

DAFTAR PUSTAKA

- Abdi, F., Zuberi, S., Blom, J. J., Armstrong, D., & Pinto-Sanchez, M. I. 2023. Nutritional Considerations In Celiac Disease And Non-Celiac Gluten/Wheat Sensitivity. *Nutrients*, 15(6), 1475
- Aini, S. N., Mulyani, R. I., Sari, R. A., & Naibaho, N. M. 2022. Evaluasi Sensori dan Kandungan Gizi Kudapan Jelai Crispy berbasis Tepung Jelai (*Coix lacryma-jobi L*) dan Tepung Kacang Tanah (*Arachis hypogaea L*). *Formosa Journal of Science and Technology*, 1(6), 683-696.
- Amanda, B.A. 2022. Profil Sensori Minuman Fungsional Sari Kedelai dan Bekatul. *Skripsi*. Jakarta: Universitas Bakrie
- Anggareta, P. C. 2022. Gluten free product tepung singkong sebagai alternatif pembuatan dessert box pandan: Gluten free product cassava flour as an alternative for making pandan dessert boxes. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 1(9), 2299-2317
- Ariandinni, N. D., & Srimiati, M. 2021. Substitusi Tepung Daun Binahong Pada Kukis Almon Krispi untuk Penderita Diabetes Mellitus. In Dewan Editor Prosiding Seminar Nasional Kesehatan Masyarakat IV (p. 133).
- Aristia, R.T.2021.Profil Sensori formulasi SnackBar Berbahan Dasar Tepung Bekatul Dan Tepung Kacang Hijau. TA. Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik dan Ilmu Komputer, Universitas Bakrie, Jakarta.
- Asmaraningtyas, D. 2014. Kekerasan, Warna dan Daya Terima Biskuit yang Disubstitusi Tepung Labu Kuning. *Jurnal. Universitas Muhammadiyah Surakarta*. Surakarta.
- Atmaka, W., Parnanto. R.H.R., Utami, R. (2013). Kajian Fisikokimia Dan Sensori SnackBars Tempe Bagi Penderita Autis. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, Vol. VI, No.2,
- Auliana, R. 2011. Manfaat Bekatul dan Kandungan Gizinya. Kegiatan Dharma Wanita. UNY. Yogyakarta.
- Avianty, Selma. Ayustaningwarno,Fitriyono. (2013). Kandungan zat gizi dan tingkat kesukaan snack bar ubi jalar kedelai hitam sebagai alternatif makanan selingan penderita diabetes mellitus tipe 2. *Journal of nutrition*

- college, Volume 2, Nomor 4.
- Badan Pusat Statistik. 2022. Berita Resmi Statistik. Diakses online melalui BRS 17 Oktober 2022 (bps.go.id) Pada Tanggal 10 Mei 2023.
- Bawinto, Adelia Since, Eunike Mongi dan Bertie E Kaseger. 2015. Analisa Kadar Air, pH, Organoleptik dan Kapang Pada Produk Ikan Tuna (*Thunnus Sp*) Asap. Jurnal. Unsrat Manado. Manado.
- Berawi, K. N., & Puspitha, F. C. 2016. Terapi diet bebas gluten dan bebas casein pada autism spectrum disorder (ASD). *Jurnal Majority*, 5(1), 38-42.
- Caio, G., Lungaro, L., Segata, N., Guarino, M., Zoli, G., Volta, U., & De Giorgio, R. 2020. Effect of gluten-free diet on gut microbiota composition in patients with celiac disease and non-celiac gluten/wheat sensitivity. *Nutrients*, 12(6), 1832.
- David, Wahyudi dan Firmansyah David. 2020. Analisis Sensori Lanjut untuk Industri Pangan dengan R Preference mapping dan survival analysis. Jakarta: Universitas Bakrie Press.
- Dehlholm, C., Brockhoff, P.B., Meinert, L., Aaslyng, M.D., & Bredie, W.L.P. 2012. Rapid descriptive sensory methods—comparison of free multiple sorting, partial Napping, Napping, flash profiling and conventional profiling. *Journal Food Quality and Preference*, 26: 267- 277. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2012.02.012>
- Dwijayanti,ira.2021. Jane C-J Chao. Hubungan pola konsumsi camilan dan status gizi remaja Kota Malang, Indonesia. *Jurnal.Universitas Nahdlatul Ulama Surabaya, Surabaya, Indonesia*
- Fajri, Rofiah et all. 2013. karakteristik dan fisikokimia organoleptik food bars labu kuning (*cucurbita maxima*) dengan penambahan tepung kedelai dan tepung kacang hijau sebagai alternatif produk pangan darurat. *Jurnal. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Sebelas Maret, Surakarta, Jawa Tengah.*
- Fardiaz, D., dkk. 1995. Analisa Pangan. Penuntun Praktikum. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hasan, V., S. Astuti, dan Susilawati.2011. Indeks glikemik oyek dan tiwul dari umbi garut (*Marantha arundinacea L*), suweg (*Amorphophallus*,

- campanulatus BI), dan singkong (Manihot utilissima). *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian* Volume 16, No. 1 Tahun 2011. Hal 34 –50.
- Hopfer, H. dan Heymann, H. 2013. A summary of projective mapping observations – the effect of replicates and shape, and individual performance measurements. *Journal of Food Quality and Preference* 28, 164-181. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2012.08.017>
- Kusnandar, F., Suryani, S., & Budijanto, S. 2020. Karakteristik Fungsional, Fisik dan Sensori Sereal Sarapan Jagung yang Disubstitusi Bekatul. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 9(3), 108-117.
- Kusuma, A., Nugroho, S. D., & Parsudi, S. 2017. Selera konsumen dalam pembelian “Almond Crispy Cheese” di toko wisata rasa jemursari Surabaya. *Agridevina: Berkala Ilmiah Agribisnis*, 6(1), 13-26.
- Luthfianto, D., Noviyanti, R. D., & Kurniawati, I. 2017. Karakterisasi kandungan zat gizi bekatul pada berbagai varietas beras di surakarta. *URECOL*, 371-376.
- Morendra, R. A. 2021. The Effect of The Use of Brown Rice Flour (Oryza Nivara) In the Making Of Almond Crispy Cheese On Physical Properties And Consumer Acceptance. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 2(2), 99-105.
- Muhandri et all. 2021. Perilaku konsumen terhadap jajanan tradisional di kabupaten pekalongan. *Jurnal Mutu Pangan* Vol. 8(1): 10-16, 2020 ISSN 2355-5017. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Muqdamien, B., Umayah, U., Juhri, J., & Raraswaty, D. P. 2021. Tahap Definisi Dalam Four-D Model Pada Penelitian Research & Development (R&D) Alat Peraga Edukasi Ular Tangga Untuk Meningkatkan Pengetahuan Sains Dan Matematika Anak Usia 5-6 Tahun. *Intersections*, 6(1), 23-33.
- Nabilah et all. 2021. Pengaruh pandemi Covid-19 Terhadap Pola Konsumsi Mahasiswa. *Jurnal POPULIKA*/Vol. 9 No. 2 Tahun 2021. Institut Teknologi Bandung.
- Nadimin, S., & Fitriani, N. 2019. Mutu Organoleptik Kukis dengan Penambahan Tepung Bekatul dan Ikan Kembung. *Media Gizi Pangan*, 26(1), 8-15.

- Pradipta, Inna. 2011. Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris SnackBars Tempe Dengan Penambahan Salak Pondoh Kering. Jurnal. Universitas Sebelas Maret, Surakarta, Jawa Tengah.
- Putri, Isnaini Karisma. 2016. Sumbangan Makanan Ringan Terhadap Kecukupan Energi Dan Protein Anak Di TK ABA Ade Irma , Keraton, Yogyakarta. Jurnal. Program Studi Pendidikan Teknik Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta.
- Rahmawati, L., Asmawati, A., & Saputrayadi, A. 2020. Inovasi Pembuatan Kukis Kaya Gizi Dengan Proporsi Tepung Bekatul dan Tepung Kedelai. Jurnal Agrotek Ummat, 7(1), 30-36.
- Riyadi P et all. 2011. Kajian karakteristik fisikokimia dan sensori SnackBars dengan bahan dasar tepung tempe dan buah nangka kering sebagai alternatif pangan CFCG (Casein free Gluten Free). Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, Vol. IV, No. 1 Februari 2011. Universitas Sebelas Maret, Surakarta, Jawa Tengah.
- Setyowati, S., Alawiyah, N., Azizah, N., Nurwidyandri, S., & Prasetyaningsih, R. 2021. Pemberdayaan Masyarakat Desa Gabus Kecamatan Ngrampal Kabupaten Sragen dalam Pemanfaatan Bekatul untuk Meningkatkan Swasembada Pangan. In Prosiding Seminar Nasional Membangun Desa-UNS (Vol. 2, No. 2).
- Suhendri, D. A., Wulandari, Y. W., & Widanti, Y. A. 2022. Brownies Bebas Gluten dari Tepung Mocaf dan Substitusi Tepung Bekatul dengan Variasi Lama Pemanggangan. JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI), 7(1), 20-29.
- Wibowo et all. 2018. Proses produksi Almond Crispy Cheese ubi jalar. Jurnal JKB Vol.23 No.XI 2018. Universitas Sebelas Maret, Surakarta, Jawa Tengah.
- Wibowo, Sandy Tri, Bara Yudhistira, dan Nur Her Riyadi Parnanto. 2018. Proses Produksi Almond Crispy Cheese Ubi Jalar. Jurnal Kewirausahaan dan Bisnis, 22(12): 23-32.
- Widiyawati, E., Ratningsih, N., Lastarawati, B. (2020). Daya terima dan zat gizi Almond Crispy Cheese coklat sebagai cemilan alternatif berserat tinggi.

- Jurnal teknologi & hasil industri pertanian Vol. 26 No. 2:9198 (2021).
- Wilasito, Sebastianus Marvin adi. 2018. Kualitas Pasta Dengan Variasi Penambahan Bekatul Beras Putih (*Oryza sativa* L.) Kultivar Mentik Wangi Dan Tepung Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus* Jacq. ex Fr.). Thesis, UAJY.
- Zakaria, A., & Nurdiani, N. 2019. Pengaruh Penambahan Variasi Konsentrasi Tepung Rosella (*Hibiscus sabdariffa* Linn) Terhadap Sifat Organoleptik Kukis Almond Crispy Cheese. *Agroscience*, 9(2), 189-202.
- Widiyawati, E., Ratnaningsih, N. and Lastariwati, B. (2021) 'Daya Terima dan Zat Gizi Almond Crispy Coklat Sebagai Camilan Alternatif Berserat Tinggi', *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*, pp. 91–98.