

## DARTAR PUSTAKA

- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Ketaren, S. (2008). *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Hariyadi, P., & Purwaningsih, S. (2010). *Ilmu dan Teknologi Sereal*. Bogor: IPB Press.
- Herawati, H. (2024). Pengaruh Penambahan Bubuk Kayu Manis Terhadap Karakteristik Cookies Labu Kuning. *Eduscotech*, 5(1).
- Damayanti, E., & Putri, R. D. (2021). Formulasi dan Evaluasi Snack Bar Berbasis Bahan Lokal: Tepung Kacang dan Sereal. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(2), 101–108. <https://doi.org/10.1234/jtp.v15i2.123>
- Astawan, M. (2009). *Sehat dengan Makanan Fungsional*. Jakarta: PT AgroMedia Pustaka.
- Damayanti, S., Priyo Bintoro, V., dan Etza Setiani, B. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Komposit Terigu, Bekatul dan Kacang Merah terhadap Sifat Fisik Cookies. *Journal of Nutrition College*, 9(3), 180–186.
- Depkes RI. (2013). *Tabel Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Jakarta: Direktorat Gizi, Departemen Kesehatan RI.
- AOAC. (2005). *Official Methods of Analysis of AOAC International* (18th ed.). Gaithersburg, MD: AOAC International.
- Novidiyanto, & Wardani. (2016). *Daya Terima dan Kadar Protein Snack Bar Tepung Beras Merah (Oryza Nivara) – Kacang Tanah Rendah Lemak (Arachis Hypogaea L.)*. Jurusan Gizi, Poltekkes Kemenkes Pangkalpinang. (Referensi ini tercatat dalam [Daftar Pustaka Repository Unja](#)).
- Yuliana, N. D., & Rahayu, E. S. (2020). Pengaruh Perbandingan Kacang Tanah dan Bahan Pemanis terhadap Karakteristik Snack Bar. *Jurnal Pangan Fungsional*, 8(1), 45–52.
- Setyaningsih, R., & Wahyuni, E. T. (2018). Pemanfaatan Tepung Beras Merah dalam Pembuatan Produk Sereal Bar. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 29(1), 33–40.

- Sapna, I., Kamaljit, M., Priya, R., dan Jayadeep, P. A. (2019). Milling and Thermal Treatment Induced Changes on Phenolic Components and Antioxidant Activities of Pigmented Rice Flours. *Journal of Food Science and Technology*, 56(1), 273–280.
- Syandrez, T., dkk. (2020). Daya Terima dan Kadar Protein Snack Bar Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) - Kacang Tanah Rendah Lemak (*Arachis hypogaea* L).
- Astawan, M. (2010). *Sehat dengan Camilan Bergizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Amalia, U., Yuliasari, N., & Pertiwi, A. (2011). *Pembuatan Snack Bar Sebagai Makanan Tambahan Sumber Energi dan Protein*. Malang: Universitas Brawijaya.
- Badan Standardisasi Nasional. (2009). *Standar Nasional Indonesia (SNI) tentang pangan*. Jakarta: BSN.
- Suprpti, M. (2012). *Teknologi Pengolahan Sereal, Kacang dan Umbi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sari, D. N., & Putri, R. A. (2020). Pengembangan snack bar berbasis bahan lokal. *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(2), 123–130.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia pangan dan gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Sediaoetama, A. D. (2008). *Ilmu gizi untuk mahasiswa dan profesi*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. (2005). *Tabel Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Hendrawati, S., Sugiharto, E., & Lestari, D. (2015). Kandungan gizi dan senyawa bioaktif kacang tanah serta manfaatnya bagi kesehatan. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 10(2), 123–130.
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. (2019). *Kacang tanah: Tanaman sumber protein dan minyak nabati*. Diakses dari <https://www.pertanian.go.id>
- Hardinsyah, & Damayanti, E. (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Setyaningsih, E. (2014). *Formulasi produk pangan fungsional*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- 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 food product.* [National Academy Press](#).

Food and agriculture organization (2012) Kandungan Gizi Kacang Tanah. Jakarta: Departemen Pertanian.

Yasinta, U. N. A., Dwiloka, B., & Nurwantoro, N. (2017). Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung pisang terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik cookies. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(3), 119-123.

Rakhmayati, O., Khotimah, K., Mulyani, R., & Kusumaningrum, I. (2023). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah dan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* var *Ayumurasaki*) terhadap Sifat Fisik, Sensoris serta Kimia Chewy Cookies. *Journal of Applied Agriculture, Health, and Technology*, 2(1), 54–62.

Manley, D. (2011). *Manley's Technology of Biscuits, Crackers and Cookies* (4th ed.). Woodhead Publishing.

Damayanti, A., Rustanti, N., & Panunggal, B. (2020). Pengaruh penambahan tepung komposit terigu, bekatul dan kacang merah terhadap sifat fisik cookies. *Journal of Nutrition College*, 9(3), 184–191