

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2003. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Anandito, R.B.K., Siswanti, Nurhartadi, E., & Hapsari, R. 2016. Formulasi Pangan Darurat Berbentuk Food Bars Berbasis Tepung Millet Putih (*Panicum milliaceum L.*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*). *Agritech*, 36(1):23-29.
- Arif, D.Z., Wisnu, C., & Adinda, S.F. 2018. Kajian Perbandingan Tepung Terigu (*Triticum aestivum*) Dengan Tepung Jewawut (*Setaria italica*) Terhadap Karakteristik Roti Manis. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(3):180-189.
- Asmaraningtyas, D. 2014. Kekerasan dan Daya Terima Biskuit Yang Disubstitusi Tepung Labu Kuning. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist*. AOAC International, Virginia, USA.
- Chabibah, N.E. 2013. Pengaruh Substitusi Tepung Bekatul Terhadap Mutu Organoleptik Roti Tawar (Open Top Bread). *Skripsi*. Universitas Negri Surabaya, Surabaya.
- Chandra. 2010. Formulasi *Snack Bars* Tinggi Serat Berbasis Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor L.*), Tepung Maizena, dan Tepung Ampas Tahu. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Christian, M. 2011. Pengolahan *Banana Bars* Dengan Insulin Sebagai Alternatif Pangan Darurat. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ekafitria, R. & Isworo, R. 2014. Pemanfaatan Kacang-Kacangan sebagai Bahan Baku Sumber Protein Untuk Pangan Darurat. *Pangan*, 23(2):134-145.
- Fajri, R., Basito, & Muhammad, D.R.A. 2013. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik *Food Bars* Labu Kuning (*Cucurbita máxima*) Dengan Penambahn Tepung Kedelai dan Tepung Kacang Hiju Sebagai Alternatif Produk Pangan Darurat. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, (6)2:103-110.
- Fatma, M.A. 2015. Eksperimen Pembuatan Dodol Labu Kuning. *Skripsi*. Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Gardjito, M. 2006. *Labu Kuning Sumber Karbohidrat Kaya Vitamin A*. Tridatu Visi Komunikasi, Yogyakarta.
- Hadi, S. 2016. *Teknologi Bahan*. Penerbit Andi, Yogyakarta.

- Hasan, L., Nikmawatisusanti, Y., & Lukman, M. 2014. Pengaruh Penambahan *Kappaphycus alvarezii* Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Kimiawi Kue Tradisional Semprong. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 2(3):107-114.
- ID, B.G. 2013. Penambahan Gembili pada Flakes Jewawut Ikan Gabus sebagai Alternatif Makanan Tambahan Anak Gizi Kurang. *Skripsi*. Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Indrastuti. 2018. Penentuan Standar Operating (SOP) Pada Dodol Jewawut. *Jurnal Galung Tropika*, 7(2):95-101.
- IOM (Institute of Medicine). 1995. *Estimated Mean per Capita Energy Requirements for Planning Energy Food and Rations*. National Academy Press, Washington, DC.
- Jay, J.M. 1992. *Modern Food Microbiology*. Hapman and Hall, New York.
- Julaeha, E., Rustiyati, S., Fajri, N.N., Ramdlani, F., & Tantra, R. 2016. Pemanfaatan tepung gadung (*Dioscorea hispida* dennst.) pada produksi amilase menggunakan *Bacillus* sp. *Fortech*, 1(1): 45-52.
- Kartika, B., Hastuti, P., & Supartono, W. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi, UGM, Yogyakarta.
- Kasim, R., Siti, A.L., Marleni, L., & Fadhillah, P.M. 2018. Pengaruh Suhu dan Lama Pemanggangan Terhadap Tingkat Kesukaan dan Kandungan Gizi *Snack Food Bars* Berbahan Dasar Tepung Pisang Goroho dan Tepung Ampas Tahu. *Jurnal Tech*, 6(2):41-48.
- Kristianingsih, Z. 2010. Pengaruh Substitusi Labu Kuning Terhadap Kualitas *Brownies* Kukus. *Skripsi*. Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Kustiawan, I. 2018. Pengaruh Perbandingan Tepung Umbi Garut (*Maranta arudinacea*) Dengan Tepung Ikan Nila (*Oreochromis niloticu*) dan Suhu Pemanggangan Terhadap Karakteristik *Food Bar* Ikan Nila. *Skripsi*. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Kusumastuty, I., Ningsih, L.F., & Julia, A.R. 2015. Formulasi *Food Bar* Tepung Bekatul dan Tepung Jagung sebagai Pangan Darurat. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 2(2):68-75.
- Nilasari, O.W., Wahono, H.S., & Jaya, M.M. 2017. Pengaruh Suhu dan Lama Pemasakan Terhadap Karakteristik Lempok Labu Kuning (Waluh). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(3):15-26.

- Nurdjannah, N., Sri, U., & Agus, B. 2010. Karakteristik Es Krim Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Menggunakan Pengemulsi Pati Jagung (*Zea Mays* L.) dan Pati Garut (*Maranata arundinacea* L.). *Jurnal Pascapanen*, 7(1):43-52.
- Pakhri, A., Nur, Y., Hikmawati, M., & Sirajuddin. 2017. Cookies Dengan Subtitusi Tepung Jewawut. *Jurnal Media Gizi Pangan*, 24(2):21-27.
- Prasanti, Gita. 2015. Pengaruh Proporsi Tepung Komposit dan Tepung Kacang Hijau Serta Penambahan Bubuk Kayu Manis Terhadap Karakteristik Kimia dan Sensori Food Bars. *Skripsi*. Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Pratama, T.A., Rahman, T., & Rahman, N. 2011. Analisis Kepuasan Konsumen Food Bar Kabupaten Subang. *Prosiding SNaPP: Sains dan Teknologi*, 2(1): 311-318.
- Pustaka, B.W., Hasan, K.R., Wildan, S.B., & Kun, H. 2017. Uji Organoleptik dan Kalori Brownies Kelor (*Moringa Oleifera*) Dengan Substitusi Pemanis Stevia (*Stevia Rebaudiana*). *The 6th University Research Colloquium 2017*. 109-116. Universitas Muhammadiyah Magelang, Magelang.
- Putra, I.W.A.P., Kartika, R., & Panggabean, A.S. 2017. Pembuatan Bioetanol Dari Biji Jewaut (*Setaria italica*) Dengan Proses Hidrolisis Enzimatis dan Fermentasi Oleh *Saccharomyces cerevisiae*. *Jurnal Kimia Mulawarman*, 14(2):77-83.
- Putri, R.A.N., Alia, R., & Agung, N. 2020. Karakteristik Kimia, Mikrobiologi, Sensori Sereal *Flakes* Berbahan Dasar Tepung Ubi Negara (*Ipomoea batatas* L.) dan Tepung Jewawut (*Setaria italica*). *Jurnal Teknologi Agro-Indutri*, 7(1):1-11.
- Rahman, T., Luthfiyanti, R., & Ekafitri, R. 2011. Optimasi Proses Pembuatan *Food Bar* Berbasis Tepung Pisang. *Prosiding SNaPP2011 Sains, Teknologi, dan Kesehatan*.
- Ripi, V.I. 2011. Pembuatan dan Analisis Kandungan Gizi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*, Duch). *Skripsi*. Universitas Brawijaya, Malang.
- Rukmi, D.L., Legowo, A.M., & Dwiloka, B. 2015. Total Bakteri Asam Laktat, pH, dan Kadar Lakotas Yohurt Dengan Penambahan Tepung Jewawut. *Agromedia*, 33(2):46-54.
- Sanovi, R., Joko, S., & Elza, I. 2019. Pemanfaatan Tepung Jewawut dan Tepung Labu Kuning Sebagai Bahan Dasar Snack Bar Tinggi Serat Pangan Ditinjau Dari Sifat Fisik dan Daya Terima. *Skripsi*. Politeknik Kesehatan Kemenkes Yogyakarta, Yogyakarta.

- Sarifudin, A., Ekafitri, R., Surahman, D.N., & Putri, S.K.D.F.A. 2015. Pengaruh Penambahan Telur Pada Kandungan Proksimat, Karakteristik Aktivitas Air Bebas (aw) dan Tekstural Snack Bar Berbasis Pisang (*Musa paradisiaca*). *Agritech*, (35)1:1-8.
- Setiadi, Y., Sunarto, & Hutagalung, S.P. 2015. Potensi Tepung Jewawut dalam Meningkatkan Kadar Fe dan Daya Terima Nugget Ayam. *Jurnal Riset Kesehatan*, 4(2):756-762.
- Sinaga, S. 2010. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dan Jenis Penstabil Dalam Pembuatan Cookies Labu Kuning. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara, Sumatera Utara.
- Soekarto, S.T. 1985. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhratara Karya Aksara, Jakarta.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., & Suhardi. 1997. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty Yogyakarta, Yogyakarta.
- Sulistyaningrum, A., Rahmawati, & Muhammad, A. 2017. Karakteristik Tepung Jewawut (*Foxtail Millet*) Varietas Lokal Majene dengan Perlakuan Perendaman. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. 14(1):11 – 21.
- Taufik, Y., Achyadi, N.S., & Khairunnisa, D.I. 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.
- USDA. 2017. Wheat: World Markets and Trade. (online) available at <https://apps.fas.usda.gov/psdonline/circulars/grain-wheat.pdf>.
- Ushakumari, Singh, R., Latha, Shri, K., Malleshi & Nagappa, G. 2004. Functional Properties of Popped, Flaked, Extruded and Roller-Dried Foxtail Millet (*Setaria italica*). *Internatonal Journal of Food Science and Technology*. 39:907-915.
- Wahyuni, D.T. & Simon, B.W. 2015. Pengaruh Jenis Pelarut dan Lama Ekstraksi Terhadap Ekstrak Karotenoid Labu Kuning Dengan Metode Gelombang Ultrasonik. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2):390-401.
- Winarno, F. G. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wiranata, I.G.A.G., Puspaningrum, D.H.D., & Kusumawati, I.G.A.W. 2017. Formulasi dan karakteristik nutrimat bar berbasis tepung kacang kedelai (*glycine max. L*) dan tepung kacang merah (*phaseolus vulgaris. L*) sebagai makanan pasien kemoterapi. *Jurnal Gizi Indonesia*, 5(2):133-139.

Zoumas, B.L., Armstrong, L.E., Backstrand, J.R., Chenoweth, W.L., Chinachoti, P., Klein, B.P., Lane, H.W., Marsh, K.S., & Tolvanen, M. 2002. *High-Energy, Nutrient-Dense Emergency Relief Product*. National Academy Press, Washington, DC.

