

DAFTAR PUSTAKA

- Adera, S. S., Mariyani, N., & Eddy, F. F. (2022). Screening Panelis Internal di PT Foodex Inti Ingredients. *Jurnal Sains Terapan: Wahana Informasi dan Alih Teknologi Pertanian*, 12(2), 49-59.
- Aini, Q., Sulaeman, A., & Sinaga, T. (2020). Pengembangan bee pollen snack bar untuk anak usia sekolah. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 31(1), 50-59.
- Alfiana, T. A. (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Sorgum Tanpa Sosoh terhadap Warna dan Daya Patah Biskuit. *Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta*.
- Amalia,R.(2011).Kajian karakteristik fisiokimia dan organoleptik snack bars dengan bahan dasar tepung tempe dan buah nangka kering sebagai alternatif pangan CFGF(Casein Free Gluten Free) [Master Thesis]. Surakarta: Universitas Sebelas Maret. Tersedia dari <https://eprints.uns.ac.id/4363/>
- Anggraeni, F. D., & Sumaryati, E. (2019). Sanitasi Peralatan Dan Penggunaan Pewarna Makanan Sintesis Pada Jajanan Tradisional (Cenil Dan Lupis) Di Kelurahan Arjosari Kota Malang. *Jurnal Aplikasi Dan Inovasi Ipteks "Soliditas"(J-Solid)*, 2(2), 76-83.
- Arendt,E.K.,O'Brien,C.M.,Schober,T.,Gormley,T.R.dan Gallagher,E.(2002).Developmet of gluten-free cereal products. *Journal of Farmacy and Food* 12:21-27
- Azizah, H. (2017). Pengaruh pemberian molase dan air rebusan kecambah kacang hijau (*Phaseolus Radiatus* L.) terhadap kualitas nata dari limbah cair pulp kakao (*Theobroma Cacao* L.) (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim)
- Cahyadi,Wisnu., Gozali.,& Ayu Ramdiani(2018).Kajian Perbandingan Tepung sorgum(*Sorghum bicolor*) dengan Tepung Ganyong (*Canna edulis*) dan konsentrasi Ikan Kembung (*Rastrellinger kanagurta* L) Terhadap Karakteristik Nugget. *Pasundan Food Technology Journal*, 4(3)
- Chen,J.2014.Food Oral Processing:Some Important Underpinning Principles Of Eating and Sensory Perception.*Journal of Food Structure*.Vol.1:91-105
- Dadang, Supriatna,et al.2012.Kajian Pemanfaatan Ampas Kelapa Hasil Samping Pembuatan VCO untuk produk Tepung Kelapa (Coconut Flour) Berserat Tinggi.
- David,W.,Djamaris,A.R.A.2018. Metode Statistik Untuk Ilmu dan Teknologi Pangan. Jakarta: Penerbitan Universitas Bakrie
- Dayani, F., & Sari, R. N. (2023). Gluten-Free Cookies Formulation Using Local Composite Flour of Gadung, Brown Rice, and Moringa Leaves. *Journal of Agritechology and Food Processing*, 3(1), 1-13.
- Dhita,Annisaa,Noor(2023).Analisis Fisikokimia dan Sensori Menggunakan Metode CATA (Check-All-That-Apply) Produk Minuman Cokelat Dengan

- Penambahan Kopi Arabika Java Preanger. Tugas Akhir (S1), Universitas Bakrie
- Efendi, A. P. H., Safitri, S. A., Putra, O. I., Geofani, C., Santoso, F. W., & Septianingrum, N. M. A. N. (2022). Prevention of stunting in children by making processed products from traditional plants. *Community Empowerment*, 7(1), 54-60.
- Falah, M. S., Priyono, S., & Fadly, D. (2022). Formulasi Snack Bar Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Edamame (*Glycine max* (L) merrill): Karakteristik Fisikokimia dan Sensori. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, 5(1), 25-32.
- Farrah, S. D., Emilia, E., Mutiara, E., Purba, R., Ingtyas, F. T., & Marhamah, M. (2022). Analisis Kandungan Gizi dan Aktivitas Antioksidan pada Cookies Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor*, L). *Sport and Nutrition Journal*, 4(1), 20-28.
- Gunawan, A., Pranata, F. S., & Swasti, Y. R. (2021). Kualitas Muffin dengan Kombinasi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*). *Jurnal teknologi hasil pertanian*, 14(1), 11.
- Hasan, I. (2018). Pengaruh perbandingan tepung ampas kelapa dengan tepung terigu terhadap mutu brownies. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 1(1), 59-67.
- Hayati, R., Marlia, A., dan Rosita, F. 2012. Sifat Kimia dan Evaluasi Sensori Bubuk Kopi Arabika. *Jurnal Florstek*. Vol. 7: 66-75
- Hidayah, N. (2011). Pengembangan Diversifikasi Pangan Pokok Lokal. *JURNAL PANGAN*, 20(3), 295-314.
- Humairoh, F., Firdaus, F. A., Ulfa, R. A., Gustiani, N. F., Saputri, D., Aprina, D., ... & Ananda, S. (2023). Nugget tempe: Inovasi makanan pencegah stunting. *COMSEP: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(3), 273-277.
- Indrawan, I., Seveline, S., & Ningrum, R. I. K. (2018). Pembuatan snack bar tinggi serat berbahan dasar tepung ampas kelapa dan tepung kedelai. *Jurnal ilmiah respati*, 9(2).
- Isni, S. (2025). Pengaruh Komposisi Bahan Baku Terhadap Mutu Sensoris Kerupuk Gurita (Octopoda). *Jurnal Multidisiplin Dehasen (MUDE)*, 4(2), 205-212.
- Iva, V., & Bella, N. M. (2013). Pemanfaatan Tepung Umbi Gadung dan Tepung Mocaf Sebagai Bahan Substitusi Dalam Pembuatan Mie Basah, Mie Kering, dan Mie Instan. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 2(1), 246-256.
- Khoirunnisa, W., & Nasrullah, N. (2021). Penambahan tepung kedelai pada roti tawar tepung sorgum dan pati garut bebas gluten dengan zat besi dan serat pangan. *Ghidza: Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 5(1), 72-86.
- Kidnem, D. M. M. (2022). Pengaruh Perbandingan Tepung Bekatul Dan Tepung Pisang Kepok Terhadap Kekerasan Dan Sifat Sensori Snack Bar.

- KOMALA, A., YUSMARINI, Y., & RAHMAYUNI, R. (2017). Kajian pemanfaatan tepung sukun dan tepung ampas kelapa dalam pembuatan flakes. *Sagu*, 16(2), 1-9.
- Kurnia, Kabelan. 2008. Cara Aman Mengonsumsi Gadung Terdapat dalam <http://kabelan.kurnia.blogspot.co.id>
- Lawless, H., and Heymann, H. 2010. *Sensory Evaluation of Food Principles and Practices Second*. Springer, New York
- Lestari, E., Anindita, A. M., Badi'ah, A. N., Sayekti, T., & Fadly, W. (2022). Potensi umbi gadung sebagai bahan pengganti tepung dalam pembuatan bakso daging sapi. *Jurnal Tadris IPA Indonesia*, 2(1), 1-12.
- Mawarno, B. A. S., & Putri, A. S. (2022). Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Snack Bar Tinggi Protein Bebas Gluten dengan Variasi Tepung Beras, Tepung Kedelai dan Tepung Tempe. *Nutrition and Public Health*, 3(1), 47-54.
- Mustika, A., Wahyuningsih, W., & Paramita, O. (2019). Pengaruh Teknik Perendaman pada Pembuatan Tepung Sorgum Merah (Bicolor L) Ditinjau dari Kualitas Butter Cookies. *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, 7(1), 22-30.
- Naisali, H., Utoro, P. A. R., & Witoyo, J. E. (2023). Review Keragaman dan Metode Pengolahan Umbi-Umbian Lokal Nusa Tenggara Timur. *Jurnal Pangan dan Gizi p-ISSN*, 2086, 6429.
- Novalinda, Dewi. 2015. '' Teknologi pengolahan umbi gadung sebagai sumber bahan pangan lokal''. Tersedia <https://jambi.litbang.pertanian.go.id>
- Novita, Y., Athaillah, T., Husin, H., Marbun, M., & Zulyaden, Z. (2022). Produk Inovasi Mie Kelor (*Moringa Oleifera*) Sebagai Upaya Pencegahan Stunting Desa Babul Makmur, Kecamatan Simeulue Barat, Kabupaten Simeulue. *Jurnal Abdimas Bina Bangsa*, 3(1), 133-139.
- Nurali, E. J., Ruindungan, E. T., Taroreh, M. I., Rawung, D., & Ossoe, J. J. (2023). Development Snack Bar Composite Flour of Goroho Banana (*Musa Acuminata*), Purple Yams (*Ipomoea Batatas L.*) And Green Bean (*Vigna Radiata*). *Jurnal Agroekoteknologi Terapan*, 4(1), 54-66.
- Palupi, P. J., Prasetya, R., Doddy Pratama, M., & Sriwahyuni, I. (2021). Karakteristik Fisikokimia Selai Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Penambahan Variasi Konsentrasi Buah Nanas. *Jurnal Agroteknologi*, 15(01).
- Periawan, P. A., Marsiti, C. I. R., & Suriani, M. (2019). Pemanfaatan Tepung Umbi Gadung (*Dioscorea Hispida* Dennst) Menjadi Kue Kering Kaastengels. *Jurnal BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 10(2), 84-94.
- Pramitha, A. R., & Wulan, S. N. (2017). Detoksifikasi sianida umbi gadung (*Dioscorea hispida* Dennst.) dengan kombinasi perendaman dalam abu sekam dan perebusan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2).
- Przybylska-Balcerek, A., Frankowski, J., & Stuper-Szablewska, K. (2019). Bioactive compounds in sorghum. *European Food Research and Technology*, 245, 1075-1080.

- Pusungulena, S. O., Nurali, E. J., & Assa, J. R. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Kelapa (*Cocos Nucifera* L.) Terhadap Serat Pangan, Daya Kembang, Karakteristik Kimia Dan Tingkat Kesukaan Bolu. *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 14(1), 43-56.
- Putalan, R., Ariany, S. P., Wardana, R., & Nusi, F. (2024). Analisis Komposisi Kadar Air Dan Profil Sensorik Tortilla Dengan Variasi Penambahan Ikan Teri Nasi (*Stolephorus Comersoni*). *Journal Of Fisheries Agribusiness*, 2(1), 17-21.
- Putri, E. D. H., & Mayasari, C. U. (2020). Pemanfaatan Tepung Umbi Gadung (*Dioscorea Hispida* Dennst) Sebagai Bahan Substitusi Dalam Pembuatan Cake. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 11(2), 164-171.
- Putri, R. D., Hersoelistyorini, W., & Nurhidajah, N. (2019). Kadar Amilosa, Tingkat Kekerasan, dan Sifat Sensori Stick dengan Substitusi Tepung Gadung (*Dioscorea hispida* Dennst). In *Prosiding Seminar Nasional Unimus* (Vol. 2).
- QOLBI,H.F.(2021)'II TINJAUAN PUSTAKA 2.1. Snack Bar', *Karakterisasi Sifat Fisiko Kimia Dan Organoleptik Snack Bar Berbasis Tepung Ubi Jalar Ungu, Tepung Tapioka Dan Kacang Tunggak*,pp.4-20
- Rahayu, R. L., Mubarak, A. Z., & Istianah, N. (2021). Karakteristik fisikokimia cookies dengan variasi tepung sorgum dan pati jagung serta variasi margarin dan whey. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 9(2), 89-99.
- Rahman, T., Luthfiyanti, R., & Ekafitri, R. (2011). Optimasi proses pembuatan food bar berbasis pisang. *Prosiding SNaPP2011 Sains, Teknologi, dan Kesehatan*, 2(1), 295-302.
- Ratnaningsih, G. E., Adie, M. M., & Harnowo, D. (2017). Sifat fisikokimia dan kandungan serat pangan galurgalur harapan kedelai. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 14(1), 35-45.
- Raudia,A.T.(2021).Profil Sensori Formulasi Snack Bar Berbahan Dasar Tepung Bekatul dan Tepung Kacang Hijau. Tugas Akhir(S1),Universitas Bakrie
- Rinda, A., & Asyik, N. (2018). Pengaruh komposisi snack bar berbasis tepung tempe dan biji lamtoro (*Leucaena leucocephala* (Lam) de wit) terhadap penilaian organoleptik, proksimat dan kontribusi angka kecukupan gizi. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 3(3), 1328-1340.
- Ryanividya, D. N. A., Alamsyah, A., & Cicilia, S. (2022). Mutu Kue Bingka Dolu pada Berbagai Konsentrasi Substitusi Terigu dengan Tepung Sorgum: Quality of Bingka Dolu at Various Concentrations of Substitution of Wheat with sorghum flour. *Pro Food*, 8(2), 107-115.
- Ryland, D., Vaisey-Genser, M., Arntfield, S. D., & Malcolmson, L. J. (2010). Development of a nutritious acceptable snack bar using micronized flaked lentils. *Food Research International*, 43(2), 642-649.
- Sabilla, N. F., & Murtini, E. S. (2020). Pemanfaatan tepung ampas kelapa dalam pembuatan flakes cereal (kajian proporsi tepung ampas kelapa: tepung beras). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 21(3), 155-164.

- Salsabiela, A. R., Afgani, C. A., & Dzulfikri, M. A. (2021). The Karakteristik Kimia, Fisik Dan Organoleptik Snack Bar Berbasis Sorgum (*Sorghum bicolor* (L.) moench) dan Kacang Mete (*Anacardium occidentale*). *Food and Agro-industry Journal*, 2(2), 41-52.
- Santoso, B., Pratama, F., Hamzah, B., & Pambayun, R. (2015). Karakteristik fisik dan kimia pati ganyong dan gadung termodifikasi metode ikatan silang. *Agritech*, 35(3), 273-279.
- Sari, I. P., Lukitaningsih, E., Rumiati, R., & Setiawan, I. M. (2013). Glycaemic index of uwi, gadung, and talas which were given on rat. *Majalah Obat Tradisional*, 18(3), 127-131.
- Septiani, V. E., Jus'at, I., & Wijaya, H. (2016). Pembuatan *snack bar* bebas gluten dari bahan baku tepung mocaf dan tepung beras pecah kulit. *Universitas Esa Unggul Jakarta*.
- Setiarto, R. H. B., & Widhyastuti, N. (2016). Penurunan kadar tanin dan asam fitat pada tepung sorgum melalui fermentasi *Rhizopus oligosporus*, *Lactobacillus plantarum* dan *Saccharomyces cerevisiae*. *Berita Biologi*, 15(2), 149-157.
- Setiawan, H. P. (2017). Karakteristik Beras Analog Berbasis Tepung Gadung (*Dioscorea hispida* Dennst)(Kajian Proporsi Tepung Gadung: Tepung Beras Dan Konsentrasi Natrium Alginat) (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyantono, dan Maya Puspita Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor: IPB Press
- Setyanti, F. (2015). Kualitas muffin dengan kombinasi tepung sorgum (*Sorghum bicolor*) dan tepung terigu (*Triticum aestivum*). *Kualitas Muffin dengan Kombinasi Tepung Sorgum (Sorghum bicolor) dan Tepung Terigu (Triticum aestivum)*, 1-18.
- Silvia, S., & Wibisono, Y. (2024). Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Pancake Menggunakan Tepung Premiks Ampas Kelapa dan Tepung Mocaf. *JOFE: Journal of Food Engineering*, 3(1), 1-10.
- Sipahelut, S. G. (2023). Potensi kulit buah naga sebagai pewarna alami untuk meningkatkan profil sensoris kue. *SALOI: Jurnal Ilmu Pertanian*, 1(1), 35-42.
- Siqhny, Z. D., Sani, E. Y., & Fitriana, I. (2020). Pengurangan Kadar HCN pada Umbi Gadung Menggunakan Variasi Abu Gosok dan Air Kapur. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 15(2), 1-9.
- Soeka, Y. S., Sulistiyani, T. R., & Yuliani, Y. (2022). Nutrisi dan Uji Hedonik Kue dengan Menggunakan Substitusi Tepung Umbi Gadung (*Dioscorea hispida* Dennst) Fermentasi [Nutrition and Hedonic Test of Cakes Using Substitution of Gadung (*Dioscorea hispida* Dennst) Tuber Flour of Fermentation]. *Jurnal Biologi Indonesia*, 18(2), 193-204.
- Sri Rahayu, N. (2024). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Ampas Kelapa (*Cocos nucifera* L.) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik pada Pembuatan Kue Semprit (Doctoral dissertation, UNIVERSITAS JAMBI).

- Suarni.2004.Pemanfaatan Tepung Sorgum Untuk Produk Olahan.Jurnal Litbang Pertanian.Vol 23 (4):145-151
- Subagio, H., & Aqil, M. (2013). Pengembangan produksi sorgum di Indonesia. In *Prosiding Seminar Nasional Inovasi Teknologi Pertanian* (Vol. 1, pp. 199-214).
- Sudrajat, A. R. R. S., Permana, I. D. G. M., & Puspawati, N. N. Pengaruh Perbandingan Ampas Kelapa (*Cocos nucifera* L.) dengan Jeruk Siam Kintamani (*Citrus nobilis* Lour.) terhadap Karakteristik Selai.
- Sukarminah, E. (2017). Tepung sorgum sebagai pangan fungsional produk sinbiotik. *Jurnal pengabdian kepada masyarakat*, 1(5).
- Sukma, A. R., Wahyuni, S., & Asnani, A. (2019). Pengaruh Modifikasi Terhadap Karakteristik Tepung Gadung Termomodifikasi: Studi Kepustakaan. *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-ilmu Teknologi Pangan*, 8(1), 12-20.
- Sumunar, S. R., & Estiasih, T. (2015). Umbi Gadung (*Dioscorea hispida* Dennst) Sebagai Bahan Pangan Mengandung Senyawa Bioaktif: Kajian Pustaka [In Press Januari 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(1), 108-112.
- Surawan, F. E. D. (2007). Penggunaan tepung terigu, tepung beras, tepung tapioka dan tepung maizena terhadap tekstur dan sifat sensoris fish nugget ikan tuna. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 2(2), 78-84.
- Syahwal, S., & Dewi, Z. (2018). Pemberian snack bar meningkatkan kadar hemoglobin (Hb) pada remaja putri. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 3(1), 9-15.
- Taula'bi, M. S., Oessoe, Y. Y., & Sumual, M. F. (2021). Kajian Komposisi Kimia Snack Bars Dari Berbagai Bahan Baku Lokal: Systematic Review Study Of The Chemical Composition Of Snack Bars From Various Local Raw Materials: Systematic Review. *Agri-SosioEkonomi*, 17(1), 15-20.
- Triyanutama, B. R. (2020). Pengaruh Variasi Pencampuran Tepung Beras Hitam (*Oryza Sativa* L. Indica) Dan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus Radiates*) Pada Pembuatan Snack Bar Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Kadar Serat Pangan (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- URUNDAKA. *Jurnal AGROHITA: Jurnal Agroteknologi Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Tapanuli Selatan*, 8(3), 583-591.
- Vilan, E. E., Dodu, T., & Aryanta, I. M. S. (2023). Pengaruh Penggunaan Ampas Kelapa (*Cocos nucifera* L) Fermentasi dalam Ransum Terhadap Kecernaan Bahan Kering dan Bahan Organik Babi Grower- Finisher (Effect of fermented coconut (*Cocos nucifera* L) waste in ration on dry matter and organic matter.....). *Jurnal Nukleus Peternakan*, 10(1), 50-58.
- Widiastuti, D., Mulyati, A. H., & Septiani, M. (2015). Karakteristik tepung limbah ampas kelapa pasar tradisional dan industri virgin coconut oil

- (VCO). *Ekologia: Jurnal Ilmiah Ilmu Dasar dan Lingkungan Hidup*, 15(1), 29-34.
- Widyanti, E. A., & Seveline, S. (2022). Karakteristik Organoleptik Dan Fisikokimia Tepung Umbi Gadung (*Dioscorea hispida* Dennst.) Fermentasi. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 77-85.
- Winiastri, D., & Hanifah, R. A. (2021). Formulasi Snack Bar Tepung Sorgum dan Labu Kuning Ditinjau dari Uji Aktivitas Antioksidan, Uji Kadar Serat dan Uji Organoleptik. *Infokes*, 11(2), 508-514.
- Wulandari, I. D., & Hidayati, I. N. (2018). Sintesis Isoamil Asetat Melalui Reaksi Esterifikasi Isoamil Alkohol Dan Asam Asetat Dengan Menggunakan Zeolit Sebagai Katalis: Pengaruh Suhu Reaksi Dan Rasio Reaktan (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Yan, M. R., Parsons, A., Whalley, G. A., Kelleher, J., & Rush, E. C. (2017). Snack bar compositions and their acute glycaemic and satiety effects. *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition*, 26(4), 624-629.
- Yanti, L., Ansharullah, A., & Hermanto, H. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Gadung (*Dioscorea hispida* Dennst) Terhadap Organoleptik Dan Sifat Fisiko Kimia Roti Tawar. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 6(3)
- Yulvianti, M., Ernayati, W., & Tarsono, T. (2015). Pemanfaatan ampas kelapa sebagai bahan baku tepung kelapa tinggi serat dengan metode freeze drying. *Jurnal Integrasi Proses*, 5(2).
- Yusra, S., & Putri, E. (2023). Karakteristik Fisikokimia Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L.) Varietas Lokal Merah dengan Fermentasi Spontan. *Jurnal Agroteknologi*, 16(02), 163-175.
- ZUHRATUL, A. (2022). Pemanfaatan Umbi Gadung Sebagai Makanan Alternatif Masa Pandemi Covid-19 di Desa Sepakek Kecamatan Pringgarata Kabupaten Lombo (Doctoral dissertation Universitas Muhammadiyah Mataram)