

## DAFTAR PUSTAKA

- Agrahar-Murugkar, D., Gulati, P., & Gupta, C. (2020). Fuzzy logic analysis of sensory attributes of snack bars prepared from multi-nutrient composite flour and natural binding agents. *Journal of Agricultural Engineering*, 57(1), 25-39.
- A.H. Patel, S. M Arora. (2016). Peanut Butter Processing and Quality Control. *Journal of food and drug*
- Aidoo, R. P., Afoakwa, E. O., & Dewettinck, K. (2015). Rheological properties, melting behaviors, and textural characteristics of chocolate with varying compositions of cocoa butter and milk fat fractions. *LWT - Food Science and Technology*, 62(1), 630-636.
- A.M. W Davies. (2019). Baking: Science and Technology. *Trends in Food Science & Technology*
- Andriani, W. O. R. A., Ansharullah, A. N., & Asyik, N. (2018). Karakteristik organoleptik dan nilai gizi snack bar berbasis tepung beras merah (*Oryza nivara*) dan tepung jagung (*Zea mays L.*) sebagai makanan selingan tinggi serat. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan (JSTP)*, 3(6), 1448-1459.
- Anggi, B. A. (2020). *Manajemen peserta didik dalam meningkatkan prestasi non akademik siswa di SMK Manbaul Ulum Bondowoso* (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim).
- Barrett, D. M., & Lloyd, B. (2012). Advanced preservation methods and nutrient retention in fruits and vegetables. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 92(1), 7-22.
- Chandra, F. (2010). Formulasi snack bar tinggi serat berbasis tepung sorgum (*Sorghum bicolor L.*), tepung maizena, dan tepung ampas tahu.
- Gisslen, W. (2018). *Professional cooking*. John Wiley & Sons.
- Hermawan. (2018) . Pengaruh Proporsi Bahan Terhadap Kualitas Snackbar Berbasis Tepung Singkong. *digilib.uns.ac.id*
- Ismail, M. D., Masykuri, M., & Pramono, Y. B. (2016). *Karakteristik Snack Bars Berbahan Dasar Tepung Kacang Hijau Dan Pisang Lokal* (Doctoral dissertation, Fakultas Peternakan & Pertanian).
- Ismayanti, P. P. (2010). Jakarta: PT. *Kompas Grasindo*.

- Izzo, M., & Niness, K. (2001). Formulating nutrition bars with inulin and oligofructose.
- J, Bower. 2009. *Statistical Method for Food Science*.
- Kusumastuti, I., & Kusumah, S. H. (2022). Daya Terima Panelis Terhadap Sifat Sensoris Velva Tomat Dengan Penambahan Madu Murni Pada Berbagai Konsentrasi
- Kusumastuti, I., Kusumah, S. H., & Tatang, T. Daya Terima Panelis Terhadap Sifat Sensoris Velva Tomat Dengan Penambahan Madu Murni Pada Berbagai Konsentrasi. *Jurnal Fakultas Teknik UNISA Kuningan*, 3(2), 456019.
- Makinde, F. M., & Ayodele, O. P. (2017). Production and Quality Evaluation of Cookies from Whole Wheat and Date Palm Fruit Meal. *Food Science and Technology Research*, 23(1), 37-43.
- Mathur, M., Kumari, A., Grewal, R. B., Panghal, A., Rani, M., & Kargwal, R. (2020). Development and optimization of ingredients for multigrain fibre and protein enriched composite bars using sensory evaluation. ~ 143 ~ *The Pharma Innovation Journal*, 9(11), 143-149.
- Maqdziz, C. H. P., & Maryanto, M. (2018). Karakterisasi Selai Oles Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* L.) dengan Variasi Penambahan Susu Full Krim. *Jurnal Agroteknologi*, 12(02), 126-137.
- Pratama, S., & Putra, E. K. (2019). Rancang Bangun Sistem Informasi Perpustakaan Berbasis Website Pada Smpn 1 Kertak Hanyar. *Technologia: Jurnal Ilmiah*, 10(2), 68-76.
- Rahmaniah Crisan, R. C., Ayu Rafiony, A. R., Jonny Syah R Purba, J. S. R. P., & Mulyanita, M. (2022). Daya Terima Dan Kandungan Gizi Snack Bar Tepung Tempe Dan Tepung Pisang Ambon. *Pontianak Nutrition Journal (PNJ)*, 5(1), 191-200.
- Rahmaniah Crisan, R. C., Ayu Rafiony, A. R., Jonny Syah R Purba, J. S. R. P., & Mulyanita, M. (2022). Daya Terima Dan Kandungan Gizi Snack Bar Tepung Tempe Dan Tepung Pisang Ambon.
- Saputri, Y. (2019). Evaluasi Sensori Dan Kimia Snack Bar Berbahan Baku Tempe Dan Kurma Sebagai Makanan Pemulihan Pada Endurance Sport. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1), 1-11.
- Shahidi, F., & Ambigaipalan, P. (2015). Honey and its adulteration: A review. *Journal of Food Composition and Analysis*, 44, 74-80.

- Simanjanrang, T. H., Johan, V. S., & Rahmayuni, R. (2020). Pemanfaatan tepung biji nangka dan sale pisang ambon dalam pembuatan snack bar. *Jurnal Agroindustri Halal*, 6(1), 001-0.
- Spillane, J. J. (1987). *Pariwisata Indonesia: sejarah dan prospeknya*. Kanisius.
- Sugiyono. 2013. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan Kombinasi (Mixed Methods)*. Bandung: Alfabeta
- Sumijati, S. (2009). *Studi tentang Aspergillus Flavus dan Aflatoksin pada Tahap Budidaya Kacang Tanah dari Beberapa Lokasi Lahan Kering di Kabupaten Karanganyar* (Doctoral dissertation, Sebelas Maret University).
- Suriawiria, U. (2000). *Madu untuk kesehatan, kebugaran dan kecantikan*. Penerbit Papas Sinar Sinanti.
- Syafii, F., & Yani, A. (2023). The Effect of Modified Banana Flour and Soy Flour Ratio on The Organoleptic Parameters of Snack Bar as Supplementary Food in Type 2 Diabetes Mellitus Patients. *Journal of Noncommunicable Diseases Prevention and Control*, 1(1), 1-7.
- White, J. S. (2008). Straight talk about high-fructose corn syrup: what it is and what it ain't. *The American journal of clinical nutrition*, 88(6), 1716S-1721S.
- Ying, W. S., Dian, N. L. H. M., Wasoh, H. E. L. M. I., & Ming, L. O. (2018). Formulation of a low glycemic binder fortified with palm vitamin e (tocotrienol-rich fraction) for functional granola bars. *Journal of Oil Palm Research*, 30(4), 591-601.