

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar, B. 2015. *Petunjuk Teknis Tata Laksana Uji Organoleptik Nasi*. Banda Aceh: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Aceh.
- Al-Farsi, M. A., & Lee, C. Y. 2008. Nutritional and functional properties of dates: A review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 48(10), 877–887.
- Al-farsi, M., & Lee, C. Y. 2011. *Usage of Date (Phoenix dactylifera L .) Seeds in Human Health and Animal Feed*. (October 2017).
- Ali, A., Waly, M. I., Musthafa, M. E., & Devarajan, S. 2012. *Nutritional and Medicinal Value of Date Fruit*. (November 2018), 361–371.
- Al-Hooti, S., Sidhu, J, S., & Qabazard, H. 1998. Chemical Composition of Seeds Date Fruit Cultivars of United Arab Emirates. *Journal of Food Science and Technology*, 35, 44–46.
- Ali-Mohamed, A. Y., & Khamis, A. S. H. 2004. Mineral Ion Content of Seeds of Six Cultivars of Bahraini Date Palm (*Phoenix dactylifera*). *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 52, 6522–6525
- Almana, H. A., & Mahmoud, R., M. 1994. Palm Date Seeds as an Alternative Source of Dietary Fiber in Saudi Bread. *Ecology of Food and Nutrition*, 32, 261–270.
- Ambigaipalan, P., & Shahidi, F. 2015. Date seed flour and hydrolysates affect physicochemical properties of muffin. *Food Bioscience*, 12, 54–60.
- Arsova-saradinovska, Z., & Dimovski, A. J. 2013. Natural Antioxidants in Cancer Prevention. *Macedonian Pharmaceutical Bulletin*, 59(1,2), 3–14.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 2005. *Official Method of Analysis of Association oof Analytical Chemist*. Ed ke-18. AOAC Inc.
- Atta, E. M., Mohamed, N. H., & Abdelgawad, A. A. M. 2017. Antioxidants: an Overview on the Natural and Synthetic Types *Eur. Chem. Bull*, 6(8), 365–375.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1996. *Syarat Mutu Makanan Diet Kontrol Berat Badan, SNI 01-4216-1996*. Jakarta: BSN
- Bennett, L. L., Rojas, S., & Seefeldt, T. 2012. Role of Antioxidants in the Prevention of Cancer. *Journal of Experimental and Clinical Medicine*, 4(4),

215–222.

Booth, R. G. 1990. *Snack Food*. Van Nostrand Reinhold: New York.

Bouaziz, M. A., Besbes, S., Blecker, C., Wathelet, B., Deroanne, C., & Attia, H. 2008. Protein and amino acid profiles of Tunisian Deglet Nour and Allig date palm fruit seedslig date palm fruit seeds. *Fruits*, 63(1), 37–43.

[BPOM] Badan Pengawasan Obat dan Makanan, RI. 2016. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 2016 Tentang Acuan Label Gizi*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan.

[BPOM] Badan Pengawasan Obat dan Makanan, RI. 2016. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2016 Tentang Pengawasan Klaim pada Label dan Iklan Pangan Olahan*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan

Bukhtoyarov, O. V, & Samarin, D. M. 2015. Pathogenesis of Cancer: Cancer Reparative Trap. *Journal of Cancer Therapy*, 6, 399–412.

Chaplin, K., & Smith, A. P. 2011. Definitions and perceptions of snacking. *Current Topics in Nutraceutical Research*, 9(2), 53–59.

da Costa, J. F., Merdekawati, W., & Otu, F. R. 2018. Analisis Proksimat, Aktivitas Antioksidan, dan Komposisi Pigmen Ulva lactuca L. Dari Perairan Pantai Kukup. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 17(1), 1–17.

[FAO] Food and Agriculture Organization of the United Nations. 2019. *Promoting dates as extraordinary fruits for economic, environmental and social development*. FAO.

Habib, H. M., & Ibrahim, W. H. 2008. Nutritional quality evaluation of eighteen date pit varieties. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, (October).

Habib, H. M., & Ibrahim, W. H. 2011. Effect of date seeds on oxidative damage and antioxidant status in vivo. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 91, 1674–1679.

Hamada, J. S., Hashim, I. B., & Sharif, F. A. 2002. Preliminary analysis and potential uses of date pits in foods. *Food Chemistry*, 76, 135–137.

Jauhariah, D., & Ayustaningwarno, F. 2013. Snack Bar Rendah Fosfor dan Protein Berbasis Produk Olahan Beras. *Journal of Nutrition College*, 2(2), 250–261.

[Kemenkes RI] Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2016. *InfoDatin*

Aretha Swari Salsabila, 2020

FORMULASI SNACK BAR TINGGI ANTIOKSIDAN BERBASIS TEPUNG BIJI KURMA (PHOENIX DACTYLIFERA L.) SEBAGAI UPAYA PENCEGAHAN KANKER

UPN Veteran Jakarta, Fakultas Ilmu Kesehatan, Gizi Program Sarjana

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

Bulan Peduli Kanker Payudara. Pusat Data dan Informasi: Kemenkes RI.

- [Kemenkes RI] Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. *Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS)*. Jakarta: Balitbang Kemenkes RI.
- Ladamay, N. A., & Yuwono, S. S. 2014. Pemanfaatan Bahan Lokal dalam Pembuatan Foodbars (Kajian Rasio Tapioka : Tepung Kacang Hijau dan Proporsi CMC). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(1), 67–78.
- Lestari, B. R. 2010. *Sifat Fisik Es Krim Bioyogurt IC-Roze dengan Penambahan Mix Yogurt pada Konsentrasi Berbeda Selama Penyimpanan dan Daya Terima Produk*.
- Lobato, L. P., et al. 2011. Snack bars with high soy protein and isoflavone content for use in diets to control dyslipidaemia. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 1–10.
- Manley, D. J. R. 2001. *Biscuit, Crackers, Cookies Recipes for the Industry*. USA: Woodhead Ltc. and CRC Press LLC.
- Mulyadi, A., F., Wijana, S., Dewi, I., A., & Putri, W., I. 2014. Karakteristik Organoleptik Produk Mie Kering Ubi Jalar Kuning (*Ipomea batatas*) (Kajian Penambahan Telur dan CMC). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 15(1).
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., & Yusuf, M. 2016. Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 04(2), 286–290.
- Nishino, H., Tokuda, H., Satomi, Y., & Masuda, M. 2004. Cancer prevention by antioxidants. *BioFactors*, 22, 57–61.
- Noviyanti, Wahyuni, S., & Syukri, M. 2016. Analisis Penilaian Organoleptik Cake Brownies Substitusi Tepung Wikau Maombo. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 1(1), 58–66.
- Nurbaya, S., R., & Estiasih, T. 2013. Pemanfaatan Talas Berdaging Umbi Kuning (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) Dalam Pembuatan Cookies. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 1(1), 46–55.
- Nurhayati, A., Lasmanawati, E., & Yulia, C. 2012. Pengaruh Mata Kuliah Berbasis Gizi pada Pemilihan Makanan Jajanan Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga. *Jurnal Penelitian Pendidikan*, 13(1), 1–6.
- Permadi, M. R., Oktafa, H., & Agustianto, K. 2018. Perancangan Sistem Uji Sensoris Makanan dengan Pengujian Preference Test (Hedonik dan Mutu Hedonik), Studi Kasus Roti Tawar, Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network. *Jurnal Mikrotik*, 8(1), 29–42.

- Platat, C., & Habib, H. M. 2015. Production of functional pita bread using date seed powder. *Journal Food Science and Technology*, 52(10), 6375–6384.
- Pourahmad, J., Salimi, A., & Seydi, E. 2016. *Role of Oxygen Free Radicals in Cancer Development and Treatment*. (October).
- Rinda, Ansharullah, & Asyik, N. 2018. Pengaruh Komposisi Snack Bar Berbasis Tepung Tempe dan Biji Lamtoro (*Leucaena leucocephala* (Lam.) de Wit) terhadap Penilaian Organoleptik, Proksimat, dan Kontribusi Angka Kecukupan Gizi. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 3(3), 1328–1340.
- Riska. 2018. *Pengaruh Komposisi Tepung Terigu, Tepung Dangke dan Tepung Sagu Terhadap Nilai Gizi dan Kesukaan Biskuit*. [Skripsi]. Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin Makassar.
- Rohadi, Wahjuningsih, S., B. 2019. Pengaruh Suhu Pemanasan pada Ekstrak Teh (*C. sinensis* Linn.) Jenis Teh Putih Terhadap Stabilitas Sifat Antioksidatifnya. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 14(1), 41–49.
- Septiani, V. E. 2016. *Pembuatan Snack Bar Bebas Gluten dari Bahan Baku Tepung Mocaf dan Tepung Beras Pecah Kulit*. Jakarta: Universitas Esa Unggul.
- Setiyono, Lutfi. 2011. *Pemanfaatan Biji Kurma (*Phoenix dactylifera* L.) sebagai Tepung dan Analisis Perubahan Mutunya Selama Penyimpanan*. [Skripsi]. Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Tarwendah, I. P. 2017. Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 66–73.
- [USDA] U.S Departement of Agriculture. 2019. National Nutrient Database for Standard Reference. *Basic Report 25048, Snacks, Nutri-Grain Fruit and Nut Bar*. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/173151/nutrients>. [30 Juni 2020]
- [USDA] U.S Departement of Agriculture. Plants Profil : Date Palm (*Phoenix dactylifera*). <https://plants.usda.gov/core/profile?symbol=PHDA4>. [8 Maret 2020]
- Wahini, M. 2016. Exploration of making date seed 's flour and its nutritional contents analysis. *International Conference on Innovation in Engineering and Vocational Education*, 128.
- Wahyuningtias, D. 2010. Uji Organoleptik Hasil Jadi Kue Menggunakan Bahan Non Instant dan Instant. *Binus Business Review*, 1(1), 116–125.

Werdhasari, A. 2014. *Peran Antioksidan Bagi Kesehatan*.

[WHO] World Health Organization. 2007. *Cancer Control Knowledge Into Action: Prevention*. World Health Organization.

[WHO] World Health Organization. 2018. Cancer. <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/cancer>. [8 Maret 2020]

Winarno, FG. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Wiranata, I. G. A., Puspaningrum, D. H. D., & Kusumawati, I. G. A. W. 2017. Formulasi dan karakteristik nutrimat bar berbasis tepung kacang kedelai (*glycine max . L*) dan tepung kacang merah (*phaseolus vulgaris . L*) sebagai makanan pasien kemoterapi. *Jurnal Gizi Indonesia*, 5(2), 133–139.

Yadav, A., Kumari, R., Yadav, A., Mishra, J. P., Srivatva, S., & Prabha, S. 2016. Antioxidants and its functions in human body - A Review. *Res. Environ. Life Sci.*, 9(11), 1328–1331.

Zalukhu, M. L., Phyma, A. R., & Pinzon, R. T. 2016. Proses Menua, Stres Oksidatif, dan Peran Antioksidan. *CDK-245*, 43(10), 733–736.