

DAFTAR PUSTAKA

- Alhuur, K. R. Gharizah, Pratama, A., & Yuniarti, E. (2020). Kualitas Dan Cara Penyimpanan Telur Yang Baik Dalam Upaya Menjaga Asupan Gizi Optimal Di Masa Pandemi Covid-19. *Farmers: Journal Of Community Services*, 1(1), 24. <https://doi.org/10.24198/Fjcs.V1i1.28647>
- Alwi, H. A., Damat, D., & Putri, D. N. (2021). Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Snack Bar Berbasis Tepung Ampas Tahu, Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.) Dan Kacang Kedelai (*Glycine Max.*). *Food Technology And Halal Science Journal*, 4(1), 23–38. <https://doi.org/10.22219/Fths.V4i1.15620>
- Amalia, I., Fizriani, A., Merah, K., & Bar, S. (2024). Uji Organoleptik Snack Bar Berbahan Dasar Flakes Sukun (*Artocarpus Altilis*) Dan Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L .). *Journal Of The Science Of Food And Agriculture*, 1(2), 42–49.
- Andi Eko Wiyono, Indira Maharani Hidayat, Nur'aini Mardhi Utami, Yusriyyah Vika Rahmadhani, Tiara Dwi Kusuma Putri, Marsa Suci Nurmalasari, Vindha Dhila Wulandari, Shinta Pramudita, Khoirul Umam, Nuril Rohmawati, & Viola Risti Agasi. (2023). Analisis Kadar Air, Daya Kembang Dan Uji Organoleptik Kerupuk Tape Singkong Kuning Dengan Konsentrasi Tape Yang Berbeda. *Jurnal Kajian Dan Penelitian Umum*, 1(6), 249–256. <https://doi.org/10.47861/Jkpu-Nalanda.V1i6.676>
- Anggraeni, G. D., Nissa, C., Candra, A., & Kurniawati, D. M. (2023). Analisis Kandungan Gizi Dan Viskositas Formula Enteral Berbasis Tepung Sorgum Dan Tepung Kedelai Untuk Diabetes Mellitus. *Journal Of Nutrition College*, 12(4), 287–295. <https://doi.org/10.14710/Jnc.V12i4.38094>
- Apriliani, Paramita, Sri Hayati, S. (2019). Berbagai Konsentrasi Tepung Maizena Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Petis Udang. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(1), 1–14. http://scioteca.caf.com/bitstream/handle/123456789/1091/Red2017-Eng-8ene.pdf?sequence=12&isallowed=Y%0ahttp://dx.doi.org/10.1016/J.Regsciurbeco.2008.06.005%0ahttps://www.researchgate.net/publication/305320484_Sistem_Pembetungan_Terpusat_Strategi_Melestari
- Apriliani, R., Pertiwi, S. R. R., & Novidahlia, N. (2024). Karakteristik Kimia Dan Sensori Kukis Berbahan Tepung Kedelai (*Glycine Max* L.) Dan Tepung Biji Bunga Matahari (*Heliantus Annus* L.) Sebagai Makanan Tambahan Anak Sekolah (Pmt-As). *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 6(1), 63–74. <https://doi.org/10.30997/Jiph.V6i1.10919>
- Arbi, A. S. (2009). Pratikum Evaluasi Sensori. In *Pengenalan Evaluasi Sensori* (Pp. 1–42). Universitas Terbuka.

- Afif, B. F. (2024). *Analisis Karakteristik Organoleptik Dan Fisiko Kimia Pada Snack Bar Dengan Substitusi Tepung Pisang Raja Nangka (Musa Paradisiaca) Dan Tepung Mocaf*. Universitas Sebelas Maret
- Aswad, A., Jumadi, E., & Herdiansyah, R. (2022). Pemanfaatan Buah Sukun Sebagai Bahan Baku Kue Bolu Dalam Meningkatkan Nilai Tambah Ekonomi Di Desa Timbuseng. *Jurnal Abdimas Bongaya*, 2(1), 11–18.
- Basrin, F. (2020). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Sukun (*Artocarpus Altilis*) Terhadap Mutu Kimia Kue Semprong. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 5(1), 7–14. <https://doi.org/10.31970/Pangan.V5i1.31>
- Badan Pusat Statistik. (2021). *Produksi Kedelai Menurut Provinsi (Ton), 2019–2021*. Jakarta: Bps Ri.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Riau. (2024). *Produksi Tanaman Buah-Buahan Dan Sayuran Tahunan Menurut Kabupaten/Kota Dan Jenis Tanaman Di Provinsi Riau, 2023*. Jakarta: Bps Ri.
- Badan Standardisasi Nasional. (1996). Sni 01-4216-1996: Syarat Mutu Makanan Diet Untuk Pengendalian Berat Badan. Jakarta: Bsn.
- Dianah, M. S. (2020). *Uji Hedonik Dan Mutu Hedonik Es Krim Susu Sapi Dengan Penambahan Pasta Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L)*. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
- Gusti Ayu Oka Citrawati, & Sejati Pratama. (2024). Uji Hedonik Bakso Terhadap Campuran Bumbu Pada Daging Melalui Analisis Pendekatan Statistik Di Wilayah Perbatasan Republik Indonesia - Republik Demokratik Timor Leste. *Jurnal Triton*, 15(1), 200–206. <https://doi.org/10.47687/Jt.V15i1.491>
- Hasnelly, & Ghaffar, R. M. (2021). Uji Organoleptik Mi Lidi Berbasis Jewawut Dan Beras Merah Sebagai Alternatif Camilan Bebas Gluten. *Pasundan Food Technology Journal*, 8(3), 85–88. <https://doi.org/10.23969/Pftj.V8i3.4448>
- Hendrawan, H. (2024). Karakteristik Tepung Sukun (*Artocarpus Altilis*). *Agritekh (Jurnal Agribisnis Dan Teknologi Pangan)*, 5(1), 1–6. <https://doi.org/10.32627/Agritekh.V5i1.1042>
- Hustiany, R. (2016). *Reaksi Maillard: Pembentuk Citarasa Dan Warna Pada Makanan* (Issue July). Lambung Mangkurat University Press.
- Halodoc. (n.d.). Jarang Diketahui, Ini 13 Manfaat Buah Sukun untuk Kesehatan [Gambar]. Diakses pada 4 Juni 2025, dari <https://www.halodoc.com/artikel/jarang-diketahui-ini-13-manfaat-buah-sukun-untuk-kesehatan>
- Indrawan, I., Seveline, & Ningrum, R. I. K. (2018). Pembuatan Snack Bar Tinggi Serat Berbahan Dasar Tepung Ampas Kelapa Dan Tepung Kedelai. *Jurnal Ilmiah Respati*, 9(2), 1–10.

- Julianti, P. (2020). *Pengaruh Substitusi Tepung Sukun (Artocarpus Altilis) Pada Pembuatan Donat Terhadap Mutu Organoleptik Dan Kadar Serat*. Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang.
- Kaihena, M., Ukratalo, A. M., Nindatu, M., & Birahy, D. C. (2023). Breadfruit Flour, Food To Lower Blood Sugar Levels In Mice Model Diabetes Mellitus. *Jurnal Health Sains*, 4(3), 99–108. <https://doi.org/10.46799/jhs.v4i3.866>
- Kristiningsih, A., Wittriansyah, K., & Purwaningrum, S. (2022). Uji Sensori Mi Basah Bebas Gluten (Gluten Free) Berbasis Tepung Sukun Dengan Penambahan Karagenan. *Jurnal Agroindustri Halal*, 8(1), 44–51.
- Kementerian Kesehatan RI. (2019). Tabel Komposisi Pangan Indonesia (Tkp). Jakarta: Direktorat Gizi, Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat, Kementerian Kesehatan RI.
- Kementerian Kesehatan RI. (2018). Data Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Jakarta: Direktorat Gizi Masyarakat, Kementerian Kesehatan RI.
- Madyasari, A. (2022). *Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Ubi Ungu (Ipomoea Batatas) Terhadap Karakteristik Butter Cake*. (Vol. 16, Issue 1). Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar.
- Marwati, & , Prasetyo Rezki Ade, Y. (2021). Respons Sensoris Dan Waktu Leleh Es Krim Nabati Berbahan Sari Kedelai Dan Pisang Mauli (Musa Sp). *Journal Of Tropical Agrifood*, 3(1), 15–22. <https://doi.org/10.35941/jtaf.3.1.2021.5660.15-22>
- Maulida Majid, S., & Farida, E. (2022). Formulasi Snack Bar Berbahan Dasar Tepung Kedelai (Glycine Max L.) Dan Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata Durh) Sebagai Makanan Alternatif Sumber Energi Syahrina. *Indonesian Journal Of Public Health And Nutrition*, 4(2), 217–224.
- 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. *Agrihealth: Journal Of Agri-Food, Nutrition And Public Health*, 3(1), 47. <https://doi.org/10.20961/agrihealth.v3i1.60632>
- Mentari, Rahayu Putri And Zaenal, Akbar Faisal And Syahril, S. (2024). *Tugas Akhir - Penerapan Peanut Butter Dan Madu Sebagai Pengikat Dalam Pembuatan SnackBar* [Politeknik Pariwisata Makassar]. <http://repository.poltekparmakassar.ac.id/752/>
- Nadhifah, K., Widjajanto, W., & Sumarsono. (2022). Pertumbuhan Tanaman Kedelai (Glycine Max L.) Akibat Penambahan Sumber N-Organik Dan Perbedaan Lama Fermentasi Pupuk Kandang Sapi Growth Of Soybean (Glycine Max L.) Due To The Addition Of N-Organic Sources And

- Differences In The Fermentation Period Of Cow. *Journal Agroeco Science*, 1(1). <https://Ejournal2.Undip.Ac.Id/Index.Php/Aesj>
- Nidia, G. (2020). Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai (*Glycine Max* (L.) Merrill) Terhadap Mutu Organoleptik Dan Kadar Zat Gizi Makro Brownies Sebagai Alternatif Snack Bagi Anak Penderita Kurang Energi Protein. *Jurnal Ilmu Gizi Indonesia (Jigzi)*, 1(1), 1–13. <https://doi.org/10.57084/Jigzi.V1i1.297>
- Novitasari, H. (2017). *Pengaruh Substitusi Tepung Sukun Terhadap Kualitas Roti Manis* (Vol. 11, Issue 1). Universitas Negeri Padang.
- Penohaq, L. O., Jambormias, E., & Kesaulya, H. (2023). Karakteristik Morfologi Tanaman Sukun (*Artocarpus Altilis* Forst) Di Kabupaten Seram Bagian Barat. *Jurnal Pertanian Kepulauan*, 7(2), 64–71. <https://doi.org/10.30598/Jpk.2023.7.2.64>
- Pratama, R. T., Peternakan, P. S., Pertanian, F., Peternakan, D. A. N., Islam, U., Sultan, N., & Kasim, S. (2024). Uji Organoleptik Daging Ayam Broiler Yang Direndam Dengan Jus Belimbing Wuluh (*Averrhoa Blimbi* L.) Dengan Lama Penyimpanan (*Averrhoa Blimbi* L.) Dengan Lama Penyimpanan. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
- Putri, N. D., & Purwoko, Y. (2018). Pengaruh Pemberian Kismis (*Vitis Vinifera* L.) Terhadap Vo2max Pada Mahasiswa Usia Muda Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. *Diponegoro Medical Journal (Jurnal Kedokteran Diponegoro)*, 7(2), 875–884. <https://Ejournal3.Undip.Ac.Id/Index.Php/Medico/Article/View/20758>
- Pt Otsuka Indonesia. (N.D.). Produk Soyjoy. Diakses Pada 26 Mei 2025, Dari <https://www.otsuka.co.id/id/Produk/Soyjoy>
- PT Nestlé Indonesia. (n.d.). Dancow. Diakses Pada 26 Mei 2025. <https://www.nestle.co.id/brands/dancow08>
- Pemerintah Desa Kaladawa. (n.d.). Kacang kedelai [Gambar]. Diakses pada 4 Juni 2025, dari <https://kaladawa.desa.id/potensi/kacang-kedelai>
- Rahmawati, L., Asmawati, A., & Saputrayadi, A. (2020). Inovasi Pembuatan Cookies Kaya Gizi Dengan Proporsi Tepung Bekatul Dan Tepung Kedelai. *Jurnal Agrotek Ummat*, 7(1), 30. <https://doi.org/10.31764/Agrotek.V7i1.1906>
- Ratnasari, D., & Dewi R, Y. (2021). Pengaruh Penambahan Tepung Maizena Terhadap Mutu Nugget Ikan Gabus (*Channa Striata*). *Jurnal Ilmiah Gizi Dan Kesehatan (Jigk)*, 2(02), 7–14. <https://doi.org/10.46772/Jigk.V2i02.451>
- Rosiana, N. M., Suryana, A. L., & Olivia, Z. (2023). Pengaruh Proses Pengeringan Terhadap Sifat Fungsional Tepung Kedelai. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 14(1), 2888. <https://doi.org/10.35891/Tp.V14i1.2888>

- Sabatini, S. D., Yusa, N. M., & Wiadnyani, A. A. I. S. (2021). Pengaruh Perbandingan Tepung Sukun (*Artocarpus Altilis*) Dan Terigu Terhadap Karakteristik Donat The Effect Of Comparison Of Breadfruit Flour (*Artocarpus Altilis*) And Wheat On The Characteristics Of Donuts. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (Itepa)*, 10(4), 612–620.
- Salsabiela, A. R., Afgani, C. A., & Dzulfikri, M. A. (2021). The Chemical Physical, And Organoleptic Characteristics Of Sorghum (*Sorghum Bicolor* (L.) Moench) And Chasew Based Snack Bars. *Food And Agroindustry Journal*, 2(2), 41–52.
- Sandra, P. (2020). *Pengaruh Substitusi Tepung Sukun (Artocarpus Communis) Dan Penambahan Karagenan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Pound Cake*. Universitas Sriwijaya.
- Sari, E. L. Dan I. P. (2020). Identifikasi Natrium Siklamat Pada Susu Bubuk Tanpa Merk Yang Beredar Di Pasar Sumber Kecamatan Sumber Kabupaten Cirebon. *Syntax Idea*, 2507(February), 1–9.
- Seno, B. A., & Lewerissa, K. B. (2021). Richovy Snack Bar : Pengembangan Produk Snack Bar Berbasis Rengginang Di Umkm Varia Surakarta. *Semar (Jurnal Ilmu Pengetahuan, Teknologi, Dan Seni Bagi Masyarakat)*, 10(2), 90. <https://doi.org/10.20961/Semar.V10i2.49333>
- Simamora, A. L., & Tulipa, D. (2024). Uji Eksperimental Respon Konsumen Terhadap Penerimaan Produk Cookies Sorghum Mauurasa. *Journal Of Entrepreneurial Studies (Jes)*, 1(2), 109–122.
- Sri Wahyuni, Komala Sari, & M. Ardi Kurniawan. (2022). Determinan Konsumen Rumah Tangga Dalam Pembelian Gula Pasir Bermerek Dan Tidak Bermerek Di Kelurahan 9 Ilir Kota Palembang. *Prosiding Seminar Nasional Pembangunan Dan Pendidikan Vokasi Pertanian*, 3(1), 264–276. <https://doi.org/10.47687/Snppvp.V3i1.311>
- Styaningrum, S. D., Sari, P. M., Puspaningtyas, D. E., Nidyarini, A., & Anita, T. F. (2023). Analisis Warna, Tekstur, Organoleptik Serta Kesukaan Pada Kukis Growol Dengan Variasi Penambahan Inulin. *Ilmu Gizi Indonesia*, 6(2), 115. <https://doi.org/10.35842/Ilg.V6i2.406>
- Surachman, R., Kencana Putra, I. N., & Sri Wiadnyani, A. Agung I. (2022). Pengaruh Perbandingan Terigu Dan Tepung Sukun (*Artocarpus Altilis*) Terhadap Sifat Fisiko-Kimia Dan Sensoris Bolu Kukus. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (Itepa)*, 11(2), 248. <https://doi.org/10.24843/Itepa.2022.V11.I02.P07>
- Taufik, Y. (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. <https://doi.org/10.23969/Pftj.V5i1.805>

- Taula'bi', M. S. D., Oessoe, Y. Y. E., & 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. <https://doi.org/10.35791/Agrsosek.17.1.2021.32236>
- Triandini, I. G. A. A. H., & Wangiyana, I. G. A. S. (2022). Mini-Review Uji Hedonik Pada Produk Teh Herbal Hutan. *Jurnal Silva Samalas*, 5(1), 12. <https://doi.org/10.33394/Jss.V5i2.5473>
- Ummah, R., Probosari, E., Anjani, G., & Afifah, D. N. (2020). Komposisi Proksimat, Kandungan Kalsium Dan Karakteristik Organoleptik Snack Bar Pisang Raja Dan Kacang Kedelai Sebagai Alternatif Makanan Selingan Balita. *Warta Industri Hasil Pertanian*, 37(2), 162. <https://doi.org/10.32765/Wartaihp.V37i2.6159>
- Utomo, D., & Muslimah, D. P. (2022). Pengaruh Penambahan Tepung Kedelai (Glycine Max) Dan Kopi Bubuk Robusta Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Brownies. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 13(2), 242–253. <https://doi.org/10.35891/tp.V13i2.3444>
- United States Department Of Agriculture. (N.D.). Snack, Soy-Based, Soyjoy. Usda Food Data Central. Diakses Pada 26 Mei 2025, Dari <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/25048/nutrients>
- Widjaja, G. J., Maulida, R. G., & Taufiq, R. (2019). Penggunaan Tepung Sukun Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Kue Red Velvet. *E-Proceeding Of Applied Science*, 5(2), 1477–1483.
- Wulansari, D. D. (2018). *Madu Sebagai Terapi Komplementer*. Yogyakarta: Graha Ilmu, 2018.