

DAFTAR PUSTAKA

- Abalaka, M.E. and Adetunji, C.O. 2017. Production and Optimization of Amylase and Glucoamylase from *Aspergillus Niger* under Solid State Fermentation for Effective Production of Glucose Syrup. UJMR.
- Almatsier, Sunita. 2009. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: Gramedia
- Andriani, W.O., Ansharullah, dan Asyik, N. 2018. Karakteristik 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)
- Anindhita, Syahbi. 2011. Kepadatan Tulang pada Vegetarian Vegan dan No Vegan. Skripsi Universitas Diponegoro. Semarang. Ilmu Gizi
- Atmaka W, Parnanto N.H.R, dan Utami, R. 2013. Kajian Fisikokimia dan Sensori Snack bars Tempe Bagi Penderita Autis. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian.
- Agus, B.S., Christine, F. Mamujaja, D.J. 2012. Substitusi Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L*) Dalam Pembuatan Biskuit Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium (L) schott*).
- Agustina, W., Rahman, T. 2010. Pengaruh Variasi Konsentrasi Sukrosa dan Susu Skim terhadap Jumlah Asam sebagai Asam Laktat Yoghurt Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L.*). Balai Besar Pengembangan Teknologi Tepat Guna LIPI. Subang.
- Agoes, A. 2010. Tanaman Obat Indonesia. Jakarta: Salemba Medika
- AOAC. 2005. Official Method of Analysis of the Association of Official Analysis. Chemist. 18th ed. Maryland: AOAC International. William Harwitz (ed). United States of America.
- AOAC. 2010. Official Methods of Analysis Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station. Washington..
- Almatsier, S. 2004. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT. Gramedia Pustaka Umum. Jakarta Standar Nasional Indonesia. 1992. Mutu dan Cara Uji Biskuit. Jakarta: Dewan Standardisasi Nasional.
- Astawan, M. 2004. Kacang Hijau Antioksidan. IPB. Bogor.

- Bachmanov, A.A., Bosak, N.P., Glendinning, J.I., Inoue, M.Li,X., Manita, S., McCaughey, S.A., Murata, Y., Reed, D.R., Tordoff, M.G., Beauchamp, GK. 2016. Genetics of Amino Acid Taste and Appetite. American Society for Nutrition.
- Badan Standarisasi Nasional, 1992. Bahan Tambahan Pangan Pemanis Buatan, Persyaratan Penggunaan Dalam Produk Pangan . Badan Standarisasi Nasional.
- Bchir, Brahim., Jean-franc, Thiry., Rabetafika., Holy, N. 2017. Effect Of Pear Apple and Date Fibres Incorporation on the Physico-Chemical, Sensory, Nutritional Characteristics and the Acceptability of Cereal Bars. Food Science and Technology International.
- Broin. 2010. Growing and processing moringa leaves. Imprimerie Horizon: France.
- BPOM, Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. 2014. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. No. 4 tahun 2014 tentang Batas Maksimum Penggunaan BTP Pemanis
- Cahyani, Widhi. 2010. Substitusi Jagung (*Zea mays*) dengan Jali (*Coix Lacryma-jobi* L.) pada Pembuatan Tortila: Kajian Karakteristik Kimia dan Sensori. Skripsi Teknologi Pangan. Universitas Sebelas Maret.
- Chaisiricharoenkul, J., Tongta, S., Intarapichet, K. 2011. Structure and chemical and physicochemical properties of job's tear (*Coix lacryma-jobi* L.) kernels and flours. Suranaree J. Sci. Technol.
- Chandra, F. 2010. Formulasi Snack Bar Tinggi Serat Berbasis Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L.), Tepung Maizena dan Tepung Ampas Tahu. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Dewantari, I., Wisaniyasa, N.W., Suer, I.K. 2017. Pengaruh Substitusi Terigu Dengan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L) Terhadap Karakteristik *Cookies*. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana. Bali
- Dostalova, P.K. 2009. The Changes of - Galaktosidase during Germination and High Pressure Treatment of Legume Seeds. Czech J. Food Science, S76.
- Ekafitri, R. Dan Isworo, R. 2014. *Pemanfaatan Kacang-kacangan sebagai Bahan Baku Sumber Protein Untuk Pangan Darurat*. *Pangan*, 23(2): 134-145.
- Ekafitri, Riyanti., Rhestu, I. 2014. "Pemanfaatan Kacang-Kacangan sebagai Bahan Baku Sumber Protein Untuk Pangan Darurat The Utilization of Beans as Protein Source for Emergency Food."

- Eva, D., Harun, N., dan Yusmarini. 2018. Kombinasi Tepung Kacang Hijau dan Buah Nanas dalam Pembuatan Snack Bars. Fakultas Pertanian Universitas Riau.
- Fatkurahman, Rifa., Atmaka, W., dan Basito. 2012. Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisikokimia Cookies dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam (*Oriza sativa* L.) dan Tepung Jagung (*Zea mays* L.). Jurnal Teknosains Pangan.
- Fellows. 2000. *Food Processing Technology*. Boca Raton: CRC Press.
- Gillies, M. T. 1974. *Compressed Food Bars*. Noyes Data Corporation. Park Ridge, New Jersey.
- Gaonkar, A.G., McPherson, A. 2005. *Ingredient Interactions Effects on Food Quality*. Second Ed. Boca Raton, Florida: CRC Press.
- Halim, N.D. 2018. Pengaruh Proporsi Sukrosa dan Sirup Glukosa Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Snack Bar*. Skripsi Program Studi Teknologi Pangan Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Hardiansyah & D. Martianto. 2002. *Gizi Terapan*. PAU Pangan Gizi. Bogor. IPB. Bogor
- Hull, P. 2010. *Glucose Syrups: Technology and Applications*. ISBN: 978-1-405-17556-2. A John Wiley and Sons, Ltd, Publication
- Imdad, A., Bhutta, Z.A. 2012. Effects of calcium supplementation during pregnancy on maternal, fetal and birth outcomes. *Paediatric and perinatal epidemiology*.
- Imdad, A., Jabeen, A., Bhutta, Z.A. 2011. Role of calcium supplementation during pregnancy in reducing risk of developing gestational hypertensive disorders: a meta-analysis of studies from developing countries. *Bmc public health*.
- Jauhari, Thonthowi., Santoso., Anantanya, S. 2019. Asupan Protein dan Kalsium serta Aktivitas Fisik pada Anak Usia Sekolah Dasar. Program Studi Pascasarjana Penyuluhan Universitas Sebelas Maret.
- Jauhariah, D., & Ayustaningwarno, F. 2013. *Snack Bar Rendah Fosfor dan Protein Berbasis Produk Olahan Beras*. Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. Semarang.
- Juniarti, R. 2019. Pengaruh Formulasi Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera Lamk*) Dan Tapioka Terhadap Sifat Fisik Dan Sensori Tortila Jagung. Skripsi. Universitas Lampung. Lampung.

- Kanagal, D.V. 2014 "Levels of serum calcium and magnesium in pre-eclamptic and normal pregnancy: A study from Coastal India." *Journal of clinical and diagnostic research*.
- Koswara. 2013. Kacang-kacangan Sumber Pangan yang Kaya Serat. <http://ebookpangan.com>.
- Krisnadi, A Dudi., 2015. Kelor Super Nutrisi. Edisi Revisi Maret 2015. <http://kelorina.com/ebook.pdf>
- Kusumawardhani, D. 2017. Optimasi Formulasi Snack Bar Rendah Kalori Dan Kaya Serat Berbasis Tepung Sorgum Putih (*Sorghum Bicolor L. Moech*), Tepung Tempe Dan Bekatul Dengan Menggunakan Program Linear. Universitas Pasundan. Bandung.
- Matz, S. A., Matz, T. D. 1978. Cookies and Crakers Technology. The Avi Publishing Co, Inc, Westport, Connecticut.
- Meilgaard, M., Civille G,V.,Carr B,T. 1999. Sensory Evaluation Techniques. CRC Press, Boca Raton.
- Mahmood, K.T., Tahira, Mugal., Ikram U.I. 2011. Moringa oleifera a natural gift-A review. *Journal of Pharmaceutical Sciences and Research*.
- Mangkusubroto, K., dan Listiani. 2009. Analisa Keputusan oleh Manajemen Usaha Proyek Edisi III. Bandung : ITB.
- Mazidah, Y., Fahreina, F., Kusumaningrum, I., Safitri, D.E. 2018. "Penggunaan Tepung Daun Kelor pada Pembuatan Crackers Sumber Kalsium." ARGIPA (Arsip Gizi dan Pangan).
- Mustakim, M. 2013. Budidaya Kacang Hijau Secara Intensif. Penerbit Pustaka Baru Press. Yogyakarta.
- Mulyono, E., Kusuma, A., Dewandari, KT., Darniadi, S. 2019. Preliminary Study of Hanjeli (*Coix lacryma-jobi L*) Flour for Food Uses. Department of Chemistry Science, Pakuan University, Bogor
- Mohamed, E., Dorothea, B., Adel, Z. 2011. *Sesame (Sesamum indicum L.) Seeds in Food, Nutrition, and Health*. Elsevier.
- Natalia, D. 2010. Sifat Fisikokimia Dan Indeks Glikemik Berbagai Produk *Snack*. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nuraini, D. 2014. Aneka daun berkhasiat untuk obat. Yogyakarta: Gava Media.
- Nurmala, T. 2003. Serealia Sumber Karbohidrat Utama. Rineka Cipta : Jakarta.
- Nurmala, T., dan Irwan, A.W. 2007. Pangan Alternatif Berbasis Serealia Minor. Giratuna. Bandung.

- Oktavia, D.A. 2007. Kajian SNI 01-2886-2000 Makanan Ringan Ekstrudat. Jurnal Standarisasi Vol.9 No.1 Tahun 2007: 1-9
- Padmasuri, Karina. 2015. I'm A Happy Vegetarian. CV. Solusi Distribusi. Yogyakarta
- Persagi. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: PT. Media Elex Komputindo. Gramedia.
- Purwanti. 2008. Kandungan dan Khasiat Kacang Hijau. UGM Press: Yogyakarta.
- Putra, A.A., Huda, N., Ahmad, R. 2011. Changes during the processing of duck meatballs using different fillers after the heating and preheating process. International Journal of Poultry Science.
- Pratiwi, Y.H., Agus, S, dan Masdiana, C.P. 2015. Penggunaan Tepung Beras dan Gula Merah Pada Pembuatan Petis Daging. Jurnal ilmu dan teknologi Hasil Ternak.
- Pricilya, dkk, 2015. Daya Terima Proporsi Kacang Hijau (*Phaseolus Radiata L*) dan Bekatul (*Rice Bran*) Terhadap Kandungan Serat Pada Snack Bar Fakultas Kesehatan Gizi Masyarakat. Universitas Airlangga, Surabaya.
- Pradipta, I. 2011. Karakteristik fisikokimia dan sensoris snack bar tempe dengan penambahan salak pondoh kering. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Rahman, T. 2011. Pemanfaatan Kacang Hijau (*Phaseolus Radiata L*) Menjadi Susu Kental Manis Kacang Hijau. Prosiding SnaPP2011 Sains, Teknologi dan Kesehatan. ISSN: 2089-3582.
- Rahmawati,W., Yovita,A.K., Nita A. 2012. Karakterisasi Pati Talas (*Colocasia esculenta (L.) schoot*) Sebagai Alternatif Sumber Pati Industri di Indonesia. Jurnal Teknologi Kimia dan Industri.
- Ratnasari, D., dan Yunianta. 2015. Pengaruh Tepung Kacang Hijau, Tepung Labu Kuning, Margarin Terhadap Fisikokima dan Organoleptik Biskuit. Jurnal Pangan dan Agroindustri .
- Ramadani, M. 2010. Faktor-Faktor Resiko Osteoporosis dan Upaya Pencegahannya. Jurnal Kesehatan Masyarakat.
- Risti, Y., dan Rahayuni, A. 2013. Pengaruh penambahan telur terhadap kadar protein, serat, tingkat kekenyalan dan penerimaan mi basah bebas gluten berbahan baku tepung komposit (Doctoral dissertation, Diponegoro University).

- Saraswati, Ni Putu. 2019. Pengaruh Perbandingan Tepung Hanjeli (*Coix Lacryma-Jobi, L.*) Dengan Buah Salak Kering (*Salacca Edulis Reinw.*) Terhadap Karakteristik Snack Bar. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan ISSN : 2527-8010. Vol. 8, No.1; 57-65.
- Sarifudin, A., Ekafitri, R., Surahman, D.N., Putri. (2015). Pengaruh Penambahan Telur pada Kandungan Proksimat, Karakteristik Aktivitas Air Bebas (Aw) dan Tekstural *Snack Bar* Berbasis Pisang (*Musa Paradisiaca*). Agritech.
- Sari, S.M. 2016. Perbandingan Tepung Sorgum, Tepung Sukun dan Kacang Tanah dan Jenis Gula Terhadap Karakteristik *Snack Bar*. Skripsi. Universitas Pasundan. Bandung.
- Setyowati, I., 2001. Pembuatan Nuggets Ampas Tahu (Kajian Proporsi Ampas Tahu dan Tepung Terigu serta Penambahan Kuning Telur Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik). Skripsi Fakultas Teknologi Hasil Pertanian Universitas Brawijaya, Malang.
- Shita A.D.P., Sulistyani, S. 2015. Pengaruh Kalsium Terhadap Tumbuh Kembang Gigi Geligi Anak. Stomatognatic. Jurnal Kedokteran Gigi, 7(3), 40-44.
- Siagian, P. 2011. Penelitian Operasional Edisi III. Jakarta : UI Press.
- Singgano, T.C., Koapha, T., Mamuaja, C.F. 2019. Analisa Sifat Kimia dan Uji Organoleptik *Snack Bar* Berbahan dari Campuran Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata*). Manado. Jurusan Teknologi Pertanian Universitas Sam Ratulangi Manado
- Sunaryo, E. 1985. Pengolahan Produk Serealia dan Biji-Bijian. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
- Suripto, M.S., dan Arkeman, Y. 2015. Pengembangan Gula Cair Berbahan Baku Ubi Kayu sebagai Alternatif Gula Kristal dengan Pendekatan Sistem Inovasi. *Jurnal Teknik Industri*, ISSN: 1411-6340; 147-156.
- Susiloningsih, E.K.B., Susilowati, T., Hajati, T.S. *Food Bar* Pedada dengan Proporsi Tepung Talas dan Tepung Kacang Hijau . Jurnal Teknologi Pangan. Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jawa Timur.
- Umar, M. 2013. Studi Pembuatan Biskuit dengan Substitusi Tepung Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). Skripsi. Universitas Hasanuddin, Makassar
- USDA. 2019. National Nutrient Database for Standard Reference Release. Full Report (All Nutrient): 11080, Beets, raw. The national Agricultural Library
- Ummi, R. 2011. Pemanfaatan Tepung Sorghum (*Sorghum bicolor L moench*) pada Pembuatan *Snack Bar* Tinggi Serat Pangan dan Sumber Zat Besi Untuk Remaja Puteri. Skripsi Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Qosim W.A., Nurmala, T. 2013. Pengaruh Pupuk NPK dan Pupuk Hayati BPF Terhadap karakter Pertumbuhan dan Hasil Empat Genotif Hanjeli (*Coix lacryma jobi L.*). Jurnal Tekonologi Pangan.
- Verma, A.R., Vijayakumar, M., Mathela, C.S., Rao, C.V., 2009. In vitro and in vivo antioxidant properties of different fractions of *Moringa oleifera* leaves. Food Chem. Toxicol.
- Voight, R. 2014. Buku Pelajaran Teknologi Farmasi. Edisi 7. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Widyastuti, E., Ricca C.,Teti E dan Dian W.N. 2015. Karakteristik Biskuit Berbasis Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea Batatas L.*), Tepung Jagung (*Zea Mays*) Fermentasi, Dan Konsentrasi Kuning Telur. Jurnal Teknologi Pertanian.
- Winarno FG. 1997. Kimia Pangan dan Gizi.Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Winastia, B. 2011. Analisa Asam Amino Pada Enzim Bromelin dalam Buah Nanas (*Ananas Comusus*) Menggunakan Spektrofotometer. Program Diploma Fakultas Teknik Universitas Diponegoro Semarang.
- Wijaya, E N. 2010. Pemanfaatan Tepung Jewawut (*Penissetum glaucum*) dan Tepung Ampas Tahu dalam pembuatan *Snack Bar* [Skripsi]. Bogor: IPB.
- Yameogo, W.C., Bengaly, D.M., Savadogo, A., Nikièma, P.A., Traoré, S.A. 2011. Determination of Chemical Composition and Nutritional values of *Moringa oleifera* Leaves. Pakistan Journal of Nutrition.
- Yusmiati, Sri., dan Wulandari. 2017. Pemeriksaan Kadar Kalsium Pada Masyarakat Dengan Pola Makan Vegetarian. Jurnal Sain Health.
- Zoumas, B. Armstrong, L.E., Backstrand, J.R., Chenoweth, W.L and Chinachoti, P. 2002. *High-Energy Nutrient-Dense Emergency Relief Food Product*. National Academy Press. Washington, D.C.