DAFTAR PUSTAKA

Ariati, N. N., Suaib, H. F., & Fanny, L. (2025). *Snack Bars Tepung Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L) Sebagai Snack Untuk Mencegah Stunting*. *14*(3), 2020–2024.

Arifanti. (2024). *Karakteristik Fisikokimia Snack Bar Berbasis Tepung Ubi*. *7*(2), 213–226.

Auliarsi, A. (2023). Kajian Pembuatan Snackbar Muesli Dengan Subtitusi Tepung Kacang Hijau Sebagai Alternatif Snack Untuk Remaja Putri Tahun *2023*. 6–20.

Indah, I., Wangi, A., Rejeki, S., Pertiwi, R., & Kurnian, M. F. (2024). *Karakteristik Sensori Dan Kimia Bolu Karamel Berdasarkan Perbandingan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Tepung Biji Nangka (Artocarpus Heterophyllus)*. *3*, 6240–6263.

Johannes, A., & Rizkaprilisa, W. (2023). *Snack Bar Formulation High In Antioxidants And Dietary Fiber With Substitution Of Corn Flour And Spirulina Flour Yang Memiliki Aktivitas Antioksidan*. *8*(2), 184–194.

Kasanah, R. D., Lestariningsih, & Putra, F. N. (2025). *Substitusi Tepung Terigu Dengan Millet Putih (Paniceum Miliaceum) Terhadap Kualitas Fisik Nugget. 10*(2).

Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, *3*, 9–15. Https://Doi.Org/10.31970/Pangan.V3i1.7

Maharadi, S. I. (2022). *Pengaruh Variasi Pencampuran Tepung Terigu Dan Tepung Biji Nangka (Artocarpus Heterophyllus)Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik Dan Kadar Serat Pangan Cookies Sebagai Alternatif Kudapan Pencegah Obesitas.* 9–45.

Maraqy. (2017). *Pengembangan Snack Bar Dengan Fortifikasi Spirulina Sebagai Sumber Protein*.

Nabilah, A. N. (2023). *Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka Terhadap Kadar Protein Dan Kadar Air Cookies*. *15*(2), 2–4.

Pratama, W., Anugrah, R. M., & Pontang, G. S. (2020). *Daya Terima Snack Bar Rendah Energi Tinggi Serat Berbahan Dasar Tepung Mocaf Dan Tepung Kacang Merah*. *12*(1), 45–51.

Siti Aminah, Lia Amalia, S. H. (2019). *Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Snack Bar Biji Hanjeli (Coix Lacryma Jobi- L) Dan Kacang Bogor (Vigna Subterranea (L.) Verdcourt) Chemical*. *5*(2), 212–219.

Widanti Fransisca Amanda Sari Dewi, Yustina Wuri Wulandari, Y. A. W. (2021). *Komposisi Gizi Dan Sifat Sensoris*. *6*(1), 17–29.

Widyastuti, R., Asmoro, N. W., & Febrianti, A. (2025). *Pengaruh Variasi Lama Waktu Perebusan Terhadap Karakteristik Snack Bar Biji Millet (Panicum Miliaceum)*. *9*(2), 480–488. Https://Doi.Org/10.32585/Ags.V9i2.6788

Wuri, R., Rohmawati, N., & Antika, R. B. (2023). *Analisis Protein Dan Daya Terima Cookies Biji Nangka Dengan Penambahan Tepung Ikan Gabus*. *02*(2), 107–113.

Yuliana, Kartika Pratiwi, I. D. P., & Indri Hapsari Arihantana, N. M. (2021). Variasi Perbandingan Terigu Dan Tepung Millet (Panicum Milliaceum) Terhadap Karakteristik Donat. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, *10*(2), 185. Https://Doi.Org/10.24843/Itepa.2021.V10.I02.P03

Ariati, N. N., Suaib, H. F., & Fanny, L. (2025). *Snack Bars Tepung Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L) Sebagai Snack Untuk Mencegah Stunting*. *14*(3), 2020–2024.

Arifanti. (2024). *Karakteristik Fisikokimia Snack Bar Berbasis Tepung Ubi*. *7*(2), 213–226.

Auliarsi, A. (2023). *Kajian Pembuatan Snackbar Muesli Dengan Subtitusi Tepung Kacang Hijau Sebagai Alternatif Snack Untuk Remaja Putri Tahun 2023*. 6–20.

Indah, I., Wangi, A., Rejeki, S., Pertiwi, R., & Kurnian, M. F. (2024). *Karakteristik Sensori Dan Kimia Bolu Karamel Berdasarkan Perbandingan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Tepung Biji Nangka (Artocarpus Heterophyllus)*. *3*, 6240–6263.

Johannes, A., & Rizkaprilisa, W. (2023). *Snack Bar Formulation High In Antioxidants And Dietary Fiber With Substitution Of Corn Flour And Spirulina Flour Yang Memiliki Aktivitas Antioksidan*. *8*(2), 184–194.

Kasanah, R. D., Lestariningsih, & Putra, F. N. (2025). *Substitusi Tepung Terigu Dengan Millet Putih (Paniceum Miliaceum) Terhadap Kualitas Fisik Nugget.* *10*(2).

Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, *3*, 9–15. Https://Doi.Org/10.31970/Pangan.V3i1.7

Maharadi, S. I. (2022). *Pengaruh Variasi Pencampuran Tepung Terigu Dan Tepung Biji Nangka (Artocarpus Heterophyllus)Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik Dan Kadar Serat Pangan Cookies Sebagai Alternatif Kudapan Pencegah Obesitas.* 9–45.

Maraqy. (2017). *Pengembangan Snack Bar Dengan Fortifikasi Spirulina Sebagai Sumber Protein*.

Nabilah, A. N. (2023). *Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka Terhadap Kadar Protein Dan Kadar Air Cookies*. *15*(2), 2–4.

Pratama, W., Anugrah, R. M., & Pontang, G. S. (2020). *Daya Terima Snack Bar Rendah Energi Tinggi Serat Berbahan Dasar Tepung Mocaf Dan Tepung Kacang Merah*. *12*(1), 45–51.

Siti Aminah, Lia Amalia, S. H. (2019). *Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Snack Bar Biji Hanjeli (Coix Lacryma Jobi- L) Dan Kacang Bogor (Vigna*

Subterranea (L.) Verdcourt) Chemical. *5*(2), 212–219.

Widanti Fransisca Amanda Sari Dewi, Yustina Wuri Wulandari, Y. A. W. (2021). *Komposisi Gizi Dan Sifat Sensoris*. *6*(1), 17–29.

Widyastuti, R., Asmoro, N. W., & Febrianti, A. (2025). *Pengaruh Variasi Lama Waktu Perebusan Terhadap Karakteristik Snack Bar Biji Millet (Panicum Miliaceum)*. *9*(2), 480–488. Https://Doi.Org/10.32585/Ags.V9i2.6788

Wuri, R., Rohmawati, N., & Antika, R. B. (2023). *Analisis Protein Dan Daya Terima Cookies Biji Nangka Dengan Penambahan Tepung Ikan Gabus*. *02*(2), 107–113.

Yuliana, Kartika Pratiwi, I. D. P., & Indri Hapsari Arihantana, N. M. (2021). Variasi Perbandingan Terigu Dan Tepung Millet (Panicum Milliaceum) Terhadap Karakteristik Donat. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, *10*(2), 185. Https://Doi.Org/10.24843/Itepa.2021.V10.I02.P03