

DAFTAR PUSTAKA

- Adebayo, I. A., Hasni, A., & Mohd, R., S. 2018. *Total Phenolics, Total Flavonoids, Antioxidant Capacities, and Volatile Compounds Gas Chromatography-Mass Spectrometry Profiling of Moringa oleifera Ripe Seed Polar Fractions. Pharmacogn Mag.* 2018 Apr-Jun; 14(54): 191-194.
- Agbaje, R., Hassan, C. Z., Norlelawati, A., Abdul Rahman, A., & Huda-Faujan, N. (2016). *Development and Physico-Chemical Analysis of Granola Formulated With Puffed Glutinous Rice and Selected Dried Sunnah Foods. International Food Research Journal*, 23(2), 498–506.
- Agustin, A. T., Zaini, M. A., Handito, D. (2020) 'Pengaruh metode dan suhu blanching terhadap persenyawaan serat batang pisang sebagai bahan baku pembuatan ares', *Pro Food: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 6(1), pp. 609-622.
- Akbar, G., Ansharullah, & Rejeki, S. (2024). Uji Fisik dan Antioksidan Berbagai Jenis Beras Merah (*Oryza nivara*) Asa Ereke Buton Utara. *Jurnal Riset Pangan*, 2(1), 1–9.
- Amanto, B. S., Siswanti, S., & Atmaja, A. (2015). Kinetika Pengeringan Temu Giring (*Curcuma heyneana* Valetton & van Zijp) Menggunakan Cabinet Dryer Dengan Perlakuan Pendahuluan *Blancking*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(2), 107. <https://doi.org/10.20961/jthp.v0i0.12900>
- Aminah, S., Amalia, L., & Hardianti, S. (2019). Karakteristik Kimia dan Organoleptik Snack Bar Biji Hanjeli (*Coix lacryma jobi-L.*) dan Kacang Bogor (*Vigna subterranea* (L.) *Verdcourt*) *Chemical and Organoleptic Properties of Snack Bar Hanjeli Seeds (Coix lacryma jobi-L) and Bogor Beans (Vigna subterranea. Jurnal Agroindustri Halal*, 5(2), 212–219.
- Arsa, M. (2016). Proses Pencoklatan (Browning Process) Pada Bahan Pangan. *Jurnal*, 1–12.
- Arsitas, D., Nurdin, M., Masrianih, M., & Laenggeng (2022). Kadar Lemak Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) di Danau Lindu Serta Pemanfaatannya di Sebagai Sumber Pembelajaran. *Journal of Biology Science and Education*, 9(2), 859–864. <https://doi.org/10.22487/jbse.v9i2.1756>
- Arziyah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis Dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren Dan Gula Pasir. *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2), 105–109. <https://doi.org/10.47233/jppie.v1i2.602>
- Asriasih, D. N., Purbowati, & Anugrah, R. M. (2020). Nilai Gizi Snack Bar Tepung Campuran (Tepung Mocaf & Tepung Kacang Merah) Dan Snack Bar Komersial. *Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 12(27), 21–28. <https://doi.org/10.35473/jgk.v12i27.57>
- BPOM. (2016). Pengawasan klaim pada label dan iklan pangan olahan. *Bpom Ri*, 13, 1–54.
- Codina, G. G., Maria, I. A., Gontariu, I., & Mironeasa, S. (2019). *Rheological*

Properties of Wheat – Flaxseed Composite Flours Assessed by Mixolab and Their Relation to Quality Features.

- Erken, O., Kızılkaya, B., Altın, A., & Ayyıldız, H. (2020). Determination of Protein and Fat Amounts in Dried Apple and Pear Chips. *Acta Natura et Scientia*, 1(1), 6–11. <https://doi.org/10.29329/actanatsci.2020.313.2>
- Fadhillah, N., Mela, E., & Mustaufik. (2020). Gula Kelapa Kristal dan Potensi Pemanfaatannya Pada Produk Minuman. *Agritech*, XXII(1).
- Falah, M. N. A., & Sa'diyah, K. (2024). Pengaruh Rasio Ampas Tahu Terhadap Kualitas Produk Pakan Ikan Nila. *DISTILAT: Jurnal Teknologi Separasi*, 10(1), 170–179. <https://doi.org/10.33795/distilat.v10i1.4215>
- Falah, M. S., Priyono, S., & Fadly, D. (2022). Formulasi Snack Bar Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Edamame (*Glycine max* (L)merrill): Karakteristik Fisikokimia dan Sensori. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, 5(1), 25. <https://doi.org/10.26418/jft.v5i1.57341>
- Farida, S. N., Ishartani, D., & Affandi, D. R. (2016). Kajian Sifat Fisik, Kimia dan Sensoris Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Tepung Tempe Koro Glinding (*Phaseolus lunatus*), Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Teknosains Pangan*, V(2), 32–39.
- Ferreira, D. M., Machado, S., Espírito Santo, L., Nunes, M. A., Costa, A. S. G., Álvarez-Ortí, M., Pardo, J. E., Alves, R. C., & Oliveira, M. B. P. P. (2024). *Defatted Flaxseed Flour as a New Ingredient for Foodstuffs: Comparative Analysis with Whole Flaxseeds and Updated Composition of Cold-Pressed Oil*. *Nutrients*, 16(20). <https://doi.org/10.3390/nu16203482>
- Fida, R. (2022). Uji Hedonik Produk Hard Biscuit Pada Tepung Pisang Dengan Metode Annealing Dan Retrogradasi. *Jurnal Prodi Agribisnis*, 3(2), 43–50. <https://doi.org/10.56869/kaliagri.v3i2.412>
- Ghinea, C., Prisacaru, A. E., & Leahu, A. (2022). Physico-Chemical and Sensory Quality of Oven-Dried and Dehydrator-Dried Apples of the Starkrimson, Golden Delicious and Florina Cultivars. *Applied Sciences (Switzerland)*, 12(5). <https://doi.org/10.3390/app12052350>
- Gyurova, Grasteva, D., & Kirilova, E. (2014). Dried Fruits – Brief Characteristics of their Nutritional Values. Author's Own Data for Dietary Fibers Content. *Journal of Food and Nutrition Sciences*, 2(4), 105. <https://doi.org/10.11648/j.jfns.20140204.12>
- 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>
- Herawati, B. R. A., Suhartatik, N., & Widanti, Y. A. (2018). Cookies Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*)-Mocaf (Modified Cassava Flour) Dengan Penambahan Bubuk Kayu manis (*Cinnamomum Burmanni*). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 0(1), 33–40.
- Hunting, C. A. N. (2023). Comparative Anaysis of The Processes of Dehydration

- and Lyophilization of Strawberry (*fragaria*) and Apple (*Malus*). 66(1), 4191–4209.
- Idayati, E., & Kartiwan. (2021). *Resistensi Senyawa Antioksidan Pada Proses Pengolahan Snack Bar Fortifikasi Biji Kelor dan Tomat Kering* (pp. 1–6).
- Indriyani, F., Suyanto, A., & Nurhidajah. (2013). Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sifat Organoleptik Tepung Beras Merah Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 04(08), 27–35.
- Intar, E., Widyawatia, P. S., & Wibawa, B. T. D. (2016). Antioksidan Minuman Beluntas-Teh Hitam Dengan Perbandingan 25 : 75 % (B / B). *Journal of Food Technology and Nutrition*, 15(1), 13–18.
- Kajla, P., Sharma, A., & Sood, D. R. (2015). Flaxseed—a potential functional food source. *Journal of Food Science and Technology*, 52(4), 1857–1871. <https://doi.org/10.1007/s13197-014-1293-y>
- Kasim, R., Liputo, S. A., Limonu, M., & Mohamad, F. P. (2018). Kesukaan Dan Kandungan Gizi Snack Food Bars Berbahan Dasar Tepung Pisang Goroho Dan Tepung Ampas Tahu. *Journal Technopreneur*, 6(2), 41–48.
- Khoirunisa, A. N., & Sjoifan, O. (2022). Pengaruh Lama Pemanasan terhadap Komposisi Kimia Biji Rami (*Linum usitatissimum*) sebagai Bahan Pakan Unggas. *Jurnal Sains Dan Teknologi Peternakan*, 3(2), 35–42. <https://doi.org/10.31605/jstp.v3i2.1581>
- Kidnem, D. M. M., Nurdjanah, S., Suharyono, & Zuidar, A. S. (2023). Kekerasan dan Sifat Sensori Snack Bar pada Berbagai Perbandingan Tepung Pisang Kepok dan Bekatul. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 2(1), 75–85.
- Kigozi, J., Wandeka, C. M., Mugabi, R., & Ainebyona, P. (2024). Optimization of Hardness as a Textural Property of a Fruit Enriched Honey Sweetened Snack Bar for Children Aged 5 to 13 Years. *European Journal of Agriculture and Food Sciences*, 6(4), 14–18. <https://doi.org/10.24018/ejfood.2024.6.4.733>
- Lepar, D. M. E., Oessoe, Y. Y. E., & Sumual, M. F. (2024). Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Tepung Kentang (*Solanum tuberosum* L.). *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 14(2), 99–109. <https://doi.org/10.35791/jteta.v14i2.54532>
- Maharani, S., Taufik, Y., & Ikrawan, Y. (2020). Stabilitas Antosianin Nasi Merah Instan Akibat Pengaruh Varietas Beras Merah (*Oryza Nivara*. L) Dan Teknik Pemasakan Menggunakan Metode Pengeringan Beku (Freeze Drying). *Pasundan Food Technology Journal*, 7(3), 107–115. <https://doi.org/10.23969/pftj.v7i3.3031>
- Manurung, I. M., Asbari, M., Putra, A. R., Santoso, G., & Rantina, M. (2023). Unity in Salinity: Bagaimana Hidup Tanpa Garam? *Jurnal Pendidikan Transformatif (JUPETRA)*, 2(2), 6–10.
- Maureen, B., Surjoseputro, S., & Epriliati, I. (2016). Pengaruh Proporsi Tapioka dan Tepung Beras Merah Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kerupuk Beras Merah (*Effect of proportion of tapioca and red rice flour on the physicochemical and organoleptic properties of red rice crackers*). *Jurnal*

Teknologi Pangan, 15 (1): 43, 1–10.

- Mawarno, B. A. S., & Putri, A. S. (2022). Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Snack Bar Tinggi Protein Bebas Gluten dengan Variasi Tepung Beras, Tepung Kedelai dan Tepung Tempe. *AgriHealth: Journal of Agri-Food, Nutrition and Public Health*, 3(1), 47. <https://doi.org/10.20961/agrihealth.v3i1.60632>
- Mustafa, G., Iqbal, A., Javid, A., Hussain, A., Bukhari, S. M., Ali, W., Saleem, M., Azam, S. M., Sughra, F., Ali, A., Rehman, K. U., Andleeb, S., Sadiq, N., Hussain, S. M., Ahmad, A., & Ahmad, U. (2023). Variations in nutritional profile of honey produced by various species of genus *Apis*. *Brazilian Journal of Biology*, 83, 1–6. <https://doi.org/10.1590/1519-6984.246651>
- Nowak, W., & Jeziorek, M. (2023). The Role of Flaxseed in Improving Human Health. *Healthcare (Switzerland)*, 11(3), 1–20. <https://doi.org/10.3390/healthcare11030395>
- Nur'aini, H., Widawati, L., Ningsih, N. S., & Prasetya, A. (2022). Formulasi dan Karakteristik Mutu Snack Bar Berbasis Tepung Pisang Jantan (*Musa paradisiaca* var *paradisiaca*) dan Tepung Ampas Tahu. *Jurnal Agroqua*, 20(2), 115–125. <https://doi.org/10.32663/ja.v>
- Permata, T. W. I., & Wijaya, Y. A. (2023). Pengaruh Penggunaan Jenis Gula yang Berbeda terhadap Hasil Jadi Shortbread. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 7(3), 24532–24539.
- Putri, M. Y. (2023). *Pengaruh Penggunaan Susu Skim, Full Cream Dan Buttermilk Terhadap Sifat Fisik Dan Organoleptik Nugget Ayam*. 1–93.
- Putri, N. N. Y., Hermanto, R. A., & Ulfah, A. (2021). Analisis Kandungan Serat dan Uji Hedonik Pada Produk Snack Bar Tepung Beras Merah A (*Oryza Nivara* L) DAN KACANG HIJAU (*Phaseolus Radiatus* L). *Journal of Holistic and Health Sciences*, 4(2), 129–136. <https://doi.org/10.51873/jhhs.v4i2.85>
- Putri, S. A., Masithahi, E. D., & Saputra, E. (2023). The Effect of Citric Acid Soaking Time on The Levels of Lead (Pb) in Lorjuk Meat (*Solen* sp.). *Journal of Marine and Coastal Science*, 12(1), 1–9. <https://doi.org/10.20473/jmcs.v12i1.37150>
- Rahayu, A., Haryanto, I., & Ulfah, A. (2019). Pengaruh Rasio Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara* L) dan Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus* L) Pada Produk Snack Bar Terhadap Kandungan Protein dan Daya Terima Oleh Anak Usia Sekolah. *Journal of Holistic and Health Sciences*, 3(2), 108–114. <https://doi.org/10.51873/jhhs.v3i2.47>
- Rangkuti, B. T., Saharani, S., Padang, B., Dawolo, S. A., Pari, M., Domu, N., Romauli, M., & Hasibuan, A. H. (2024). Uji Hedonik Pada Tingkat Kemanisan Permen Daun Kelapa Sawit (*Elaeis Guineensis* Jacq.). 9(1), 8–14.
- Regna, A., Angger, R., & Ekayanti, I. (2024). Pengembangan Biskuit dengan Penambahan Biji Rami Sebagai Finger Food Bagi Baduta dengan Defisiensi Omega-3. 3(September).
- Rosida, D. F., Priyanto, A. D., & Ristanti, D. W. (2022). Kajian Penambahan Madu dan Pati Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) pada Snack Bar Buah Kering dan

- Serealia. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 10(3), 200–212.
<https://doi.org/10.21776/ub.jkptb.2022.010.03.04>
- Rosida, D. F., Putri, N. A., & Oktafiani, M. (2020). Karakteristik Cookies Tepung Kimpul Termodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) Dengan Penambahan Tapioka. *Agrointek*, 14(1), 45–56.
<https://doi.org/10.21107/agrointek.v14i1.6309>
- Rufiana, S., Karimuna, L., Ilmu dan Teknologi Pangan, J., Pertanian, F., Halu Oleo, U., & Agroteknologi, J. (2019). Pengaruh Penambahan Kacang Almond (*Prunus dulcis*) Terhadap Uji Organoleptik dan Nilai Gizi Cookies Tepung Kentang (*Solanum tuberosum* L.) Untuk Memenuhi Angka Kecukupan Gizi (AKG) Pada Anak-Anak. *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, 7(6), 5734–5748.
[http://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=3232998&val=9086&title=Pengaruh Penambahan Kacang Almond Prunus dulcis Terhadap Uji Organoleptik dan Nilai Gizi Cookies Tepung Kentang Solanum tuberosum L Untuk Memenuhi Angka Kecukupan Gizi AKG p](http://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=3232998&val=9086&title=Pengaruh%20Penambahan%20Kacang%20Almond%20Prunus%20dulcis%20Terhadap%20Uji%20Organoleptik%20dan%20Nilai%20Gizi%20Cookies%20Tepung%20Kentang%20Solanum%20tuberosum%20L%20Untuk%20Memenuhi%20Angka%20Kecukupan%20Gizi%20AKG%20p)
- Sarifudin, A., Ekafitri, R., Surahman, & Putri (2015). Pengaruh Penambahan Telur Pada Kandungan Proksimat, Karakteristik Aktivitas Air Bebas (aW) (aw) dan Tekstural Snack Bar Berbasis Pisang (*Musa paradisiaca*). *Jurnal Agritech*, 35(01), 1. <https://doi.org/10.22146/agritech.9413>
- Silaen, N. R., & Ginting, S. (2019). Pengaruh Penambahan Madu Pada Pembuatan Permen Jelly Kolang-Kaling (*Arenga pinnata*). *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 2(2), 68–77.
- Simamora, A. (2021). *Flavonoid dalam Apel dan Aktivitas Antioksidannya*. 1–16.
- Sitorus, S., Parta, I. B. B., & Ruswanto, A. (2023). Pembuatan Margarin dengan Kombinasi Minyak Sawit Merah dan Lemak Cokelat. *Biofoodtech : Journal of Bioenergy and Food Technology*, 1(02), 113–123.
<https://doi.org/10.55180/biofoodtech.v1i02.279>
- Solin, D. P., Ludong, M. M., & Lamaega, J. C. E. (2022). Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Snack Bar Berbasis Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas* L) Dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*). *Jurnal Agroteknologi Terapan*, 3(2), 396–403.
- Subedi, B., & Upadhyaya, N. (2019). Preparation and Quality Evaluation of Flaxseed Incorporated Cereal (Oat) Bar. *Journal of Food Science and Technology Nepal*, 11, 65–68. <https://doi.org/10.3126/jfstn.v11i0.29693>
- Sun, J., Liu, X., Xu, Q., Zong, M., Zhang, Y., Xiao, F., Zhao, H., & Ma, Y. (2022). Acute effect of flaxseed-enriched snack bars on glycemic responses and satiety in healthy individuals. *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition*, 31(3), 371–377. [https://doi.org/10.6133/apjcn.202209_31\(3\).0005](https://doi.org/10.6133/apjcn.202209_31(3).0005)
- Sunarto, S., Hendrayati, H., & Anwar, N. F. (2023). Daya Terima Dan Kandungan Serat Pangan Snack Bar “SANGTUL” Sebagai Pangan Fungsional Sumber Prebiotik. *Media Kesehatan Politeknik Kesehatan Makassar*, 18(2), 219–228.
<https://doi.org/10.32382/medkes.v18i2.229>
- Taleo, I. N. S., Ansharullah, & Sadimantara, M. S. (2024). Karakterisasi Sifat

- Fisikokimia dan Aktivitas Antioksidan Pada Beras Merah (*Oryza nivara*) Termodifikasi HMT (*Heat Moisture Treatment*) Asal Tana Toraja [Characterization. *Riset Pangan*, 2(4), 377–390.
- Ulmanun, L., Pujimulyani, D., & Kanetro, B. (2024). *Pengaruh Penambahan Bubuk Curcuma xanthorrhiza Roxb . dan Baking Powder Terhadap Sifat Fisik , Kimia dan Tingkat Kesukaan Cookies Sagu- Mocaf (The Additional Effect of Javanese Turmeric Curcuma xanthorrhiza Roxb . Powder and Baking Powder on The Physical. November 2023, 274–294.*
- Winiastri, D., & Hanifah, R. A. (2021). Formulasi Snack Bar Tepung Sorgum dan Labu Kuning Ditinjau dari Uji Organoleptik dan Uji Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Info Kesehatan*, 11(2), 508–514.
- Wulandari, N. W. M., & Prambandita, K. D. S. (2024). Nilai Gizi dan Serat Pangan pada Snack Bar Berbasis Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) dan Kacang Gude (*Cajanus cajan*). *Antigen : Jurnal Kesehatan Masyarakat Dan Ilmu Gizi*, 2(2), 174–183. <https://doi.org/10.57213/antigen.v2i2.328>
- Ye, X. P., Xu, M. F., Tang, Z. X., Chen, H. J., Wu, D. T., Wang, Z. Y., Songzhen, Y. X., Hao, J., Wu, L. M., & Shi, L. E. (2022). Flaxseed protein: extraction, functionalities and applications. *Food Science and Technology (Brazil)*, 42, 1–13. <https://doi.org/10.1590/fst.22021>
- Zaddana, C., Amalia, D., Rusli, Z., & Wahyuningrum, C. (2022). Kandungan Serat Dan Zat Besi Biskuit Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara*) Dan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). *Amerta Nutrition*, 6(1SP), 71–78. <https://doi.org/10.20473/amnt.v6i1sp.2022.71-78>