

## DAFTAR PUSTAKA

- Anandito, R. B. K., Siswanti, S., Nurhartadi, E., dan Hapsari, R. 2016. Formulasi Pangan Darurat Berbentuk *Food Bars* Berbasis Tepung Millet Putih (*Panicum milliaceum L.*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*). *agriTECH*, 36 (1), 23-29.
- Apriliani M. W., 2010, Pengaruh penggunaan tepung tapioka dan *carboxy methyl cellulose* (CMC) pada pembuatan keju mozzarella terhadap kualitas fisik dan organoleptik. Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang.
- Almatsier, S. 2010. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- AOAC. 2005. *Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist. Arlington, Virginia, USA: Association of Official Analytical Chemist, Inc.*
- [BNBP] Badan Nasional Penanggulangan Bencana, 2021. Data dan Informasi Bencana Indonesia. Dari <http://dibi.bnp.go.id/>. Diakses 19 Januari 2022,
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional, 2006. SNI 01-2346-2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik atau Sensori. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional,. 1996. Syarat Mutu Makanan Diet Kontrol Berat Badan. SNI 01-4216-1996, Jakarta.
- [BPS Maluku] Badan Pusat Statistik Maluku Utara, 2020. Maluku Utara Dalam Angka, Sofifi.
- [BPS Maluku] Badan Pusat Statistik Maluku Utara, 2015. Maluku Utara Dalam Angka, Sofifi.
- Damayanti, W. 2000. Aneka Pangan . Trubus Agrisarana. Surabaya.
- De Man, J.M. 1997. Kimia makanan. Terjemahan Kosasih Padmawinata. Penerbit Institut Teknologi Bandung, Bandung.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI, 1996. Daftar Komposisi Bahan Makanan, Jakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI, 2013. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Departemen Kesehatan RI, Jakarta

- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI, 2015. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Departemen Kesehatan RI, Jakarta
- Ekafitri, R dan Faradilla. 2011. Pemanfaatan Komoditas Lokal Sebagai Bahan Baku Pangan Darurat. Balai Besar Pengembangan Teknologi Tepat Guna, Subang-Jawa Barat.
- Ekafitri, R dan Isworo, R. 2014. Pemanfaatan Kacang-kacangan sebagai Bahan baku Sumber Protein Untuk Pangan Darurat. *Jurnal Pangan*, 23(2), 134-144.
- Fajri, R., Basito, B., dan Muhammad, D. R. A. 2013. Karakteristik fisikokimia dan organoleptik *food bars* labu kuning (*Cucurbita máxima*) dengan penambahan tepung kedelai dan tepung kacang hijau sebagai alternatif produk pangan darurat. *Teknologi Hasil Pertanian*, 6(2).
- Ferawati, 2009. Formulasi dan Pembuatan Banana *Bars* Berbahan Dasar Tepung Kedelai, Terigu, Singkong, dan Pisang sebagai Alternatif Pangan Darurat. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Gaspersz, 1991. Metode Perancangan Percobaan. Armico, Bandung
- Ichwansyah, R. 2014. Pengembangan Yogurt Sinbiotik Plus Berbasis Puree Pisang Ambon (*Musa paradisiaca*L.) Dengan Penambahan Inulin sebagai Alternatif Pangan Fungsional. Skripsi Departemen Gizi Masyarakat. Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Irawan, M. A. 2007. Metabolisme Energi Tubuh dan Olahraga. *Journal Sports Science Brief*, 1(7).
- Instruction Manual. 2002. Chroma Mater CR-400/410. Konica Minolta Optics Inc., Japan.
- [IOM] Institute of Medicine. 1995. *Estimated Mean per Capita Energy Requirements for Planning Energy Food Aid Rations*. Washington: National Academy Press.
- [IOM] Institute of Medicine. 2005. *Dietary Reference Intake for Energy, Carbohydrate, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein and Amino Acids. A Report of the Panel on Macronutrients, Subcommittees on Upper Reference Levels of Nutrients and Interpretation and Use of Dietary Reference Intakes, and the Standing Committee on the Scientific Evaluation of Dietary Reference Intakes*. National Academies Press, Washington, DC.

- Jusuf, M., Rahayuningsih, St. A. dan Ginting, E. 2008. Ubi Jalar Ungu. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian* 30: 13-14.
- Kartika, B., Hastuti, P., Supartono W. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Universitas Gadjadara, Yogyakarta.
- Laos, A.K., E. Kirs, C.A. Kikkas, D.T. Paalme. 2007. *Crystallization of the saturated Sucrose Solution in The Presence of Fructose, Glucose, and Corn Syrupe*. Di dalam: *Proseeding of European Congres of Chemical Engineering*. Copenhagen, 16-20 September 2007. Hlm: 231-237.
- Larue, B. 2001. *Waterless Process and System for Making Dehydrated Potato Products*. US Patent.
- Luthfiyanti, R., Riyanti, E.F., dan Dewi, D. 2011. Pengaruh Perbandingan Tepung Pisang dan Puree Pisang Nangka Pada Proses Pembuatan *Food Bars* Berbasis Pisang Sebagai Pangan Darurat. Dalam *Prosiding Konferensi SnaPP*, 239-246.
- Marta, H., dan Tensiska 2006. Pembuatan Berbagai Produk Ubi Jalar Dalam Upaya Diverivikasi Pangan dan Peningkatan Gizi Masyarakat di Desa Sekarwangi dan Desa Cilangkap Kecamatan Buah dua Kabupaten Sumedang. *Aplikasi Ipteks untuk Masyarakat*, Vol. 2, No. 2, November 2013: 85 - 92
- Marissa, D. 2010. *Formulasi cookies jagung dan pendugaan umur simpan produk dengan pendekatan kadar air kritis*. Skripsi. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB Bogor.
- Nahari, I. R. S. 2016. Pengaruh Lama Perendaman Dan Konsentrasi Na<sub>5</sub>P<sub>3</sub>O<sub>10</sub> Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia *Mashed* Ubi Jalar Instan. Skripsi Fakultas Teknologi Pangan. Universitas Pasundan Bandung, Bandung.
- Nasution, Z. 2009. Status Ubi Jalar Sebagai Bahan Diversifikasi Pangan Sumber Karbohidrat. *Iptek Tanaman Pangan*, 4(1), 69-8.
- Nollet, L.M.L. 1996. *Handbook of Food Analysis: Physical Characterization and Nutrient Analysis*. Marcell Dekker Inc, New York.
- Nuraini H. 1996. Pengaruh Sendawan (Kalium Nitrat) dan Asam Askorbat Terhadap Residu Nitrit dan Pembentukan N-nitrosamin pada Dendeng. Tesis, Program Pasca Sarjana IPB, Bogor.
- Pratama, T A, Rahman T, Rahman N, 2011. Analisis Kepuasan Konsumen *Food Bar*. *Prosiding SNaPP: Sains dan Teknologi*, Kabupaten Subang : 2089-3582. Vol. 2, No. 1; 311-318.

- Pitojo, S. 2009. Benih Kacang Tanah. Kanisius, Jakarta.
- Purnomo dan Purnamawati H, 2007. Budidaya dan Jenis Tanaman Pangan Unggul. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Rahman, T., R Luthfiyanti dan R. Ekafitri, 2011. Optimasi Proses Pembuatan *Food Bars* Berbasis Pisang. 2(1):295-302.
- Rauf, R. 2015. Kimia Pangan. Penerbit andi, Yogyakarta.
- Riskiani, D., Ishartani, D., dan Affandi, D. R, 2014. Pemanfaatan Tepung Umbi Ganyong (*Canna edulis Ker*) Sebagai Pengganti Tepung Terigu dalam Pembuatan Biskuit Tinggi Energi Protein dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*). Jurnal Teknosains Pangan, 3(1). Penebar Swadaya, Jakarta.
- Ridla, M. 2014. Pengenalan Bahan Makanan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rukmana, R. 1997. Ubi Jalar Budidaya Pasca Panen. Kanisius, Yogyakarta
- Suda, I., Oki, T., Masuda, M., Kobayashi, M., Nishiba, Y. dan Furuta, S. 2003. *Physiological functionality of Purple-Fleshed Seet Potatoes Containing Anthocyanins and Their Utilization in Foods*. Agricultural Research Quarterl, Japan.37: 167-173.
- Sudarmadji. 1998. *Species Composition of Mangrove Forest at Baluran National Park. Unpublished Special Problem. Los Baños: Department of Botany, UPLB*
- Susanti, I., E.H. Lubis., S. Meilidayani. 2017. Flakes Sarapan Pagi Berbasis Mocaf dan Tepung Jagung. *Journal Of Agro-based Industry* 34(1) : 44-42.
- Syamsir, E. 2008. Pengembangan Pangan Darurat. Dari <http://www.ilmupangan.com>. Diakses 28 Maret 2021.
- Tazi, I. Dan Sulistiana. 2011. Uji kalor Bakar Bahan Campuran Bioetanol dan Minyak Goreng Bekas. *Jurnal Neutrino*, 3(2), 163-174.
- Yessrita, N. 2016. Fermentasi Tepung Daun Lamtoro Dengan *Bacillus Laterosporus* Meningkatkan Kualitas Gizi Pakan Broiler. *Jurnal Bibiet*, 1(1), 1-8.
- Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wijanarko, A., dan Taufiq, A. 2008. Pengelolaan Kesuburan Lahan Kering Masam Untuk Tanaman Kedelai. *Buletin Palawija*, (7-8), 39-50.

Zoumas, B. L, L.E. Armstrong., J.R. Backstrand, W.L. Chenoweth, P. Chnachoti, B.P. Klein, H.W. Lane, K.S. Marsh, M. Toluanen. 2002. *High Energy, Nutrient-Dense Emergency Relief Product*. National Academy Press, Washington DC.