

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, R. 2013. *Pengaruh Pemberian Tepung Gembili (Dioscorea Esculento) Terhadap Total Kolesterol Dan HDL Darah Tikus Wistar Yang Diinduksi Nikotamide-Streptozotosin*. Skripsi. Yogyakarta : Universitas Gajah Mada.
- Alifia, S. A. 2017. *Kajian Tepung Biji Nangka dan Bubuk Cokelat pada Pembuatan Biskuit sebagai Alternatif Makanan Selingan Diet Diabetes Melitus Tipe 2*. Skripsi. Program Studi Gizi Klinik Jurusan Kesehatan Politeknik Negeri Jember.
- Almatsier, S. 2004. *Prinsip dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- , 2010. *Prinsip dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- , 2013. *Prinsip dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Amalia, R., N.H. Riyadi, dan R. Utami. 2011. Kajian Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Snackbars Dengan Bahan Dasar Tepung Tempe Dan Buah Nangka Kering Sebagai Alternatif Pangan CFGF (Casein Free Gluten Free). *Jurnal Teknologi Pertanian*, Vol. IV(1). Februari 2011.
- Angka Kecukupan Gizi (AKG). 2013. *Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan bagi Bangsa Indonesia*. Lampiran Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 75 Tahun 2013.
- Anas, Y., Dewi, P., Siti, W.N., dan Devi, N.H. 2017. *Efek Ekstrak Etanol Biji Kedelai (Glicyne Max (L.) Merr) Sebagai Antikolesterol Dan Antiobesitas Pada Tikus Jantan Galur Wistar Yang Diinduksi Msg Dan Identifikasi Senyawa Aktifnya*. Skripsi. Fakultas Teknik Universitas Wahid Hasyim Semarang.
https://publikasiilmiah.unwahas.ac.id/index.php/PROSIDING_SNST_FT/article/viewFile/1919/1972. [7 April 2018].
- AOAC. 1970. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist*. Washington, D.C
- Asmaraningtyas, D. 2014. *Kekerasan, Warna dan Daya Terima Biskuit yang Disubstitusi Tepung Labu Kuning*. Skripsi. Surakarta : Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Astawan, M. 2009. *A-Z Ensiklopedia Gizi Pangan untuk Keluarga*. Jakarta: Dian Rakyat

- Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM). 2016. Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan Nomor 09 Tahun 2016 Tentang Acuan Label Gizi. Jakarta: BPOM RI.
- Bintanah, S, dan Handarsari, E. 2012. *Asupan Serat dengan Kadar Gula Darah, Kadar Kolesterol Total dan status Gizi pada Pasien Diabetes Mellitus Tipe 2 di rumah sakit Roemani Semarang*. Seminar Hasil penelitian LPPM UNIMUS; 289-297. Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Cahyono. B. 2007. *Kedelai*. CV. Semarang: Aneka Ilmu.
- Cahyadi, W. 2007. *Kedelai : Khasiat dan Teknologi*. Jakarta : Bumi Aksara.
- Caprita, A. And Caprita, R. 2010. The Effect of Thermal Processing on Soluble Dietary Fibre Fraction in Wheat. *Journal of Food, Agricultural 7 Environment*, 9(3&4): 14-15. <https://pdfs.semanticscholar.org/16b7/5d64c17330fe1047283ac09495fb3176df79.pdf>. [7 April 2018].
- Christina, M., R.D. Hariyadi, E. Syamsir, dan R. Luthfiyanti. 2011. *Processing of Banana bars with Inulin as Emergency Food*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Chandra, F. 2010. *Formulasi Snack Bar Tinggi Serat Berbasis Tepung Sorgum (Sorghum bicolo L), Tepung Maizena, dan Tepung Ampas Tahu*. Skripsi. Bogor : Institut Pertanian Bogor. <http://journal.ipb.ac.id/index.php/jtip/article/viewFile/17532/14382>. [12 Juli 2018].
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula tanpa Rasa Takut*. Jakarta : Sinar Ilmu.
- Devi, N. 2010. *Nutrition and Food Gizi untuk Keluarga*. Jakarta: PT Kompas Media Nusantara.
- Fajri, R., Basito, dan D.R.A. Muhammad. 2013. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik *Food Bars* Labu Kuning (*Curcubita maxima*) dengan Penambahan Tepung Kedelai dan Tepung Kacang Hijau Sebagai Alternatif Produk Pangan Darurat. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, Vol. VI, No.2, Agustus 2013.
- Faridah, A. 2008. *Patiseri Jilid 3*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.

- Fuentes-Zaragoza, M.J. Riquelme-Navarrete, E. Sanchez-Zapata, J.A., and Perez-Alvarez. 2010. Resistant starch as functional ingredient: A review. *Food Research International*, 43 (4); 931-942.
- Fauzia, V.R. 2016. *Formulasi dan Karakteristik Snack bar Berbasis Tepung Beras Merah (Oryza nivara) dan Tepung Kacang Hijau (Phaseolus radiatus L.) Sebagai Alternatif Camilan sehat*. Skripsi. Fakultas Pertanian Unersitas Sebelas Maret Surakarta.
- Fitria, A.L., Sunarti, dan Freitag, H. 2015. Efek pemberian makanan selingan berbahan dasar tepung gembili (*Dioscorea esculenta*) terhadap perubahan kadar glukosa darah, asupan energi dan zat gizi orang dewasa *overweight* dan obesitas. Yogyakarta: universitas Gadjah Mada.
- Gibson, G.R., Probert, H.M., Van loo J., Rastall, R.A., and Roberfroid, M.B. 2004. Dietary Modulation of The Human Colonic Microbiota: Updating The Concept of Prebiotics, *Nur Res Rev*, 17(2):259-75
- Ginting, E. 2010. Varietas Unggul Kedelai untuk Bahan Baku Industri Pangan. *Jurna Penelitaian dan Pengembangan Pertanian*, No 3, Vol 28-2009. <http://pustaka.setjen.pertanian.go.id/publikasi/p3283091.pdf>. [20 Desember 2018].
- Gislen, Wayne. 2013. *Professional Baking*. Kanada: John Wiley and Sons. Inc.
- Hakim, Verina Permatasari. 2013. *Analisis Aktivitas Antioksidan, Kandungan Zat Gizi Makro dan Mikro Snack Bar Beras Warna Sebagai Makanan Selingan Penderita Nefropati Diabetik*. Semarang. Skripsi. Universitas Diponegoro. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jnc/article/view/3724/3619>. [6 Juli 2018].
- Hira T, Tohru, Mori, Naomi, Nakamori, Toshihiro, et al. Acute effect of soybean beta-conglycinin hydrolysate ingestion on appetite sensations in healthy humans. *Appetite*, Vol. 57. P. 765-768. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0195666311005411?via%3Dihub>. [23 Maret 2018].
- Howlett JF, Betteridge VA, Champ M, Craig SAS, Meheust A, Jones JM. 2010. The definition of dietary fiber A discussions at the Ninth Vahouny Fiber Symposium: building scientif agreement. *Fodd Nutr Res*. 2010 54: 1-5.

- Janah, L.N. 2017. *Formulasi Torsang Snack Bar: Tepung Pisang dan Kacang Hijau dengan Penambahan Torbangun (Coleus amboinicus Lour) Sebagai Upaya Meringankan Keluhan Sindrom Premenstruasi*. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor. <https://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/83685>. [16 Maret 2018].
- Jenkins, D.J.A., Marchie. A., Augustin, L.S.A., Ros, E and Kendall, C.W.C. 2004. Viscous dietary fiber and metabolic effects. *Clinical Nutrition Supplements*; 1 (2); 39-49.
- Karhunen, L.J., Juvonen, K.R., Flander, S.M., Liukkonen, K.H., Lahteenmaki, L., Siloaho, M., Laaksonen, D.E., Herzig, K.H., Uusitupa, M.i., and Poutanen, K.S. 2010. A Psyllium Fiber-Enriched Meal strongly Attenuates Postprandial Gastrointestinal Peptide Release in Healthy Young Adults. *J Nutr*, 140(4): 737-744. <https://academic.oup.com/jn/article/140/4/737/4743278>. [7 April 2018].
- Kemetrician Republik Indonesia (Kemenkes RI). 2013. *Riset Kesehatan Dasar*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. <http://www.depkes.go.id/resources/download/general/Hasil%20Risikesdas%202013.pdf>. [21 Maret 2018].
- Kemp, S.E., Hollowood, T., and Hort, J. 2009. *Sensory Evaluation A Practical Handbook*. United Kingdom: John Wiley and Sons.
- Kendall, C.W.C., Esfahani A., and Jenkins, D.J.A. 2010. The Link Between Dietary Fibre and Human Health. *Food Hydrocolloid*, 24 (1); 42-48. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0268005X09001611>. [7 April 2018].
- King DE, Mainous. AG, Lambourne CA. 2012. Trends in Dietary Fiber Intake in the United State. *Jurnal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, Vol. 112. P. 642-648. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2212267212001311>. [21 Maret 2018].
- Kurdanti, W., I. Suryani, N.H. Syamsiantun, L.P. Siwi, M.M. Adityanti, D. Mustikaningsih, dan K.I. Sholihah. 2015. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Kejadian Obesitas pada Remaja. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, Vol. 11(4). P. 179-190. <http://kesga.kemkes.go.id/images/pedoman/Risikesdas%202010%20Nasional.pdf>. [7 April 2018].

- Kusumawardhani, D.A., Sunarti dan Freitag, H. 2015. *Efek Pemberian Makanan Selingan Berbahan Dasar Tepung Gembili (Dioscorea esculenta) Terhadap Kadar Total Trigliserida dan Lingkar Pinggang pada Orang Dewasa dengan Status Gizi Berlebih (Overweight) dan Obesitas*. Skripsi. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Ladamay NA, Yuwono SS. 2014. Pemanfaatan bahan lokal dalam pembuatan *food bars* (kajian rasio tapioka: tepung kacang hijau dan proporsi CMC). *Jurnal Pangan dan Gizi*. 2(1):67-68. <http://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/23/30>. [22 Desember 2918]
- Lairon, D. 2007. Dietary fiber and metabolic syndrome: a population-based study. *Eur J Endocrinol*, 149(6):601-608.
- Lattimer, J.M and Haub, M.D. 2010. Effects of Dietary Fiber and Its Components on Metabolic Health. *Nutrients*, 2(12): 1266-1289.
- Leighton CS, Schonfeldt HC, Kruger R. 2008. Quantitative Descriptive Sensory Analysis of Five Different Cultivars of Sweet Potato to Determine Sensory and Textural Profiles. *Journal of Sensory Studedies*, 25(1), 2-18. Doi:10.1111/j.1745-459x.2008.00188.x.<https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/j.1745-459x.2008.00188.x>. [14 Januari 2018]
- Li C and Zhang YM. Molecular Evalution of glycinin and β -conglycinin gene families in sobyan (*Glycine max* L. Merr). *Heredity*. Vol. 106 (4). P. 633-641. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC3183897/>. [21 Maret 2018].
- Lobato, L.P., A.E.C. Pereira, M.M. Lazaretiti, D.S. Barbosa, C.M. Carreira, J.M.G. Mandarino, and M.V.E. Grossmann. 2013. Snack bars wits Hight Soy Protein and Isoflafone Content for Use in Diets to Control Dyslipidaemia. *Internasional Journal of Food Science and Nutrition*, 63(1). P. 49-58. <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.3109/09637486.2011.596148?journalCode=ijf20>. [25 Mei 2018].
- Loekmonohadi, 2010. *Kimia Makanan*. Semarang : UNNES.
- Maffei. H.V, dan Vincentini, A.P. 2011. Prospective evaluation of diatery treatment in between changes in intake of diatery fiber and grain products and changes in weight and development of obesity among middle-aged women. *The American Journal of Clinical Nutrition*. 78: 920-927.
- Mahmud, M. (2009) *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta : PERSAGI

- Makaryani. 2013. *Hubungan Konsumsi Serat dengan Kejadian Overweight pada Remaja Putri SMA Batik 1 Surakarta.KTI. UMS*. Skripsi. Surakarta. http://eprints.ums.ac.id/27247/26/02_NASKAH_PUBLIKASI.pdf. [25 April 2018].
- Mar'atirrosyidah, R. Dan Estiasih, T. 2015. Aktivitas Antioksidan Senyawa Bioaktif Umbi-Umbian Lokal Inferior: Kajian Pustaka. *Jurnal Makanan dan Agroindustri*, 3(20): 394-601. <http://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/177/186>. [25 April 2018].
- Mugambi, M.N., Musekiwa, A., Lombard, M., Young, T., and Blaauw, R. 2012. Synbiotics, probiotics in infant formula for full term infants: a systematic review, *Nutr J*, 11:81.
- Napitupulu, Donald. S, Terip Karo-Karo, Zulkifli Lubis. 2013. Pembuatan Kue Bolu Dari Tepung Pisang Sebagai Substitusi Tepung Terigu dengan Pengayakan Tepung Kedelai. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, Vol. I(4) tahun 2013.
- Oliveira, F.C.D., Coimbra, J.S.D.R., de Oliveira, E.B., Zuniga, A.D.G., Rojas, E.E.G. 2014. Food Protein-Polysaccharide Conjugates Obtained Via the Maillard Reaction: A Review. *Crit Rev Food Sci Nutr*. 13:37-41
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia (PERSAGI). 2009. *Kamus Gizi Pelengkap Kesehatan Keluarga*. Jakarta: Kompas.
- Prabowo, A. Y., Estiasih, T. Dan Purwantiningrum, I. 2014. Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta L.*) Sebagai Bahan Pangan Mengandung Bioaktif : Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol. 2(3). P. 129-135. <http://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/60/69>. [7 April 2018].
- Pradipta, Inna. 2011. *Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Snack Bars Tempe dengan Penambahan Salak Pondoh Kering*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret. <https://eprints.uns.ac.id/8187/1/208711711201104421.pdf>. [26 Maret 2018].
- Prameswari, R.D., dan Teti, E. 2013. Pemanfaatan Tepung Gembili (*Dioscoreae Esculenta L.*) Dalam Pembuatan Cookies. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol. 1(1). P. 115-128. Oktober 2013. <http://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/viewFile/11/15>. [7 April 2018].

- Pratiwi, T., Dian, R.A., dan Godras, J.M. 2016. Aplikasi Tepung Gembili (*Dioscorea Esculenta*) Sebagai Substitusi Terigu Pada Filler Nugget Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, Vol. IX (1). Februari 2016. <https://jurnal.uns.ac.id/ilmupangan/article/view/12852/10916>. [7 April 2018].
- Rahma, A.D., A. Rezal, dan Rasma. 2017. Perilaku Konsumsi Serat pada Mahasiswa Angkatan 2013 Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Halu Oleo Tahun 2017. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat*, Vol. 2. No.6 Mei 2017; ISSN 2502-731X.
- Rani, H., Zulfami, dan Y.R. Widodo. 2013. Optimasi Proses Pembuatan Bubuk (Tepung) Kedelai. *Jurnal Penelitian Pertanian*, Vol. 13(3). P. 188-196. ISSN 1410-5020. [http://download.portalgaruda.org/article.php?article=489555&val=9983&title=Optimasi%20Proses%20Pembuatan%20Bubuk%20\(Tepung\)%20Kedelai](http://download.portalgaruda.org/article.php?article=489555&val=9983&title=Optimasi%20Proses%20Pembuatan%20Bubuk%20(Tepung)%20Kedelai). [14 Juli 2018].
- Richana, Nur dan Titi, C.S. 2004. Karakterisasi Sifat Fisikokimiatepung Umbi Dan Tepung Pati Dari Umbi Ganyong, Suweg, Ubi kelapa Dan Gembili. *J. Pascapanen* I(I) 2004: 29-37. http://pascapanen.litbang.pertanian.go.id/assets/media/publikasi/jurnal/j.Pascapanen.2004_1_4.pdf. [7 April 2018].
- Robertson, M. D., Alex, S. B., A. Louise Dennis, Hubert, V., and Keith, N, F. 2005. Insulin-sensitizing effects of dietary resistant starch and effects on skeletal muscle and adipose tissue metabolism. *Am J clin Nutr*, 82 (3); 559-567.
- Rosen, S., dan S. Shapouri. 2011. Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya bagi Kesehatan. Klaten: *Magistra*. (75): 35-36. [http://download.portalgaruda.org/article.php?article=253322&val=6820&title=SERAT%20PANGAN%20\(DIETARY%20FIBER\)%20DAN%20MANFAATNYA%20BAGI%20KESEHATAN](http://download.portalgaruda.org/article.php?article=253322&val=6820&title=SERAT%20PANGAN%20(DIETARY%20FIBER)%20DAN%20MANFAATNYA%20BAGI%20KESEHATAN). [7 April 2018].
- Santoso, A. 2011. Serat Makanan (*Dietary Fiber*) dan Manfaatnya bagi Kesehatan. *Magistra*, 75:35-40.
- Sari, D.K., S.A.Marliyati, L. Kustiyah, A. Khomsan, dan T.M. Gantohe. 2014. Uji Organoleptik Formulasi Biskuit Fungsional Berbasis Tepung Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). *Agritech*. 34(2): 120-125. <https://jurnal.ugm.ac.id/agritech/article/view/9501/7076>. [17 November 2018].

- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- , 2011. “*Serat Pangan (Dietary Fiber) Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan*”. Magistra, No. 75. Th. XXIII Maret 2011. ISN 0215-9511. <http://fmipa.umri.ac.id/wp-content/uploads/2016/09/Pinki-A-Serat-dan-manfaatnya-bg-kesehatan-74-129-1-SM.pdf>. [21 Maret].
- Singh. 2008. Effect of Incorporating Sweet Potato Flour to Wheat Flour on The Quality Characteristic of Cookies. *African Journal of Food Sciences*.
- Slavin, J. 2013. Fiber and Prebiotics: Mechanisms and Health Benefit. *Jurnal Nutrients*, Vol. 5(4):1417-35. Doi: 10.3390/nu5041417. <http://www.mdpi.com/2072-6643/5/4/1417>. [3 Mei 2018].
- Soenardi, T. 2005. *Seri Menu Anak Variasi Makanan Balita Kiat Atasi Masalah Makanan pada Anak*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Sunarti. 2017. *Serat Pangan dalam Penanganan Sindrom Metabolik*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Sunarti, Kusuma, R.J., Rubi, D.S., Setiawan, T.A., Agustinah, R., dan Azis, A. 2012. *Pengaruh pemberian tepung gembili terhadap fungsi mitokondria, glukosa darah, dan profil lipid tikus wistar diabetes dengan induksi streptozotosin dan nikotinamide*. Laporan Penelitian Dosen Dana Masyarakat. Universitas Gadjah Mada: Yogyakarta.
- Sutomo, B. 2008. *Sukses Wirausaha Kue Kering*. Jakarta : Kriya Pustaka.
- Tensiska. 2008. *Serat Makanan*. Skripsi. Jurusan Teknologi Industri Makanan Fakultas Teknologi Pertanian. Bandung: Universitas Padjadjaran. http://pustaka.unpad.ac.id/wp-content/uploads/2009/05/serat_makanan_1.pdf. [7 April 2018].
- United States Departement of Agriculture (USDA). 2018. *Snack Bar*. <https://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/45332888?fgcd=&manu=ATKINS+NUTRITIONALS%2C+INC.&format=Full&count=&max=25&offset=0&sort=default&order=asc&qlookup=&ds=&qt=&qp=&qq=&qn=&q=&ing>. [28 Juni 2018].
- Utami, R., Esti, W., Annisa, D.A. 2013. Kajian penggunaan tepung gembili (*Dioscorea esculenta*) dalam pembuatan minuman sinbiotik terhadap total bakteri probiotik karakter mutu dan karakter sensoris. *Jurnal Teknosains*

- Pangan*, Vol 2 No 3. <https://jurnal.uns.ac.id/teknosains-pangan/article/view/4454/3800>. [7 April 2018]
- Vivi, Laurentia, 2011. *96 Resep Berbisnis Kue Lebaran*. Surabaya : Pertiwi Mediasindo.
- Wahyuningtias, D. 2010. Uji Organoleptik Hasil Jadi Kue Menggunakan Bahan Non Instant dan Instan. *Binus Business review*, Vol.1 No. 1 Mei 2010: 116-125. <https://media.neliti.com/media/publications/167626-ID-uji-organoleptik-hasil-jadi-kue-mengguna.pdf>. [17 November 2018]
- Wilujeng, K.G. 2010. *Pembuatan Inulin Bubuk Dari Umbi Gembili (Dioscorea Esculento) Dengan Metode Foam Met Drying*. Skripsi. Surabaya : Universitas Pembangunan Nasional “Veteran”. http://eprints.upnjatim.ac.id/201/1/file_1.pdf. [7 April 2018].
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta (ID): M Brio Press.
- , 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta (ID): M Brio Press.
- Winarti, S dan Saputro, E.a. 2013. Karakteristik Tepung Prebiotik umbi Uwi (*Dioscorea spp*). *Jurnal Teknik Kimia*, 8(1): 17-21.
- Winarti, S., Harmayan, E. Dan Nurismanto, R. 2011. Karakteristik dan Profil Inulin Beberapa Jenis Uwi (*Doscore spp*). *Agritech*, 31 (4): 378-383. <http://download.portalgaruda.org/article.php?article=63053&val=4578>. [7 April 2018].
- Winarti, Sri. 2010. *Makanan Fungsional; edisi pertama*. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Windrati, W.S., A. Nafi, dan P.D. Augustine. 2010. Sifat Nutrisional Protein Flour (PRF) Koro Pedang (*Canavalia ensiformis L.*). *Jurnal Agrotek*, Vol 4, No. 1, 2010:18-26. <https://jurnal.unej.ac.id/index.php/JAGT/article/view/2310/1914>. [20 Desember 2018].
- Wiranata, G.A., D.H.D. Puspaningrum, dan I.G.A.W. Kusumawati. 2017. Formulasi dan Karakteristik *Nutrimat bar* Berbasis Tepung Kacang Kedelai (*glycine max. L*) dan Tepung Kacang Merah (*phaseolus vulgaris. L*) Sebagai Makanan Pasien Kemoterapi. *Jurnal Gizi Indonesia*, 5(2). P. !33-139. 2017. <https://ejournal.undip.ac.id/index.php/jgi/article/view/16591/12108>. [7 April 2018]

- Yuniar, Dina Prinata. 2010. *Karakteristik Beberapa Umbi Uwi (Dioscorea spp.) dan Kajian Potensi Kadar Inulinya*. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri. Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur. http://eprints.upnjatim.ac.id/1935/1/dina_f1.pdf. [7 April 2018].
- Zeng, H., Lazarova, D.L., Bordonaro, M. 2014. Mechanisme linking dietary fiber, gut microbiota and colon cancer prevention. *World J Gastrointest Oncol*, 6(2):41-51.