

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraeni, L. dan Nurminabari, I.S., (2019). Kajian Perbandingan Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) dengan Tepung Kacang Kedelai (*Glycine max*) dan Konsentrasi Gula Terhadap Karakteristik *Food Bars* (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas)
- Adna Ridhani, M., Prahastiwi Vidyaningrum, I., Nazzala Akmala, N., Fatihatunisa, R., Azzahro, S., Aini, N., Studi Teknologi Pangan, P., Pertanian, J., & Jenderal Soedirman Jalan Soeparno, U. (2021). Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori Dan Fisikokimia Roti Manis: REVIEW. In *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)* (Vol. 8, Issue 3).
- Agustin T, A., Abbas Zaini, M., Dody Handito Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, dan, & Teknologi Pangan dan Agroindustri, F. (2020). Pengaruh Metode Dan Suhu Blanching Terhadap Persenyawaan Serat Batang Pisang Sebagai Bahan Baku Pembuatan Ares [*The Effect of Methods and Temperature of Blanching Treatment on Fiber Compounds of Banana Stem as Raw Material of Ares*]. 6(1). <http://www.profood.unram.ac.id/index.php/profood>
- Agustin, D., Astuti, S., Sugiharto, R., & Nurdjanah, S. (2023). *Purple Sweet Potato Bars Dengan Penambahan Pisang Ambon Dan Kacang Hijau : Evaluasi Sifat Kimia, Fisik, Dan Sensori Purple Sweet Potato Bars with Addition of Ambon Banana and Mung Beans: Evaluation of Chemical, Physical and Sensory Properties*. 2(2).
- Amalia Ayu. (2023). *Analisis Mutu Sensori dan Kimia Produk Snack Bar Mix Nuts*. Sekola Tinggi Ilmu Kesehatan Mitra Keluarga.
- Amalia, M. R., Nuryani, N., & Santoso, B. (2022). Sensory Characteristics and Nutrient Content of Food Bar with Flour and Pumpkin Seed Substitution. *Jurnal Ilmiah Kesehatan (JIKA)*, 4(1), 182–192. <https://doi.org/10.36590/jika.v4i1.271>
- 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). *Jurnal Agroindustri Halal*, 5(2), 212–219.
- Andika, J. (2020). Pengaruh Harga dan Kualitas Produk Gula Pasir Kemasan Merek Gulaku Terhadap Minat Beli Konsumen (Studi Kasus: Indomaret, Kecamatan Medan Tembung) (Disertasi doktoral, Universitas Medan Area).
- Ardha, M., Ayu, K., Luh, N., Yusasrini, A., Desak, I., Kartika, P., Pangan, P. P. T., & Pertanian, T. (2023). Itepa: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan, Pengaruh Perbandingan Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca normalis*) dan Tepung Wortel (*Daucus carota*) The Effect of Comparison Effect of Banana Kepok Flour

- (*Musa paradisiaca normalis*) and Carrot Flour (*Daucus carota*) on Cookies Characteristics. *Made Ardha Kusumaning Ayu, Dkk. /Itepa*, 13(2), 2024–2335.
- Devy, B. C. Z., Maherawati, & Priyono Suko. (2023). Formulasi *Food Bar* Berbasis Tepung Tempe Kedelai Lokal dan Tepung Pisang Kepok. *Jurnal Agritechno*, 16.2. <http://agritech.unhas.ac.id/ojs/index.php/at>
- Badan Standarisasi Nasional., (1992). Cara Uji Makanan dan Minuman – Persyaratan No SNI 01 2891:1992
- Badan Standarisasi Nasional., (1992). Syarat Mutu *Snack Bar* – Persyaratan No SNI 01 2886:1992
- Badan Standarisasi Nasional., (1995). Syarat Mutu Tepung Pisang – Persyaratan No SNI 01 3841:1995.
- Daud, Ahmad., Suriati., Nuzulyanti. 2019. Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *Lutjanus*, Vol. 24, No. 2:11-16
- Fadlilah, A., Rosyidi, D., & Susilo, A. (2022). Karakteristik Warna L* a* b* dan Tekstur Dendeng Daging Kelinci yang Difermentasi dengan *Lactobacillus plantarum*. *Wahana Peternakan*, 6(1), 30–37. <https://doi.org/10.37090/jwputb.v6i1.533>
- Fath, H. K., Hanifah, I., Dwi, W., & Putri, R. (2020). Formulasi *Food Bar* Grits Kacang Komak dan Kacang Kedelai Hitam Menggunakan Metode *Linear Programming Formulation of Lablab Bean and Black Soybean Food Bar Grits Using Linear Programming Method*. In *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian: Vol. XIII* (Issue 1).
- Fauzaniah, A. (2019). Karakteristik Minyak Kacang Mete (*Anacardium occidentale L.*) pada Berbagai Lama Ekstraksi Berbantu Gelombang Microwave. Skripsi. Universitas Semarang.
- Fauziah, N. (2020). Waktu Larut, Karakteristik Kimia dan Sensoris Minuman Instan Edamame (*Glycine max L. Merrill*) dengan Variasi Penambahan Sari Jahe Merah (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Semarang).
- Handayani, D., Nurwantoro, N., & Pramono, Y. B. (2022). Karakteristik Kadar Air, Kadar Serat Dan Rasa Beras Analog Ubi Jalar Putih Dengan Penambahan Tepung Labu Kuning. *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(2), 14–18.
- Haryanto, Otik dan Fibra. (2013). Penyusunan Draft *Standard Operating Procedure* (SOP) Pengolahan Keripik Pisang (Studi Kasus Di Salah Satu Industri Rumah Tangga Keripik Pisang Bandar Lampung). *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. Volume 18 No.2 Hal 143

- Hasanah, A., Nurrahman, N., & Suyatno, A. (2022). Penambahan Ekstrak Kulit Buah Naga terhadap Derajat Warna, Kadar Antosianin, Aktivitas Antioksidan dan Sifat Sensoris Cendol. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 12(1), 25. <https://doi.org/10.26714/jpg.12.1.2022.25-31>
- Hutapea, G., Harun, N., & Fitriani, S. (2021). Pembuatan Snack Bar dari Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca formatypica*) dan Pure Pisang Ambon Hijau (*Musa paradisiaca sapientum*). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 13(1), 31–36. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v13i1.19017>
- Igir, G., Djarkasi, G. S. S., & Lamaega, J. (2022). Karakteristik Sensoris dan Beberapa Sifat Kimia Crackers Berbahan Dasar Tepung Komposit Talas (*Colocasia esculenta* L), Labu Kuning (*Cucurbita moschata*), dan Tepung Terigu. *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 13(1), 41–46.
- Imanningsih, N., Litbang, B., Kementrian, K., & Indonesia, K. (2013). Pengaruh Suhu Ruang Penyimpanan Terhadap Kualitas Susu Bubuk. In *AGROINTEK* (Vol. 7, Issue 1).
- Istinganah, M., Rauf, R., & Widyaningsih, E. N. (2017). Tingkat Kekerasan Dan Daya Terima Biskuit Dari Campuran Tepung Jagung Dan Tepung Terigu Dengan Volume Air Yang Proporsional (Vol. 10, Issue 2).
- Jariyah, J. J., Basuki, E. K., & Pertiwi, Y. A. (2017). Evaluasi Sifat Fisikokimia *Food Bar* dari Tepung Komposit (Pedada, Talas dan Kedelai) sebagai Alternatif Pangan Darurat. *Jurnal Teknologi Pangan*, 11(1).
- Juita, D., Vitria, M., Eddy, P. B., Putri, R., & Merien, S. (2018). Analisis Daya Terima Dan Nilai Gizi *Food Bar* Dengan Campuran Tepung Talas Bogor (*Colocasia Esculenta* (L) Schott), Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.), Dan Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Untuk Pangan Darurat Bencana (*Emergency Food*).
- Khairun Nisah, dan. (2019). Analisis Kadar Serat Pada Bakso Bekatul Dengan Metode Gravimetri.
- Kharisma, P. R., Afif, B. F., Nadhilah, D., Suleman, D. N. P., & Rochmah, A. N. (2025). Analisis Karakteristik Snack Bar Substitusi Tepung Pisang Raja Nangka (*Musa Paradisiaca*) dan Tepung Mocaf. *Berkala Ilmiah Pertanian*, 8(2).
- Klau, H. F., Ngginak, J., & Nge, T. S. (2019). Kandungan Gula Reduksi Dalam Nira Siwalan (*Borassus flabellifer* L) Sebelum Pemasakan dan Setelah Proses Pemasakan. *Biosfer*, 4(1), 19–24.
- Kusumastuty, I., Fandianty Ningsih, L., & Rio Julia, A. (2015). *Indonesian Journal of Human Nutrition* Formulasi *Food Bar* Tepung Bekatul dan Tepung Jagung sebagai Pangan Darurat (*Formulation of Rice Bran Fluor and Corn Fluor as Emergency*

- Food Product*). *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 2(2), 68–75.
www.ijhn.ub.ac.id
- Ladamay, N. A., & Yuwono, S. S. (2014). Pemanfaatan Bahan Lokal dalam Pembuatan *Foodbars* (Kajian Rasio Tapioka: Tepung Kacang Hijau dan Proporsi CMC)[In Press Januari 2014]. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(1), 67–78.
- Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* l) sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9–15.
- Lumba, R., Djarkasi, G. S. S., dan Molenaar, R. (2020). Modifikasi Tepung Pisang Mulu Bebe (*Musa acuminata*) Indigenous Halmahera Utara Sebagai Sumber Pangan Prebiotik. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(1), 1-16.
- Malissa, T. A., Ekawati, G. A., Luh, N., Yusasrini, A., Studi, P., Pangan, T., Pertanian, T., Kampus, U., Jimbaran, B., & -Bali, B. (2023.). Itepa: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan, Pengaruh Perbandingan Tepung Pisang (*Musa paradisiaca* L.) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Terhadap Karakteristik Brownies Kukus *The Effect Comparison of Banana Flour (Musa paradisiaca L.) and Red Bean Flour (Phaseolus vulgaris L.) on The Characteristics of Steam Brownies*. Tri Ayu Malissa Dkk. /Itepa, 12(3), 2023–2743.
- Manganti, M. H., Mandey, L. C., Oessoe, Y. Y., & Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sam Ratulangi Manado Kampus UNSRAT Manado, J. J. (2021). *Sam Ratulangi Journal of Food Research* Pemanfaatan Tepung Sagu (*Metroxylon* Sp.) dan Kacang Hijau (*Glycine Max* Merr.) Dalam Pembuatan Produk *Food Bars The Utilization Of Sago (Metroxylon Sp.) And Mungbean Flour (Glycine Max Merr.) In Food Bars*. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/srjfr/index>
- Muhandri, T., Koswara, S., & Aminullah, A. (2021). Karakteristik Chiffon Berbahan Baku Tepung Pisang Lewat Matang. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 12(2), 197–208.
<https://doi.org/10.35891/tp.v12i2.2423>
- Mustakin F., (2021). Pengaruh Tingkat Kematangan Pisang Cavendish (*Musa acuminata*) Dan Konsentrasi Agar-agar Terhadap Elastisitas Dan Mutu Organoleptik Selai Lembaran Yang Diperkaya Tepung Cangkang Telur. Skripsi Universitas Hasanuddin
- Muti, N., Salimi, Y. K., & Kasim, R. (2025). Studi Pembuatan *Snack Food Bar* Berbahan Dasar Sacha Inchi (*Plukenetia Volubilis* L.) dengan Penambahan Tepung Sukun (*Artocarpus Communis*). *Jambura Journal of Food Technology*, 7(02), 119–135.

- Ningsih, L.F., 2014. Mutu Gizi dan Organoleptik Formulasi *Food bar* Tepung Bekatul dan Tepung Jagung Sebagai Alternatif Pangan Darurat. Skripsi. Universitas Brawijaya.
- Nishinari, K., Kohyama, K., Kumagai, H., Funami, T., & Bourne, M. C. (2013). Parameters of texture profile analysis. *Food Science and Technology Research*, 19(3), 519–521. <https://doi.org/10.3136/fstr.19.519>
- Novidahlia, N., Ulfa, S. M., & Rohmayanti, T. (2022). Formulasi *Food Bar* Sebagai Pangan Darurat Berbasis Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea Batatas L.*) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*). *Jurnal Agroindustri Halal*, 8(1), 128–136.
- Nuur, N. R., Yulastuti, D., Yulia Sari, W., Kartiyani, T., Maryanti, D., Agus Setia, D. P., Pranowo, S., Diah Pramithasari, I., Prasetyani, D., Mubarak, Ah., Tri Aksari, S., Priyanto, B., Alfiani, T., Sefrina, A., Indah Mayasari, D., Puspaneli, I., Purwoko STIKES Al-Irsyad Al-Islamiyyah Cilacap, B., & Serulingmas Cilacap, S. (2021). Kandungan Senyawa Kimia Buah Pisang Dan Bioaktivitasnya.
- Ong, F., Widjajaseputra, A. I., & Trisnawati, C. Y. (2015). Pengaruh Proporsi Margarin dan Puree Pisang Ambon Sebagai Fat Mimetic Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Reduced Fat Steamed Brownies. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 14(1), 46–54.
- Pande, N. P. H. D., Defiani, M. R., & Arpiwi, N. L. (2017). Kandungan Gula Tereduksi dan Vitamin C dalam Buah Pisang Nangka (*Musa parasidiaca forma typica*) Setelah Pemeramam Dengan Ethrel dan Daun Tanaman. *Jurnal Simbiosis*, 5(2), 64–68.
- Pangaribuan, Y. (2018). Kandungan Kalium dan Daya Patah *Snack Bar* Ubi Jalar Oranye dan Kacang Merah sebagai Alternatif Makanan Selingan. Universitas Brawijaya.
- Permadi, M. R., Oktafa, H., dan A., K. (2018). Perancangan Sistem Uji Sensori Maanan dengan Pengujian *Preference Test* (Hedonik dan Mutu Hedonik), Studi Kasus Roti Tawar Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network. *Jurnal Mikrotik*, VIII(1).
- Pudjihastuti, I., Supriyo, E., & Hartati, R. (2010). Pemberdayaan Industri Kecil Keripik Pisang Dalam Upaya Menuju Industri Mandiri (Vol. 16, Issue 2).
- Purnasari, G., Sasmita, I. R. A., & Susindra, Y. (2022). Effect of banana flour and tempeh flour on sensory characteristics of prebiotic snack bar. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 980(1), 012043.

- Puspita, D., Rahardjo, M., & Kirana, S. F. (2021). Formulasi *Food Bar* dari Kacang Lokal Pulau Timor sebagai Pangan Darurat. *Science Technology and Management Journal*, 1(2), 47–55.
- Rachma, R. O., Paksi, A. M., Jamil, B. A., Safrita, R., Adinda, Z. Z., Kunci, K., Pisang Agung, K., Simpan, M., Keripik Pisang, P., & Japa, U. (2022). *Manufacturing Practices*) Serta Pendugaan Masa Simpan Keripik Pisang Agung UMKM Japa Desa Gadingkulon (Vol. 04, Issue 01).
- Ramadhana, M. R., & Kusnadi, J. (2016). Formulasi Pengembangan Produk Margarin Berbahan Minyak Ikan Tuna (*Thunnus sp*) dan Stearin Kelapa Sawit [In press april 2016]. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 4(2).
- Ramadhani, Z. O., Dwiloka, B., & Pramono, Y. B. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Pisang Kepok (*Musa acuminata l.*) terhadap Kadar Protein, Kadar Serat, Daya Kembang, dan Mutu Hedonik Bolu Kukus. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 80–85.
- Ridhani, M. A., & Aini, N. (2021). Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori dan Fisikokimia Roti Manis. *Pasundan Food Technology Journal*, 8(3), 61-68.
- Rifqi, M., Oktri Sumantri, N., Amalia, L., Pangan dan Gizi Fakultas Ilmu Pangan Halal Universitas Djuanda Bogor, T., Tol Jagorawi No, J., Ciawi, K., Bogor, K., & Barat, J. (2022). Kadar Gula Reduksi, Sukrosa, serta Uji Hedonic pada *Hard Candy* dari Penambahan Ekstrak Jagung Manis (*Zea mays saccharata*), Sukrosa, dan Madu Levels of Reducing Sugar, Saccharose, and Hedonic Test on Hard Candy from the Addition of Sweet Corn Extract (*Zea mays saccharata*), Sucrose, and Honey (Vol. 8, Issue 1).
- Rochmah, M. M., Sofa, A. D., Oktaviys, E. E., Muflihati, I., & Affandi, A. R. (2019). Karakteristik Sifat Kimia dan Organoleptik Churros Tersubstitusi Tepung Beras dengan Tepung Ubi. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 9(1), 74.
- Sabrina, N. F. (2025). Karakteristik Egg Roll Bebas Gluten Berbasis Tepung Pisang Uter dan Tepung Mocaf dengan Penambahan Ekstrak Buah Parijoto (Doctoral dissertation, Institut Pertanian STIPER Yogyakarta).
- Sarifudin, A., Ekafitri, R., Diki, N., Surahman, S., Khudaifanny, D., Febrianti, A., Putri, B., Besar, P., Teknologi, T., Guna, J. K. S., Tubun, N., & Barat, J. (2015). Pengaruh Penambahan Telur Pada Kandungan Proksimat, Karakteristik Aktivitas Air Bebas (AW) dan Tekstural Snack Bar Berbasis Pisang (*Musa paradisiaca*) Effect of Egg Concentration on Proximate, Water Activity (a w) and Textural Properties of Banana (*Musa paradisiaca*) Snack Bar. In *AGRITECH* (Vol. 35, Issue 1).

- Setyadi, D. A. (2016). Pengaruh Jenis Tepung Pisang (*Musa paradisiaca*) dan Waktu Pemanggangan terhadap Karakteristik Banana Flakes. *Tugas Akhir. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan Bandung*.
- Sintawati, R., dan Kurniawati, E. (2024). Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Cavendish terhadap Karakteristik Fisik Kimia dan Organoleptik Crackers: *Effect of Cavendish Banana Flour Substitution on the Physical, Chemical and Organoleptic Characteristics of Crackers*. *JOFE: Journal of Food Engineering*, 3(4), 137-144.
- Sintia, N. A., dan Astuti, N. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah dan Proporsi Lemak (Margarin dan Mentega) terhadap Mutu Organoleptik Rich Biscuit. *Jurnal Tata Boga*, 7(2).
- Sukasih, S.T.P. and MSi, E., 2018. Optimasi Proses Pembuatan Tepung Pisang Cavendish Instan dengan Metode Respon Surface. *Indonesian Journal of Agricultural Postharvest Research*, 15(1), pp.1-11
- Surahman, D. N., Ekafitri, R., Desnilasari, D., Ratnawati, L., Miranda, J., Cahyadi, W., & Indriati, A. (2020). Pendugaan Umur Simpan Snack Bar Pisang Dengan Metode Arrhenius Pada Suhu Penyimpanan Yang Berbeda (Estimation of Banana Snack Bar Shelf Life with Different Storage Temperatures Using Arrhenius Method). *Biopropal Industri*, 11(2), 127. <https://doi.org/10.36974/jbi.v11i2.5898>
- Susanto, A., Kartika, K., Fertiasari, R., & Sari, D. (2023). Food Bar Berbasis Tepung Pisang Dan Mocaf Sebagai *Emergency Food*. *Journal of Food Security and Agroindustry*, 1(2), 24–31. <https://doi.org/10.58184/jfsa.v1i2.65>
- Tavares, P. L. D., & Suseno, T. I. P. (2022). Pengaruh proporsi tepung pisang dan tapioka terhadap karakteristik snack bar. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 21(1), 81–86.
- Utama, C. S., Sulistiyanto, B., Barus, O., & Haidar, M. F. (2022). Kualitas Kimia dan Profil Serat Bekatul Gandum dengan Kadar Air dan Lama Pemanasan Berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 11(1), 26–33. <https://doi.org/10.17728/jatp.11457>
- Waskito, M. R. (2019). Variasi Lama Microwave Assisted Extraction Kacang Mete (*Anacardium Occidentale L.*) terhadap Total Fenolik, Flavanoid, Tanin Dan Aktivitas Antioksidan. *Universitas Semarang*.
- Widati, F. dan I. M. Hidayat. 2012. Kedelai Sayur (*Glycine max L. Merrill*) sebagai Tanaman Pekarangan. IPTEK Hortikultura. Balai Penelitian Tanaman Sayuran, Lembang. Jawa Barat.

- Wulandari, D. 2017. Kualitas Madu (Keasaman, Kada Air, dan Kadar Gula Pereduksi) Berdasarkan Perbedaan Suhu Penyimpanan. *Jurnal Kimia Riset*, Volume 2 No. 1, Juni 2017. Surabaya : Universitas Nahdlatul Ulama.
- Wulandari, H., Wibowotomo, B., & Wahyuni, W. (2023). Efektivitas Penggunaan Tepung Pisang Candi (*Musa paradisiacal Fa Corniculata*) Dalam Pengaplikasian Cookies Lidah Kucing Ditinjau Dari Sifat Kimia Dan Sifat Fisik. *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 5.
- Wulandari, R. T., Widyastuti, N., & Ardiaria, M. (2018). Perbedaan Pemberian Pisang Raja Dan Pisang Ambon Terhadap VO2max Pada Remaja di Sekolah Sepak Bola. *Journal of Nutrition College*, 7(1). <http://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jnc/>