

DAFTAR PUSTAKA

- Aminah, S, Amalia, L, Hardianti, S 2019, 'Karakteristik Kimia dan Organoleptik Snack Bar Biji Hanjeli (*Coix lacryma jobi-L*) dan Kacang Bogor (*Vigna subterranea (L.) Verdcourt*)', *Jurnal Agroindustri Halal ISSN 2442-3548*, vol.5, no.2, Oktober 2019, hlm. 212-219.
- Amir, Y, Sirajuddin, S, Syam, A 2020, 'Daya Terima Susu Bekatul sebagai Pangan Fungsional', *Hasanuddin Journal of Public Health*, vol.1, no.1, Februari 2020, hlm. 16-25.
- Andriani, WORA, Ansharullah, Asyik, N 2018, 'Karateristik Organoleptik dan Nilai Gizi Snack Bar Berbasis Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara*) dan Tepung Jagung (*Zea Mays L.*) Sebagai Makanan Selingan Tinggi Serat', *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, vol.3, no.6, September 2018, hlm. 1-14.
- Association of Official Analytical Chemist 2012, *Official Method of Analysis of Association of Official Analytical Chemist*, AOAC International, Arlington.
- Aprilia, P 2015, *Pengaruh Substitusi Tepung Jantung Pisang Terhadap Kualitas Chiffon Cake*, Tesis Program Sarjana. Universitas Negeri Semarang.
- Ariantya, FS 2016, *Kualitas Cookies dengan Kombinasi Tepung Terigu, Pati Batang Aren (*Arenga pinnata*) dan Tepung Jantung Pisang (*Musa paradisiaca*)*, Tesis Program Sarjana, Universitas Atmajaya Yogyakarta.
- Azis, R & Akolo, IR 2018, 'Karakteristik Tepung Ampas Kelapa', *Journal of Agritech Science*, vol.2, no.2, November 2018, hlm. 104–116.
- Badan Pusat Statistik 2020, *Luas Panen dan Produksi Padi di Indonesia 2019*, Badan Pusat Statistik, Jakarta.
- Badan Pusat Statistik & Direktorat Jenderal Hortikultura 2018, *Produksi Pisang Menurut Provinsi Tahun 2014-2018*, BPS & Direktorat Jenderal Hortikultura, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional 1996, *SNI 01-4216-1996 tentang Makanan Formula sebagai Makanan Diet Kontrol Berat Badan*, BSI, Jakarta.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan 2018, *Riset Kesehatan Dasar*, Badan Litbang Kesehatan, Jakarta.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia 2016, *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 13 tahun 2016 tentang Klaim pada Label dan Iklan Pangan Olahan*, BPOM,

Dita Hesti Rahayu, 2021

PENGARUH PENAMBAHAN BEKATUL DAN AMPAS KELAPA (*Cocos nucifera L.*) TERHADAP SIFAT FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK SNACK BAR JANTUNG PISANG KEPOK (*Musa paradisiaca*)

UPN Veteran Jakarta, Fakultas Ilmu Kesehatan, Gizi Program Sarjana

[www.upnvj.ac.id – www.library.upnvj.ac.id – www.repository.upnvj.ac.id]

Jakarta.

- Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia 2019, *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan No.22 Tahun 2019 Tentang Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan*, BPOM, Jakarta.
- Besten, G, Bleeker, A, Gerding, A, Eunen, K, Havinga, R, Dijk, TH, Oosterveer, MH, Jonker, JW, Groen, AK, Reijngoud, DJ, Bakker, BM 2015, 'Short-Chain Fatty Acids Protect Against High-Fat Diet-Induced Obesity via a PPAR γ -Dependent Switch from Lipogenesis to Fat Oxidation', *Diabetes Journal*, vol.64, no.7, Juli 2015, hlm. 2398–2408.
- Britania 2017, *Pemanfaatan Tepung Ampas Kelapa dan Tepung Bekatul dalam Pembuatan Snack Bar Kaya Serat dengan Rasa Green Tea*, Tesis Program Sarjana. Universitas Esa Unggul.
- Buntoni, AAA & Yusuf, M 2020, 'Analisa Kelayakan Usaha Distributor Buah Kelapa di Bangetayu Wetan Genuk Semarang', *Jurnal Pangan dan Gizi*, vol.10, no.1, April 2020, hlm. 1–10.
- Dahl, WJ & Stewart, ML 2015, 'Position of the Academy of Nutrition and Dietetics: Health Implications of Dietary Fiber', *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, vol.115, no.11, November 2015, hlm. 1861–1870.
- Desiliani, Harun, N, Fitriani, S 2019, 'Pemanfaatan Tepung Pisang Kepok dan Buah Nangka Kering dalam Pembuatan Snack Bar', *Jurnal Teknologi Pangan*, vol.13, no.1, Juni 2019, hlm. 1-11.
- Dewi, IK 2018, *Aplikasi Tepung Komposit Berbasis Labu Kuning dan Mocaf Pada Produk Kukis*, Tesis Program Sarjana, Universitas Katolik Soegijapranata.
- Direktorat Jenderal Perkebunan Kementerian Pertanian 2017, *Statistik Perkebunan Indonesia 2016-2018: Kelapa (Coconut)*, Direktorat Jenderal Perkebunan Kementerian Pertanian, Jakarta.
- Encyclopedia Britannica 2014, *Rice: Layers and Structures of Rice Grain*, diakses 9 Agustus 2020, www.britannica.com.
- Engelen, A 2018, 'Analisis Kekerasan, Kadar Air, Warna dan Sifat Sensori Pada Pembuatan Keripik Daun Kelor', *Journal of Agritech Science*, vol.2, no.1, Mei 2018, hlm. 10-15
- Erfiza, NM, Hasni, D, Syahrina, U 2018, 'Evaluasi Nilai Gizi Masakan Daging Khas Aceh (Sie Reuboh) Berdasarkan Variasi Penambahan Lemak Sapi dan Cuka Aren', *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, vol.10, no.1, April 2018, hlm. 28-35.

Dita Hesti Rahayu, 2021

PENGARUH PENAMBAHAN BEKATUL DAN AMPAS KELAPA (*Cocos nucifera* L.) TERHADAP SIFAT FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK SNACK BAR JANTUNG PISANG KEPOK (*Musa paradisiaca*)

UPN Veteran Jakarta, Fakultas Ilmu Kesehatan, Gizi Program Sarjana

[www.upnvj.ac.id – www.library.upnvj.ac.id – www.repository.upnvj.ac.id]

- Fairudz, A & Nisa, K 2015, 'Pengaruh Serat Pangan Terhadap Kadar Kolesterol Penderita Overweight', *Jurnal Majority*, vol.4, no.8, November 2015, hlm. 121–126.
- Faria, SASC, Bassinello, PZ, Penteado, MVC 2012, 'Nutritional Composition of Rice Bran Submitted to Different Stabilization Procedures', *Brazilian Journal of Pharmaceutical Sciences*, vol.48, no.4, Oktober-Desember 2012, hlm. 652–657.
- Fellows, PJ 2000, *Food Processing Technology, Principles, and Practice*, CRC Press LLC, North and South America.
- Harahap, SE, Purwanto, YA, Budijanto, S, Maharijaya, A (2018) 'Karakterisasi Kerenyahan dan Kekerasan Beberapa Genotipe Kentang (*Solanum tuberosum* L.) Hasil Pemuliaan', *Jurnal Pangan*, vol.26, no.3, Februari 2018, hlm. 1-7.
- Herman, Rusli, R, Ilimu, E, Hamid, R, Haeruddin 2011, 'Analisis Kadar Mineral dalam Abu Buah Nipa (*Nypa fructicans*) Kaliwanggu Teluk Kendari Sulawesi Tenggara', *Journal Of Tropical Pharmacy And Chemistry* vol.1, no.2, Juni 2011, hlm. 104-110.
- Herviandri, M 2018, *Tingkat Kekerasan dan Kadar Protein Donat yang Disubstitusikan dengan Tepung Biji Nangka*, Tesis Program Sarjana, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Hutagalung, AIM 2018, *Pengaruh Variasi Penambahan Jantung Pisang (*Musa paradisiaca*) Terhadap Mutu Fisik dan Mutu Kimia Bakso Ikan Lele (*Clarias gariepinus*)*, Tesis Program Sarjana, Politeknik Kesehatan Medan.
- Indrawan, I, Seveline, Ningrum, RIK 2018, 'Pembuatan Snack Bar Tinggi Serat Berbahan Dasar Tepung Ampas Kelapa dan Tepung Kedelai', *Jurnal Ilmiah Respati*, vol.9, no.2, 2018, hlm. 1-10.
- Janah, LN 2017, *Formulasi Torsang Snack Bar: Tepung Pisang dan Kacang Hijau dengan Penambahan Torbangun (*Coleus amboinicus* Lour) sebagai Upaya Meringankan Keluhan Sindrom Premenstruasi*, Tesis Program Sarjana. Institut Pertanian Bogor.
- Karouw, S & Barlina, R 2008, 'Potensi Tepung Ampas Kelapa Sebagai Sumber Serat Pangan dan Manfaatnya untuk Kesehatan', *Balai Penelitian Tanaman Kelapa dan Palma Lain*, vol.0, no.34, 2008, hlm. 1-25.
- Khoirunisa, H, Nasrullah, N, Maryusman, T 2019, 'Karakteristik Sensoris dan Kandungan Serat Biskuit dari Jantung Pisang (*Musa paradisiaca*) sebagai Makanan Selingan', *Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan*, vol.1, no.2,

Dita Hesti Rahayu, 2021

PENGARUH PENAMBAHAN BEKATUL DAN AMPAS KELAPA (*Cocos nucifera* L.) TERHADAP SIFAT FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK SNACK BAR JANTUNG PISANG KEPOK (*Musa paradisiaca*)

UPN Veteran Jakarta, Fakultas Ilmu Kesehatan, Gizi Program Sarjana

[www.upnvj.ac.id – www.library.upnvj.ac.id – www.repository.upnvj.ac.id]

Desember 2019, hlm. 93–100.

Khurniawan, A 2015, 'Pangan Fungsional dan Kesehatan', *JAMC ideas*, vol.2, no.1, Juni 2015, hlm. 1–10.

Kusumastuty, I, Ningsih, LF, Julia, AR 2015, 'Formulasi *Food Bar* Tepung Bekatul dan Tepung Jagung sebagai Pangan Darurat', *Indonesian Journal of Human Nutrition*, vol.2, no.2, Desember 2015, hlm. 68-75.

Laila N 2015, *Makanan Siap Santap Tinggi Kalsium Berbahan Dasar Tepung Jagung dengan Penambahan Tepung Ikan Lele Dumbo (Clarias gariepinus Sp.) bagi Pekerja Full-Time*, Tesis, Institut Pertanian Bogor.

Lase, IBS 2017, *Pemanfaatan Tepung Ampas Kelapa (Cocosnuciferal.) Fermentasi Terhadap Performans Kelinci Rex Jantan Lepas Sapih*, Tesis, Universitas Sumatera Utara.

Luthfianto, D, Noviyanti, RD, Kurniawati, I 2017, 'Karakterisasi Kandungan Zat Gizi Bekatul Pada Berbagai Varietas Beras di Surakarta' : Prociding Seminar Universitas Muhammadiyah Magelang bekerjasama dengan Stikes PKU Muhammadiyah Surakarta, Jawa Tengah, hlm. 371-776.

Minatel, IO, Francisquite, FV, Correa, CR, Lima GPP 2016, 'Antioxidant Activity of γ -Oryzanol: A Complex Network of Interactions', *International Journal of Molecular Sciences*, vol.17, no.8, Agustus 2016, hlm. 1–15.

Mulyadi, AF, Wijana, S, Dewi, IA, Putri, WI 2014, 'Karakteristik Organoleptik Produk Mie Kering Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas*) (Kajian Penambahan Telur dan CMC)', *Jurnal Teknologi Pertanian*, vol.15, no.1, April 2014, hlm. 25–36.

Nadimin, Sirajuddin, Fitriani, N 2019, 'Mutu Organoleptik Cookies dengan Penambahan Tepung Bekatul dan Ikan Kembung', *Media Gizi Pangan*, vol.26, no.1, Juli 2019, hlm. 8-15.

Nguju, AL, Kale, PR, Sabtu, B 2018, 'Pengaruh Cara Memasak yang Berbeda Terhadap Kadar Protein, Lemak, Kolesterol dan Rasa Daging Sapi Bali', *Jurnal Nukleus Peternakan*, vol.5, no.1, Juni 2018, hlm. 17 – 23.

Normilawati, Fadlilaturrahmah, Hadi, S, Normaidah 2019, 'Penetapan Kadar Air dan Kadar Protein Pada Biskuit yang Beredar di Pasar Banjarbaru', *Jurnal Ilmu Farmasi*, vol.10, no.2, Desember 2019, hlm. 51-55.

Novanda, AW, Dwiyanti, E 2014, 'Hubungan Pemenuhan Kebutuhan Kalori Kerja dengan Produktivitas di Pabrik Sepatu', *The Indonesian Journal of Occupational Safety and Health*, vol.3, no.2, Juli-Desember 2014, hlm. 117–

Dita Hesti Rahayu, 2021

PENGARUH PENAMBAHAN BEKATUL DAN AMPAS KELAPA (*Cocos nucifera* L.) TERHADAP SIFAT FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK SNACK BAR JANTUNG PISANG KEPOK (*Musa paradisiaca*)

UPN Veteran Jakarta, Fakultas Ilmu Kesehatan, Gizi Program Sarjana

[www.upnvj.ac.id – www.library.upnvj.ac.id – www.repository.upnvj.ac.id]

127.

- Nurhiyanah dan Septiani 2019, 'Substitusi Tepung Ampas Kelapa dalam Pembuatan *Brownies* Kukus Terhadap Sifat Organoleptik dan Nilai Gizi', *Jurnal Gipas*, vol.3, no.2, November 2019, hlm. 99-109.
- Permatahati, I 2019, *Variasi Pencampuran Bekatul dan Kacang Merah dalam Pembuatan Snack Bar Ditinjau dari Sifat Fisik, Kadar Proksimat dan Serat Pangan*, Tesis Program Sarjana, Politeknik Kesehatan Yogyakarta.
- Pramusita, N, Fitriana, I, Sani, EY, Haslina 2019, *Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Air, Kadar Abu, dan Kadar Serat Kasar Marshmallow Semangka*, Tesis Program Sarjana, Universitas Semarang.
- Pratama, RI, Rostini, I, Liviawaty, E 2014, 'Karakteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiophorus Sp.*)', *Jurnal Akuatika*, vol.5, no.1, Maret 2014, hlm. 30-39.
- Pricilya, V, Bambang, Andriani, M 2015, 'Daya Terima Proporsi Kacang Hijau (*Phaseolus radiata L*) dan Bekatul (Rice bran) Terhadap Kandungan Serat Pada Snack Bar', *Media Gizi Indonesia*, vol.10, no.2, Juli-Desember 2015 hlm. 136–140.
- PT. Amerta Indah Otsuka 2019, *Produk Soyjoy*, Otsuka, Jakarta.
- Putri, MF 2014, 'Kandungan Gizi dan Sifat Fisik Tepung Ampas Kelapa sebagai Bahan Pangan Sumber Serat', *Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, vol.1, no.1, Juni 2014, hlm. 32–43.
- Putri, MF 2017, 'Pemanfaatan Tepung Ampas Kelapa sebagai Sumber Serat Pangan dan Aplikasinya pada Nugget Jamur Tiram', *JKKP (Jurnal Kesejahteraan Keluarga dan Pendidikan)*, vol.4, no.2, November 2017, hlm. 77–85.
- Putri, NH 2019, Mengenal 7 Manfaat Jantung Pisang yang Terbukti secara Ilmiah, diakses 10 Agustus 2020, <https://www.sehatq.com/artikel/mengenal-manfaat-jantung-pisang-yang-terbukti-secara-ilmiah>.
- Rantika, N & Rusdiana, T 2018, 'Artikel Tinjauan: Penggunaan dan Pengembangan Dietary Fiber', *Farmaka*, vol.16, no.2, Agustus 2018, hlm. 152–165.
- Riyadi, NH, Utami, R, Amalia, R 2011, 'Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Snack Bars dengan Bahan Dasar Tepung Tempe dan Buah Nangka Kering sebagai Alternatif Pangan CFGF (Casein Free Gluten Free)', *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, vol.4, no.1, Februari 2011, hlm. 50–57.

Dita Hesti Rahayu, 2021

PENGARUH PENAMBAHAN BEKATUL DAN AMPAS KELAPA (*Cocos nucifera L.*) TERHADAP SIFAT FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK SNACK BAR JANTUNG PISANG KEPOK (*Musa paradisiaca*)

UPN Veteran Jakarta, Fakultas Ilmu Kesehatan, Gizi Program Sarjana

[www.upnvj.ac.id – www.library.upnvj.ac.id – www.repository.upnvj.ac.id]

- Rochima, AS 2019, *Pemanfaatan Jantung Pisang sebagai Campuran Produk Nugget dan Pengaruhnya Terhadap Sifat Fisik, Organoleptik, Kadar Serat dan Antosianin*, Tesis Program Sarjana, Politeknik Kesehatan Yogyakarta.
- Sari, DYE, Angkasa, D, Swamilaksita, PD 2017, 'Daya Terima dan Nilai Gizi *Snack Bar* Modifikasi Sayur dan Buah Untuk Remaja Putri', *Jurnal Gizi*, vol.6, no.1, 2017, hlm. 1-11.
- Segula, D 2014, 'Complations of Obesity in Adults: A Short Review of The Literature', *Malawi Medical Journal*, vol.26, no.1, Maret 2014, hlm. 20–24.
- Setiawan, A 2017, *Kualitas Fisik Silase Ampas Kelapa dengan Penambahan Level Air Tebu yang Berbeda*, Tesis Program Sarjana, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau Pekanbaru.
- Simpson, HL & Campbell, BJ 2015, 'Review Article: Dietary Fibre-Microbiota Interactions', *Alimentary Pharmacology and Therapeutics*, vol.42, no.2, Mei 2015, hlm. 158–179.
- Sriyanti, Damayanthi, E, Anwar, F 2019, 'Status Antioksidan dan Oksidatif Laki-Laki yang Mengalami Kegemukan dengan Pemberian Minuman Rosela Ungu', *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*, vol.7, no.2, Juni 2019, hlm. 76–85.
- Susanto, D 2011, *Potensi Bekatul sebagai Sumber Antioksidan dalam Produk Selai Kacang*, Tesis Program Sarjana, Universitas Diponegoro Semarang.
- Suter, IK 2013 'Pangan Fungsional dan Prospek Pengembangannya' : Seminar Ikatan Keluarga Mahasiswa (IKM) Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Denpasar bekerjasama dengan Universitas Udayana, Denpasar, hlm 1–17.
- Tanamas, B 2020, Berbagai Manfaat Mengonsumsi Jantung Pisang, diakses 10 Agustus 2020, www.klikdokter.com/info-sehat/read/3201391/berbagai-manfaat-mengonsumsi-jantung-pisang
- Triastuti, UY, Priyanti, E, Diana, TR, Kurnianingsih 2018, 'Krekers Tepung Jantung Pisang sebagai Usaha Diversifikasi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal', *HEJ (Home Economics Journal)*, vol.1, no.1, Mei 2018, hlm. 1–4.
- Tuarita, MZ, Sadek, NF, Sukarno, Yuliana, ND, Budijanto, S 2017, 'Pengembangan Bekatul sebagai Pangan Fungsional: Peluang, Hambatan, dan Tantangan', *Jurnal Pangan*, vol.26, no. 2, Agustus 2017, hlm. 1-11.
- USDA Food Composition Database Standard Reference 2018, *Nutrition values of Snacks, Nutri-Grain Fruit and Nut Bar*, US Department of Agriculture, Switzerland.

Dita Hesti Rahayu, 2021

PENGARUH PENAMBAHAN BEKATUL DAN AMPAS KELAPA (*Cocos nucifera* L.) TERHADAP SIFAT FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK SNACK BAR JANTUNG PISANG KEPOK (*Musa paradisiaca*)

UPN Veteran Jakarta, Fakultas Ilmu Kesehatan, Gizi Program Sarjana

[www.upnvj.ac.id – www.library.upnvj.ac.id – www.repository.upnvj.ac.id]

- Wahyuningsih, T, Nurhidajah, Suyanto, A 2018, 'Sifat Kimia, Kekerasan dan Organoleptik Stik Tahu dengan Substitusi Tepung Sukun', *Jurnal Pangan dan Gizi*, vol.8, no.5, April 2018, hlm. 42-52.
- Wardani, EN, Sugitha, IM, Pratiwi, IDPK 2017, 'Pemanfaatan Ampas Kelapa Sebagai Bahan Pangan Sumber Serat dalam Pembuatan Cookies Ubi Jalar Ungu', *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, vol.5, no.2, Januari 2017, hlm. 162-170.
- Winarti, S, PH, S, Estrada, E 2016, 'Sifat Fisiko-Kimia Flake Pisang Kepok Dengan Substitusi Tepung Cassava', *Jurnal REKAPANGAN*, vol.11, no.2, Desember 2016, hlm.1-10.
- World Health Organization 2020, *Obesity and Overweight*, World Health Organization, Jakarta.
- Zhou, Q, Wu, J, Tang, J, Wang, J, Lu, C, Wang, P 2015, 'Beneficial Effect of Higher Dietary Fiber Intake on Plasma HDL-C and TC/HDL-C Ratio Among Chinese Rural to Urban Migrant Workers', *International Journal of Environmental Research and Public Health*, vol.12, no.5, April 2015, hlm. 4726–4738.