

DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, A. K., Lichtman, A. H., & Pillai, S. (2016). *Basic Immunology: Functions and Disorders of The Immune System* (Fifth).
- Afifah, D. N., Sari, I. R., Prastifani, N. T., Fulyani, F., Anjani, G., Widyastuti, N., & Hastuti, V. N. (2023). *Effect of Fermentation Time on Nutrition Content, Physical Properties, pH, Amino Acids, Fatty Acids Composition and Organoleptics on Fermented Mackerel Sausage (Rastrelliger kanagurta Cuvier) Characteristics. International Journal of Food Studies, 12(1), 57–70.* <https://doi.org/10.7455/ijfs/12.1.2023.a4>
- Afrilla, A., & Santoso, B. (2011). *Water Holding Capacity (WHC), Kadar Protein , Dan Kadar Air Dendeng Sapi Pada Berbagai Konsentrasi Ekstrak Jahe (Zingiber Officinale Roscoe) Dan Lama Perendaman Yang Berbeda. Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak, 6(2), 41–46.*
- Aina, Q., & Ismawati, R. (2014). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dan Jenis Lemak Terhadap Hasil Jadi Rich Biskuit. *EJournal Boga, 3(3), 106–115.* <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/25246403><http://www.pubmedcentral.nih.gov/articlerender.fcgi?artid=PMC4249520>
- Aini, M. N. F., & Rinawati, W. (2020). Substitusi Tepung Ikan Kembung (*Rastrelliger Brachysoma*) Pada Pembuatan Nastar Kaya Protein. 1.
- Aini, N., Wijonarko, G., & Sustriawan, B. (2016). Sifat Fisik, Kimia, Dan Fungsional Tepung Jagung Yang Diproses Melalui Fermentasi (*Physical, Chemical, and Functional Properties of Corn Flour Processed by Fermentation*). *Jurnal Agritech, 36(02), 160.* <https://doi.org/10.22146/agritech.12860>
- Aisah, A., Harini, N., & Damat, D. (2021). Pengaruh Waktu dan Suhu Pengeringan Menggunakan Pengering Kabinet dalam Pembuatan MOCAF (*Modified Cassava Flour*) dengan Fermentasi Ragi Tape. *Food Technology and Halal Science Journal, 4(2), 172–191.* <https://doi.org/10.22219/fths.v4i2.16595>
- Amalia, & Adriani. (2021). Analisis protein dan kualitas organoleptik nugget ikan lemuru (*Sardhella Lemuruu*) Analisis of protein and organoleptic quality of the lemuru fish nugget (*Sardhella Lemuru*). *SAGO: Gizi Dan Kesehatan, Vol. 2, 116–121.*
- Anandito, R. B. K., Siswanti, S., Nurhartadi, E., & Hapsari, R. (2016). *Formulation of Food Bars Made Form White Millet Flour (Panicum milliaceum L) and Red Bean Flour (Phaseoulus vulgaris L.). Jurnal Agritech, 36(01), 23.*
- Aprilia, N. (2023). Hubungan Perilaku Makan, Asupan Energi, Asupan Zat Gizi

Makro, Dan Penerapan Diet Gluten Free Casein Free (Gfcf) Dengan Status Gizi Anak Autism Spectrum Disorder (Asd) Di Jabodetabek Tahun 2023. www.upnvj.ac.id-www.library.upnvj.ac.id-www.repository.upnvj.ac.id

- Ardiansyah, Nadimin, & Chaerunnimah. (2018). Daya Terima Dan Daya Simpan Biskuit Substitusi Tepung Jeroan Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis*). *Media Gizi Pangan, Vol. 25, Edisi 2, 2018, 25(2)*, 63–69.
- Arfandi, A., & Darvina, R. (2013). Proses pembentukan feofitin daun suji sebagai bahan aktif photosensitizer akibat pemberian variasi suhu. *Pillar of Physics, 1(1)*, 68–76.
- Arriani, F., Agustiyawati, Rizki, A., Widiyanti, R., Wibowo, S., Tulallessy, C., Herawati, F., & Masyanti, T. (2022). Panduan Pelaksanaan Pendidikan Inklusif. In *Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi (Vol. 2, Issue 1)*. <https://doi.org/10.17509/eh.v2i1.2755>
- Arziyah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis Dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren Dan Gula Pasir. *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta, 1(2)*, 105–109. <https://doi.org/10.47233/jppie.v1i2.602>
- Bey, H. (2010). *All Things Moringa. the Story of an Amazing Tree of Life. Food Chem, 51*, 6558–6563.
- BPOM. (2006). BPOM 2006-HK.00.05.52.4040-Kategori_Pangan__Batang_Tubuh_. *Journal BPOM KATEGORI PANGAN, 1–5*.
- BPOM RI. (2019). Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 22 Tahun 2019 Tentang Informasi Nilai Gizi Pada Label Pangan Olahan. In *Bpom (Vol. 53)*.
- Choi, S. (2019). *Sensory Evaluation*. In S. Eldestein (Ed.), *Food Science: An Ecological Approach. Jones and Bartlett Learning LLC*.
- Darmajana, D. A., Ekafitri, R., Kumalasari, R., & Indrianti, N. (2016). Pengaruh Variasi Ukuran Partikel Tepung Jagung Terhadap Karakteristik Fisikokimia Mi Jagung Instan (*Effect of Particle Size Variation of Corn Flour on Physicochemical Characteristics of Instant Corn Noodles*). *Jurnal Pangan, 5(1)*, 1–12.
- Dewi, F. K., Suliasih, N., & Garnida, Y. (2015). Pembuatan Cookies Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) pada Berbagai Suhu Pemanggangan. *Universitas Pasundan Bandung, 1–21*.
- Diniyah, N., Subagio, A., Nur Lutfian Sari, R., Gita Vindy, P., & Ainur Rofiah, A. (2018). *Effect of Fermentation Time and Cassava Varieties on Water Content*

and the Yield of Starch from Modified Cassava Flour (MOCAF). *Indonesian Journal of Pharmaceutical Science and Technology*, 5(2), 71. <https://doi.org/10.24198/ijpst.v5i3.15094>

Domili, I., Labatjo, R., Ntau, L. A., Anasiru, M. A., & Arbie, F. Y. (2020). *Quality test of long-jawed mackerel (Rastrelliger sp.) fish flour*. *Food Research*, 4(3), 926–931. [https://doi.org/10.26656/fr.2017.4\(3\).418](https://doi.org/10.26656/fr.2017.4(3).418)

Ekafitri, R., & Faradilla, R. H. F. (2011). Pemanfaatan Komoditas Lokal Sebagai Bahan Baku Pangan Darurat. *Pangan*, 20(2), 153–161.

Ekafitri, R., & Isworo, R. (2014). Pemanfaatan Kacang-kacangan Sebagai Bahan Baku Sumber Protein Untuk Pangan Darurat *The Utilization of Beans as Protein Source for Emergency Food*.

Fathimah, F. Z., & Mulyati, T. (2015). Pengaruh Pemberian Sarapan Tinggi Protein Terhadap Tingkat Rasa Kenyang Wanita Obesitas. *Journal of Nutrition College*, 4(1), 10–17. <https://doi.org/10.14710/jnc.v4i1.8615>

Fathir, A., Rifa'i, M., & Widodo. (2014). Aktivitas Ekstrak Daun Kelor Terhadap Sel-T Helper dan Sel-T Sitotoksik pada Mencit yang Diinfeksi *Salmonella thypi*. 15(1), 114–122.

Fatmah, F., Utomo, S. W., & Lestari, F. (2021). *Broccoli-soybean-mangrove food bar as an emergency food for older people during natural disaster*. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 18(7). <https://doi.org/10.3390/ijerph18073686>

Ferawati. (2009). Formulasi Dan Pembuatan Banana Bars Berbahan Dasar Tepung Kedelai, Terigu, Singkong Dan Pisang Sebagai Alternatif Pangan Darurat. Skripsi tidak dipublikasikan.

Fitri, A. S., & Fitriana, Y. A. N. (2020). Analisis Senyawa Kimia pada Karbohidrat. *Sainteks*, 17(1), 45. <https://doi.org/10.30595/sainteks.v17i1.8536>

Fitri, N., & Eni Purwani, dan. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Kembung (*Rastrelliger Brachysoma*) Terhadap Kadar Protein Dan Daya Terima Biskuit. https://publikasiilmiah.ums.ac.id/bitstream/handle/11617/8692/Prosiding_Semnas-GIZI-2017__15.pdf?sequence=1

Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji Organoleptik dan Daya Terima pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883–2888.

Hadi, V., Norouzy, A., Mazaheri Tehrani, M., Nematy, M., & Hadi, S. (2018). *Properties of Compact Food Bars: A Review Study*. *Journal of Nutrition, Fasting and Health*, 6(3), 125–131. <https://doi.org/10.22038/JNFH.2018>.

- Hariyadi, P. (2022). Tekstur : Tantangan Reformulasi Pangan Olahan (Issue August).
- Hartatik, T., & Damat. (2017). Pengaruh Penambahan Penstabil CMC Dan Gum Arab Terhadap Karakteristik Cookies Fungsional Dari Pati Garut Termodifikas. *Jurnal Agritop*, 1(15), 9–25.
- Hasbullah, Rasulu, H., Albaar, N., & Mansour, N. A. A. (2020). *The Use of Fishing Tuna Flour Fortification Modified Tapioca Starch in Emergency Food Product*. 194(FANRes 2019), 251–253. <https://doi.org/10.2991/aer.k.200325.049>
- Herawati, H. (2010). Potensi Pengembangan Produk Pati Tahan Cerna Sebagai Pangan Fungsional.
- Hermanto, S., Muawanah, A., & Wardhani, P. (2010). Analisis tingkat kerusakan lemak nabati dan lemak hewani. *Jurnal Kimia Valensi*, 1(16), 262–268.
- Hervidea, R., & Kustiani, A. (2022). Pengaruh Penambahan Daun Kelor Pada Aktivitas Antioksidan, Total Fenolik dan Organoleptik Pada Pengembangan Produk Gracilaria SP. Sebagai Alternatif Imun Booster Di Masa Pandemi Covid-19. *Peran Mikronutrisi Sebagai Upaya Pencegahan Covid-19*, 12(Januari), 75–82.
- Indiarto, R., Nurhadi, B., & Subroto, E. (2012). Kajian Karakteristik Tekstur (Texture Profil Analysis) dan Organoleptik Daging Ayam Asap Berbasis Teknologi Asap Cair Tempurung Kelap. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 5(2), 106–116.
- Institute of Medicine (US) Committee on International Nutrition. (2002). *High Energy, Nutrient Dense Emergency Relief Food Product*.
- Ismanto, H. (2023). Uji Organoleptik Keripik Udang (*L. Vannamei*) Hasil Penggorengan Vakum. *Jurnal AgroSainTa: Widyaiswara Mandiri Membangun Bangsa*, 6(2), 53–58. <https://doi.org/10.51589/ags.v6i2.3137>
- Iswari, M., Murni, I., & Zulmiyetri. (2016). Menu makanan sehat bagi anak autisme. [http://repository.unp.ac.id/26721/1/HAKI 2017 anggota.pdf](http://repository.unp.ac.id/26721/1/HAKI%202017%20anggota.pdf)
- Iswari, M., Murni, I., & Zulmiyetri. (2017). *Menu Makanan Sehat Bagi Anak Autis*. [http://repository.unp.ac.id/26721/1/HAKI 2017 anggota.pdf](http://repository.unp.ac.id/26721/1/HAKI%202017%20anggota.pdf)
- Jagat, A. (2017). Pengkayaan Serat Pada Pembuatan Biskuit Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomea Batatas L.*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(2), 4–7. <https://doi.org/10.17728/jatp.190>
- Kasolo, J., Ochieng, J., & Ojok, L. (2010). *Phytochemicals and Uses of Moringa Oleifera Leaves In Uganda Rural Communities*. *Journal of Medicinal Plants*

Research, 6(2). <https://doi.org/10.5897/jmpr10.492>

- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2022). Hari Peduli Autisme Sedunia. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kinanthi Pangestuti, E., & Darmawan, P. (2021). *Analysis of Ash Contents in Wheat Flour by The Gravimetric Method*. *Jurnal Kimia Dan Rekayasa*, 2(1), 16–21. <https://doi.org/10.31001/jkireka.v2i1.22>
- Koswara, S. (2009). Teknologi modifikasi pati. In *Ebook Pangan*.
- Kusumastuty, I., Fandianty, L., & Rio Julia, A. (2015). Formulasi Food Bar Tepung Bekatul dan Tepung Jagung sebagai Pangan Darurat. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 2(2), 68–75. <https://doi.org/10.21776/ub.ijhn.2015.002.02.1>
- Ladamay, N. A., & Yuwono, S. S. (2014). Pemanfaatan bahan lokal dalam pembuatan *foodbars* (kajian rasio tapioka: tepung kacang hijau dan proporsi cmc). *J. Pangan Dan Agroindustri*, 2(1), 67–78.
- Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L*) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9–15. <https://doi.org/10.31970/pangan.v3i1.7>
- Lutfiani, L. (2021). Fortifikasi Food Bar Dengan Daun Torbangun *Fortification of Food Bar With Torbangun Leaves and Katuk Leaves As Emergency Pmt for Mother ' S Breastfeeding in Disaster*.
- Manivasagam, T., Arunadevi, S., Essa, M., SaravanBabu, C., Borah, A., Thenmozhi, A., & Qoronfleh, M. (2020). *Role of Oxidative Stress in Intrauterine. Personalized Food Intervention and Therapy for Autism Spectrum Disorder Management*, 193–206.
- Mariam, S. (2019). Pengembangan Pangan Darurat Untuk Memenuhi Kebutuhan Gizi Masyarakat Di Daerah Terdampak Bencana. *Seminar Nasional Matemaktika, Sains, Dan Teknologi*, 15, 55–66.
- Marimin, & Maghfiroh, N. (2018). Aplikasi Teknik Pengambilan Keputusan Dalam Manajemen Rantai Pasok (Adrionitas (ed.))
- Maulida, R. (2023). Formulasi Daya Terima Food Bar Berbasis Pisang, Kacang Hijau, dan Kacang Tanah Sebagai Alternatif Pangan Darurat.
- Monnard, C., & Fleith, M. (2021). *Total fat and fatty acid intake among 1–7-year-old children from 33 countries: Comparison with international recommendations*. *Nutrients*, 13(10), 1–41. <https://doi.org/10.3390/nu13103547>

- Mukunzi, D., Nsor-Atindana, J., Xiaoming, Z., Gahungu, A., Karangwa, E., & Mukamurezi, G. (2011). *Comparison of volatile profile of Moringa oleifera leaves from Rwanda and china using HS-SPME*. *Pakistan Journal of Nutrition*, 10(7), 602–608. <https://doi.org/10.3923/pjn.2011.602.608>
- Murdiani, M., Kalsum, N., & Saron, S. (2022). *Formulation of Onggok Composite Flour Snack Bar (Manihot Esculenta) as Emergency Food Source of Protein*. *Journal of The Community Development in Asia*, 5(2), 90–101. <https://doi.org/10.32535/jcda.v5i2.1499>
- Mutiara, E., Adikahriani, & Wahidah, S. (2012). Pengembangan Formula Biskuit Daun Katuk Untuk Meningkatkan Asi. *Jurnal Fakultas Teknik Universitas Negeri Medan: Medan*.
- Novidahlia, N., Ulfa, S. M., & Rohmayanti, T. (2022). *Formulation of Food Bar as An Emergency Food Based Orange Sweet Potato Flour (Ipomoea Batatas L.) and Red Bean Flour (Phaseolus Vulgaris L.)*.
- Ntau, L. A., Labatjo, R., Yani Arbie, F., & Gizi Poltekkes Kemenkes Gorontalo, J. (2022). Uji Sifat Kimia Pada Mie Basah Yang Telah Disubstitusi Dengan Tepung Ikan Kembung (*Rastrelliger sp.*). *Jambura Journal of Health Sciences and Research*, 4(1), 397–405.
- Prasad Rajbhar, Y., Rajbhar, G., PL, R., Shukla, S., & Kumar, M. (2018). *Grow Moringa (Moringa oleifera), the miracle tree on the earth*. *Horticulture International Journal*, 2(4), 2623–2632. <https://doi.org/10.15406/hij.2018.02.00047>
- Purwanti, I., Widjadja, D. ., & Taufik, D. (2019). Optimasi Formulasi *Food Bar* Berbasis Tepung Umbi Talas Dan Tempe Dengan Menggunakan *Design Expert Metoda Mixture D-Optimal*.
- Rahmawati, L. K., Karseno, K., & Aini, N. (2020). Aplikasi Stabilisasi *Rice Bran* Dalam *Food Bar* Berbasis Tepung Sorgum Sebagai Pangan Darurat. *Jurnal Agroteknologi*, 14(02), 115. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v14i02.17854>
- Rasulu, H., & Juharnib, J. (2021). *The Physicochemical Characteristics of Smart Food Bars Enriched with Moringa Leaf Extract And Chitosan as An Emergency Food in Disaster Times*. *International Journal on Food, Agriculture and Natural Resources*, 2(3), 24–28. <https://doi.org/10.46676/ij-fanres.v2i3.51>
- Rathnayake, H. A., Navaratne, S. B., & Navaratne, C. M. (2019). *Emergency food from rice related composite flour with functional ingredients for disaster resilience*.
- Salim, E. (2019). Mengolah Singkong Menajdi Tepung Mocaf, Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu.

- Sharif, M. K., Butt, M. S., Sharf, H. R., & Nasir, M. (2017). *Sensory evaluation and consumer acceptability of novel Fortified Blended Foods*. In *Handbook of Food Science and Technology* (Issue October).
- Subagio, A. (2008). *Modified Cassava Flour (Mocaf) Sebuah Masa Depan Ketahanan Pangan Nasional Berbasis Potensi Lokal*.
- Suhendri, D. A., Wulandari, Y. W., & Widanti, Y. A. (2022). Brownies Bebas Gluten dari Tepung Mocaf dan Substitusi Tepung Bekatul dengan Variasi Lama Pemanggangan. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan UNISRI)*, 7(1), 20–29. <https://doi.org/10.33061/Jitipari.V7i1.6101>
- Sumarto, & Tajrifani, A. S. (2020). Pengembangan Produk Pangan dari Bahan Baku Lokal untuk *Buffer Stock* Darurat Bencana di Kabupaten Tasikmalaya, Jawa Barat. *Jurnal Dialog Penanggulangan Bencana*, 11(2), 179–185.
- Sundari, D., Almasyhuri, A., & Lamid, A. (2015). Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan*, 25(4), 235–242. <https://doi.org/10.22435/mpk.v25i4.4590.235-242>
- Susanto, A., Kartika, Fertiasari, R., & Sari Dian. (2023). *Food Bar* Berbasis Tepung Pisang dan Mocaf Sebagai *Emergency Food*. *Food Security and Agroindustry*.
- Syamsir, E. (2008). *Pengembangan Pangan Darurat*.
- Thariq, A. S., Swastawati, F., & Surti, T. (2014). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Garam Pada Peda Ikan Kembung (*Rastrelliger Neglectus*) Terhadap Kandungan Asam Glutamat Pemberi Rasa Gurih (Umami).
- Uauy, R., Kurpad, A., Tano-Debrah, K., Otoo, G. E., Aaron, G. A., Toride, Y., & Ghosh, S. (2015). *Protein and Amino Acids in Infant and Young Child Nutrition*. *J Nutr Sci Vitaminol*, 61, 192–194. https://www.jstage.jst.go.jp/article/jnsv/61/Supplement/61_S192/_pdf
- Weyh, C., Krüger, K., Peeling, P., & Castell, L. (2022). *The Role of Minerals in the Optimal Functioning of the Immune System*. *Nutrients*, 14(3), 1–15. <https://doi.org/10.3390/nu14030644>
- Widjarnako, S. B. (2008). Pangan Darurat (*Food Bars*) Berenergi Tinggi Menggunakan Tepung Komposit (Tepung Gapelek, Tepung Kedelai, Tepung Terigu) dan Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) atau *Konjac Flour*.
- Zhoumas, B. (2002). *High-Energy, Nutrient-Dense Emergency Relief Food Product*. In *High-Energy, Nutrient-Dense Emergency Relief Food Product*. <https://doi.org/10.17226/10347>