

DAFTAR PUSTAKA

- Adiliah, A., Rahmadi, I., dan Talitha, Z.A. 2023. Karakteristik Organoleptik dan Fisikokimia Biskuit dengan Berbagai Substitusi Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus Lam*). *Communication in Food Science and Technology*, 2(1): 30-44.
- Adityarani, D., Suedy, S.A.W., dan Darmanti, S. 2020. Kualitas Madu Lokal Berdasarkan Kadar Air, Gula Total dan Keasaman dari Kabupaten Magelang. *Jurnal Anatomi dan Fisiologi*, 5(1): 18-24.
- Aini, N., Wijonarko, G., dan Sustriawan, B. 2020. Karakteristik Kimia dan Fisik Produk Pangan Berdasarkan Analisis Proksimat. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 10(2): 45–53.
- Aminah, S., Amalia, L., dan Hrdianti, S. 2019. Karakteristik Kimia dan Organoleptik *Snack Bar* Biji Hanjeli (*Coix lacryma jobi L*) dan Kacang Bogor (*Vigna subterranea L.Verdcourt*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 5(2): 212-219
- Andriani, D. 2018. Pengaruh Proses Pemanggangan terhadap Pembentukan Aroma pada Produk Pangan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 11(1): 45–52.
- Andrianto. 2017. Tips Memilih dan Menyimpan Buah-buahan: Suaka Media. 2nd edn. Yogyakarta: Diandra Kreatif.
- Andyarini, E.N., Irul H. 2017. Analisis Proksimat pada Tepung Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus Lamk.*). *Jurnal Klorofil*, 1(1): 32-37
- Anggraeni, D. 2017. Pengaruh Penambahan Madu terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Produk Pangan Panggang. *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(2): 55–63.
- Anosike, C. A., Obidoa, O., dan Ezeanyika, L. U. S. 2015. The Membrane Stabilizing Activity of Methanolic Extract of *Terminalia catappa* Linn. Leaves. *African Journal of Biotechnology*, 11(48): 10839–10844.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemistry*. AOCA Int, Washington DC
- Assirey, E.A.E.L. 2014. Nutritional Compositon of Fruit of Ten Date Palm (*Phoenix dactylifera L.*) Cultivars Grown in Saudi Arabia by High Performance Liquid Chromatography. *Journal of Taibah University for Sience*, 9(1): 75-79.
- Asta, H. 2021. Kadar Karbohidrat : Fortifikasi Fe pada Biskuit Limbah Biji Nangka sebagai Cemilan Fungsional Bagi Penderita Stunting. *AGROFOOD: Jurnal Pertanian dan Pangan*, 3(2): 28-35

- Athaya, A.G. dan Budiono, I. 2025. *Snack bar* Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Substitusi Tepung Kacang Kedelai (*Glycine max L.*) dengan Penggunaan Gula Nipah (*Nypa fruticans*) sebagai Alternatif Jajanan Tinggi Protein untuk Anak Sekolah. *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition*, 5(1): 1-9.
- Ayu, M.S., Lumbessy, S.Y., dan Lestari, D.P. 2023. Substitusi Tepung Kedelai (*Glycinemax L. Merril*) Menggunakan Tepung Biji Ketapang (*Terminalia catappa*) pada Pakan Formulasi Ikan Nila (*Oreochormis niloticus*). *Aurelia Journal*, 5(2): 185-194.
- Badan Standardisasi Nasional. 1996. SNI 01-4216-1996: Makanan Formula sebagai Makanan Diet Kontrol Berat Badan. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Belitz, H. D., Grosch, W., dan Schieberle, P. 2009. *Food Chemistry* (4th ed.). Springer-Verlag Berlin Heidelberg.
- Cahya, S.A., Wahyudi, V.A., dan Warkoyo. 2025. Karakteristik Fisikokimia, Organoleptik dan Angka Kecukupan Gizi *Snack bar* Berbahan Dasar Sorgum dengan Penambahan Sari Kurma dan Madu. *Food Technology and Halal Science Journal*, 8(1): 31-45.
- Chukwuma, I.F., Ossai, E.C., Nworah, F.N., Apeh, V.O., Abiazim, E.O., Iheagwam, F.N., Skendrović, H., Juchniewicz, S., Leicht, K., dan Okpala, C.O.R. 2024. Changes in Nutritional, Health Benefits, and Pharmaceutical Potential of Raw and Roasted Tropical Almond (*Terminalia Catappa Linn.*) Nuts from Nigeria. *PLoS ONE*, 19: 1-23
- Cicilia, S., Basuki, E., Alamsyah, A., Yasa, W.S., Dwikasari, L.G., dan Suari, R. 2021. Sifat Fisik dan Daya Terima Cookies dari Tepung Biji Nangka Dimodifikasi. *Journal of Agritechology and Food Processing*, 1(1): 1-15
- Constantin, O. E., dan Istrati, D. I. 2018. Consumer Preferences and Consumption Trends of *Snack bars* among Young Adults. *Scientific Papers Series Management, Economic Engineering in Agriculture and Rural Development*, 18(4): 73–78.
- Damodaran, S., Parkin, K. L., dan Fennema, O. R. 2008. *Fennema's Food Chemistry*. 4th ed. CRC Press.
- Darmawan, E. 2016. Pemanfaatan Biji Ketapang (*Terminalia catappa*) sebagai Sumber Protein dan Serat pada Produk Makanan Stik. *AGROTECH: Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*, 1(1): 27–33.
- Delima, D. 2013. Pengaruh Subtitusi Tepung Biji Ketapang (*Terminalia catappa L.*) terhadap Kualitas Cookies. *Food Science and Culinary Education*, 2:9-15.

- Delpachithra, H. D., Rangana, W. M. D., dan Navaratne, S. B. 2023. Determination of the Nutritive Value of Ceylon Almond (*Terminalia catappa*) Seeds from Sri Lanka. *Asian Food Science Journal*, 22(11): 1-9.
- Dewi, S. R. 2012. Kajian Karakteristik *Snack bar* Berbahan Baku Tepung Ganyong dan Tepung Kedelai. Skripsi. Universitas Padjadjaran, Bandung.
- Fahira, L., Fitriana, D. N., Afiera, E., dan Sari, A. E. 2022. Pembuatan *Snack bar* Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) dan Kacang Tanah (*Arachis hypogaea L.*) sebagai Alternatif Camilan Pelancar ASI. *Jurnal Mitra Kesehatan (JMK)*, 5(1): 71–79.
- Febrianza. H., Widawati, L., dan Nuraini, H. 2024. Karakteristik Mutu *Snack bar* Tinggi Protein Berbasis Tepung Jagung dan Biji Ketapang. *Jurnal Agriovet*, 6(2): 105-116.
- Hartel, R. W., von Elbe, J. H., dan Hofberger, R. 2018. *Confectionery Science and Technology*. Springer International Publishing.
- Hasnita, E., Novelina, dan Periadnadi. 2021. Pengaruh Reaksi *Maillard* terhadap Karakteristik Warna dan Mutu Produk Pangan Selama Pengolahan. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 25(2): 145–153.
- Hemeto, B. T., Suseno, T. I. P., dan Utomo, A. R. 2019. Pengaruh Kadar Air terhadap Karakteristik dan Daya Simpan Produk Pangan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 14(2): 85–92.
- Hermawan, H., Sari, B.L., dan Nashrianto, H. 2018. Kadar polifenol dan aktivitas antioksidan ekstrak etil asetat dan metanol buah ketapang (*Terminalia catappa L.*). *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Farmasi*, 1(1): 1–8.
- Hoiriyah, N. 2019. Pemanfaatan Garam dalam Industri Pangan dan Pengaruhnya terhadap Karakteristik Produk Makanan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 10(1): 45–52.
- Hunaefi, D., dan Ulfah, M. 2019. Analisis Komponen Lemak dan Pengaruhnya terhadap Mutu Produk Pangan. *Jurnal Mutu Pangan*, 6(2): 87–94.
- Ibrahim, A. M., Yusmarini, dan Rahmayuni. 2015. Pengaruh Lama Pemanggangan terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Produk Pangan. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau*, 2(2): 1–10.
- Indrianti, K., Wulandari, K.C., Anggraeni, N.K., Saito, K.J., Sizeh, N. dan Rupiwardani, I., 2019. Daya Terima Konsumen terhadap Produk Stik Biji Nangka berbagai Rasa. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 10(1): 46–50.

- Irmayanti, I., Nurhaeni, dan Jamaluddin. 2022. Karakteristik dan Kandungan Gizi Susu Skim sebagai Bahan Pangan Fungsional. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 17(2): 95–102.
- Ishaqy, M. A. S., Sarofa, U., dan Rosida, D. F. R. 2023. Kajian Proporsi Tepung Biji Nangka dan Tepung Kedelai dengan Penambahan Fruktosa Terhadap Mutu *Snack bar* dengan Pelapisan Yoghurt. *G-Tech: Jurnal Teknologi Terapan*, 7(3): 769–777.
- Kaneria, M.J., Rakholiya, K.D., Marsonia, L.R., Dave, R.A., dan Golakiya, B.A. 2018. Nontargeted Metabolomics Approach to Determine Metabolites Profile and Antioxidant Study of Tropical Almond (*Terminalia catappa L.*) Fruit Peels using GC-QTOF-MS and LC-QTOF-MS. *J. Pharm. Biomed. Anal*, 160: 415–427.
- Kasim, R., Yusuf, N., dan Hadi, N. S. 2018. Pengaruh Penambahan Gula terhadap Karakteristik Fisik dan Organoleptik *Snack bar*. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(2): 85–92.
- Khalil, M. I., Sulaiman, S. A., dan Gan, S. H. 2010. High 5-Hydroxymethylfurfural Concentrations are Found in Malaysian Honey Samples Stored for More than One Year. *Food and Chemical Toxicology*, 48(8–9): 2388–2394.
- Khan, S. A., Saqib, M. N., dan Alim, M. A. 2016. Evaluation of Quality Characteristics of Composite Cake Prepared from Mixed Jackfruit Seed Flour and Wheat Flour. *Journal of the Bangladesh Agricultural University*, 14(2): 219–227.
- Kigozi, J., Wandeka, C. M., Mugabi, R., dan 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): 150-157
- Kirana, R. A. 2018. Pengaruh Penambahan Telur terhadap Karakteristik Fisik dan Organoleptik *Snack bar*. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 17(2): 85–93.
- Kumalasari, I.D. dan Yensi, I. 2024. Physicochemical and Sensory Evaluation of Purple Sweet Potato and Jackfruit Seed Flour-Based Food Bar. *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 13(2): 181-199.
- Kumar, R., Prakash, O., dan Tripathi, S. 2021. Nutritional Evaluation and Utilization of Jackfruit (*Artocarpus heterophyllus Lam.*) Seed Flour in Bakery Products. *Journal of Food Science and Technology*, 58(5): 1741–1748.
- Ladele, B., Kpoviessi, S., Ahissou, H., Gbenou, J., Kpadonou-Kpoviessi, B., Mignolet, E., Hérent, M. F., Bero, J., Larondelle, Y., Quetin-Leclercq, J., dan Moudachirou, M. 2016. Chemical Composition and Nutritional

- Properties of *Terminalia catappa* L. Oil and Kernels from Benin. *Comptes Rendus Chimie*, 19(7): 876–883.
- Li, Z., Huang, X., Tang, Q., Ma, M., Jin, Y., dan Sheng, L. 2022. Functional Properties and Extraction Techniques of Chicken Egg White Proteins. *Foods*, 11(16): 1-19
- Losseni, B., Alassane, M., Aboubacar, D., Seraphin, K.C. 2024. Nutritional Properties of Cookies Enriched with *Terminalia catappa* (Combretaceae) Almond Flour. *World Journal of Advanced Research and Reviews*, 24(03):168-176
- Ma'rufah, A., Ratnani, R.D., dan Riwayat, I. 2016. Pengaruh Modifikasi secara Enzimatis Menggunakan Enzim α -Amilase dari Kecambah Kacang Hijau terhadap Karakteristik Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lamk). *Jurnal Inovasi Teknik Kimia*, 1(2): 65-70.
- Makinde, F. M., Adeyemi, F. A., dan Oyeleye, S. I. 2016. Nutritional Composition and Utilization of Tropical Almond (*Terminalia catappa*) Nuts as a Protein Source in Food Fortification. *International Journal of Food Science and Nutrition Engineering*, 6(3): 45–50.
- Marques, M.R., Paz, D.D., Batista, L.P.R., Barbosa, C.D.O., Araújo, M.A.M., dan Moreira-Araújo, R.S.D.R. 2012. An in Vitro Analysis of the Total Phenolic Content, Antioxidant Power, Physical, Physicochemical, and Chemical Composition of *Terminalia Catappa* Linn Fruits. *Food Sci. Technol.* 32: 209–213.
- Maulana, I., Yusmarini, dan Rossi, E. 2019. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) dan Potensinya sebagai Sumber Antioksidan Alami. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 30(2): 155–162.
- Maulana, R., Fitriani, E., dan Nugraheni, D. 2019. Kandungan Gizi dan Manfaat Buah Kurma (*Phoenix dactylifera*) sebagai Sumber Energi. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 9(2): 85–92.
- Mitakasia, D. S., Basuki, E., dan Rahayu, T. I. 2024. Pengaruh Rasio Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lamk) dan Tepung Ketan terhadap Kandungan Gizi dan Sifat Organoleptik Cookies Sagon. *Jurnal EduFood*, 3(2): 1-13.
- Mohan, D., Shukla, R., dan Sharma, P. 2022. Bioactive Compounds and Antioxidant Potential of Jackfruit (*Artocarpus heterophyllus*) Seed Flour. *Journal of Food Biochemistry*, 46(5), e14105.
- Morales, P., uertas, J. R., dan Rodríguez-Pérez, C. 2023. A Comprehensive Review of the Effect of Honey on Human Health. *Nutrients*, 15(13): 3056.

- Mudgil, D., Barak, S., dan Khatkar, B. S. 2019. Development of Functional Cereal Bar by Incorporating Flaxseed. *Journal of Food Science and Technology*, 56(9): 4210–4218.
- Nababan, I., Palijama, S., Sipahelut, S.G., 2025. Formulasi Madu dan Gula Aren terhadap Karakteristik Organoleptik *Snack bar* Kenari. *MARSEGU: Jurnal Sains dan Teknologi*, 2(6): 367-375.
- Nandiyanto, A. B. D., Ragadhita, R., Ana, A., dan Hammouti, B. 2022. Effect of Starch, Lipid, and Protein Components in Flour on the Physical and Mechanical Properties of Indonesian Biji Ketapang Cookies. *International Journal of Technology*, 13(2): 432–443.
- Nguy, L.H.; Tran, L.B.H.; Dong, T.A.D. 2023. Effects of Edible Terminalia Catappa L. Seed Oil on Physiological Parameters of Musculus L Mice. *J. Agric. Food Res.* 12: 1-11
- Noor, F., Rahman, M.J., Mahomud, M.S., Akter, M.S., Talukder, M.A.I., Ahmed, M. 2014. Physicochemical Properties of Flour and Extraction of Starch from Jackfruit Seed. *International Journal of Nutrition and Food Sciences*, 3(4): 347-354.
- Nurchayani, E. 2016. Pengaruh Penambahan Susu Skim terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Produk Bakery. *Jurnal Teknologi Pangan*, 7(1): 45–52.
- Nurrohman, N., Yuwono, S. S., dan Wijayanti, R. 2022. Pengaruh Pemanggangan terhadap Pembentukan Senyawa Volatil dan Karakteristik Aroma Produk Pangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 33(1): 45–53.
- Ocloo, F. C. K., Hagan, L., dan Adu-Gyamfi, A. 2017. Proximate Composition and Functional Properties of Flour Produced from Jackfruit (*Artocarpus heterophyllus Lam.*) Seeds. *International Journal of Innovative Food Science and Nutrition*, 5(2): 12–18.
- Okudu, H. O., dan Mene, L. P. 2018. Nutrient and Phytochemical Composition of Red and Yellow Tropical Almond (*Terminalia catappa*) Seed Flour. *Nigerian Journal of Nutritional Sciences*, 39(1): 66–73.
- Pashar, I., Santoso, E., dan Nugroho, A. 2019. Sistem Pendukung Keputusan dalam Pemilihan Alternatif Menggunakan Metode Pengambilan Keputusan. *Jurnal Teknologi Informasi dan Ilmu Komputer*, 6(2): 145–152.
- Patrick, A.O., Ozioma, O.E., Shine, G.K., Michael, A.T., Nwosu, S.N., Basse, E.B., Blessing, E.B., Favour, N.C., Damilola, A.M., dan Tochi, N.S. 2024. Proximate Analysis, Extraction, and Characterization of Oil from Terminalia catappa Fruit in Anambra State, Nigeria. *Asian J. Res. Biochem*, 14: 126–137.

- Pratama, R.A., dan Sarofa, U. 2025. Physicochemical and Organoleptic Characteristics of *Snack bar* (Study Proportion of Flaxseed Flour : Red Rice Flour and Addition of Honey). *AJARCDE: Asian Journal of Applied Research for Community Development and Empowerment*, 9(3): 19-26.
- Puspitojati, E., Widyastuti, N., dan Rahmawati, D. 2024. Penerapan Metode De Garmo dalam Penentuan Formulasi Terbaik Produk Pangan Berdasarkan Parameter Fisik, Kimia, dan Organoleptik. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 19(1): 55–64.
- Putra, D.P. dan Salihat R.A. 2021. Karakteristik Mutu Margarin dengan Penambahan Bubuk Angkak sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 20(2): 111-123.
- Putri, D. A. 2020. Pengaruh Penambahan Susu Skim terhadap Karakteristik *Snack bar*. Skripsi. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Putri, R. M. 2020. Pengaruh Penambahan Madu terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Produk Pangan Olahan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 11(2): 85–93.
- Qonita, S.H., Affandi, D.R., 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*, 9(2): 9-21.
- Rachmawati, D. 2018. Kandungan Gizi dan Manfaat Buah Kurma (*Phoenix dactylifera*) bagi Kesehatan. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 13(2): 95–102.
- Rahman, A., Fitriani, S., dan Novidahlia, N. 2022. Pengaruh Penambahan Margarin terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik *Snack bar*. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 21(1): 15–24.
- Rahmayuni, Rossi, E., dan Sumantri, E. 2025. Penggunaan Tepung Komposit dari Pisang kapok, Ampas Kedelai dan Ampas Kelapa pada Pembuatan *Snack Bar*. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 26(1): 1-12
- Ramos, M. A., Silva, R. F., dan Ferreira, L. C. 2022. Development of Healthy *Snack bars*: Nutritional, Functional and Sensory Perspectives. *Foods*, 11(9): 1245.
- Ranasinghe, R. A. S. N., Maduwanthi, S. D. T., dan Marapana, R. A. U. J. 2019. Nutritional and health benefits of jackfruit (*Artocarpus heterophyllus Lam.*): A review. *International Journal of Food Science*, 1: 1-12
- Renda, N., Murtini, E. S., dan Wijana, S. 2018. Karakteristik *Snack bar* Berbasis Sereal dan Kacang-kacangan dengan Penambahan Bahan Pengikat. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(3): 45–53.

- Rohaya, M. S., Maskat, M. Y., Ma'aruf, A. G., dan Mohd Adzahan, N. 2013. Effect of Drying Methods on the Physicochemical Properties of Food Products. *International Food Research Journal*, 20(2): 937–941.
- Rosida, D. F., Putri, N. A. dan Oktafiani, M. 2020. Karakteristik Cookies Tepung Kimpul Termodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan Penambahan Tapioka. *Jurnal Teknik Industri*, 14(1): 45–56.
- Rosida, D.F., Priyanto, A.D., Ristianti, D.W. 2022. Kajian Penambahan Madu dan Pati Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) pada *Snack bar* Buah Kering dan Sereal. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*, 10(3): 200-212.
- Salsabiela, N., Putri, R. M., dan Wahyuni, S. (2021). Pengaruh Penambahan Madu terhadap Karakteristik Aroma dan Organoleptik Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 9(2): 88–96.
- Samakradhamrongthai, R. S., Jannu, T., dan Renaldi, G. 2021. Physicochemical Properties and Sensory Evaluation of High Energy Cereal Bar and its Consumer Acceptability. *Heliyon*, 7(8): e07776.
- Santoso, A. 2011. Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya bagi Kesehatan. *Magistra*, 23(75), 35–40.
- Sari, K.T.P. 2016. Pemanfaatan Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) sebagai Substitusi dalam pembuat Kudapan Berbahan Dasar Terigu untuk PMT pada Balita. Skripsi. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Sarifudin, A., Ekafitri., Surahman, D.N., Putri, S.K.D.F. 2015. Pengaruh Penambahan Telur pada Kandungan Proksimat, Karakteristik Aktivitas Air Bebas (aw) dan Tekstural *Snack bar* Berbasis Pisang (*Musa paradisiaca*). *Jurnal Agritech*, 35(1): 1-8
- Silalahi, M. Ketapang (*Terminalia catappa* L.): Potential Utilization as Foodstuffs and Traditional Medicine. *OARS J. Life Sci.*, 3: 35–41.
- Simanjourang, T. H., Johan, V. S., dan Rahmayuni, R. 2020. Pemanfaatan Tepung Biji Nangka dan Sale Pisang Ambon dalam Pembuatan *Snack bar*. *Jurnal Agroindustri Halal*, 6(1): 1-10.
- Singh, A., Sharma, P. K., Malviya, R., dan Kumar, A. 2019. Effect of Thermal Processing on the Nutritional and Antioxidant Properties of Food Products: A review. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*, 8(3): 1490–1495.
- Soebahar, M. E., Yusuf, M., dan Rahman, A. 2015. Khasiat dan Manfaat Kurma untuk Kesehatan. Jakarta: Pustaka Al-Kautsar.
- Squeo, G., Latrofa, V., Vurro, F., De Angelis, D., Caponio, F., Summo, C., dan Pasqualone, A. 2023. Developing a Clean Labelled *Snack bar* Rich in

Protein and Fiber with Dry-Fractionated Defatted Durum Wheat Cake. *Foods*, 12(13): 2547

Subramanian, R., Umesh Hebbar, H., dan Rastogi, N. K. 2007. Processing of Honey: A Review. *International Journal of Food Properties*, 10(1), 127–143.

Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 2010. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty Yogyakarta.

Sudha, M. L., Vetrinani, R., dan Leelavathi, K. 2007. Influence of Fibre from Different Cereals on the Rheological Characteristics of Wheat Flour Dough and on Biscuit Quality. *Food Chemistry*, 100(4): 1367–1373.

Sudrajat, A., Warkoyo, dan Nurliyani. (2024). Karakteristik Kimia dan Aktivitas Antioksidan *Snack bar* Berbahan Tepung Sorgum dan Labu Kuning dengan Penambahan Ekstrak Cassiavera. *Food Technology and Halal Science Journal*, 7(1): 12–23.

Suhartatik, N., Widanti, Y.A., Wulandari, Y.W., dan Lestari, W.N. 2020. Yoghurt Susu Biji Ketapang (*Terminalia catappa L.*) dengan Variasi Jenis Starter dan Lama Fermentasi. *Jurnal Riset Industri Hasil Hutan*, 11(2): 77-86

Sujono, S., Hidayat, N., dan Wicaksono, S. A. 2019. Penerapan Metode Indeks Efektivitas De Garmo dalam Penentuan Perlakuan Terbaik Produk Pangan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 20(1): 55–63.

Sundari, D., Almasyhuri, dan Lamid, A. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*, 25(4): 235–242.

Swami, S. B., Thakor, N. J., Haldankar, P. M., dan Kalse, S. B. 2012. Jackfruit and Its Many Functional Components as Related to Human Health: A Review. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 11(6): 565–576.

Tashkandi, H. 2021. Honey in Wound Healing: An Updated Review. *Jurnal Open Life Sci*, 16(1): 1091–1100.

Taula'bi' M. S. D., Yoakhim Y.E. O., dan Sumual M. F. 2021. Kajian Komposisi Kimia *Snack bars* dari Berbagai Bahan Baku Lokal: Systematic Review Study. *Agri-SosioEkonomi Unsrat*, 5(1): 15-20.

Tilohe, B., Yusuf, N., dan Mile, L. 2020. Analisis Kandungan Zat Gizi Makro pada Produk Pangan Menggunakan Metode By Difference. *Jambura Journal of Food Technology*, 2(1): 1–8.

Triyanutama, B. R. 2020. Pengaruh Variasi Pencampuran Tepung Beras Hitam (*Oryza sativa L. indica*) dan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus*)

pada Pembuatan *Snack bar* terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Kadar Serat Pangan. Skripsi, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

- Ulya, A. T., Mustofa, A., dan Suhartatik, N. 2023. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Flakes Tepung Komposit dengan Penambahan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 8(1), 1–9.
- United States Department of Agriculture (USDA). 2018. USDA Food Composition Databases. Agricultural Research Service, Washington DC.
- Utami, N. W., dan Graharti, R. 2017. Manfaat Kurma (*Phoenix dactylifera*) terhadap Kesehatan. *Majority*, 6(2): 34–38.
- Vingadassalon, A., Pejcz, E., Budzisz, A.W., Oledzki, R., Groton, K., Aurore, G., Harasym, J. 2024. Terminalia catappa Kernel Flour Characterization as a Functional and Bioactive Ingredient for Cookies Formulation. *J.Applied Science*, 14(23): 1-19.
- Weerawatanakorn, M., Janporn, S., Ho, C.T., dan Chavasit, V. 2015. Terminalia catappa Linn Seeds as a New Food Source. *Songklanakarin J. Sci. Technol*, 37(5): 507-514
- Wiwitan, T., Nurjanah, S., dan Putri, R. M. 2020. Karakteristik Kimia dan Organoleptik *Snack bar* sebagai Pangan Selingan Tinggi Energi. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 19(2), 85–94.
- Wulandari, N.W.M. dan Prambandita, K.D.S. 2024. Nilai Gizi dan Serat Pangan pada *Snack bar* Tepung Kimpul (*Xantosma sagittifolium*) dan Kacang Gude (*Cajanus cajan*). *Antigen: Jurnal Kesehatan Masyarakat dan Ilmu Gizi*, 2(2): 174-183
- Xie, Y., Coghi, P. 2025. The Multifaceted Health Benefits of Honey: A Natural Antimicrobial, Antioxidant, and Complementary Therapeutic Agent. *Medicine Innovations*, 2(2): 1-15.
- Yenrina, R., Anggraini, T., Kadri, A. 2020. Nutritional Value of Cookies Made from the Mixture of Mocaflour (Modified Cassava Flour) and Ketapang seeds (*Terminalia catappa L.*). *Asian Journal of Applied Research for Community Development and Empowerment*, 4(1): 44-52.
- Yudo, W. S., Hartati, F. K., dan Handarini, K. 2024. Chemical and Organoleptic Quality Characteristic of *Snack bars* with the Addition Concentration of Soybean Pulp (*Glycine max L.*) and Margarine. *Pro-STek*, 6(2): 91–106.
- Yuniarti, L., Marliyati, S. A., dan Anwar, F. 2013. Pengaruh Metode Pengeringan terhadap Karakteristik Fisikokimia Tepung Umbi dan Kandungan Gizinya. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 24(2): 95–102.

- Zamri, N.A., Ghani, N., Ismail, C.A.N., Zakaria, R., Shafin, N. 2023. Madu pada Kesehatan Otak: Penguat Otak yang Menjanjikan. *Jurnal Front Aging Neurosci*, 14: 1-14.
- Zhang, Y., Li, B., Xu, F., He, S., Zhang, Y., Sun, L., Zhu, K. X., Li, S., Wu, G., dan Tan, L. 2021. Jackfruit starch: Composition, Structure, Functional Properties, Modifications and Applications. *Trends in Food Science and Technology*, 107: 268–283.
- Zulaikha, Y., Yao, S. H., dan Chang, Y. W. 2021. Physicochemical and Functional Properties of *Snack bars* Enriched with Fish By-Product Powders. *Foods*, 10(8): 1908.