

DAFTAR PUSTAKA

Afrianti, M., Dwiloka, B., & Setiani, B. E. (2013). Perubahan Warna, Profil Protein, Dan Mutu Organoleptik Daging Ayam Broiler Setelah Direndam Dengan Ekstrak Daun Senduduk, 2(3), *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*.

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 Makanan*, 35(1), 42–48.

Almatsier, S. (2004). *Penutun Diet*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Almatsier, S. (2009). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

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] Associaton of Official Analitical Chemist. 2005. *Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist*. Arlington, Virginia, USA : Association of Official Analytical Chemist, Inc.

Ariyanti, D., Sri, C., & Cahyo, A. (2014). Modifikasi Tepung Umbi Talas Bogor (*Colocasia esculentum* (L) Schott) Dengan Teknik Oksidasi Sebagai Bahan Pangan Pengganti Tepung Terigu, 15(1), 3–7.

Asmaraningtyas, D. (2014). *Kekerasan, warna dan daya terima biskuit yang disubstitusi tepung labu kuning*. Universitas Muhammadiyah Surakarta: Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan.

Avianty, S. (2013). *Kandungan Zat Gizi Dan Tingkat Kesukaan Snack Bar Ubi Jalar Kedelai Hitam Sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Melitus Tipe 2*. Universitas Diponegoro: Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran.

Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi* (1st ed.). Yogyakarta: Graha Ilmu.

Bagus, I., Vidya, Y., Dwi, W., & Putri, R. (2015). Serta Substitusi Dengan Tepung Bekatul Dalam Biskuit. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(3), 793–802.

Brotodjojo, L.C. (2010). *Semua Serba Labu Kuning*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama

Christian, M. (2011). *Pengolahan Banana Bars Dengan Inulin Sebagai Alternatif Pangan Darurat*. Bogor : Institut Pertanian Bogor

Supriyadi, D. (2012). *Terhadap Kerenyahan Dan Kekerasan Model Produk Dimas Supriyadi Fakultas Teknologi Pertanian 2012*. Bogor : Institut Pertanian Bogor.

Ekafitri, R., & Isworo, R. (2014). Pemanfaatan Kacang-Kacangan sebagai Bahan Baku Sumber Protein Untuk Pangan Darurat. *Jurnal Pangan*, 23(2), 134–144.

Ferawati,. 2009. *Formulasi dan Pembuatan Banana Bars Berbahan Dasar Tepung Terigu, Singkong, dan Pisang Sebagai Alternatif Pangan Darurat*. [Skripsi]. Bogor: Institusi Pertanian Bogor

Funke, F., & Reips, U.D. (2008). Interval-Level Measurement With Visual Analogue Scales In Internet-Based Research : V AS Generator. *Behavior Research Methods*, 40(3), 699–704. <http://doi.org/10.3758/BRM.40.3.699>

Gani, I., & Amalis, S. (2015). *Alat Analisis Data Aplikasi Statistik Untuk Penelitian Bidang Ekonomi Dan Sosial*. Yogyakarta: CV ANDI OFFSET

- Hanastiti, W. R. (2013). *Pengaruh Substitusi Tepung Singkong Terfermentasi Dan Tepung Kacang Merah Terhadap Kadar Protein, Kadar Serat, Dan Daya Terima Cake*. Universitas Muhammadiyah Surakarta: Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan.
- Handayani, W., Ratnadewi, A. A. I., & Santoso, A. B. (2007). Pengaruh Variasi Konsentrasi Sodium Klorida terhadap Hidrolisis Protein Ikan Lemuru (*Sardinella lemuru Bleeker* , 1853) oleh Protease Ekstrak. *Jurnal Teknologi Proses*, 6(1), 1–9.
- Huda, T., & Palupi, H. T. (2015). Mempelajari Pembuatan Nugget Kacang Merah. *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(1).
- Igfar, A. (2012). *Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Dan Tepung Terigu Terhadap Pembuatan Biskuit*. Universitas Hasanuddin: Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian.
- Irawan, M. A. (2007). Metabolisme energi tubuh & olahraga. *Sports Science Brief*, 1(7).
- Issutarti. (2006). Pengaruh Penggunaan Lemak Yang Berbeda Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Chiffon Cake. *TIBBS*, 1(1), 12–23.
- Kafah, F. F. S. (2012). *Karakteristik Tepung Talas (Colocasia esculenta (L) Schott) Dan Pemanfaatannya Dalam Pembuatan Cake*. Bogor: Institusi Pertanian Bogor.
- Kemenkes. (2012). *Pedoman Kegiatan Gizi Dalam Penanggulangan Bencana*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- 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) The Use Local Material In The Production Foodbars (Study Of Tapioca : Green Bean Flour Ratio And CMC Proportion). *Jurnal Pangan Dan Argoindustri*, 2(1), 67–78.

Lestari, N. (2015). *Pengaruh Substitusi Tepung Talas Terhadap Kualitas Cookies*. Universitas Negeri Padang: Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik.

Lestari, S. R. I., & Susilawati, P. N. U. R. (2015). Uji organoleptik mi basah berbahan dasar tepung talas beneng (Xantoshoma undipes) untuk meningkatkan nilai tambah bahan pangan lokal Banten. *Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon*, 1(Badrudin 1994), 941–946.

Lestario, L. N., Susilowati, M., & Martono, Y. (2010). Pemanfaatan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata Durch*) Sebagai Bahan Fortifikasi Mie Basah. *Prosiding Seminar Nasional Sains Dan Pendidikan Sains VII UKSW*.

Lind, D. A., Marchal, W. G., & Wathen, S. A. (2008). *Teknik-teknik Statistik dalam Bisnis dan Ekonomi*. Jakarta : Salemba Empat.

Lusiyatiningsih, T. (2014). *Uji Kadar Serat, Protein Dan Sifat Organoleptik Pada Tempe Dari Bahan Dasar Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L) Dengan Penambahan Jagung Dan Bekatul*. Universitas Muhammadiyah Surakarta: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan.

Lim, J., Wood, A., & Green, B. G. (2009). Derivation and Evaluation of a Labeled Hedonic Scale. *Journal Chemical Senses*, 34, 739–751.

Manore, M., L.Meyer, N., & Thompson, J. (2009). *Sport Nutrition For Health and Performance*. (Human Kinetics, Ed.) (II). U.S

Murtiningsih., & Suyanti. (2011). *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. Jakarta Selatan: PT Agro Media Pustaka.

- Musfiroh, I., Indriyati, W., Muchtaridi, & Yudhi Setiya. (2007). Analisis Proksimat dan Penetapan Kadar β - Karoten dalam Selai Lembaran Terung Belanda (*Cyphomandra betacea* Sendtn.), 1–8.
- Pertiwi, A. D., Widanti, Y. A., & Mustofa, A. (2017). Substitusi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L .) Pada Mie Kering Dengan Penambahan Ekstrak Bit (*Beta Vilgaris* L .). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan Universitas Slamet Riyadi Surakarta*, 67–73.
- Putri, A. N. (2015). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Impor Kedelai Di Indonesia Tahun 1981-2011. *Economics Development Analysis Journal*, 4(2), 200–208.
- Purnamawati, H., & Purwono (2007). *Budidaya Delapan Jenis Tanaman Pangan Unggul*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Rachmadi, A. T. (2011). Pemanfaatan Fermentasi Rebung Untuk Bahan Suplemen Pangan Dan Tepung Serat. *Jurnal Riset Industri Hasil Hutan*, 3(1), 37–41.
- Rachmawan, O., Taofik, A., & Suwarno, N. (2013). Penggunaan Tepung Talas Bogor (*Colocasia Esculenta* L. Schott) Terhadap Sifat Fisik Dan Akseptabilitas Nagget Ayam Petelur Afkir, VII(2), 152–162.
- Rakhmawati, N., Amanto, B. S., & Praseptiangga, D. (2014). Formulasi Dan Evaluasi Sifat Sensoris Dan Fisikokimia Produk Flakes Komposit Berbahan Dasar Tepung Tapioka, Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.) Dan Tepung Konjac (*Amorphophallus Oncophillus*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1).
- 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), *Journal of Natural Science* 4(1), 104–110.

Rohma, M. (2013). Kajian Kandungan Pati, Amilosa Dan Amilopektin Tepung Dan Pati Pada Beberapa Kultivar Pisang (*Musa Spp*). *Prosiding Seminar Nasional Kimia*, 223–227.

Ridla, M. (2014). *Pengenalan Bahan Makanan*. Bogor: Institusi Pertanian Bogor

Rustandi, Deddi. 2016. BPBD Sumedang Upayakan Penanganan Ratusan Pengungsi Korban Longsor. Diakses tanggal 16 Oktober 2016.

Website:<http://nasional.kompas.com/read/2016/09/21/18463201/bpbd.sumedang.upayakan.penanganan.ratusan.pengungsi.korban.longsor>

Salazar, D. A. (2013). Evaluation Of Culinary Quality And Antioxidant Capacity For Mexican Common Beans (*Phaseolus vulgaris L.*) Canned In Pilot Plant, 20(3), 1087–1093.

Sarbini, D., Rahmawaty, S., & Kurnia, P. (2009). Uji Fisik, Organoleptik, Dan Kandungan Zat Gizi Biskuit Tempe-Bekatul Dengan Fortifikasi Fe Dan Zn Untuk Anak Kurang Gizi. *Jurnal Penelitian Sains & Teknologi*, 10(1), 18 – 26.

Sugiharto, T. (2009). *Analisis Varian*. Jakarta: Universitas Gunadarma
[SNI] Standart Nasional Indonesia 01-2973-1992. Biskuit. Jakarta : Dewan Standarisasi Nasional.

Sitanggang, A. B., & Syamsir, E. (2010). Cookies Formulation As An Alternative Of Emergency Food Product By Using Mass Balance Concept. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 8(1), 56–68.

Sundari, D., Almasyhuri, & Lamid, A. (2015). Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Protein. *Media Litbangkes*, 25(4), 235–242.

Sumardi, Edi.2016.Korban Gempa 6,6 SR Guncang Ternate Bakal Dikirim Mie Instan. Diakses tanggal 16 Oktober 2016. Website:
<http://makassar.tribunnews.com/2016/06/08/korban-gempa-66-sr-guncang-ternate-bakal-dikirim-mie-instan>

Supriyadi, D. (2012). *Terhadap Kerenyahan Dan Kekerasan Model Produk Dimas Supriyadi Fakultas Teknologi Pertanian 2012 Study On Effects Of Amylose-Amylopectin Ratio And Water Content To Crispiness And Hardness Of Fried*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

Suyanto 2013. Daftar Kebutuhan Bahan Makanan 2013. Diakses tanggal 16

Oktober 2016. Website:

<http://suyatno.blog.undip.ac.id/files/2010/04/DKBM-Indonesia.pdf>

Tazi, I., & Sulistiana. (2011). Uji Kalor Bakar Bahan Bakar Campuran Bioetanol Dan Minyak Goreng Bekas. *Jurnal Neutrino*, 3(2), 163–174.

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.

Wardani, S. P. R., Lo, S. C. R., Lai, S., & Phoon, K. K. (2011). *Proceeding Of 3rd International Conference Of Geotechnical Engineering For Disaster Mitigation And Rehabilitation 2011 Combined with 5rd International Conference On Geotechnical And Hifhway Engineering-Partical Application, Challenges And Opportunities*. Semarang: World Scientific

WHO. (2002). *Food and Nutrition Needs in Emergencies*. Geneva, Switzerland: WHO

Yenrina, R. (2015). *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif (I)*. Padang: Andalas University Press.

Yustiyani, & Setiawan, B. (2013). Formulasi Bubur Instan Menggunakan Komposit Tepung Kacang Merah. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 8(2), 95–102.

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.