

DAFTAR PUSTAKA

- Affandi, D. R., Khotimah, K., Nuary, R. B., Sanjaya, A. P., dan Sulistiowati, M. 2022. Karakteristik Biskuit Kelor (*Moringa Oliefera*) Berbasis Pati Garut (*Maranta Arundinacea*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) dengan Variasi Pemanis. *Journal of Applied Agriculture, Health, and Technology*, 1(2). DOI : 10.20961/jaht.v1i2.559
- Agustin, A. R., Widanti, Y. A., dan Karyantina, M. 2022. Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Mochi Bit (*Beta vulgaris L.*) Dengan Variasi Rasio Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata L.*) Tepung Ketan. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 7(1), 40-48.
- Aini, N., Prihananto, V., Wijonarko, G., Sustrawan, B., Dinayati, M., dan Aprianti, F. 2018. *Formulation and characterization of emergency food based on instan corn flour supplemented by instan tempeh (or soybean) flour. International Food Research Journal*, 25(1).
- Aini, N., Sustrawan, B., Widyanti, A. P., dan Mela, E. 2022. Formulasi *cookies* bebas gluten dari tepung jagung-almond yang disuplementasi tepung kacang hijau dan variasi pemanis. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 16(4), 588-598.
- Amaru, F. N. dan Susanto, W. D. 2014. Pembuatan Tepung Mocaf Di Madura (Kajian Varietas Dan Lokasi Penanaman) Terhadap Mutu Dan Rendemen. *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 2 No 3 p.161-169.*
- An, Y. J., Kim, M. J., Han, S. I., Chi, H. Y., Kwon, C., Kim, S. Y., dan Chung, I. M. 2020. *Comparison of chemical constituents in mung bean (Vigna radiata l.) flour between cultivation regions and seeding dates. The Korean Journal of Crop Science*, 65(4), 457-467. <https://doi.org/10.7740/kjcs.2020.65.4.457>
- Andrade, M. V. S., Lucho, S. R., de Castro, R. D., dan Ribeiro, P. R. 2024. *Alternative for natural sweeteners: Improving the use of stevia as a source of steviol glycosides. Industrial Crops and Products*, 208, 117801. <https://doi.org/10.1016/j.indcrop.2023.117801>
- Angelis, D., Madodé, Y. E., Briffaz, A., Hounhouigan, D. J., Pasqualone, A., dan Summo, C. 2020. *Comparing the quality of two traditional fried street foods from the raw material to the end product: the Beninese cowpea-based ata and the Italian wheat-based popizza. Legume Science*, 2(2), e35. <https://doi.org/10.1002/leg3.35>

- Anggraeni, D., dan Sulandari, L. 2016. Pengaruh Jenis dan Jumlah Puree Kacang-kacangan Terhadap Sifat Organoleptik Dendeng Jamur (*Pleurotus ostreatus*). E-Journal Boga, 5 (1), 124-133.
- Arifah, E. Z. A., Jariyah, J., dan Rosida, D. F. 2023. Optimasi Formula Biskuit Tepung Buah Lindur dengan Pemanis Stevia dan Fruktosa menggunakan Response Surface Methodology. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 11(2).
- Arzaqina, A. A., Ilmi, I. M. B., dan Nasrullah, N. 2021. Snack Bar Suweg (*Amorphophallus campanulatus* B) dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L) sebagai Camilan Sumber Serat Pangan. Nutri-Sains: Jurnal Gizi, Pangan dan Aplikasinya, 5(2), 93-104. DOI: 10.21580/ns.2021.5.2.6303
- Asghar, M. T., Yusof, Y. A., Mokhtar, M. N., Ya'acob, M. E., Mohd. Ghazali, H., Chang, L. S., dan Manaf, Y. N. 2020. Coconut (*Cocos nucifera* L.) sap as a potential source of sugar: Antioxidant and nutritional properties. *Food science & nutrition*, 8(4), 1777-1787. <https://doi.org/10.1002/fsn3.1191>
- Asriasih, D. N., dan Purbowati, R. M. A. 2020. Nutrition value of mixed flour snack bar (mocafl & red bean flour) and commercial snack bar. *JGK*, 12, 21-8.
- Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 2005. *Official Methods of Analysis of the Association Analytical Chemists*. AOAC International, Washington DC.
- Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 2012. *Official Methods of Analysis of the Association Analytical Chemists*. AOAC International, Washington DC.
- Astuti, Z. M., Ishartani, D., dan Muhammad, D. R. A. 2021. Penggunaan pemanis rendah kalori stevia pada velva tomat (*lycopersicum esculentum mill*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 14(1), 30-43.
- Badan Pusat Statistik. 2023. Data Impor Gandum Indonesia 2023. Jakarta: Badan Pusat Statistik
- BPOM. 2016. Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan RI No. 9 Tahun 2016 tentang acuan label gizi, Jakarta.
- Cairano, M. D., Caruso, M. C., Galgano, F., Favati, F., Ekere, N., dan Tchuenbou-Magaia, F. 2021. Effect of sucrose replacement and resistant starch addition on textural properties of gluten-free doughs and biscuits. *European Food Research and Technology*, 247(3), 707-718.
- Cheng, A., Raai, M.N., Zain, N.A.M. 2019. In search of alternative proteins: unlocking the potential of underutilized tropical legumes. *Food Sec.* 11, 1205–1215. <https://doi.org/10.1007/s12571-019-00977-0>

- Constantin, E. O., dan Ionela Istrati, D. 2019. *Functional Properties of Snack Bars*. IntechOpen. doi: 10.5772/intechopen.81020
- Craig, J. 2013. *Meal Replacement Shakes and Nutrition Bars: Do They Help Individuals With Diabetes Lose Weight?*. *Diabetes Spectr* 26 (3): 179–182. <https://doi.org/10.2337/diaspect.26.3.179>
- Dahiya, P. K., Linnemann, A. R., Van Boekel, M. A. J. S., Khetarpaul, N., Grewal, R. B., dan Nout, M. J. R. 2015. *Mung bean: Technological and nutritional potential. Critical reviews in food science and nutrition*, 55(5), 670-688.
- Dewi, I. W. R. 2014. Karakteristik sensoris, nilai gizi dan aktivitas antioksidan tempe kacang gude (*Cajanus cajan* (L.) Millsp.) dan tempe kacang tunggak (*Vigna unguiculata* (L.) Walp.) dengan berbagai variasi waktu fermentasi. DOI: 10.13057/biofar/f120204
- Diniyah, N., Subagio, A., Sari, R. N. L., Vindy, P. G., dan Rofiah, A. A. 2018. *Effect of fermentation time and cassava varieties on water content and the yield of starch from modified cassava flour (MOCAP)*. *Indonesian Journal of Pharmaceutical Science and Technology*, 5(2): 71-75.
- Ekafitri, R., dan Isworo, R. 2014. Pemanfaatan kacang-kacangan sebagai bahan baku sumber protein untuk pangan darurat *the utilization of beans as protein source for emergency food*. *Jurnal Pangan*, 23(2): 134-145. DOI: <https://doi.org/10.33964/jp.v23i2.57>
- Elfriede, D. P., Arifin, Y., dan Hidayat, L. F. 2024. *Chemical Analysis of Arenga Palm Sugar and Its Relationship with Consumer Acceptability*. In *BIO Web of Conferences*, 98.
- Erlinawati, I., dan Wijaningsih, W. 2014. Pengaruh substitusi tepung kacang hijau (*Vigna radiata*) terhadap nilai gizi (serat dan karbohidrat) dan daya terima cookies tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L). *Jurnal Riset Gizi*, 2(2), 8-14.
- Fajri, M., Rusilanti, R., dan Fadiati, A. 2022. Pengaruh penggunaan Gula Aren Bubuk (*Arenga Pinnata*) pada Kualitas Snack Bar berbasis Bahan Pangan Lokal. *Jurnal Syntax Admiration*, 3(9), 1149-1160.
- Falah, M. S., Priyono, S., dan Fadly, D. 2022. Formulasi Snack Bar Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Edamame (*Glycine max* (L) merrill): Karakteristik Fisikokimia dan Sensori. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, 5(1), 25-32. DOI: <http://dx.doi.org/10.26418/jft.v5i1.57341>

- Gusriani, I., Koto, H., dan Dany, Y. 2021. Aplikasi pemanfaatan tepung mocaf (modified cassava flour) pada beberapa produk pangan di madrasah aliyah mambaul ulum kabupaten bengkulu tengah. *Jurnal Inovasi Pengabdian Masyarakat Pendidikan*, 2(1): 57-73.
<https://doi.org/10.33369/jurnalinovasi.v2i1.19142>
- Habsoh, S. 2024. *Effects of Red Bean Flour Substitution (Phaseolus vulgaris L.) On making sweet Kue Simpung On Physical Quality And Consumer Acceptability*. *Advances In Social Humanities Research*, 2(4): 589-599.
- Hou, D., Yousaf, L., Xue, Y., Hu, J., Wu, J., Hu, X., dan Shen, Q. 2019. *Mung bean (Vigna radiata L.): Bioactive polyphenols, polysaccharides, peptides, and health benefits*. *Nutrients*, 11(6), 1238.
<http://dx.doi.org/10.3390/nu11061238>
- Ibrahim, M. I. J., Sapuan, S. M., Zainudin, E. S., dan Zuhri, M. Y. M. 2020. *Preparation and characterization of cornhusk/sugar palm fiber reinforced Cornstarch-based hybrid composites*. *Journal of Materials Research and Technology*, 9(1), 200-211.
- Ishak, S. F., Majid, H. M., Zin, Z. M., dan Zainol, M. K. 2022. *Sensorial and physicochemical characterisation of snack bar with gum arabic (Acacia seyal) addition*. *Food Research*, 6(2): 319-329.
[https://doi.org/10.26656/fr.2017.6\(2\).141](https://doi.org/10.26656/fr.2017.6(2).141)
- Ishaqy, M. A. S., Sarofa, U., dan Rosida, D. F. R. 2023. Kajian Proporsi Tepung Biji Nangka dan Tepung Kedelai dengan Penambahan Fruktosa Terhadap Mutu Snack Bar dengan Pelapisan Yoghurt. *G-Tech: Jurnal Teknologi Terapan*, 7(3): 769-777. DOI : 10.33379/gtech.v7i3.2504
- Joshi, M., Aldred, P., McKnight, S., Panozzo, J. F., Kasapis, S., Adhikari, R., dan Adhikari, B. 2013. *Physicochemical and functional characteristics of lentil starch*. *Carbohydrate polymers*, 92(2): 1484-1496.
- Khairunnisa, K., Harun, N., dan Rahmayuni, R. 2018. Pemanfaatan tepung talas dan tepung kacang hijau dalam pembuatan flakes. *Sagu*, 17(1), 19-28.
- Khiraoui, A., dan Guedira, T. 2018. Effect of Stevia rebaudiana, sucrose and aspartame on human health: A comprehensive. *J Med Plants Res*, 6(1): 102-108.
- Khrisanapant, P., Leong, S. Y., Kebede, B., dan Oey, I. 2021. *Effects of hydrothermal processing duration on the texture, starch and protein in vitro digestibility of cowpeas, chickpeas and kidney beans*. *Foods*, 10(6): 1415.

- Kidnem, D. M. M., Nurdjanah, S., Suharyono, S., dan Zuidar, A. S. 2023. Kekerasan dan Sifat Sensori Snack Bar Pada Berbagai Perbandingan Tepung Pisang Kepok dan Bekatul. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 2(1), 75-85.
- Kiswari, G., Basuki, E., dan Cicilia, S. 2023. *Increasing The Nutritional Value of Wheat-Based Bread And Mocaf With Carrot Flour Fortification*. *Food and Agro-industry Journal*, 4(1): 28-41.
- Korant, N. P., Ramani, H. R., Patel, P. S., Bk, R., Sankat, K. B., dan Patel, M. M. 2023. *Review on nutritional and anti-nutritional factor of raw, cooked and sprouted cowpea*. *Asian Journal of Dairy & Food Research*, 12(4): 585-589.
- Kurniadi, M., Khasanah, Y., Kusumaningrum, A., Angwar, M., Rachmawanti, D., Parnanto, N. H. R., dan Pratiwi, L. D. 2019. *Formulation and shelf life prediction of cookies from modified cassava flour (mocaf) in flexible packaging*. In IOP Conference Series: Earth and Environmental Science 251(1).
- Kurniawan, T., Kustiningsih, I., dan Firdaus, M. A. 2020. *Palm sap sources, characteristics, and utilization in Indonesia*.
- Ladamay, N. A., dan Yuwono, S. S. 2014. Pemanfaatan Bahan Lokal Dalam Pembuatan Foodbars (Kajian Rasio Tapioka: Tepung Kacang Hijau Dan Proporsi Cmc)[In Press Januari 2014]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(1): 67-78.
- Lee, H. W., Lu, Y., Zhang, Y., Fu, C., dan Huang, D. 2021. *Physicochemical and functional properties of red lentil protein isolates from three origins at different pH*. *Food Chemistry*, 358, 129749. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.129749>
- Leticia, C. G., Trisnawati, C. Y., Widyastuti, T. E. W., Srianta, I., dan Tewfik, I. 2022. *Optimization of Physicochemical and Organoleptic Properties of Cookies made of Modified Cassava Flour and Mung Bean Flour*.
- Lewar, Y., Hasan, A., dan Vertygo, S. 2022. *Frequency and water supply on inerie kidney bean production in dry lowland of East Nusa Tenggara, Indonesia*. DOI No.: <http://doi.org/10.53550/EEC.2022.v28i05s.006>.
- Listyaningrum, C. E., Affandi, D. R., dan Zaman, M. Z. 2018. Pengaruh palm sugar sebagai pengganti sukrosa terhadap karakteristik snack bar tepung komposit (ubi ungu, jagung kuning dan kacang tunggak) sebagai snack rendah kalori. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 11(1): 53–62. <https://doi.org/10.20961/jthp.v11i1.29096>.

- Liu, S., Sun, H., Ma, G., Zhang, T., Wang, L., Pei, H., dan Gao, L. 2022. *Insights into flavor and key influencing factors of Maillard reaction products: A recent update*. *Frontiers in Nutrition*, 9, 973677. DOI 10.3389/fnut.2022.973677
- Manganti, M. H., Mandey, L. C., dan Oessoe, Y. Y. 2021. Pemanfaatan Tepung Sagu (*Metroxylon* sp.) Dan Kacang Hijau (*Glycine max* Merr.) Dalam Pembuatan Produk Food Bars. *Sam Ratulangi Journal of Food Research*, 1(1), 44-54.
- Manonmani, D., Bhol, S., dan Bosco, S. J. D. 2014. *Effect of red kidney bean (Phaseolus vulgaris L.) flour on bread quality*. *J*, 1, 1-6. <http://dx.doi.org/10.4236/oalib.1100366>
- Munir, M., Nadeem, M., Qureshi, T. M., Qayyum, A., Suhaib, M., Zeb, F., dan Ashokkumar, M. 2018. *Addition of oat enhanced the physico-chemical, nutritional and sensory qualities of date fruit based snack bars*. *Journal of Food and Nutrition Research*, 6(4), 271-276.
- Murdiani, M., Kalsum, N., dan 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.
- Murtiasa, I. K., Marsiti, C. I. R., dan Suriani, N. M. 2021. Substitusi Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* L.) Pada Pembuatan Kue Klepon. *Jurnal Kuliner*, 1(2), 74-88.
- Novidahlia, N., Ulfa, S. M., dan Rohmayanti, T. 2022. Formulasi Food Bar Sebagai Pangan Darurat Berbasis Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea Batatas* L.) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.). *Jurnal Agroindustri Halal*, 8(1), 128-136.
- Nurhayati, N., Maryanto, M., dan Gandaningarum, L. 2018. *Sensory and chemical characteristics of bar cookies made from mung bean flour and ripe plantain var Raja as emergency food*. 2018, 41(3): 1413-1422
- Nusa, I, M., B, Suarti dan Alfiah. 2012. Pembuatan Tepung Mocaf Melalui Penambahan Starter Dan Lama Fermentasi (*Modified Cassava Flour*). *Agrium*. (17) (3): 210-217.
- Oktaviana, A. S., Hersoelistyorini, W., dan Nurhidajah, N. 2017. Kadar protein, daya kembang, dan organoleptik cookies dengan substitusi tepung mocaf dan tepung pisang kepok. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 7(2): 72-81.
- Oo, Z. Z., Ko, T. L., dan Than, S. S. 2017. *Physico-chemical properties of extracted mung bean protein concentrate*.

- Pangastuti, H. A., Affandi, D. R., dan Ishartani, D. 2013. Karakterisasi sifat fisik dan kimia tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dengan beberapa perlakuan pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(1).
- Pasaribu, S. F., Herviana, H., dan Lestari, W. 2023. *Effect of Drying on the Yield and Sensory of Germinated Mung Bean Flour (Vigna radiata L.)*. *Darussalam Nutrition Journal*, 7(1): 1-8.
- Pontang, G. S., dan Wenning, D. K. 2021. Formulasi Snack Bar Berbahan Dasar Tepung Mocaf dan Tepung Kacang Merah Sebagai Makanan Selingan Bagi Atlet *Journal of Nutriion College*, 10(3): 218-226. <https://doi.org/10.14710/jnc.v10i3.29278>
- Purnama, H., Hutami, R., dan Novidahlia, N. 2019. Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Snack Bar Ampas Tahu Dengan Penambahan Kacang Bogor. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 1(2): 75-82.
- Putri, N. A., Herlina, H., dan Subagio, A. 2018. Karakteristik mocaf (*Modified Cassava Flour*) berdasarkan metode penggilingan dan lama fermentasi. *Jurnal Agroteknologi*, 12(01): 79-89.
- Putri, V. C., dan Estuti, W. 2023. *Rastame Bar Formulation made from Black Rice Flour and Red Bean Flour as An Alternative to Emergency Food*. *Jurnal Medisci*, 1(2): 87-96. DOI: <https://doi.org/10.62885/medisci.v1i2.84>
- Qonitah, S. H., Affandi, D. R., dan Basito, B. 2016. Kajian Penggunaan High Fructose Syrup (Hfs) Sebagai Pengganti Gula Sukrosa Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Biskuit Berbasis Tepung Jagung (*Zea Mays*) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(2).
- Rahardjo, M., Wahyu, F.D., dan Nadia, E.T. 2020. Karakteristik Fisik, Sensori, Serta Aktivitas Antioksidan Roti Gandum dengan Tambahan Serbuk Teh Hijau. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 8(1): 47-55. <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2020.008.01.6>
- Rahayuni, A., dan Hunandar, C. 2016. Studi Pembuatan “Healthy Fig Bar Food” Yang Tinggi Kalium dan Serat Sebagai Alternatif Snack Penderita Hipertensi. *Jurnal Riset Gizi*, 4(2): 39-47. DOI: <https://doi.org/10.31983/jrg.v4i2.3266>
- Ratnawati, L., Desnilasari, D., Surahman, D. N., dan Kumalasari, R. 2019. *Evaluation of physicochemical, functional and pasting properties of soybean, mung bean and red kidney bean flour as ingredient in biscuit*. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 251,

- Rumenser, D. C., Langi, T. M., dan Koapaha, T. 2021. Karakteristik kimia dan organoleptik snack bar berbasis tepung ampas kelapa (*Cocos nucifera* L.) dan tepung kacang hijau (*Vigna radiata*). Sam Ratulangi Journal of Food Research, 1(1), 27–34.
- Safitri, A. D. Anggo, and L. Rianingsih. 2023. "Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Terhadap Kualitas Dan Daya Terima Fish Flakes Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan, vol. 5, no. 1, pp. 52-61. <https://doi.org/10.14710/jitpi.2023.15698>
- Sakinah, A. R., dan Kurniawansyah, I. S. 2018. Isolasi, karakterisasi sifat fisikokimia, dan aplikasi pati jagung dalam bidang farmasetik. Farmaka, 16(2).
- Salehi, B., López, M. D., Martínez-López, S., Victoriano, M., Sharifi-Rad, J., Martorell, M., dan Martins, N. 2019. *Stevia rebaudiana* Bertoni bioactive effects: From in vivo to clinical trials towards future therapeutic approaches. Phytotherapy Research, 33(11), 2904-2917. DOI: 10.1002/ptr.6478
- Samakradhamrongthai, R. S., Jannu, T., dan Renaldi, G. 2021. *Physicochemical properties and sensory evaluation of high energy cereal bar and its consumer acceptability*. Heliyon, 7(8). <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2021.e07776>
- Saputro, D. H., Andriani, M. A. M., dan Siswanti, S. 2015. Karakteristik sifat fisik dan kimia formulasi tepung kecambah kacang-kacangan sebagai bahan minuman fungsional. Jurnal Teknosains Pangan, 4(1).
- Sastro, G., dan Rusdiana, Y. 2022. Pelatihan Pembuatan Gula Semut dalam Rangka Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Puraseda. Jurnal Abdidas, 3(1), 16-22. <https://doi.org/10.31004/abdidas.v3i1.520>
- Setianingsih, A. N. S., dan Farida, E. 2023. Pengembangan Snack Bar Berbasis Tepung Talas (*Colocasia esculenta*) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*) dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomum*). Indonesian Journal of Public Health and Nutrition, 3(1): 1-10. <https://doi.org/10.15294/>
- Showkat, S., Dar, A. H., Khan, S., dan Gani, M. 2018. *Effect of mung bean and rice on physico-chemical, sensory and microstructural properties of cereal bars*. Carpathian Journal of Food Science and Technology, 10(4), 70-78.
- Sirikong, P., Weerawatanakorn, M., dan Chittrakorn, S. 2016. *Physico-chemical properties of pregelatinized mung bean flour by drum drying and extrusion process*. In The IRES 30th International Conference. Tokyo (pp. 55-60).

- Skylas, D. J., Molloy, M. P., Willows, R. D., Salman, H., Blanchard, C. L., dan Quail, K. J. 2018. *Effect of processing on Mungbean (Vigna radiata) flour nutritional properties and protein composition*. Journal of Agricultural Science, 10(11), 16-28. doi:10.5539/jas.v10n11p16
- Sonya, N. T., dan Lydia, S. H. R. 2021. Analisis kandungan gula reduksi pada gula semut dari nira aren yang dipengaruhi pH dan kadar air. Bioedukasi: Jurnal Pendidikan Biologi, 12(1): 101-108. DOI: <http://dx.doi.org/10.24127/bioedukasi.v12i1.3760>
- Sousa, M. F., Guimarães, R. M., de Oliveira Araújo, M., Barcelos, K. R., Carneiro, N. S., Lima, D. S., dan Egea, M. B. 2019. *Characterization of corn (Zea mays L.) bran as a new food ingredient for snack bars*. Lwt, 101, 812-818.
- Sravanthi, B., Jayas, D. S., Alagusundaram, K., Chelladurai, V., dan White, N. D. G. 2013. *Effect of storage conditions on red lentils*. Journal of stored products research, 53, 48-53.
- Srikaeo, K., dan Thongta, R. 2015. *Effects of sugarcane, palm sugar, coconut sugar and sorbitol on starch digestibility and physicochemical properties of wheat based foods*. International Food Research Journal, 22(3), 923.
- Standar Nasional Indonesia. 1995. Tepung Kacang Hijau. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Standar Nasional Indonesia. 2011. Tepung Mocaf. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Sumariyanti, D., Kristiatuti, D., Sutiadiningsih, A., dan Purwidiani, N. 2020. Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Tunggak Dan Penambahan Jus Daun Semanggi Terhadap Sifat Organoleptik Dan Tingkat Kesukaan Semprong. JTB, 9(1): 130-141
- Sunarsi, S., A. M. Sugeng., S. Wahyuni., dan W. Ratnaningsih. 2011. Memanfaatkan singkong menjadi tepung mocaf untuk pemberdayaan masyarakat sumberejo. Prosiding. 5(3): 306-310.
- Sunyoto, M., Andoyo, R., dan Masitoh, E. 2019. *Characteristics of high protein snack bar made of modified sweet potato flour*. In IOP Conference Series: Earth and Environmental Science 347(1): 422-427 DOI:10.1088/1755-1315/347/1/012064
- Surni, S., dan Saediman, H. 2020. Gender participation in palm sugar processing in Kolaka district of Southeast Sulawesi. WSEAS Trans. Environ. Dev, 16, 34-39. DOI: 10.37394/232015.2020.16.4

- Susanto, A., Kartika, K., Fertiasari, R., dan Sari, D. 2023. Food Bar Berbasis Tepung Pisang dan Mocaf sebagai Emergency Food. *Journal of Food Security and Agroindustry*, 1(2), 24-31.
- Syaiful, F. 2022. Pengaruh penambahan tepung komposit (kacang merah-kacang kedelai) terhadap karakteristik tortilla chips. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 9(2): 39-45.
- Tachie, C., Nwachukwu, I. D., dan Aryee, A. N. 2023. *Trends and innovations in the formulation of plant-based foods. Food Production, Processing and Nutrition*, 5(1), 16. <https://doi.org/10.1186/s43014-023-00129-0>
- Tandrianto, J., Mintoko, D. K., dan Gunawan, S. 2014. Pengaruh fermentasi pada pembuatan mocaf (modified cassava flour) dengan menggunakan *Lactobacillus plantarum* terhadap kandungan protein. *Jurnal Teknik ITS*, 3(2): F143-F145.
- Trisna, K. A. Y., Tamam, B., Antarini, N., dan Suratiah. 2023. *Sensory Profiles and Chemical Properties of Biscuit Made from Mocaf and Tempe Flour*. International Conference, (1); 3032-4408. DOI: <https://doi.org/10.33992/icmahs.v1i1.2964>
- Ummah, R., Probosari, E., Anjani, G., dan Afifah, D. N. 2020. Komposisi proksimat, kandungan kalsium dan karakteristik organoleptik snack bar pisang raja dan kacang kedelai sebagai alternatif makanan selingan balita. *Indonesian Journal of Industrial Research*, 37(2): 162-170.
- USDA (United States Department of Agriculture). 2018. Snacks, granola bars, soft, uncoated, nut and raisin. National Nutrient Database for Standard Reference.
- USDA (United States Department of Agriculture). 2018. Sugar. Nutrient Database for Standard Reference of raw sample 100g.
- Vatankhah, M., Garavand, F., Elhamirad, A., dan Yaghbani, M. 2015. Influence of sugar replacement by stevioside on physicochemical and sensory properties of biscuit. *Quality Assurance and Safety of Crops & Foods*, 7(3): 393-400. DOI 10.3920/QAS2014.0396
- Wahyuni, F. D., Eris, F. R., Putri, N. A., dan Riyanto, R. A. 2022. *Physical and Sensory Characteristics of Food Bar Based on Beneng Taro (Xanthosoma undipes K. Koch) and Soy Protein Isolate*. *Food SciTech Journal*, 4(2): 175-188. <http://doi.org/10.33512/fsj.v4i2>
- Wambua, M., Mulwa, R., Nduko, J. M., dan Matofari, J. 2023. *Nutritional Composition, Antinutritive Compounds, and Starch Properties of Flour from Cassava Varieties Grown in Nakuru County, Kenya*.

- Withaningsih, S., Iskandar, J., dan Putri, R. 2019. *Socio-ecological perspective of local bio-resources based production system of palm sugar and palm flour from aren (Arenga pinnata): Case study of Sukaresmi Village, West Bandung, Indonesia*. Biodiversitas Journal of Biological Diversity, 20(7).
- You, X. Y., Ding, Y., Bu, Q. Y., Wang, Q. H., dan Zhao, G. P. 2024. *Nutritional, Textural, and Sensory Attributes of Protein Bars Formulated with Mycoproteins*. Foods, 13(5): 671.
- Yusufu, M. I., Obiegbuna, J. E., dan Yusufu, P. A. 2015. *Studies on the utilization of green bean as raw material in cookies produced from wheat flour*. Agricultural Science Research Journal, 5(6): 92-97.
- Yuwono, S. S., Febrianto, K., dan Dewi, N. S. 2014. Pembuatan beras tiruan berbasis modified cassava flour (mocaf): kajian proporsi mocaf: tepung beras dan penambahan tepung porang. Jurnal Teknologi Pertanian, 14(3), 175-182.
- Zhang, B., Peng, H., Deng, Z., dan Tsao, R. 2018. *Phytochemicals of lentil (Lens culinaris) and their antioxidant and anti-inflammatory effects*. Journal of Food Bioactives, 1, 93-103. DOI: <https://doi.org/10.31665/JFB.2018.1128>
- Žilić, S., Aktağ, I. G., Dodig, D., dan Gökmen, V. 2021. *Investigations on the formation of Maillard reaction products in sweet cookies made of different cereals*. Food Research International, 144, 110352.