O. N. F., Devi, M., & Issutarti, I. (2018). Pengaruh Rasio Tepung Pisang Raja Nangka (*Musa Paradica*) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Snack Bar. *Teknologi Dan Kejuruan: Jurnal Teknologi, Kejuruan, Dan Pengajarannya*, 41(2), 154–163.
<https://doi.org/10.17977/um031v41i22018p154>
- Selistio, D., & Ilham, D. (2020). *Makanan Tambahan untuk Balita dari Variasi Kacang Kedelai (Glycinemax (L) Merril) dan Kacang Merah (Vigna Angularis)*. 12(1), 29–35.
- Sharp, R., Yue, Y., Han, J., Han, G., Aita, G. M., Wu, Q., ALBERTINI, S., CARMO, L. F. DO, PRADO FILHO, L. G. DO, Costa, L. A. D. S., Fonseca, A. F., Pereira, F. V., Druzian, J. I., Khalil, H. P. S. A., Davoudpour, Y., Islam, N., Mustapha, A., Sudesh, K., Dungan, R., ... Rainey, T. J. (2016). PERBANDINGAN TEPUNG SORGUM, TEPUNG SUKUN, DENGANKACANG TANAH DAN JENIS GULA TERHADAP KARAKTERISTIK SNACK BAR. *Carbohydrate Polymers*, 17(1), 1–13.
<http://dx.doi.org/10.1016/j.carbpol.2016.12.050>
<http://dx.doi.org/10.1016/j.indcrop.2016.04.064>
<http://dx.doi.org/10.1016/j.carbpol.2016.05.028>
<http://xlink.rsc.org/?DOI=C6NR09494E>
<http://dx.doi.org/10.1016/j.carbpol.2014.12.064>
[x.doi.org/10.1016/](http://dx.doi.org/10.1016/)
- Siti Tsaniyatul Miratis Sulthoniyah, T. D. S. dan E. S., & Takao, K. (2013). PENGARUH SUHU PENGUKUSAN TERHADAP KANDUNGAN GIZI DAN ORGANOLEPTIK ABON IKAN GABUS (*Ophiocephalus striatus*). *Acta Obstetrica et Gynaecologica Japonica*, 65(10), N-244-"N-249".
- Suksesty, C. (2017). Pengaruh Jus Campuran Kacang Hijau Terhadap Peningkatan Hormon Prolaktin Dan Berat Badan Bayi. *Jurnal Ilmiah Bidan*, 2(3), 32–40.

- 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>
- Syari, M., Serudji, J., & Mariati, U. (2015). Peran Asupan Zat Gizi Makronutrien Ibu Hamil terhadap Berat Badan Lahir Bayi di Kota Padang. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 4(3), 729–736. <https://doi.org/10.25077/jka.v4i3.355>
- Syarifuddin. (2015). Evaluasi Mutu Fisikokimia dan Organoleptik Modifikasi Kue Satu Berbasis Tepung Pisang. *Jurnal Hasil Penelitian Industri*, 8, 101–102.
- Tangkilisan, H. A., & Rumbajan, D. (2016). Defisiensi Asam Folat. *Sari Pediatri*, 4(1), 21.
<https://doi.org/10.14238/sp4.1.2002.21-5>
- Technology, I. (n.d.). *Kombinasi Tepung Kacang Hijau dan Buah Nanas dalam Pembuatan Snack Bars*. 5, 1–13.
- Wahyuni, D. S. (2020). KAJIAN MUTU FISIK SNACK BAR BUDE (UBI JALAR UNGU DAN KACANG KEDELAI) SEBAGAI MAKANAN SELINGAN. *SELL Journal*, 5(1), 55.
- Wang, R. (2013). Karakteristik sifat fungsional kacang merah rebus dengan variasi waktu perebusan. *Widya Mandala Catholic University Surabaya*, 1–10.
- Youtricha, S. (2019). PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA NOMOR 28 TAHUN 2019, ANGKA KECUKUPAN GIZI YANG DIANJURKAN UNTUK MASYARAKAT INDONESIA DENGAN. *Duke Law Journal*, 1(1), 1–13.
<https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Zaganjor, I., Sekkarie, A., Tsang, B. L., Williams, J., Razzaghi, H., Mulinare, J., Sniezek, J. E., Cannon, M. J., & Rosenthal, J. (2016). Describing the prevalence of neural tube defects worldwide: A systematic literature review. *PLoS ONE*, 11(4), 1–31.
<https://doi.org/10.1371/journal.pone.0151586>
- Zedadra, O., Guerrieri, A., Jouandeu, N., Seridi, H., Fortino, G., Spezzano, G., Pradhan-Salike, I., Raj Pokharel, J., The Commissioner of Law, Freni, G., La Loggia, G., Notaro, V., McGuire, T. J., Sjoquist, D. L., Longley, P., Batty, M., Chin, N., McNulty, J., TVERSK, K. A. A., ... Thesis, A. (2019). KOMPOSISI TEPUNG KACANG MERAH

(Phaseolus vulgaris L.) DENGAN TEPUNG TERIGU TERHADAP
KARAKTERISTIK KUE SOES (CHOUX PASTE) KERING KACANG MERAH.

Sustainability (Switzerland), 11(1), 1–14.

<http://scioteca.caf.com/bitstream/handle/123456789/1091/RED2017-Eng->

<8ene.pdf?sequence=12&isAllowed=y%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.regsciurbeco.2008.>

06.005%0Ahttps://www.researchgate.net/publication/305320484_SISTEM_PEMBETU

NGAN_TERPUSAT_STRATEGI_MELESTARI