

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustaningwarno, F. 2014. *Pengaruh Variasi Pemberian Snack Bar Ubi Jalar Kedelai Hitam Terhadap Superoksida Dimustase (SOD) Darah*.
- Amalia, D. 2013. *Kajian Karakteristik Snack Bar Berbahan Baku Tepung Ganyong dan Tepung Kedelai*. Skripsi. Fakultas Teknologi Industri Pertanian. Universitas Padjajaran. Jatinagor
- Arsa, Made. 2016. *Proses Pencoklatan ( Browning Proses ) Pada Bahan Pangan*. Universitas Udayana. Denpasar
- Badan Pusat Statistik Jakarta Pusat, 2010. *Statistik Indonesia Tahun 2010*. Jakarta Pusat : Badan Pusat Statistik. ( diakses pada tanggal 30 Januari 2018 )
- Chandra, F. 2010. *Formulasi Snack Bar Tinggi Serat Berbaris Tepung Sorgum ( Sorghum bicolor L ), Tepung Maizena , Dan Tepung Ampas Tahu*. 36
- Dahlan, M.S., 2011. *Statistik Untuk Kedokteran dan Kesehatan*. Jakarta : Salemba Medika.
- Haryani, M. 2014. *Tepung Rebung Termodifikasi Subituen Terigu Pada Pembuatan Donat Kaya Serat*. 76
- Izzo, M & Niness, K. 2001. *Formulating nutrition bars with inulin and oligofructose*. *Cereal Food*.
- Juhari, A, Sumarno I, 2002. *Epidemiologi Konsumsi Serat di Indonesia*. Symposium Seminar Hasil Monika Jakarta III Tahun 2000, Rumah Sakit Jantung Nasional Harapan Kita, 29 Oktober 2002.
- Kencana, D, 2014. *Kandungan Nutrisi dan Senyawa Bioaktif Rebung Bambu Tabah yang dibudidayakan di Desa Pupuan-Tabanan*.
- LIPI. 2004. Widtakarta Nasional Pangan dan Gizi VIII. 2004
- Moehyi. S. 1992. *Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Bratara. Jakarta
- Nintami, A. 2012. *Kadar Serat, Aktifitas Antioksidan, Amilosa, Dan uji Kesukaan Mi Basah Dengan Subtitusi Tepung Ubi jalar Bagi Penderita Diabetes Militus*.
- Nova, R. 2016. *Pengaruh Penambahan Rebung Betung ( Dendrocalamus asper ) Terhadap Karakteristik Organoleptik Dan Tingkat Penerimaan Konsumen Pada Kerupuk*. 25-16.
- Novita, S. 2013. *Kadar Beta Karoten, Antosianin, Isoflafon , dan Aktifitas Antioksidan Pada Snack Bar Ubi Jalar Kedelai Hitam Sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Militus Tipe 2*
- Palacio dan Theis, 2009. *Introduction to Food Service*. Edisi ke 11. Person Education. Ohio

- Rachmadi, A. 2011. *Pemanfaatan Fermentasi Rebung Untuk Bahan Suplemen Pangan dan Tepung Serat*. 37-39.
- Rahayu, 2001. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor
- Richard H, P. 2014. *Pengaruh Bagian Rebung Dan Perlakuan Pendahuluan Terhadap Karakteristik Tepung Dari Rebung Bambu Tabah*. 87-90
- Rauf, 2015. *Kimia Pangan Yogyakarta*. Andi hal 255.
- Rufaizah, U. 2011. *Pemanfaatan Tepung Sorghum ( Sorghum bacilor L, Moench ) Pada Pembuatan Snack Bar Tinggi Serat Pangan dan Sumber Besi Untuk Remaja Putri*.
- Sari, D. 2017. *Daya Terima dan Nilai Gizi Snack Bar Modifikasi Sayur dan Buah Untuk Remaja Putri*.
- Sinaga, 2007. *Penyelenggaraan Makanan Anak Sekolah*, Diklat Pelatihan Gizi Untuk Anak Sekolah. Yayasan Gizi Kuliner.
- Subagio, A., 2007. *Industrialisasi Modified Cassava Flour ( MOCAF ) Sebagai Bahan Baku Industri Pangan Untuk Penunjang Deivertifikasi Pangan Pokok*.
- Sukmaningsih, A., 2012. *Rebung Bambu Tabah ( Gigantochloa nigrociliata ) Sebagai Bahan Afrodisiak Pada Tikus Putih ( Rattus novergicus )*. 5
- Wawan, S. 2010. *Potensi Bambu Tali ( Gigantochloa apus J.A & J.H Schult, Kurz) Sebagai Obat di Bali*.
- Wahidah, 2010. *Komponen-komponen Yang Mempengaruhi Cita Rasa Bahan Pangan*. [http:// idazweek.co.cc/2010/02/komponen-komponen-yang-mempengaruhi-cita.html](http://idazweek.co.cc/2010/02/komponen-komponen-yang-mempengaruhi-cita.html)
- Winarno, F.G dan Felicia, K., 2007. *Pangan Fungsional dan Minuman Energi*. Cetakan 1. M-BRIO PRESS. Bogor