DAFTAR PUSTAKA

Athaya, A. G., & Budiono, I. (2025). Snack bar tepung kacang merah (Phaseolus vulgaris L.) substitusi tepung kacang kedelai (Glycine max L.) dengan penggunaan gula nipah (Nypa fruticans) sebagai alternatif jajanan tinggi protein untuk anak sekolah. Indonesian Journal of Public Health and Nutrition, 5(1), 1–9. https://doi.org/10.15294/ijphn.v5i1.24774.

Azizah Sava Aliyah Imawan. (2023). *Berbagai Kandungan Oatmeal (Avena Sativa) Yang Berpengaruh Bagi Tubuh*.

Amirullah, M. F., Afifah, D. N., & Noer, E. R. (2024). A Literature Review: Variasi Ubi Jalar Sebagai Alternatif Pangan Darurat. Journal of Nutrition College, 13(3), 267–277. https://doi.org/10.14710/jnc.v13i3.42005

Brilianda, I., Lahagu, J. T. P., Damayanti, K., & Putri, J. F. (2025). Potensi fraksi minyak sawit sebagai pengganti lemak kakao pada produk cokelat. Botani: Publikasi Ilmu Tanaman dan Agribisnis, 2(2), 136–143. https://doi.org/10.62951/botani.v2i2.336

Cahyakarista, T. D. (2022). Sifat fisik, sifat organoleptik, dan kadar Fe puding susu dengan campuran kacang merah (Phaseolus vulgaris L.) sebagai alternatif makanan kudapan tinggi Fe untuk pencegahan anemia remaja putri. Skripsi, Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta.

Dewi Putri Setyowati. (2023). *Sifat kimia dan organoleptik food bar kombinasi tepung mocaf (Modified cassava flour) dan tepung kacang tanah (Arachis hypogeaea L.)*. *15*, 162–170.

Ermando, R., Siregar, L. A. M., & Ginting, J. (2025). Pengaruh asam salisilat terhadap umur berbunga, umur panen, dan kandungan klorofil pada beberapa kultivar lokal kacang merah (Phaseolus vulgaris L.) pada ketinggian menengah 400–700 mdpl. Agroteknika, 8(3), 609–627. https://doi.org/10.55043/agroteknika.v8i3.545

Fitria, M., Gumilar, M., Dewi, M., & Judiono. (2022). Snack bars kacang tanah dan tepung ubi jalar sebagai pangan darurat. Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes Depkes Bandung, 14(1), 66–75. https://doi.org/10.34011/juriskesbdg.v14i1.2091

Frisilia, J., Capriani, D., & Fauziah, A. R. (2024). Analisis proksimat Tabaro Dange berbasis pangan lokal sebagai alternatif makanan darurat. Jurnal Kolaboratif Sains, 7(1). https://doi.org/10.56338/jks.v7i1.4967

Kurniawan, R. (2017). Pengolahan Koro Benguk (Mucuna pruriens), Oat (Avena sativa), dan Apel Fuji (Malus sylvetris) sebagai Bahan Snack Bar. Skripsi. Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.

Kurniawan, F., Triwibowo, R. D., & Wisudha, M. T. (2024). Implementasi e-government pada mitigasi bencana geologi melalui Multiplatform Application for Geohazard Mitigation and Assessment Indonesia. PUBLIKAUMA: Jurnal Administrasi Publik Universitas Medan Area, 12(2), 156–166. https://doi.org/10.31289/publika.v12i2.13062

Laila, U., Khasanah, Y., Nurhayati, R., Ariani, D., Istiqomah, L., Widiastuti, W., & Kurniadi, M. (2019). Kontrol konsistensi mutu dan kandungan aflatoksin produk kacang tanah sangrai melalui standardisasi proses produksi. Jurnal Riset Teknologi Industri, 13(2), 146–158. https://doi.org/10.26578/jrti.v13i2.5095

Lawalata, V. N., Maatoke, I., & Tetelepta, G. (2019). Karakteristik Kimia Food Bar Puree Pisang Tongka Langit (Musa trogodytarum) dengan Penambahan Kenari (Canarium indicum L.). AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian, 8(2), 48–52. https://doi.org/10.30598/jagritekno.2019.8.2.48

Mita Erna, Yoyon Arif Martino. (2021). *Perbandingan Kadar Gizi Tempe Phaseolus Vulgaris L., Tempe Arachis Hypogaea L., Dan Tempe Glycine Max*. *8*.

Monang Sihombing. (2018). *Analisis Kandungan Gizi Dan Karakteristik Organoleptik Food Bar Dari Legum Lokal Pulau Timor, Nusa Tenggara Timur (Ntt)*. *17*, 67–74.

Muhammad Basir. (2019). *Analisis Penentuan Biaya Tetap Dan Biaya Variabel Dalam Meningkatkan Laba Pada Outlet Thecoffee Bean & Tea Leaf Grand Indonesia Di Kota Makassar*. *1*.

Nuraisyah, A. (2020). Sifat Fisik Makanan Padat (Foodbar) Berbasis Tepung Komoditas Lokal. *Jurnal Tambora*, *4*(1), 32–38. Https://Doi.Org/10.36761/Jt.V4i1.568

Imawan, A. S. A. (2023). Berbagai kandungan oatmeal (Avena sativa) yang berpengaruh bagi tubuh. Bohr: Jurnal Cendekia Kimia, 1(2), 58–64. https://doi.org/10.36873/bohr.v1i02.7449

Ispitasari, R., & Haryanti. (2022). Pengaruh waktu destilasi terhadap ketepatan uji protein kasar pada metode Kjeldahl dalam bahan pakan ternak berprotein tinggi. Indonesian Journal of Laboratory, 5(1), 39–43. https://doi.org/10.22146/ijl.v5i1.73468

Muhammad Basir. (2019). Analisis Penentuan Biaya Tetap Dan Biaya Variabel Dalam Meningkatkan Laba Pada Outlet Thecoffee Bean & Tea Nuraisyah, A. (2020a). Sifat fisik makanan padat (foodbar) berbasis tepung komoditas lokal. Jurnal TAMBORA, 4(1), 32–38. https://doi.org/10.36761/jt.v4i1.568

Puspita, D., Sihombing, M., & Seilatuw, M. M. (2018). Analisis kandungan gizi dan karakteristik organoleptik food bar dari legum lokal Pulau Timor, Nusa Tenggara Timur (NTT). Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi, 17(2), 67–74. https://doi.org/10.33508/jtpg.v17i2.1886

Puspita, D., Mangalik, G., & Kristover, H. C. (2022). Formulasi foodbar untuk pemenuhan kebutuhan atlet. Science Technology and Management Journal, 2(2), 51–55. https://doi.org/10.53416/stmj.v2i2.91

Putri, A. R., & Erwandi. (2024). Pengaruh campuran tepung jagung dan kacang tanah terhadap daya terima dan sifat kimia food bar sebagai pangan darurat. NASUWAKES: Jurnal Kesehatan Ilmiah, 17(2), 110–119. https://doi.org/10.30867/nasuwakes.v17i2.703

Qibtiyah, M., Mahmudi, C. H., & Istiqomah, I. (2021). Respon pertumbuhan dan produksi kacang tanah (Arachis hypogaea L.) dengan aplikasi kombinasi pupuk dan jarak tanam. Agroradix. Jurnal Ilmu Pertanian, 4(2), 9–15. https://doi.org/10.52166/agroteknologi.v4i2.2593

Radiati, A., Sumarto, S., Hafid, F., Kamelia, E., Nurcahyani, L., Mariani, D., Badriah, S., & Muhandri, T. (2024). Development of high dietary fiber cereal bar as emergency food product and the chemical-microbiological properties and nutritional content (Pengembangan sereal bar makanan tinggi serat sebagai produk makanan darurat dan sifat kimia-mikrobiologi serta kandungan gizi). Amerta Nutrition, 8(2SP), 67–74. https://doi.org/10.20473/amnt.v8i2SP.2024.67-74

Rina Ispitasaril & Hartanti. (2022). Pengaruh waktu destilasi terhadap ketepatan uji protein kasar pada metode Kjeldahl dalam bahan pakan ternak berprotein tinggi. Indonesian Journal of Laboratory, 5(1), 39–43. https://doi

Ratnaningsih, T. K., Rahayu, H. C., Lestari, E. P., Sultan, S., & Fathoni, A. (2023a). Dampak Sosial Ekonomi Bencana Banjir dan Pemetaannya Berbasis Sistem Informasi Geografis (SIG). Leaf Grand Indonesia Di Kota Makassar. 1.

Jurnal Samudra Ekonomi dan Bisnis, 14(2), 318–330. https://doi.org/10.33059/jseb.v14i2.7476

Ramadhan, R. (2022). Pengaruh jenis kompos dan dosis pupuk NPK terhadap pertumbuhan dan produksi kacang tanah (*Arachis hypogaea L.*). Skripsi, Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Baturaja.

Rusmiah. (2023). Inovasi Food Bar Bebas Gluten dan Kasein Hasil Kombinasi Tepung Beras Hitam (Oryza sativa L. indica), Flakes Talas dan Fitoplankton Nannochloropsis sp. Potensi sebagai Makanan Tambahan untuk Anak Autisme. Skripsi. Universitas Hasanuddin..

Rosida, D. F., Priyanto, A. D., & Ristanti, D. W. (2022). Kajian penambahan madu dan pati kimpul (Xanthosoma sagittifolium) pada snack bar buah kering dan serealia. Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem, 10(3), 200–212. https://doi.org/10.21776/ub.jkptb.2022.010.03.04

Rizka, N., Fitriyaningsih, E., & Lestari, T. A. (2025). Analisis Organoleptik dan Kimia Food Bar Berbasis Tepung Sagu dengan Penambahan Kurma dan Tempe. *Assyifa: Jurnal Ilmu Kesehatan*, 1(1), 51–57.

Rudyanto Kurniawan. (2017). *Pengolahan Koro Benguk (Mucuna Pruriens), Oat (Avena Sativa), Dan Apel Fuji (Malus Sylvetris) Sebagai Bahan Snack Bar*.

Rusmiah. (2023). *Inovasi Food Bar Bebas Gluten Dan Kasein Hasil Kombinasi Tepung Beras Hitam (Oryza Sativa L. Indica), Flakes Talas Dan Fitoplankton Nannochloropsis Sp. Potensi Sebagai Makanan Tambahan Untuk Anak Autisme*.

Safitri, M. D., & Rindiani. (2025). Pembuatan snack bar sumber zat besi berbasis kacang-kacangan sebagai pemberian makanan tambahan balita stunting. Jurnal Kesehatan, 13(2), 94–106. https://doi.org/10.25047/j-kes.v13i2.606

Setyowati, D. P., & Maghfiroh, K. (2023). Sifat kimia dan organoleptik food bar kombinasi tepung mocaf (Modified cassava flour) dan tepung kacang tanah (Arachis hypogeaea L.). *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 15(1), 162–170.

Sarijan, A., Surahman, M., Setiawan, A., & Giyanto. (2020). Pengaturan arsitektur tanaman untuk menyeimbangkan sink dan source serta meningkatkan pertumbuhan dan hasil kacang koro pedang. Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia, 25(1), 43–51. https://doi.org/10.18343/jipi.25.1.43

Sumarto, S., Radiati, A., & Listianasari, Y. (2019). Peningkatan Kapasitas Tenaga Penyelenggara Makanan Darurat Bencana melalui Penyuluhan di Desa Sukarasa, Salawu, Tasikmalaya. Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat, 5(3),266–274.

Susanto, A., Kartika, K., Fertiasari, R., & Sari, D. (2023). Food Bar Berbasis Tepung Pisang dan Mocaf sebagai Emergency Food. Journal of Food Security and Agroindustry, 1(2), 24–31. https://doi.org/10.58184/jfsa.v1i2.65

Safitri, M. D. (2025). *Pembuatan Snack Bar Sumber Zat Besi Berbasis Kacang – Kacangan Sebagai Pemberian Makanan Tambahan Balita Stunting*. *13*(2).

Titin Liana Febriyanti. (2023). Identifikasi Potensi Pemanfaatan Daun Talas Beneng (Xanthosoma undipesi K. Koch) sebagai Subtitusi Protein Nabati pada Pakan Ikan. *Jurnal Ilmiah AgriSains*, *24*, 170–180.

Tawakkal, A., Basir, M., & Hanafi, M. A. N. (2019). Analisis Penentuan Biaya Tetap Dan Biaya Variabel Dalam Meningkatkan Laba Pada Outlet The Coffee Bean & Tea Leaf Grand Indonesia Di Kota Makassar. *PAY Jurnal Keuangan dan Perbankan*, 1(2), 67–74.

Trisnaningsih, U., Dukat, D., Saleh, I., Maulana, W., Auliya, S. N., Nurraffa, M. F., & Abdurrazaq, D. A. S. (2025). Pertumbuhan dan hasil dua spesies kacang koro (Mucuna pruriens; Canavalia ensivormis) akibat pupuk NPK. Jurnal AGRO, 12(1), 91–103. https://doi.org/10.15575/j.agro.45222Arizkha Raudiyami Putri. (2024). *Pengaruh Campuran Tepung Jagung Dan Kacang Tanah Terhadap Daya Terima Dan Sifat Kimia Food Bar Sebagai Pangan Darurat*. *17*, 110–119.

Johansson, M., Johansson, D., Ström, A., Rydén, J., Nilsson, K., Karlsson, J., Moriana, R., & Langton, M. (2022). Effect of starch and fibre on faba bean protein gel characteristics. *Food Hydrocolloids*, *131*, 107741. https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2022.107741

Yola Brilianda. (2025). *Potensi Fraksi Minyak Sawit Sebagai Pengganti Lemak Kakao Pada Produk coklat.*