

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, D.S. 2010. Ilmu Gizi. Dian Rakyat. Jakarta.
- Adji, S. 2004. Khasiat dan Manfaat Madu Herbal. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Aini, N., Gunawan, W., dan Budi, S. 2016. Sifat Fisik, Kimia, dan Fungsional Tepung Jagung yang Diproses Melalui Fermentasi. *Agritech*. Vol 36(2): 160-169.
- Albert, R. 2013. Mutu Ikan Kakap Merah yang Diolah dengan Perbedaan Konsentrasi Garam dan Lama Pengeringan. *Jurnal Perikanan dan Kelautan Tropis*. Vol 2(1): 122-131.
- Almatsier, S. 2009. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Andragogi, V., Valentinus, P.B dan Siti, S. 2018. Pengaruh Berbagai Gula Terhadap Sifat Sensori dan Nilai Gizi Roti Manis. *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol 2(2): 163-167.
- Anggarwulan, E. 2009. Karakter Fisiologi Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium* (L.) Schott) Pada Variasi Naungan dan Ketersediaan Air. *Jurnal Penelitian*. Vol 9(4): 9-11.
- Anggareni, M.C., Nurwantoro. Setya, B.M.A. 2017. Sifat Fisikokimia Roti yang Dibuat Dengan Bahan Tepung Terigu yang Ditambah Berbagai Jenis Gula. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol 6(1): 112-127.
- Antarlina dan A. Krismawati. 2010. Pengkajian Pembuatan Emping Jagung dari Tiga Varietas dengan Dua Teknik Pembuatan. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Jawa Timur.
- Arief, R. W. dan Asnawi, R. 2009. Kandungan Gizi dan Komposisi Asam Amino Beberapa Varietas Jagung. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*. Vol 9 (2):96-105.
- Arief, R.W., Irma, I. dan Yusmasari. 2011. Penurunan Kadar Asam Fitat Tepung Jagung Selama Proses Fermentasi Menggunakan Ragi Tape. *Prosiding Seminar Nasional Serealia*.
- Avianty, S., Ayustaningwarno, F. 2013. Kesukaan *Snack bar* Ubi Jalar Kedelai Hitam sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. *Journal of Nutrition College*. Vol. 2(4):98-102.
- Bello, L.A., Fransisco, A.D. Acevedo, E., Gutierrez, F., dan Garcia, J.L. 2000. *Morphological dan Molecular Studies of Banana Starch*. SAGE Publications. 10:1177.
- Budiana, N.S. 2013. Buah Ajaib Tumpas Penyakit. Swadaya. Jawa Timur.
- Budianto, A. 2009. Dasar-Dasar Ilmu Gizi. UMM Press. Malang.

- Carvalho, M.G., Costa, J.M.C., Rodrigues, M.C.P. 2011. *Formulation and Sensory Acceptance of Cereal-Bars Made with Almonds of Chicha, Gapucaia and Gurgueia Nuts*. Journal Food Science. Vol 5(2): 26-30.
- Choiriyah, N.A. 2020. Inkorporasi Tepung Garut dan Buah Pisang Kepok Pada Pembuatan Biskuit Dengan Klaim Tinggi Serat Serta Tinjauan Nilai Cerna Pati In Vitro dan Gula Total. Jurnal Gizi Prima. Vol 5(2): 81-85.
- Christian, M. 2011. Pengolahan Banana Bars Dengan Inulin Sebagai Alternatif Pangan Darurat. Skripsi. IPB. Bogor.
- Codex Alimentarius Commission 2001. *Standards for Honey*. Codex Standard 12-1981. Rome: FAO.
- Dwijayanti, D.M. 2016. Karakterisasi *Snack Bar* Campuran Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dengan Variasi Bahan Pengikat. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Jember. Jember.
- Erlina, D.M. 2009. Uji Model Alat Pengering Tipe Rak dengan Kolektor Surya (*Studi Kasus Untuk Pengeringan Cabai Merah Capsium Annum Var.Longum*). jurnal Neutrino. Vol 2(1): 1-14.
- Ernawati. 2003. Pembuatan Patillo Ubi Kayu (*Manihot Utilissima*) Kajian Penambahan Campuran Tepung Tapioka dengan Ampas Ubi Kayu Penambahan Tepung Beras Ketan Serta Konsentrasi Kuning Telur Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Fat Secret Platform API. 2015. Perhitungan Kalori *Fruit* dan *Nuts Fitbar*. <https://www.fatsecret.co.id/Diary.aspx?pa=fjrd&rid=3909152> Diakses pada 28 Juni 2020.
- Fennema, O.R. 2013. *Food Chemistry*. Marcel Dekker. New York. Hal: 56-66.
- Gisca, B. 2013. Penambahan Gembili Pada Flakes Jewawut Ikan Gabus sebagai Alternatif Makanan Tambahan Anak Gizi Kurang. Skripsi. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Guilbert, S., dan B. Biquet. 2000. *Edible Films and Coatings*. Food Packaging Volume I. VCH Publishers Inc. New York.
- Handayani, T.L. 2010. Pengaruh Penyerbukan Terhadap Kualitas Buah Pepaya Betina Genotipe. Departemen Agronomi dan Hortikultura. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Haralampu, S.G. 2000. *Resistant Starch-A Review of The Physical Properties and Biological Impact of RS*. Journal of Carbohydrate Polymer. Vol 4(1): 285-292.

- Hariwan, P. 2016. Analisa Pengambilan Keputusan Pada Penentuan Cairan Antiseptik Tangan Yang Terbaik Dengan Metode *Analytical Hierarchy Process*. Jurnal PASTI. Vol 9(2): 203-219.
- Hariyanto, B. 2010. Peluang Usaha Industri Emping Jagung. Bentara Cipta Farma. Jakarta.
- Herawati, H. 2010. Potensi Pengembangan Produk Pati Tahan Cerna sebagai Pangan Fungsional. Jurnal Litbang Pertanian. Vol 30(1): 31-39.
- Herawati, E.R.N., Miftakhussolikah, M., Pusporini, A.R. and Murdiati, A. 2019. *Sensorial and Chemical Characterization of Snack Bar with Variation of Gembolo Flour (Dioscorea bulbifera) and Arrowroot Starch (Marantha arundinaceae L.)*. Food Research. Vol 3(5): 564 – 569.
- Hidayah, N., Resa, S.A., Sandi, D. dan Suismono. 2012. Optimasi Kondisi Proses Pemanggangan *Snack Bars* Berbasis Ubi Jalar sebagai Alternatif Pangan Darurat. Proseding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi.
- Histifarina, D. 2012. Teknologi Pengolahan Tepung Dari Berbagai Jenis Pisang Menggunakan Cara Pengeringan Matahari dan Mesin Pengering. Jurnal Agroindustri. Vol 16(2): 188-197.
- Istiani, N.A. 2018. Analisis Kualitas Madu yang Beredar di Kota Semarang Berdasarkan Parameter Massa Jenis, Indeks Bias, dan Tegangan Permukaan. Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Walisongo. Semarang.
- Istika, D. 2012. Pengaruh Variasi Konsentrasi Susu Skim dan Tepung Ganyong (*Canna edulis ker*) Pada Kualitas Minuman Prebiotik. Skripsi. Fakultas matematika dan Ilmu Pengetahuan. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Janah, L.S. 2017. Formulasi Torsang *Snack Bar* Tepung Pisang dan Kacang Hijau dengan penambahan Torbangun (*Ceolus ambionicus Lour*) Sebagai Upaya Meningkatkan Keluhan Sindrom Premenstruasi. Skripsi. Departemen Gizi Masyarakat. IPB. Bogor.
- Kalie, M.B. 2008. Bertanam Pepaya (Edisi Revisi). Penebar Swadaya. Jakarta.
- Karneta, R., Amin, R., Gatot, P., dan Rindit, P. 2014. Profil Gelatinisasi Formula Pempek “Lenjer”. Jurnal Dinamika Penelitian Industri. Vol 25(1): 13-22
- Kartika, Y.H., Made, D., I Gede, N.W., I Ketut, S.J. 2019. Pengaruh Penambahan Kacang Hijau (*Vigna radiate*) Terhadap Sifat Organoleptik, Kadar Zat Gizi dan Daya Terima Kahimela Bars. Jurnal Gizi Prima. Vol 5(4): 16-23.
- Karyani, B.D. 2012. Buku Pintar Terapi Pepaya. Ladang Pustaka dan Intimedia. Jakarta.

- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. Data Komposisi Pangan Indonesia.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Modifikasi Pati*. Ebookpangan.com.
- Krisdayanti, Z., Innawaty, S., Asnurita. 2021. Karakteristik Mutu Flakes Dengan Subtitusi Tepung Biji Alpukat (*Persea americana mill*) Terhadap Tepung Terigu. *Jurnal Pionir LPPM Universitas Asahan*. Vol 7(1): 10-20.
- Kusharto, C.M. 2006. Serat Makanan dan Peranannya Bagi Kesehatan. *Jurnal Gizi dan Pangan*. Vol 1(2): 45-54.
- Kusumaningrum, I. dan Mardianti, R. 2017. Pembuatan Formulasi Makanan Tinggi Serat dari Rumput Laut Kalianda Lampung di Kabupaten Bogor Jawa Barat. *Penelitian Dasar Keahlian Dosen*. Jakarta.
- Kusumastuty, I., Laily, F.N., Arliek, R.J. 2015. Formulasi *Food Bar* Tepung Bekatul dan Tepung Jagung Sebagai Pangan Darurat. *Indonesian Journal of Human Nutrition*. Vol 2(2): 68-75.
- Ladamay N.A dan Yuwono S.S. 2014. Pemanfaatan Bahan Lokal Dalam Pembuatan *Food Bars* (Kajian Rasio Tapioka : Tepung Kacang Hijau dan Penambahan CMC). *Jurnal Pangan dan Gizi*. Vol 2(1): 67-68.
- Lee, W. 2007. *Tropical Root Crops*. Southerm Illinois University. Illinois.
- Lembang, M. 2012. Pohon Aren dan Manfaat Produksinya. *Teknis EBONI*. Vol.9 (1): 37-54.
- Lestari, N. 2010. Formulasi dan Kondisi Optimum Proses Pengolahan "*High Nutritive Value*" Margarin dari Minyak Ikan Patin (*Pangasiun sp*). *Jurnal Riset Industri*. Vol 8(1): 35-42.
- Mahmuda, N.A., Bambang, S.G., Esti, W. 2017. Karkteristik Fisik, Kimia dan Sensoris *Flakes* Pisang Kepok Samarinda (*Musa paradisiaca balbisiana*) Dengan Substitusi Pati Garut. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. Vol 10(1): 32-40.
- Marinih. 2005. Pembuatan Keripik Kimpul Bumbu Balado Dengan Tingkat Pedas Yang Berbeda. Skripsi. Jurusan Teknologi Boga dan Produksi. Universitas Semarang. Semarang.
- Marwati., Yuliani., Yulian A., Mentari. 2017. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Sale Pisang Kapas (*Musa comiculata*). *Jurnal Kimia Mulawarman*. Vol 15(1). 273-284.
- Mepba, H.D., L. Eboh, C.B. Eko., U.J. Ukpabi. 2009. *Composition and Pasting Properties of Starch From Two Cocoyam Cultivars*. *Journal of Food Quality*. Vol 32(2): 522-537.
- Moorthy, S.N. 2004. *Tropical sources of starch*. CRC Press. Baco Raton. Florida.

- Muchtadi, T.R dan Sugiyono. 2013. Prinsip Proses dan Teknologi Pangan. Alfabeta. Bandung.
- Murtiningsih dan Suyanti. 2011. Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya. Agro Media Pustaka. Jakarta.
- Musita, N. 2009. Kajian Kandungan dan Karakteristik Pati Resisten Dari Berbagai Varietas Pisang. Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian. Vol 14(1): 243-265.
- National Honey Board. 2007. A Reference Guide to Nature's Sweetener. NHB. <http://www.honey.com/images/download/refguide.pdf>. Diakses pada 7 April. 2020.
- Nixon, M.T. 2009. Buku Pintar Budidaya Tanaman Buah Unggul Indonesia. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Noflindawati dan Dewi, F. 2014. Karakteristik Kualitas Buah Empat Genotip Pepaya (*Carica papaya L.*) Koleksi Balai Penelitian Tanaman Buah Tropika. Jurnal Floratek. Vol 9: 1-5.
- Ntau, L., Maria, F.S., Jan, R.A. 2017. Pengaruh Fermentasi (*Lactobacillus casei*) Terhadap Sifat Fisik Tepung Jagung Manis (*Zea mayssaccharata Sturt*). Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. Vol 5(2): 11-19.
- Nurchahya, H. 2013. Budidaya dan Cara Olah Talas Untuk Makanan dan Obat. Pustaka Baru Press. Yogyakarta. Hal: 26-45.
- Nurchahyani, R. 2016. Eksperimen Pembuatan Cookies Tepung Kacang Hijau Substitusi Tepung Bonggol Pisang. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Semarang.
- Octaviani, A. 2016. Perbandingan Kurma Dengan Kacang Hijau dan Konsentrasi Tepung Ubi Cilembu Terhadap Karakteristik *Food bar*. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.
- Paramita, A.H dan Widya D.R.P. 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Banguang dan Lama Pengukusan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik *Flakes* Talas. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol 3(3): 1071-1082.
- Parwansyah., Tamrin dan Hermanto. 2017. Pengaruh Formulasi Tepung Sagu (*Metroxylonsp.*) dan Tepung Ubi Kayu Terfermentasi Terhadap Penilaian Organoleptik dan Nilai Gizi Bakso Daging Sapi. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan. Vo 2(4): 716-728.
- Prabawati, S., Suyanti dan Setyabudi, D.A. 2008. Teknologi Pascapanen dan Pengolahan Buah Pisang. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Dalam Seminar Badan Litbang Pertanian. Departemen Pertanian. Bogor.

- Prasetyo, B.A., Minarti, S dan Cholish, N. 2014. Perbandingan Mutu Lebah Madu *Apis mellifera* Berdasarkan Kandungan Gula Pereduksi dan Non Pereduksi di Kawasan Karet (*Hevea brasiliensis*) dan Rambutan (*Nephelium lappaceum*). Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Piliang, W.G dan S. Djojosoebagio. 2002. Fisiologi Nutrisi. Vol. I. Edisi Ke-4. IPB Press. Bogor.
- Polnaya, F.J., Rachel, B., Gelora, H.A., Helen, C.D.T. 2015. Karakteristik Sifat-Sifat Fisikokimia Pati Ubi Jalar, Ubi Kayu, Keladi dan Sagu. *Jurnal Agrinimal*. Vol 5(1): 37-42.
- Pricilya. V., Bambang, W., Merryana, A. 2015. Daya Terima Penambahan Kacang Hijau (*Phaseolus Radiata* L) dan Bekatul (Rice Bran) Terhadap Kandungan Serat Pada Snack Bar. *Jurnal Media Gizi Indonesia*. Vol 10 No.2: 136-14.
- Purbaya, J.R. 2002. Mengenal dan Memanfaatkan Khasiat Madu Alami. Pionir Jaya. Bandung.
- Qonita, S.H., Dian, R.A dan Basito. 2016. Kajian Penggunaan High Fructose Syrup (HFS) Sebagai Pengganti Gula Sukrosa Terhadap Karakteristik Firik Kimia Biskuit Berbasis Tepung Jagung (*Zea mays*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. Vol 9(2): 9-21.
- Rahmawati, W., Y.A. Kusumastuti, dan N. Aryanti. 2012. Karakterisasi Pati Talas (*Colocasia esculenta* (L.) schott) Sebagai Alternatif Sumber Pati Industri di Indonesia. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*. 1(1): 4-13.
- Ramli, R dan Fauziah, H. 2017. Pemanfaatan Buah Pepaya (*Carica Papaya* L.) dan Tomat (*Lycopersicum esculentum* mill.) Dalam Pembuatan Fruit Leather. *Jom Faperta*. Vol 4(1): 11-23.
- Riansyah, A., Supriadi, A., & Nopianti, R. 2013. Pengaruh Perbedaan Suhu dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam dengan Menggunakan Oven. *Jurnal Fishtech*. Vol 2(1):53-68.
- Ridal, S. 2003. Karakterisasi Sifat Fisiko Kimia Tepung dan Pati Talas (*Colocasia esculenta*) dan Kimpul (*Xanthosoma* sp) dan Uji Penerimaan a-amilase Terhadap Patinya. Jurusan Teknologi Industri. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Rinda., Ansharullah dan Nur, A. 2018. Pengaruh Komposisi *Snack Bar* Berbasis Tepung Tempe dan Biji Lamtoro (*Leucaena leucocephala* (Lam) de wit) Terhadap Penilaian Organoleptik, Proksimat, dan Kontribusi Kecukupan Gizi. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. Vol 3(3): 1328- 1340.
- Ristyning P dan I. Made, A.S.L. 2016. Madu Sebagai Pengikat Kadar Hemoglobin Pada Remaja Putri Yang Mengalami Anemia Defisiensi Besi. *Majority*. Vol 5(1): 49-53.
- Rukmana, R. 2010. Prospek Jagung Manis. Pustaka Baru Press. Yogyakarta.

- Saputra, F., Amna, H., Bambang, A.H. 2016. Karakteristik Mutu Pati Ubi Talas (*Colocasia esculenta*) Pada Perbandingan Air Dengan Hancuran Ubi Talas dan Konsentrasi Natrium Metabisulfit. Jurnal rekayasa dan manajemen agroindustri. Vol. 4(1): 62-71.
- Seismono dan Nikmatul H. 2011. Pengembangan Diversifikasi Pangan Pokok Lokal. Jurnal Pangan. Vol 20(3): 295- 314.
- Setiaboma, W., Mareta, D.T., Fitriani, V. 2019. Karakterisasi Sifat Kimia Dan Fisik *Fruit Leather* Pisang Kepok Putih (*Musa acuminata sp*) Pada Berbagai Suhu Pengeringan. Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian. Vol 3(1): 122-131.
- Setiawan, R. 2017. Kajian Pengaruh Varietas Pisang Terhadap Karakteristik Mutu Tepung Pisang. Skripsi. Program Studi Teknologi Industri. Fakultas Pertanian. Universitas Bengkulu.
- Setya, W. 2012. Teknologi Pengolahan Susu. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Slamet Riyadi. Surakarta.
- Sihombing, D.T.H. 2005. Ilmu Ternak Lebah Madu. Universitas Gajah Mada Press. Yogyakarta.
- Simanjorang, T.H., Vonny, S.J., Rahmayuni. 2020. Pemanfaatan Tepung Biji Nangka dan Sale Pisang Ambon dalam Pembuatan *Snack Bar*. Jurnal Agroindustri Halal. Vol 6(1): 2442-3548.
- Standar Nasional Indonesia 2013. 0DGX. SNI 01-3545- 2013.
- Suarni., O. Komalasari, dan Suardi. 2001. Evaluasi Sifat Fisik dan Nutrisi Tepung Jagung Beberapa Varietas Galur. Prosiding Seminar Regional BPTP. Palu.
- Suarni dan I.U. Firmansyah. 2005. Beras Jagung: Prosesing Dan Kandungan Nutrisi Sebagai Bahan Pangan Pokok. Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional Jagung. Makassar. Hal: 393-398.
- Suarni dan M.Yasin. 2011. Jagung Sebagai Sumber Pangan Fungsional. Iptek Tanaman Pangan. Vol 6(1): 41-56.
- Sundari D., Almasyahari dan Astuti. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. Jurnal Media Litbangkes. Vol 25(4): 235-242.
- Suranto. 2005. Khasiat dan Manfaat Madu Herbal. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- USDA. 2018. *National Nutrient Database for Standard Reference*. Basic Report 25048. Snacks, Nutri-Grain Fruit and Nut Bar. The National Agricultural Library. USA.
- Wati, H., Jaka D.J, dan Ema, L. 2016. Optimasi Manisan Buah Pepaya Kering. Jurnal Teknologi Agro Industri. Vol 3(1): 2407-4624.

- Widyasanti, A dan Nurjanah, S. 2018. Pengaruh Lama Perebusan Jagung (*Zea mays L*) dengan Penambahan Konsentrasi CaCO_3 Pada Emping Jagung. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. Vol 10(1): 433-441.
- Wijaya, E.N. 2010. Pemanfaatan Tepung Jewawut dan Tepung Ampas Tahu dalam Formulasi *Snack Bar*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Edisi XII. PT. Gramedia Pustaka. Jakarta. Hal: 20-30.
- Wineri, E. 2014. Perbandingan Daya Hambat Madu Alami Dengan Madu Kemasan Secara in Vitro Terhadap *Streptococcus beta hemoliticus* Group A Sebagai Penyebab Faringitis. *Jurnal Kesehatan Andalas*. Vol 3(2): 321-330.
- Yanagimoto, K., Ochi, H., Lee K.G. 2004. *Antioxidative Activities of Fractions Obtained From Brewed Coffee*. *Journal Agric Food Chemical*. Vol 52(5): 592-596.
- Yudasri, D., Ali, A. dan Ayu, D.F. 2017. Pemanfaatan Tepung Ampas Tahu dengan Penambahan Pisang Ambon Sale Dalam Pembuatan *Snack Bars*. *Jurnal Online Mahasiswa Bidang Pertanian*. Vol 4(2):1-15.
- Yunita, M dan Rahmawati. 2015. Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Mutu Manisan Kering Buah Carica (*Carica candamarcensis*). *Jurnal konversi*. Vol 4(2): 17-28.
- Zoumas, B.L., Armstrong, L.E., Backstrand, J.R., Chenoweth, W.L., Chinachoti, P., Klein, B.P., Lane, H.W., Marsh, K.S., Tolvanen, M. 2002. *High-Energy, Nutrient-Dense Emergency Relief Food Product*. National Academy Press. Washington DC.