

DAFTAR PUSTAKA

- Agita, Viony Vira, Nurmasari Widyastuti, & Choirun Nissa. 2018. "Asupan Energi Cemilan, Durasi Dan Kualitas Tidur Pada Remaja Obesitas Dan Non Obesitas." *Journal of Nutrition College* 7 (3): 147.
- Aminah, Siti, Lia Amalia, & Siti Haedianti. 2019. "Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Snack Bar Biji Hanjeli (Coix Lacryma Jobi- L) Dan Kacang Bogor (Vigna Subterranea (L.) Verdcourt) Chemical" 5 (2): 212–19.
- Aminah, Sitti, Sulfiani Sulfiani, & Ambo Upe. 2020. "Uji Optimum Pertumbuhan Dan Produksi Ubi Jalar Ungu Melalui Aplikasi Zat Pengatur Tumbuh." *Journal TABARO Agriculture Science* 4 (2): 490–595.
- Anggarawati, Ni Kadek Ayu, I Gustri Ayu Ekawati, & Anak Agung Istri Sri Wiadnyani. 2019. "Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas Var. Ayamurasaki) Terhadap Karakteristik Bolu Yang Dihasilkan." *Jurnal Teknologi Pertanian* 8 (2): 160–70.
- Arbie, Fitri Yani, Novian Swasono Hadi, Denny Indra Setiawan, Rahma Labatjo, & M Anas Anasiru. 2020. "Kualitas Cracker Cibi Sebagai Alternatif Cemilan Sehat." *AcTion: Aceh Nutrition Journal* 5 (1): 35.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Riau. 2020. Provinsi Riau Dalam Angka 2020. Pekanbaru:Badan Pusat Statistik Provinsi Riau.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 2015. "Makanan Ringan Ekstrudat". SNI 01-2886-2015. Jakarta
- Chairuni, AR. 2021. "Perbandingan Analisis Nilai Tambah Produk Pisang Sale Kering Dan Pisang Sale Basah Pada Usaha Tradisional Red Golden Desa Deyeh Raya Kecamatan Syiah Kuala Kota Banda Aceh." *Sang Pencerah: Jurnal Ilmiah Universitas Muhammadiyah Buton* 7 (1): 87–98.
- Claudia, Ricca, Teti Estiasih, Dian Widya Ningtyas, & Endrika Widyastuti. 2015. "Pengembangan Biskuit Dari Tepung Ubi Jalar Oranye (Ipomoea Development of Biscuit from Orange Sweet Potato Flour (Ipomoea Batatas L .) and Fermented Corn Flour (Zea Mays)." *Pangan Dan Agroindustri* 3 (4): 1589–95.
- Djunaidi, Carolina Sisca, Dian Rachmawanti Affandi, & Danar Praseptiangga. 2014. "Efek Hipoglikemik Tepung Komposit (Ubi Jalar Ungu, Jagung Kuning, Dan Kacang Tunggak) Pada Tikus Diabetes Induksi Streptozotocin." *Jurnal Gizi Klinik Indonesia* 10 (3): 119–26.
- Fajri, Roifah, Basito Basito, & Dimas Rahardian AJi Muhammad. 2013. "Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Food Bars Labu Kuning (Cucurbita máxima) Dengan Penambahan Tepung Kedelai Dan Tepung Kacang Hijau Sebagai Alternatif Produk Pangan Darurat." *Jurnal Teknologi*

Hasil Pertanian 6 (2): 103–10.

- Gusnadi, Dendi, Riza Taufiq, & Edwin Baharta. 2021. “Uji Organoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi UMKM Di Kabupaten Bandung.” *Jurnal Inovasi Penelitian* 1 (12): 2883–88.
- Harleni, Harleni, & Glaurensi Nidia. 2017. “Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai (Glycine Max (L.) Merrill) Terhadap Mutu Organoleptik dan Kadar Zat Gizi Makro Brownies Kukus Sebagai Alternatif Snack Bagi Anak Penderita Kep.” *Jurnal Kesehatan Perintis (Perintis’s Health Journal)* 4 (2): 54–65.
- Hartaty, Malikhah Meny, Nur Her, Riyadi Parnanto, Bara Yudhistira, & Adhitya Pitara Sanjaya. 2017. “Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Snack Bar Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata), Tepung Jagung (Zea mays) Dan Puree Nangka (Artocarpus heterophyllus)” *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* X (2): 99–109.
- Hidayat, Muhammad Nur, Ery Pratiwi, & Aldila Sagitaning Putri. 2022. “Kajian Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomea batatas Var. Ayamurasaki) Terhadap Fisikokimia Dan Uji Organoleptik Mie Kering.” Jurusan Teknologi, Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Semarang, Laboratorium Kimia Pangan, and Tepung Terigu.
- Imbar, Henry, T Vera, & R Walalangi. 2016. “Analisis Organoleptik Beberapa Menu Breakfast Menggunakan Pangan Lokal Terhadap Pemulihan Kebutuhan Gizi Siswa Sekolah Dasar.” *Analisis Organoleptik* 8 (1): 82–86.
- Jannah, Eka Wardatul, Dkk. 2019. “Cookies Tepung Ubi Jalar Oranye, Tepung Kedelai, Dan Puree Pisang Sebagai Pmt Balita Gizi Kurang.” *Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes Kemenkes Bandung* 11 (1): 105–12.
- Junarli, Tamrin Tamrin, & Siti Suharyatun. 2018. “Pengaruh Penambahan Aroma Vanili Terhadap Karakteristik Beras Analog Berbahan Baku Tepung Ubi Kayu Yang Diperkaya Dengan Protein Ikan Lele.” *Jurnal Teknik Pertanian Lampung (Journal of Agricultural Engineering)* 6 (3): 181–88.
- Karti, Enny BS, & Yolanda Ariesta Pertiwi. 2017. “Evaluasi Sifat Fisikokimia Food Bar Dari Tepung Komposit (Pedada, Talas Dan Kedelai) Sebagai Alternatif Pangan Darurat (Evaluation of Physicochemical Properties of Food Bar from Composite Flour (Pedada, Taro and Soybeans) as an Emergency Food Alternative .” *J.Rekapangan* 11 (1): 70–75.
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia .2018. "Statistik Pangan 2018". Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Kementerian Pertanian.
- Kining, Ekajayanti, Livia Rhea Alvita, & Halimah Husain. 2021. “Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas Poiret)

Dan Rumput Laut (*Euchema Cotonii*) Terhadap Kualitas Mie Basah Effect Of Substitution Wheat Flour With Purple Sweet Potato (*Ipomoea Batatas Poiret*) And Seaweed (*Euchema*)." *Journal Of Nutrition And Culinary (JNC)* 1 (2): 26–36.

Listyaningrum, Christi Eva, Dian Rachmawanti Affandi, & M. Zukhrufuz Zaman. 2018. "Pengaruh Palm Sugar Sebagai Pengganti Sukrosa Terhadap Karakteristik Snack Bar Tepung Komposit (Ubi Ungu, Jagung Kuning Dan Kacang Tunggak) Sebagai Snack Rendah Kalori." *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 11 (1): 53.

Ningsih, Marissa Wahyu, Made Darawati, & I Gde Narda Widiada. 2021. "Pengaruh Penambahan Bahan Pangan Lokal Terhadap Sifat Organoleptik Dan Kandungan Serat Snack Bar Sebagai Alternatif Jajanan Tinggi Serat." *Journal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal)* 6: 42–52.

Nurhayati, Nurud Diniyah, & Putri Gita Kurniasari. 2018. "Formulasi Food Bar Berbasis Tepung Ubi Jalar Ungu Dan Pisang Agung ((*Musa Paradisiaca* Formatypica) Masak." *Jurnal Agroteknologi* 12 (1): 71–78.

Pehulisa, Astaria, Usman Pato, & Evy Rossi. 2016. "Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar Ungu Dan Tepung Kulit Ari Kacang Kedelai Dalam Pembuatan Flakes." *JOM Faperta* 3 (1).

Putri, T. K., D. Veronika, Ade Ismail, Agung Karuniawan, Yudithia Maxiselly, Aep Wawan Irwan, & Wawan Sutari. 2015. "Pemanfaatan Jenis-Jenis Pisang (Banana Dan Plantain) Lokal Jawa Barat Berbasis Produk Sale Dan Tepung." *Kultivasi* 14 (2): 63–70.

Rahim, Abdul, Arifuddin Lamusa, & Abdul Hamid. 2015. "Peningkatan Produktivitas Dan Kualitas Palm Sugar." *Agrotekbis* 3 (4): 427–32.

Rani, Hertini, Zulfahmi, & Yatim R Widodo. 2013. "Optimasi Proses Pembuatan Bubuk (Tepung) Kedelai." *J. Penelitian Pertanian Terapan* 13 (3): 188–96.

Rinda, Ansharullah, and Nur Asyik. 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." *J.Sains Dan Teknologi Pangan* 3 (3): 1328–40.

Rosidah. 2014. "Potensi Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Industri Pangan." *Teknobuga* 1 (1): 44–52.

Samber, Loretha Natalia, Haryono Semangun, & Budhi Prasetyo. 2016. "Ubi Jalar Ungu Papua Sebagai Sumber Antioksidan." *Seminar Nasional*. samber.loretha@yahoo.com.

Santosa, Imam, Acnes Meyta Puspa, Delvi Aristianingsih, & Endah Sulistiawati.

2019. “Karakteristik Fisiko-Kimia Tepung Ubi Jalar Ungu Dengan Proses Perendaman Menggunakan Asam Sitrat.” *CHEMICA: Jurnal Teknik Kimia* 6 (1): 1.
- Sari, Dwi Yulia Estika, Dudung Angkasa, & Prita Dhyani Swamilaksita. 2017. “Daya Terima Dan Nilai Gizi Snack Bar Modifikasi Sayur Dan Buah Untuk Remaja Putri.” *Jurnal Gizi* 6 (1): 1–11.
- Swardani, Endah Tri. 2015. “Pengaruh Jumlah Gula Dan Ubi Jalar Ungu Terhadap Hasil Jadi Permen Fruit Leather Sirsak.” *J. Boga* 4 (1): 18–27.
- Septiani, Vety Eka, Idrus Jusát, & Hendra Wijaya. 2016. “Pembuatan Snack Bar Bebas Gluten Dari Bahan Baku Tepung Mocaf Dan Tepung Beras Pecah Kulit.”
- Simanjourang, Tuah Hamonangan, Vonny Setiaries Johan, & Rahmayuni Rahmayuni. 2020. “Pemanfaatan Tepung Biji Nangka Dan Sale Pisang Ambon Dalam Pembuatan Snack Bar.” *Jurnal Agroindustri Halal* 6 (1): 001–010.
- Situmorang, Christine, Dhyani Prita Swamilaksita, & Novianti Anugrah. 2017. “Substitusi Tepung Kacang Hijau Dan Tepung Kacang Kedelai Pada Pembuatan Bean Flakes Tinggi Serat Dan Tinggi Protein Sebagai Sarapan Sehat.” *Universitas Esa Unggul*. Prodi Ilmu Gizi, Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan, and Universitas Esa Unggul.
- Soeparyo, Masyta K., Dekie Rawung, & Jan R. Assa. 2018. “Pengaruh Perbandingan Tepung Sagu (Metroxylon Sp.) Dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L.) Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Food Bar.” *Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sam Ratulangi Manado* 9 (2): 44–55.
- Sondakh, Tommy D., Djuhardi N. Joroh, A. G. Tulungen, D. M.F. Sumampow, Lita B. Kapugu, & Rinny Mamarimbing. 2012. “Hasil Kacang Tanah (Arachys hypogaea L.) Pada Beberapa Jenis Pupuk Organik.” *Eugenia* 18 (1).
- Suryono, Chondro, Lestari Ningrum, & Triana Rosalina Dewi. 2018. “Uji Kesukaan Dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan Dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif.” *Jurnal Pariwisata* 5 (2): 95–106.
- Syarfaini, M Fais Satrianegara, & Syamsul Alam. 2017. “Analisis Kandungan Zat Gizi Biskuit Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L . Poiret) Sebagai Alternatif Perbaikan Gizi Di Masyarakat.” *Public Health Science Journal* 9: 138–52.
- Syarifah, Iis. 2016. “Pengaruh Konsentrasi Tepung Kedelai Dan Karagenan Terhadap Karakteristik ‘ Snack Nori ’ Dari Kulit Buah Naga (Hylocereus Costaricensis).” *Universitas Pasundan Bandung*.

- Tarwendah, Ivani Putri. 2017. "Studi Komparasi Atribut Sensori Dan Kesadaran Merek Produk Pangan." *Jurnal Pangan Dan Agroindustri* 5 (2): 66–73.
- Taufik, Yusman, Nana Sutisna Achyadi, & Darin Intan Khairunnisa. 2018. "Pengaruh Konsentrasi Bubur Buah Dan Tepung Kedelai (Glycine Max) Terhadap Karakteristik Fit Bar Black Mulberry (Morus nigra L.)." *Pasundan Food Technology Journal* 5 (1): 10–17.
- Taula, Mayestika S D, Yoakhim Y E Oessoe, & Maria F Sumual. 2021. "Kajian Komposisi Kimia Snack Bars Dari Berbagai Bahan Baku Lokal: Systematic Review." *Journal of Agri-SosioEkonomi* 17 (1): 15–20.
- Wahyuningtias, Dianka. 2010. "Uji Organoleptik Hasil Jadi Kue Menggunakan Bahan Non Instant Dan Instant." *Binus Business Review* 1 (1): 116–25.
- Widiantara, Tantan. 2018. "Kajian Perbandingan Tepung Kacang Koro Pedang (Canavalia ensiformis) Dengan Tepung Tapioka Dan Konsentrasi Kuning Telur Terhadap Karakteristik Cookies Koro." *Pasundan Food Technology Journal* 5 (2): 146.
- Yudasri, Dila, Ahkyar Ali, & Dewi Fortuna Ayu. 2017. "Pemanfaatan Tepung Ampas Tahu Dengan Penambahan Pisang Ambon Sale Dalam Pembuatan Snack Bars" 4 (2).
- Zaddana, Cantika, Almasyhuri Almasyhuri, Sara Nurmala, & Tiara Oktaviyanti. 2021. "Snack Bar Berbahan Dasar Ubi Ungu Dan Kacang Merah Sebagai Alternatif Selingan Penderita Diabetes Mellitus." *Amerta Nutrition* 5 (3).