

Daftar Pustaka

- Asriasih, D. N., Purbowati, & Anugrah, R. M. (2020). Nilai Gizi Snack Bar Tepung Campuran (Tepung Mocaf & Tepung Kacang Merah) Dan Snack Bar Komersial. *Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 12(27), 21–28.
- Bote, J. A., Estrada, J. R., Fontabla, F. C., Garcia, L., Andre, K., Ovilla, S. J., Castillo, Y., & Canta-castro, C. B. (2024). *Enhancing The Nutritional Profile Of Noodles Using Banana Blossom As Substitution To Normal Noodles : A Food System Approach*. 14, 65919–65922.
- Deglas, W. (2017). Pengaruh penggunaan tepung ampas tahu terhadap karekteristik kimia Jurnal Teknologi Pangan. 8(2), 171–179.
- Hadi, S., Setiawan, D., & Nastiti, K. (2024). Pengaruh Berbagai Macam Suhu dalam Pembuatan Gula Cetak dari Nira Aren (*Arenga pinnata* (*Wurmb* .) *The Effect of Various Temperatures in Manufacturing Printed Sugar from Palm (Arenga pinnata (Wurmb .) Nira*. 1(1), 6–10.
- Juita, D., Melani, V., Boedijono, E. P., Ronitawati, P., & Sa'pang, M. (2017). Analisis Daya Terima Dan Nilai Gizi Food Bar Dengan Campuran Tepung Talas Bogor (*Colocasia Esculenta* (L) Schott), Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.), Dan Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Untuk Pangan Darurat Bencana (Emergency Food). *Food Research*, 6(3), 101–109.
- Khoirunisa, H. (2021). Karakteristik Sensoris Dan Kandungan Serat Biskuit Dari Jantung Pisang (*Musa Paradisiaca*) Sebagai Makanan Selingan Anak Obesitas. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Kesehatan (The Journal of Food Technology and Health)*, 1(2), 93–100.
- Mohammed, W., Alaerjani, A., Abu-melha, S., Mohammed, R., Alshareef, H., Alfarhan, B. S., Ghramh, H. A., Al-shehri, B. M. A., Bajaber, M. A., Khan, K. A., Alrooqi, M. M., & Modawe, G. A. (2022). Biochemical Reactions and Their Biological Contributions in Honey. *Molecules*, 27, 1–15.
- Rahmawany, W., & Ginting, S. (2021). The effect of adding of tofu dregs flour on the physicochemical characteristics of shake flower cookies. *E3S Web of Conferences*, 332.
- Safitri, E., Anggo, A. D., & Rianingsih, L. (2023). Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Terhadap Kualitas dan Daya Terima Fish Flakes. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 5(1), 10–27.
- Siahaan, R., Suhaidi, I., & Nainggolan, R. J. (2018). Pengaruh Perbandingan Tepung Jantung Pisang, Tepung Kacang Hijau, dengan Tepung Terigu dan Penambahan Gum Arab terhadap Mutu Cookies Jantung Pisang. *Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pertanian*, 6(4), 763–773.
- Subamia, N. P. D. C., Nocianitri, K. A., & Permana, I. D. G. M. (2020). Pemanfaatan Tepung Ampas Tahu Dalam Pembuatan Snack Bar Untuk Penderita Diabetes Mellitus. *Jurnal Media Ilmiah Teknologi Pangan*, 7(1), 27–38.
- Sutrisno, C. D. N., & Susanto, W. H. (2019). Pengaruh Penambahan Jenis dan Kosentrasi Pasta (Santan dan Kacang) Terhadap Kualitas Gula Merah. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(1), 97–105.
- Triastuti, U. Y., Priyanti, E., Diana, T. R., & Kurnianingsih. (2018). Krekers Tepung Jantung Pisang Sebagai Usaha Diversifikasi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal. *Home Economics Journal*, 2, No 1(1), 1–4.

- Wati, R. (2013). Pengaruh Penggunaan Tepung Ampas Tahu Sebagai Komposit Terhadap Kualitas Kue Kering Lidah Kucing. *Food Science and Culinary Education*, 2(2), 32–38.
- Williams, S. (2023). Skimmed Milk: A Delicious Addition to the Diet. In *Advances in Dairy Research* (Vol. 11, Issue 1, p. 1).
- Wulandari, N. S., Sofyana, H., Ramdaniati, S., & Kusmiati, S. (2021). Gambaran Pengetahuan dan Sikap Anak Sekolah Dasar Usia 10-12 Tahun Dalam Memilih Pangan Jajanan Anak Sekolah (Pjas). *Jurnal Keperawatan Indonesia Florence Nightingale*, 2(1), 371–384.
- Zaddana, C., Nurmala, S., & Oktavianti, T. (2021). Snack Bar Berbahan Dasar Ubi Ungu dan Kacang Merah sebagai Alternatif Selingan untuk Penderita Diabetes Mellitus Snack Bar Based on Purple Sweet Potato and Red Bean as an Alternative Snack for Diabetes Mellitus. *Amerta Nutr*, 1, 260–275.

