

DAFTAR PUSTAKA.

- Ariyanto, F., & Rahmawati, F. (2017). *Pengembangan Energy Bar Dengan Subtitusi Emping Jagung (Cornflake Energy Bar)*.
- Ayustaningwarno, F., Diponegoro, U., Rustanti, N., Mada, U. G., Afifah, D. N., Diponegoro, U., & Java, C. (2020). *Teori dan Aplikasi Teknologi Pangan* (Issue August).
- Badan Kebijakan Pembangunan Kesehatan (2023). *Survei Kesehatan Indonesia 2023*.
- B. R. R. Fakhrunnia, A. S. Aziz, and J. S. (2019). *Pemanfaatan Metode Multiclass Support Vector Machine dalam Klasifikasi Penyakit Daun Kacang Tanah*. 9, 62–70.
- Bora, N., Tiri, J. T. K., & Saubaki, M. Y. (2021.). *Preferensi Sensorik Dan Karakteristik Fisik Snack Bar Padat Gizi Berbasis Kombinasi Pangan Lokal*. 30, 276–289.
- Diana, A. F., & Anggreini, R. A. (2023). *Karakteristik Organoleptik dan Kimia Snack bar Tepung Beras Merah dengan Penambahan Pangan Lokal sebagai Makanan Fungsional Kaya Serat*. 13–23.
- Djalil, S. M., Prasmatiwi, F. E., & Endaryanto, T. (2021). *Preferensi Dan Permintaan Rumah Tangga Terhadap Gula Pasir Di Kota Bandar Lampung Household Consumer ' s Preferences And Demand For Granulated Sugar In Bandar Lampung City*. 6(1), 1–11.
- Fitria, M., Gumilar, M., Maryati, D., & Judiono. (2022). *Snack Bars Kacang Tanah Dan Tepung Ubi Jalar*. 14(1), 66–75.
- Halawa, N., Gulo, A., & Halawa, J. C. (2025). *Pemanfaatan Sekam Bakar Sebagai*

Amandemen Tanah Dalam Budidaya Tanaman Kacang Tanah (Arachis Hypogaea L .). 02, 261–266.

Hasneli, Putri, Y. I., Putri, Y. H., Kasmiyetti, & Safyanti¹. (2024). Pola konsumsi lemak jenuh, lemak tak jenuh dan serat pada penderita penyakit jantung koroner di rsud sungai dareh. *Jurnal Sehat Mandiri*, 19(1), 333–346.

Indrawati, V., Sulandjari, S., Dewi, R., Ismawati, R., & Ruhana, A. (2022). *Pontianak Nutrition Journal* <http://ejournal.poltekkes-pontianak.ac.id/index.php/PNJ/index> Uji Penerimaan Snack Bar Strawberry sebagai Camilan Sehat Tinggi Protein dan Antioksidan. 5, 165–170.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2020). *Tabel komposisi Pangan Indonesia 2020*.

Mas'ud, F., , Hasan, M., & Dianafitry, L. (2024). *Pembuatan Margarine Kacang Kenari (Canarium Indicum) _Fakhira Mas'ud_ Prodi Seni Kuliner Poltekpar Makassar*. Poltekpar Makassar.

Muflihunna, A., Rahmawati, & Sukmawati. (2024). Pemanfaatan kacang tanah untuk produksi selai kacang coklat sehat bergizi. *JPMY Vol. 3 No 2, 3(2)*, 6–9.

Nababan, I., Palijama, S., & Sipahelut, S. G. (2025). *Formulasi Madu Dan Gula Aren Terhadap Karakteristik Organoleptik Snack Bar Kenari (Canarium Indicum) Formulation Of Honey And Palm Sugar On The Organoleptic Characteristics Of Canarium Nut (Canarium Indicum).2(6)*, 367–375.

Naisali, H., Witoyo, J. E., Ahmad, P., Utoro, R., Permatasari, N. D., Agroteknologi, J.,

- Pertanian, F., Timor, U., & Utara, K. T. (2023). *Karakteristik Fisiko-Kimia Jagung dari Nusa Tenggara Timur , dan Produk Turunan Tradisionalnya Literary Study of Physico-Chemical Characteristics of Corn from East Nusa Tenggara , and Their Traditional Derivative Products Pertanian Nusa Tenggara Timur tahun 2021 (Badan Pusat Statistik Provinsi. 16(2), 151–163.*
- Nugroho, T. M., Sani, E. Y., Jurusan, M., Hasil, T., Pertanian, F. T., Semarang, U., Jurusan, D., Hasil, T., & Pertanian, F. T. (2022). *Pengaruh Konsentrasi Gula Pasir terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensori Selai Buah Naga Putih (Hylocereus undatus). 1–6.*
- Nurhayati, A., Hasyim, D. M., & Arduani, F. (2025). *Peran Gizi Pada Upaya Pencegahan Penyakit Tidak Menular (F. A. Saputri & Samisar (eds.)). 2025.*
- Palijama, S., Breemer, R., & Topurmera, M. (2020). *Karakteristik Kimia dan Fisik Bubur Instan Berbahan Dasar Tepung Jagung Pulut dan Tepung Kacang Merah Chemical and Physical Characteristics of Instant Porridge Made from Waxy Corn and Red Bean Flours. 9(1), 20–27. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2020.9.1.20>*
- Panggo, R. T. G., Bataona, M. R., & Ola, U. (2025). *Peran Media Sosial Facebook dalam Mempromosikan Makanan Lokal Jagung Titi di Desa Laranwutun Kabupaten Lembata Ilmu Komunikasi Universitas Katolik Widya Mandira Kupang , Indonesia.*
- Paweningsih, R. D. (2019). *Karakterisasi Jagung Ketan (Zea Mays L. Var. Ceratina) Pada Generasi S5.*
- Pawestri, S., Perdhana, F. F., Fuadi, M., & Antesty, S. (2024). *Karakteristik Fisikokimiawi dan Sensori Hard Candy Gula Aren dan Madu Trigona Physicochemical and Sensory*

Characteristics of Hard Candy Made of Palm Sugar and Trigona Honey. 7(9), 3573–3584. <https://doi.org/10.56338/jks.v7i9.5783>

Puspita, V. A., Hamakonda, U. A., & Oba, P. (2024). *Lokal Di Kabupaten Ngada Program Studi Agroteknologi Sekolah Tinggi Pertanian Flores Bajawa , Ngada NTT*

Putri, S. A., & Priyono, S. (2026). *Rasio Biji Hanjeli (Coix Lacryma-Jobi L .) dan Kacang Kenari (Canarium Indicum L .) pada Granola*. April, 5–7.

Putu, N. L., & Eka Murniati, Syuhriatin, D. M. (2021). *Uji Sulfit (Pengawet) Pada Berbagai Merk Gula Pasir Yang Beredar Di Kota Mataram*. 3(1), 17–22.

Ridhani, M. A., Vidyaningrum, I. P., Akmala, N. N., Azzahro, S., & Aini, N. (2021). *Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori Dan Fisikokimia Roti Manis : REVIEW*. 8(3), 61–68.

Suleman, N. A., Zainudin, A., Ningsih, P., & Maspeke, S. (2021). *Jambura Journal of Food Technology (JJFT) Volume 3 Nomor 2 Tahun 2021 Uji Karakteristik Sensori Dan Kimia Emping Jagung Dengan Penambahan Variasi Konsentrasi Limbah Ikan Roa*. 3, 75–83.

Taula, M. S. D., Oessoe, Y. Y. E., Sumual, M. F., Program, M., Teknologi, S., Pertanian, F., Ratulangi, U. S., Program, D. (2021). *Study Of The Chemical Composition Of Snack Bars From Various Local Raw Materials : Systematic Review kajian literatur untuk mengevaluasi data bagaimana kualitas pada snack bars berdasarkan komposisi kimia dari aneka snack bars berbahan baku lokal* . 17, 15–20.

Tukan, G. D., Risan, P., Lalong, F., Nabon, M. N., Gulo, P., Paridy, A., Marcian, C., Tukan,

P., Julianus, C., & Tukan, P. (2025). *Jagung Pulut Untuk Mendukung Industri Jagung Titi*. 6, 706–716.

Utara, I. S., Pustaka, T., Diba, F., Universitas, K., Sumatera, I., Artikel, H., & Kunci, K. (2025). *Makanan Ultra-Proses , Inovasi Dalam Industri Makanan Modern Ultra-Processed Foods , Innovation In The Modern Food Industry* 24(1), 191–201.