

DAFTAR PUSTAKA

1. Rachman, Adayani. Pengolahan Gizi Bencana Pada Ibu Hamil Dan Menyusui. *Indones J Clin Nutr Physician*. 2021;4(2):148-164.
2. Fajri R, Basito, Muhammad DRAj. Physicochemical and Organoleptic Characteristic of Pumpkin (*Cucurbita maxima*) Food Bars Supplemented With Soy Bean Flour and Mung Bean Flour as Emergency Food Product. *J Teknol Has Pertan*. 2013;6(2):103-110.
3. Fatmah F. Effectiveness of mangrove sword bean food bar addressed to older people of landslide disaster victims. *Front Nutr*. 2024;11.
4. Fitria M, Gumilar M, Dewi M, Judiono J. Snack Bars Kacang Tanah Dan Tepung Ubi Jalar Sebagai Pangan Darurat. *J Ris Kesehat Poltekkes Depkes Bandung*. 2022;14(1):66-75.
5. Novidahlia N, Ulfa SM, Rohmayanti T. Formulasi Food Bar Sebagai Pangan Darurat Berbasis Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea Batatas L.*) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*). *J Agroindustri Halal*. 2022;8(1):128-136.
6. Dhanang Puspita, Monika Rahardjo, Stella Firsta Kirana. Formulasi Food Bar dari Kacang Lokal Pulau Timor Sebagai Pangan Darurat. *Sci Technol Manag J*. 2021;1(2):47-55.
7. Putri RAE, Helmyati S, Lestari LA. Formulasi Soy-Based Bar Berbahan Tepung Ubi Kuning (*Ipomoea batatas L.*), Tepung Ampas Sari Tempe, Dan Tepung Jagung (*Zea mays ssp. mays*) Sebagai Alternatif Produk Pangan Darurat Dalam Kondisi Bencana: Sifat Organoleptik Dan Akseptabilitas Konsume. Published online 2018.
8. Permadi MR, Huda Oktafa, Khafidurrohman Agustianto. Perancangan Pengujian Preference Test, Uji Hedonik Dan Mutu Hedonik Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network. *SINTECH (Science Inf Technol J)*. 2019;2(2):98-107.
9. Fatimatuzahro D, Tyas DA, Hidayat S. Pemanfaatan Ekstrak Kulit Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas L.*) sebagai Bahan Pewarna Alternatif untuk Pengamatan Mikroskopis *Paramecium sp.* dalam Pembelajaran Biologi. *Al-Hayat J Biol Appl Biol*. 2019;2(1):1.
10. Kurniasari FN, Rahmi Y, Devina CIP, Aisy NR, Cempaka AR. Perbedaan Kadar Antosianin Ubi Ungu Segar Dan Tepung Ubi Ungu Varietas Lokal Dan Antin 3 Pada Beberapa Alat Pengeringan. *J Nutr Coll*. 2021;10(4):313-320.
11. Zaddana C, Almasyhuri A, Nurmala S, Oktaviyanti T. Snack Bar Berbahan Dasar Ubi Ungu dan Kacang Merah sebagai Alternatif Selingan Penderita Diabetes Mellitus. *Amerta Nutr*. 2021;5(3):260.

12. Prameswari NE, Honestin T, Sari CN, Sigalingging, Widyaningsih TD. Optimasi Formula dan Uji Organoleptik *Food Bar* Berbasis Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) dan Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.). Published online 2023:284-296.
13. Asnawi AA, Eliska E. Substitusi Tepung Ubi Ungu dalam Pembuatan Kue Soes dengan Selai Buah Naga Sebagai Snack bagi Penderita Diabetes Mellitus. *Arter J Ilmu Kesehat.* 2023;4(3):138-145.
14. Wardani, W. I. W. I. K. (2013). Pengaruh Dosis Abu Sekam Dan Pupuk Npk Terhadap Pertumbuhan Dan Hasil Tanaman Kacang Hijau (*Vigna Radiata* L.). *Universitas Teuku Umar.*
15. Suheti E, Indrayani T, Carolin BT. Perbedaan Pemberian Jus Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) dan Kacang Hijau (*Vigna Radiata*) Terhadap Ibu Hamil Anemia. *J Akad Keperawatan Husada Karya Jaya.* 2020;6(2):1-10.
16. Wimudi M, Fuadiyah S. Pengaruh Cahaya Matahari terhadap Pertumbuhan Tanaman Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.). *Pros Semin Nas Biol.* 2021;1(1):587-592.
17. Erty Suksesty C. Efektifitas Program Pemberian Makanan Tambahan Menggunakan Kombinasi Jus Kacang Hijau Dan Telur Ayam Rebus Terhadap Perubahan Status Gizi Stunting Di Kabupaten Pandeglang. *J IMJ Indones Midwifery J.* 2020;3(2):35-41.
18. Ponelo F, Bait Y, Ahmad L. Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau Termomodifikasi Annealling Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Roti *French Baquette.* *Jambura J Food Technol.* 2022;4(2):185-197.
19. Solin D, Ludong M, Lamaega J. Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Snack Bar Berbasis Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomea batatas* L) Dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata*). *Jurnal Agroteknologi Terapan* 2022, 3(2) 396-403). Universitas A, Ratulangi S.
20. Putri RD, Suwardiah DK, Bahar A, Purwidiani N. Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*) Dan Penambahan Ekstrak Buah Bit (*Beta vulgaris*) Terhadap Sifat Organoleptik Sosis Ayam. *J Tata Boga.* 2022;11(1):59-69.
21. Dewi SS, Fadhila R, Kuswari M, Palupi KC, Utami DA. Pembuatan Snackbar sebagai Makanan Tambahan Olahraga sebagai Sumber Tinggi Kalori. *J Teknol dan Ind Pangan.* 2021;11(2):100-110.
22. Pricilya V, Andriani M, W Bambang. Daya Terima Proporsi Kacang Hijau (*Phaseolus Radiata* L) Dan Bekatul (*Rice Bran*) Terhadap Kandungan Serat Pada Snack Bar. *Media Gizi Indones.* 2015;10(2):136-140.
23. Paeru, R. H., & Trias Qurnia Dewi, S. P. (2017). *Panduan praktis budidaya jagung.* Penebar Swadaya Grup.

24. Septiadi Dudi, Nursan Muhammad. Analisis Pendapatan Dan Kelayakan Usahatani Jagung di Kabupaten Dompu. *Agroteksos*. 2021;31(2):93-100.
25. Christi Eva Listyaningrum, Dian Rachmawanti Affandi, M. Zukhrufuz Zaman. Pengaruh Palm Sugar Sebagai Pengganti Sukrosa Terhadap Karakteristik *Snack Bar* Tepung Komposit (Ubi Ungu, Jagung Kuning Dan Kacang Tunggak) Sebagai Snack Rendah Kalori *Effect of Palm Sugar As Sucrose Replacement To Characteristics Snack Bar Flour Composit*. *J Teknol Has Pertan*. 2018;XI(1):53-62.
26. Amelia Maldin S, Xafiera Edelenbos W, Afriani M, Tata Hidangan M, Pariwisata Batam P, Kuliner M. Pembuatan Brownies Sehat: Eksperimen Substitusi Tepung Gandum Menjadi Tepung Jagung Pada Prosesnya. *J Manner*. 2022;1(2):87-95.
27. Kusumastuty I, Fandianty L, Rio Julia A. Formulasi Food Bar Tepung Bekatul dan Tepung Jagung sebagai Pangan Darurat. *Indones J Hum Nutr*. 2015;2(2):68-75.
28. Al-Baarri AN matullah, Susanti S, Legowo AM, Hadipernata M, Aryanto A, Liestyana PS. *Accelerated shelf life determination of corn snack bars*. *Ital J Food Saf*. 2023;12(4):89-93.
29. Rizkaprilisa W, Rhema Alicia, Hapsari MW, Anggraeni N, Murti PDB, Mahardika A. Potensi Pangan Lokal Sebagai Snack Bar Mpasi Balita: Systematic Review. *Sci Technol Manag J*. 2023;3(1):1-5.
30. Mariam S. Pengembangan Pangan Darurat Untuk Memenuhi Kebutuhan Gizi Masyarakat Di Daerah Terdampak Bencana. *J Nas Mat Sains, dan Teknol*. 2022;1(15):55-66.
31. Setiawan G, & Pratini W. Daya Terima Konsumen Terhadap Awug Bites Sebagai Kue. *Jurnal JPP* 2022;2(November):55-60.
32. Pertiwi NP. Pengaruh Lama Marinasi Dengan Ampas Kopi Arabika Pada Olahan Daging Sapi Terhadap Kualitas Fisik Dan Daya Terima Konsumen *The Influence Of Marination Duration With Arabica Coffee Grounds On Processed Beef Towards Physical Quality And Consumer Acceptance A*. 2023;15(2).
33. Hardiansyah A, Kusuma HH. Optimalisasi Kualitas Organoleptik Dan Aktivitas Antioksidan Kefir Susu Kambing Dengan Penambahan Madu Lokal Bunga Randu. *J Nutr Coll*. 2022;11(4):278-284.
34. Lokaria E, Susanti I. Uji Organoleptik Kopi Biji Salak dengan Varian Waktu Penyangraian. *BIOEDUSAINS J Pendidik Biol dan Sains*. 2018;1(1):34-42.
35. Hartati Y, Meiliana A. Gambaran Spesifikasi Bahan Makanan Segar dan Citarasa Makanan Lunak yang Dihasilkan. *Pustaka Padi*. 2022;1(1):11-16.

36. Hartati Y, Meiliana A. Gambaran Spesifikasi Bahan Makanan Segar dan Citarasa Makanan Lunak yang Dihasilkan. *Pustaka Padi*. 2022;1(1):11-16.
37. Anon. Modul Penanganna Mutu Fisis (Organoleptik). *Univ Muhammadiyah Semarang*. Published online 2013:31.
38. Joshi K, Sparks P, Friedman M, Ravishankar S. *Impact of Plant-Based Antimicrobial Washes on Sensory Properties of Organic Leafy Greens*. *Food Nutr Sci*. 2016;07(10):906-919.
39. Triandini IGAAH, Wangiyana IGAS. Mini-Review Uji Hedonik Pada Produk Teh Herbal Hutan. *J Silva samalas J For Plant Sci*. 2022;5(1):12-19.
40. Sumarto, Tajrifani AS. Pengembangan Produk Pangan dari Bahan Baku Lokal untuk Buffer Stock Darurat Bencana di Kabupaten Tasikmalaya, Jawa Barat. *J Dialog Penanggulangan Bencana*. 2020;11(2):179-185.
41. Mohebi S, Parham M, Sharifirad G, Gharlipour Z. *Social Support and Self-Care Behavior Study*. 2018;(January):1-6.
42. Sarastani D, Kusumanti I, Indriastuti CE. Uji Penerimaan Konsumen terhadap Mutu Organoleptik Petis Ikan Situbondo dengan Metode Uji Kesukaan. *Biosci J Ilm Biol*. 2023;11(1):32.
43. Desember VN, Rozi F, Maulidiya D. Multi Proximity : Jurnal Statistika Universitas Jambi Analisis Perubahan Inflasi Beberapa Kota Besar di Indonesia Dengan Menggunakan Uji *Kruskal-Wallis Analysis of Changes in Inflation in Several Big Cities in Indonesia Using the Kruskal- Wallis Test Mult*. 2022;1(2):103-115.
44. Rahmadiana W, Farapti F. Uji Organoleptik dan Daya Terima Produk Sari Kacang Hijau Kencur sebagai Pangan Fungsional *Organoleptic Tests and Acceptance of Extract Kencur Mung Beans as Functional Foods*. Published online 2024:102-109.
45. Purba RB, Robert D, Ranti IN, Harikedua VT, Kereh PS, Yudhanto AM. Tingkat Kesukaan Kue Talam yang Di Substitusi Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata*) dalam Penurunan Tekanan Darah Tinggi pada Remaja. *Pros Semin Nas*. 2023;1:400-409.
46. Nuryanti A, Melani V, Kuswari M. Pemanfaatan Tepung Ubi Ungu dan Tepung Kacang Hijau dalam Pembuatan Snack Bar Olahraga. *Journal of Chemical Information and Modeling* (2019) 53(9) 1689-1699.
47. Sulistyarini AE, Ekawatiningsih P. Pengaruh substitusi tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas Blackie*) pada pembuatan *thumprint cookies*. *Pros Pendidik Tek Boga Busana FT UNY*. 2021;16(1):1-7.
48. Mulyana L, Farida E. Indonesian Journal of Public Health and Nutrition. *Indones J Public Heal Nutr*. 2022;1(1):36-42.

49. Hayyin S, Bahar A. *The Preference Level Of Tempeh Snack Bar And Purple Sweet Potato Flour (Ipomoea Batatas L. Poir) With Addition Of Raisins (Vitis Vinifera L.) For CED Snack. J Gizi Unesa.* 2023;03:186-192.
50. S Letlora JA, Sineke jufri, Purba RB. Bubuk Daun Kelor Sebagai Formula Makanan Balita Stunting. *Gizido.* 2020;12(2):105-112.
51. Agustin DS, Astuti S, Sugiharto R, Nurdjanah S. Purple Sweet Potato Bars Dengan Penambahan Pisang Ambon Dan Kacang Hijau : Evaluasi Sifat Kimia, Fisik, Dan Sensori. *J Agroindustri Berkelanjutan.* 2023;2(2):298-314.
52. Linangsari T, Sandri D, Lestari E, Noorhidayah. Evaluasi Sensori Snack Bar Talipuk Dengan Penambahan Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca forma typica*) pada Panelis Anak-anak dan Dewasa. *J Agroindustri Halal.* 2022;8(2):213-221.
53. Jamilah N, Hidayati D, Purwandari U. *Physical and Chemical Characteristic of Snack Bars from Jewawut Flour and Mocaf as Effect of Temperature and Roasting Time. JITIPARI (Jurnal Ilm Teknol dan Ind Pangan UNISRI).* 2024;9(1):20-31.
54. Ningsih MW, Darawati M, Widiada IGN. Pengaruh Penambahan Bahan Pangan Lokal Terhadap Sifat Organoleptik Dan Kandungan Serat Snack Bar Sebagai Alternatif Jajanan Tinggi Serat. *J Gizi Prima (Prime Nutr Journal).* 2021;6(1):42.
55. Rahardjo LJ, Bahar AC, Adi AC. Pengaruh Kombinasi Kacang Kedelai (*Glycine Max*) Dan Kacang Tunggak (*Vigna Unguiculata (L) Walp.*) Yang Diperkaya Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) Terhadap Daya Terima Dan Kadar Protein *Snack Bar.* *Amerta Nutr.* 2019;3(1):71.
56. Widiantera T. Pengaruh Perbandingan Gula Merah Dengan Sukrosa Dan Perbandingan Tepung Jagung, Ubi Jalar Dengan Kacang Hijau Terhadap Karakteristik Jenang. *Pas Food Technol J.* 2018;5(1):1.
57. Bar S, Beras T, Oryza M, et al. Kesimpulan Uji Hedonik. :129-136.
58. Rumenser DC, Langi TM, Koapaha T. Karakteristik Kimia dan Organoleptik *Snack Bar* Berbasis Tepung Ampas Kelapa (*Cocos nucifera L.*) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*). *Sam Ratulangi J Food Res.* 2021;1(1):27-34.