

DAFTAR PUSTAKA

- Adam, N., & Xyzquolyna, D. (2020). *Substitusi Tepung Kacang Hijau (Phaseolus radiatus L.) pada Pembuatan Makanan Tradisional Gorontalo Ilabul*. 3(1), 13–22.
- Adipa, R., Rahmawati, W., & Suharyatun, S. (2022). Jurnal Agricultural Biosystem Engineering Pengaruh Kecepatan Putar Disk Mill Terhadap Karakteristik Tepung dari 3 Jenis Polong. *Agricultural Biosystem Engineering*.
- Agustin, A. R., Karyantina, M., & Widanti, Y. A. (2022). Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Mochi Bit (*Beta vulgaris L.*) dengan Variasi Rasio Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata L.*) Tepung Ketan. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan UNISRI*, 7(1), 40–48.
- Aprilia, D., Putri, S. K., & Nurlaini. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Kacang Hijau terhadap Daya Terima, Air, Protein pada Cookies. *Kesehatan Nasional*, 1, 77–86.
- Arum, D. P., & Kurnia, P. (2024). Pengaruh Substitusi Tepung Ganyong Dan Tepung Sorgum Terhadap Kadar Air dan Kadar Abu pada Cookies Cokelat Bebas Gluten Berbahan Dasar Tepung Mocaf. *Ranah Research : Journal of Multidisciplinary Research and Development*, 6(6), 2739–2744. <https://doi.org/10.38035/rj.v6i6.1140>
- Baharudin, A., Dzaki, M., & Erlangga, R. (2023). *Kajian Potensi Komoditas Vanilla Indonesia di Pasar Internasional*. 2(2020), 108–121.
- Chalimatun Sa'idah. (2023). *Pengaruh Substitusi Tepung Bekatul Jagung Putih (Zea Mays L.) Terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik cookies* [Universitas Semarang]. <https://eskripsi.usm.ac.id/detail-D11A-759.html>
- Dapcevic-Hadnadev, T., & HadnaCev, M. (2018). *The healthy components of cereal by-products and their functional properties*. <https://doi.org/10.1016/B978-0-08-102162-0.00002-2>
- Dewi, S. S., Fadhila, R., Kuswari, M., Palupi, K. C., Utami, D. A., Gizi, P. S., Kesehatan, F. I., Jeruk, K., & Barat, J. (2021). Pembuatan Snackbar sebagai Makanan Tambahan Olahraga sebagai Sumber Tinggi Kalori. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 11(2), 100–110.
- Diana, A. F., & Anggreini, R. A. (2023). Karakteristik Organoleptik dan Kimia Snack bar Tepung Beras Merah dengan Penambahan Pangan Lokal sebagai Makanan Fungsional Kaya Serat. *Teknologi Pangan*, 13–23.

- Dwiyanti, L. M. M., Sirajuddin, & Fanny, L. (2026). Daya Terima Dan Analisis Zat Gizi Protein , Zat Besi Berbasis Tepung Kacang Hijau Dan Kacang Tanah Dengan Penambahan Hamil Anemia. *Indonesian Journal of Innovation Multidisipliner Research*, 4, 2153–2160.
- Fairuzyawal, N., Yuniati, Y., Rahmiati, R., & Devianti, R. N. (2025). Analisis Karakteristik Sensorik Dan Nutrisi Snack Bar Berbasis Tepung Kedelai, Tepung Ubi Ungu, dan Multigrain. *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, 10(2), 8319–8330.
- Fajri, M., Rusilantii, & Fadiati, A. (2022). Pengaruh Penggunaan Gula Aren Bubuk (Arenga Pinnata) Pada Kualitas Snack Bar Berbasis Bahan Pangan Lokal. *Jurnal Syntax Admiration*, 3(9).
- Fath, H. K., Hanifah, I., Dwi, W., & Putri, R. (2020). Formulasi food bar grits kacang komak dan kacang kedelai hitam menggunakan metode linear programming. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, XIII(1), 29–45.
- Gunawan, M. I. F., Riandani, A. P., Saleh, E. R. M., Rodianawati, I., Budagara, I. K., Surani, S., Nurbaya, S. R., Artuti, S. D., Nurhayati, & Fayyadh, Z. N. (2023). *Teknik Evaluasi Sensori Produk Pangan*. CV HEI PUBLISHING INDONESIA.
- Haslina, H., Larasati, D., Pratiwy, E., Nazir, N., & Fitriana, I. (2021). Optimization of Temperature and Extraction Time for the Nutritional And Phytochemical Contents of Corn Bran With Ultrasonic-Method. *Asian Journal of Applied Research for Community Development and Empowermen*, 5(3).
- Hou, D., Yousaf, L., Xue, Y., Hu, J., Wu, J., Hu, X., Feng, N., & Qun Shen. (2019). Mung Bean (*Vigna radiata* L.): Bioactive Polyphenols, Polysaccharides, Peptides, and Health Benefits. *Nutrients*, 1–28.
- Hussain, M., Raza, M. A., Saeed, F., Tufail, T., Ahmad, A., Ahmad, A., Jbawi, E. Al, Afzaal, M., Tufail, T., Ahmad, A., Ahmad, A., & Al, E. (2024). Maize bran as an agro-industrial by-product : its bioactive compounds and their potential health benefits. *Cogent Food & Agriculture*, 10(1). <https://doi.org/10.1080/23311932.2024.2390157>
- Jiao, Y., Chen, H.-D., Han, H., & Chang, Y. (2022). Development and Utilization of Corn Processing by-Products : A Review. *Foods*.
- Khotimah, K., Kusumaningrum, I., & Afifah, R. N. (2024). Profil Tekstur dan Uji Hedonik Bakso Ikan Lele Dengan Penambahan Tepung Ubi Kelapa(*Dioscorea alata*). *JPHPI*, 27, 693–705.
- 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.

- Kumar, R., Agliata, J., Wan, C., Flint-garcia, S., Salazar-vidal, M. N., Mustapha, A., Cheng, J., & Somavat, P. (2024). Evaluation of dry milling characteristics and polyphenolic contents of fourteen conventionally bred colored corn varieties for value-added coproducts recovery. *Industrial Crops & Products*, 215(February), 118600. <https://doi.org/10.1016/j.indcrop.2024.118600>
- Kurniawan, L. K., Ishartani, D., & Siswanti. (2020). Karakteristik Kimia, Fisik dan Tingkat Kesukaan Panelis Pada Snack Bar Tepung Edamame (*Glycine max*(L.) Merr.) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*) Dengan Penambahan Flakes Talas (*Colocasia esculenta*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, XIII(1), 20–28.
- Lakundha, D., Putra, C., & Sutiadiningsih, A. (2025). Substitusi Tepung Komposit (Ketan Hitam-Kacang Hijau dan Terigu) Terhadap Karakteristik Sensori dan Kesukaan Thin Brownies. *Jurnal Multidisiplin Ilmu Akademik*, 2(4), 786–800.
- Lestari, S., Yuniantini, E., & Suryani, D. (2024). Analisis Proksimat dan Daya Terima Organoleptik Snack Bar Berbasis Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L*). *Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 6(3), 519–531.
- Linangsari, T., Sandri, D., & Lestari, E. (2022). Evaluasi Sensori Snack Bar Talipuk Dengan Penambahan Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca forma typica*) pada Panelis Anak-anak dan Dewasa. *Jurnal Agroindustri Halal*, 8, 213–221.
- Ma'rifah, B., Deana, L., & Suci, E. (2023). Cookies Substitusi Puree Bayam Hijau dan Tepung Kacang Hijau Sebagai Cemilan Tinggi Protein dan Zat Besi Untuk Remaja Putri Anemia. *Media Gizi Pangan*, 30.
- Mansur, K. W., & Hudi, L. (2024). Characteristics of Corn (*Zea mays L* .) Bran Snack bar Based on the Proportion of Bran Paste to Kepok Banana Flour (*Musa paradisiaca L* .) [Karakteristik Snack bar Bekatul Jagung (*Zea mays L* .) Berdasarkan Proporsi Pasta Bekatul dengan Tepung Pisang Kep. *UMSIDA*, 1–11.
- Mawarno, S., & Lewerissa, B. (2024). Karakteristik dan Potensi Pangan Fungsional Snack Bar Berbasis Sorgum dengan Perbedaan Jenis Binder. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 35(2), 237–245.
- Nazihah, E. F., & Makosim, S. (2025). Studi Kelayakan Inovasi Produk Snack Bar Sorgum “SOGI” Sebagai Alternatif Pangan Lokal. *TECHNOPEX-2025 Institut Teknologi Indonesia*, 1218–1223.

- Novia, R., Setiawan, B., & Marliyati, S. A. (2022). Pengembangan Produk Ready To Use Therapeutic Food (RUTF) Berbentuk Bar Berbahan Kacang Hijau, Serelia, dan Minyak Nabati. *Media Gizi Indonesia*, 17(1), 21–32.
- Octo, P., Deviyanti, I., & Fatmawati, I. (2021). TEPUNG KACANG BAMBARA (Dietary Fiber and Organoleptic of Corn Bran Crackers with Addition of Bambara Groundnut Flour). *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, Vol 20 (2), 130–138.
- Pitaloka, I. M., & Muhlishoh, A. (2024). Analisis kandungan gizi dan organoleptik mie kering substitusi tepung kacang hijau dan tepung daun kelor untuk remaja gizi kurang. *Journal Of Nutrion College*, 13(September 2023), 105–114.
- Prasetyo, P. O., Deviyanti, I., & Fatmawati, I. (2021). *Kadar Serat Pangan dan Sifat Organoleptik Crackers bekatul Jagung Dengan Penambahan Tepung Kacang Bambara*. 130–138.
- Purbowati, Novita, L., Septiani, & Sari, F. Y. K. (2022). Daya Terima dan Kandungan Zat Gizi Sereal Singkong Kacang Hijau. *Jurnal Medika Indonesia*, 1(1), 7–15.
- Putu, N., Arwini, D., Studi, P., Industri, T., Teknik, F., Bali, U. M., & Utara, P. D. (2021). *Roti, Pemilihan Bahan Dan Proses Pembuatannya*. 4(1), 33–40.
- Rahmawati, L., & Saputrayadi, A. (2020). *Inovasi Pembuatan Cookies Kaya Gizi Dengan Proporsi Tepung Bekatul dan Tepung Kedelai*. 7(1).
- Rakhmadina, C. A., Murtini, E. S., & Kunci, K. (2025). Pengaruh Penambahan Bahan Pengisi terhadap Total Klorofil , pH , dan Intensitas Warna Pewarna Alami dari Daun Rumput Teki (Cyperus rotundus L .) The Influence of Fillers Addition on Total Chlorophyll , pH , and Color Intensity of Natural Colorant from Pu. *JOFE : Journal of Food Engineering*, 4(3), 102–115.
- Rosida, D. F., Priyanto, A. D., & Ristanti, D. W. (2022). Kajian Penambahan Madu dan Pati Kimpul (Xanthosoma sagittifolium) pada Snack Bar Buah Kering dan Sereal Study of Additional Honey and Starch of Cocoyam (Xanthosoma sagittifolium) on Dried Fruit and Cereal Snack Bar. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 10(3), 200–212.
- Rumenser, D. C., Langi, T., & Koapaha, T. (2021). Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Snack Bar Berbasis Tepung Ampas Kelapa (Cocos Nucifera L.) Dan Tepung Kacang Hijau (Vigna Radiata). *Journal If Food Research*, 1(April).
- Saskya, D., Puji, E., Baskara, R., & Anandito, K. (2025). Karakteristik Snack Bar Substitusi Tepung Garut dan Tepung Kedelai sebagai Alternatif Produk

- Penderita Autisme. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 18(1), 26–41.
- Seno, B. A., Lewerissa, K. B., Studi, P., Rekayasa, T., Program, P., Terapan, S., Santo, P., Surakarta, P., Studi, P., Pangan, T., Kristen, U., & Wacana, S. (2021). Richovy Snack Bar : Pengembangan Produk Snack Bar Berbasis Rengginang di UMKM Varia Surakarta. *Jurnal SEMAR*, 10(2), 90–96.
- Septya, P., Chaniago, N., Priyono, S., Saputri, N. E., Studi, P., Pangan, T., & Pontianak, U. T. (2025). Pemanfaatan Tepung Ampas Tahu dengan Penambahan Pasta Kacang Merah dalam Formulasi Snackbar. *Hidroponik: Jurnal Ilmu Pertanian Dan Teknologi Dalam Ilmu Tanaman*, 2.
- Suloi, A. N. F., Rumitasari, A., Farid, J. A., Firtiani, S. N. A., & Ramadhani, N. L. (2020). Snack Bars : Camilan Sehat Rendah Indeks Glikemik Sebagai Alternatif Pencegahan Penderita Diabetes. *Jurnal ABDI*, 2(1).
- Tadju, R., Rosantty, E., Buri, N., & Antu, M. Y. (2021). Sensory evaluation of panelists on biscuit products based on sorghum flour and corn bran flour. *IOP Conf. Series: Earth and Enviromental Science*. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/911/1/012076>
- Taula, M. S. D., Oessoe, Y. Y. E., Sumual, M. F., Program, M., Teknologi, S., Pertanian, F., Ratulangi, U. S., Program, D., Teknologi, S., Pertanian, F., & Ratulangi, U. S. (2021). *Kajian Komposisi Kimia Snack Bars Dari Berbagai Bahan Baku: Systematic Review*. 17, 15–20.
- Vindianti, R., & Nusantara, U. W. (2024). Daya Terima , Kandungan Gizi dan Daya Antioksidan Formula Snack Bar Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Biji Kelor Sebagai Jajanan Sehat Bagi Anak Sekolah. *Jurnal Siti Rufaidah*, 2(3).
- Wulandari, N. W. M., Putra, I. N. K., & Suter, I. K. (2023). Pengaruh perbandingan tepung kimpul dan kacang gude terhadap karakteristik snack bar. *Media Ilmiah Teknologi Pangan*, 10(2), 49–58.
- Yudo, W. S., Hartati, F. K., & Handarini, K. (2024). Karakteristik Mutu Kimia dan Organoleptik Snack Bar Dengan Penambahan Konsentrasi Ampas Kelapa Kedelai (*Glycine max L.*) Dan Margarine. *Pro-Stek*, 6(2), 91–106.
- Zhang, Y., Dong, L., Zhang, J., Shi, J., Wang, Y., & Wang, S. (2021). *Adverse Effects of Thermal Food Processing on the Structural , Nutritional , and Biological Properties of Proteins*.
- Zheng, Y., You, L., Wang, W., Qin, X., Chen, Z., & Zhang, R. (2025). Food Chemistry : X High molecular weight soluble dietary fiber of corn bran

exhibits stronger inhibitions in digestibility and short-term retrogradation of corn starch than low molecular weight soluble fiber. *Food Chemistry: X*, 26(February), 102341. <https://doi.org/10.1016/j.fochx.2025.102341>