

DAFTAR REFERENSI

- AOAC. (2005). Official Methods of Analysis AOAC Internasional. Association of Official Analytical Chemist Inc. Mayland, USA.
- Almatsier, S., Soetardjo, S., & Soekatri, M. (2011). *Gizi Seimbang dalam Daur Kehidupan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama. Hal : 295-305.
- Almatsir, S. (2010). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama. Hal: 115-122.
- Andyarini, E. N., & Hidayati, I. (2017). Analisis Proksimat Pada Tepung Biji Nangka. *Klorofil*, Vol. 1 No. 1, 32-37 .
- Anggarahini, S. (2007). Pengaruh Lama Pengecambahan Terhadap Kandungan α -Tokoferol dan Senyawa Proksimat Kecambah Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus L.*). *Journal of Agritech*, Vol. 27 No 4, 152-157.
- Arbi, A. S. (2009). *Modul Praktikum Evaluasi Sensori*. Tangerang Selatan: Universitas Terbuka.
- Arianto, C. (2013). Perencanaan Proses Pembuatan Flakes Kacang Hijau (*Vigna Radiata*) di PT. Garudafood Putra Putri Jaya. [Skripsi] Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Asmarawati. (2016). Karakteristik Amilum Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus Lamk.*) Dan Uji Aktivitas Antioksidan Secara In-Vitro. [Thesis] Jakarta: Universitas Esa Unggul.
- Astarini, F., Sigit, B., & Praseptiangga, D. (2014). Formulasi Dan Evaluasi Sifat Sensoris Dan Fisikokimia Flakes Komposit Dari Tepung Tapioka, Tepung Konjac (*Amorphophallus Oncophyllus*) Dan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus L.*). *Teknosains Pangan* Vol 3 No 1, 106-114.
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan. Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu. Hal 6.
- Balitbangkes. (2007). Riset Kesehatan Dasar. Kementerian Kesehatan, Republik Indonesia.
- Burhanuddin, W. R. (2017). *Pengaruh Variasi Pengolahan Dan Pemanasan Ulang Terhadap Kandungan Zat Gizi Dan Bioavailabilitas Mineral Daun Kelor*. [Skripsi] Bogor: Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor.
- Christian, K. (2017). Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Snack Bar dengan Bahan Tepung Ubi Jalar Putih dan Tepung Tempe Koro Pedang Putih (*Canavalia Ensiformis L.*). [Skripsi] Semarang : Universitas Katolik Soegijapranata.
- Chung, M., Ruan, R., Chen, P., Chung SH, A. & Lee, K. (2000). Study of caking in powdered foods using nuclear magnetic resonance spectroscopy. *Food Science*, 134-138
- Dennis, E. (2017). Pemanfaatan Biji Buah Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Susu Nabati dengan Penambahan Perisa Jahe (*Zingiber officinate Rosc.*) [Skripsi] Yogyakarta: Universitas Sanata Dharma.
- Dey, N. N., & Amin, B. K. (2017). Effect of Nutritional, Sensory and Texture Properties of Jackfruit Seed (*Artocarpus Heterophyllus Lamk.*) Flour Burfi. *International Journal of Science and Qualitative Analysis*, Vol 3 (4), 42-48.

- Fadillah, A., Fitriani, M., & Nuryanti, N. (2008). Pengembangan Produk Turunan Nangka Melalui Pemanfaatan Biji Nangka sebagai bahan baku varonyil (Variasi Roti Unyil) yang sehat. [Skripsi] Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Fanjasari, V. (2013). Pengaruh Penambahan Tiga Macam Tepung Kacang Dan Tepung Tulang Ikan Terhadap Sifat Organoleptik, Daya Terima, Kandungan Protein Dan Kalsium Biskuit Sagu Untuk Penderita Kep. [Skripsi] Jakarta: Universitas Esa Unggul.
- Fikawati, S., Syafiq, A., & Puspasari, P. (2005). Faktor-faktor yang berhubungan dengan asupan kalsium pada remaja di Kota Bandung. *Universa Medicina* Vol 24 No 1, 24-34.
- Gupta, D., Mann, S., Sood, A., & Gupta, R. K. (2011). Phytochemical, Nutritional And Antioxidant Activity Evaluation Of Seeds Of Jackfruit (*Artocarpous Heterolphyllus* Lam.) . *International Journal Of Pharma And Bio Sciences*, 336-345.
- Hadi, N., Yusmarini, & Efendi, R. (2017). Pemanfaatan Tepung Biji Nangka dan Tepung Jagung dalam Pembuatan Flakes. *Jom FAPERTA* Vol. 4 No. 2, 1-12.
- Hardinsyah, & Aries, M. (2012). Jenis Pangan Sarapan Dan Perannya Dalam Asupan Gizi Harian Anak Usia 6—12 Tahun Di Indonesia. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 89-96.
- Hirsch, J. A. (2014). Osteopenia and Osteoporosis: Is There a Difference? *SpineUniverse*.
- Herawati, N., Rahmayuni, Yusmarini, Harun, N., & Sabar, H. (2013). Potensi Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) dalam Pembuatan Kukis dengan Penambahan Tepung Tempe. *Prosiding Seminar Nasional* , 309-317.
- Hutagalung, T. Y., Nainggolan, R. J., & Nurminah, M. (2016). Pengaruh Perbandingan Kacang Hijau Dan Biji Nangka Bergerminasi Dengan Konsentrasi Laru Terhadap Mutu Tempe. *Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pertanian*, Vol 4 No 3, 371-378.
- Ibrahim, H., Radiati, L. E., & Thohari, I. (2014). Pengaruh Penambahan Pati Biji Nangka (*Arthocarpus Heterophyllus* Lamk) Terhadap Kualitas Fisik Nugget Ayam. [Skripsi] Malang: Universitas Brawijaya.
- Kisnawaty, S. W., & Kurnia, P. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka Pada Pembuatan Cookies Ditinjau Dari Kekerasan Dan Daya Terima. *Jurnal Strategi Optimasi Tumbuh Kembang Anak*, 91-104.
- Kusumawati, D. D., Amanto, B. S., & Muhammad, D. R. (2012). Pengaruh Perlakuan Pendahuluan Dan Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Sensori Tepung Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*). *Jurnal Biosains Pangan* Vol 1 No 1 , 41-48.
- Lapau, B. (2012). *Metode Penelitian Ilmiah: Metode Ilmiah Penulisan Skripsi, Tesis dan Disertasi* . Jakarta: Yayasan Pustaka Obor Indonesia. Hal 32-33.
- Mahmudah, N. A., Amanto, B. S., & Widowati, E. (2017). Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Sensoris Flakes Pisang Kepok Samarinda (*Musa Paradisiaca Balbisiana*) Dengan Substitusi Pati Garut. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* Vol. X No. 1, 32-40.
- Majid, F. R., Hidayat, N., & Jurnal, W. (2017). Variasi Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera* Lam.) Pada Pembuatan Flakes Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik Dan Kadar Kalsium. *Nutrisia*, Vol. 19 Nomor 1, 31-35.
- Mardiyah, S., & Dewi S, R. A. (2014). Gangguan Kepadatan tulang pada Orang Dewasa di Daerah Urban dan Rural. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional* Vol. 8, No. 6, 272-279.

- Ma'rufah, A., Ratnani, R. D., & Riwayati, I. (2016). Pengaruh Modifikasi Secara Enzimatis Menggunakan Enzim α -Amilase Dari Kecambah Kacang Hijau Terhadap Karakteristik Tepung Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus* Lamk). *Inovasi Teknik Kimia*, Vol. 1 No. 2, 65-70.
- Merawati, D., Wibowotomo, B., Sulaeman, A., & Setiawan, B. (2013). Uji Organoleptik Biskuit Dan Flake Campuran Tepung Pisang Dengan Kurma Sebagai Suplemen Bagi Olahragawan. *Jurnal Tibbs (Teknologi Industri Boga Dan Busana)* 3(1), 7-13.
- Mulyani, E. (2009). Konsumsi Kalsium Pada Remaja Di Smp Negeri 201 Jakarta Barat. [Skripsi] Depok: Universitas Indonesia.
- Mustafa, A. (2015). Analisis Proses Pembuatan Pati Ubi Kayu (Tapioka) Berbasis Neraca Massa. *Agrointek* Vol. 9, No 2, 127-133.
- Nuraini, D. N. (2011). *Aneka Manfaat Biji-Bijian*. Yogyakarta: Gava Media. Hal 33-37.
- Nuraini, Iqbal, & Sabhan. (2015). Analisis Logam Berat Dalam Air Minum Isi Ulang (Amiu) Dengan Menggunakan Spektrofotometri Serapan Atom (Ssa). *Gravitasi* , Vol 14 No1, 36-43.
- Nurali, E., Lelemboto, M., & Amu, Y. (2010). Pemanfaatan ubi jalar ungu (*Ipomea batatas* L.) sebagai bahan baku pembuatan flakes dengan substitusi tepung kedele (*Glycyne max* (L) MERR). *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol 5 No 2, 41-51.
- Nusa, M., Fuadi, M., & Fatimah, S. (2014). Studi Pengolahan Biji Buah Nangka dalam Pembuatan Minuman Instan. *Agrium ISSN 0852-1077* Oktober Vol 19 No. 1 , 31-38.
- Ocloo, Bansa, Boatin, Adom, & Agbemavor, W. (2010). Physicochemical, Functional, And Pasting Characteristics Of Flour Produced From Jackfruits (*Artocarpus Heterophyllus*) Seeds. *Agriculture And Biology Journal Of North America* Volume 1(5), 903-908.
- Palupi, Zakaria, & Prangdimurti. (2007). Pengaruh pengolahan terhadap nilai gizi pangan. Bogor: Departemen Ilmu &Teknologi Pangan IPB.
- Parinduri, F. K., Rahfiludin, M. Z., & P. S. F. (2017). Hubungan Asupan Kalsium, Vitamin D, Fosfor, Kafein, Aktivitas Fisik in Kepadatan Tulang Pada Wanita Dewasa Muda. *Jurnal Kesehatan Masyarakat* Vol 12 No 4, 644-674.
- Papunas, Gregoria, & Judith. (2013). Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Flakes Berbahan Baku Tepung Jagung (*Zea Mays* L.), Tepung Pisang Goroho (*Musa Acuminata* Sp.) Dan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus Radiates*). *Jurnal Universitas Sam Ratulangi* 3(5), 33-40.
- Permana, R. A., & Putri, W. D. (2015). Pengaruh Proporsi Jagung Dan Kacang Merah Serta Substitusi Bekatul Terhadap Karakteristik Fisik Kimia Flakes. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri* , Vol. 3 No 2 , 734-742.
- Pratiwi, K. W. (2016). Formulasi Tepung Ubi Jalar Cilembu (*Ipomoea batatas* (L.) Lam) dan Tepung Jagung (*Zea Mays*) Terfermentasi Terhadap Sifat Kimia dan Sensori Flakes. [Skripsi] Bandar Lampung: Universitas Lampung.
- Purwanti, L. E., Prastyo, E., & Nurhidayat, S. (2015). Faktor Risiko Osteopenia pada Remaja. *Jurnal Ners dan Kebidanan* Vol 2 No 1 , 38-42.
- Purwono, & Hartono, R. (2005). *Teknik Budi Daya Kacang Hijau di Berbagai Kondisi Lahan dan Musim*. Bogor: Penebar Swadaya. Hal 12-17.

- Rahman, N., Dewi, N. U., & Bohari. (2017). Kebiasaan Sarapan Pagi, Asupan Zat Gizi, Dan Status Gizi Murid Sdn Inpres 3 Tondo, Kota Palu . *Jurnal Preventif*, Vol 8 No 1, 1-58.
- Rakhmawati, N., Amanto, B. S., & Praseptiangga, D. (2014). Formulasi Dan Evaluasi Sifat Sensoris Dan Fisikokimia Produk Flakes Komposit Berbahan Dasar Tepung Tapioka, Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) dan Tepung Konjac (*Amorphophallus Oncophillus*). *Jurnal Teknosains Pangan* Vol 3 No 1, 63-73.
- Rani, H., Zulfahmi, & R. Widodo, Y. (2013). Optimasi Proses Pembuatan Bubuk (Tepung) Kedelai. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 188-196.
- Rohman, A. (2013). *Kimia farmasi analisis*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar. Hal 382.
- Kemenkes, RI. (2015). Data & Kondisi Penyakit Osteoporosis di Indonesia. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kusumawati, D. D., Amant, B. S., & Muhammad, D. R. (2012). Pengaruh Perlakuan Pendahuluan Dan Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Sensori Tepung Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*). *Jurnal Teknosains Pamgan*. Vol. 1 No.1, 41-48.
- Kisnawaty, S. W., & Kurnia, P. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka Pada Pembuatan Cookies Ditinjau Dari Kekerasan Dan Daya Terima. *Strategi Optimasi Tumbuh Kembang Anak*, 91-104.
- Salmia, N. (2013). Hubungan Antara Citra Tubuh, Pengetahuan Gizi, Perilaku Makan, Pendapatan Keluarga Dengan Asupan Kalsium Pada Siswi Kelas Khusus Olahraga Smpn 11 Depok. [Skripsi]. Jakarta: Universitas Esa Unggul.
- Salanggon, A. M., Finarti, & Tanod, W. A. (2017). Karakteristik Nilai Sensori Bakso Ikan Lele Dengan Formulasi Tepung Tapioka Dan Tepung Biji Nangka . *Prosiding Seminar Nasional Kelautan Dan Perikanan III*, 341-349.
- Saragih. (2014). Uji Kesukaan Panelis Pada Teh Daun Torbangun (*Coleus Amboinicus*). *E-Journal Widya Kesehatan Dan Lingkungan* , 46-52.
- Sari, & Yohana. (2015). Tekstur Makanan: Sebuah Bagian Dari Food Properties Yang Terlupakan Dalam Memelihara Fungsi Kognisi? *Makassar Dent Journal* Vol 4 No 6, 184-189.
- Sari, D. P., Tamrin, & Novita, D. D. (2015). Pengaruh Suhu Dan Waktu Penyangraian Terhadap Karakteristik Tepung Tulang. *Jurnal Ilmiah Teknik Pertanian Lampung*, 45-50.
- Sennang, Mutmaimannah, Pakasi, R., & Hardjoeno. (2006). Analisis Kadar Osteokalsin Serum Osteopenia dan Osteoporosis. *Indonesian Journal of Clinical Pathology and Medical Lab*, 49-52.
- Siregar, N. S. (2014). Karbohidrat . *Jurnal Ilmu Keolahragaan* Vol. 13 (2), 38-44.
- Situmorang, C. B. (2017). Substitusi Tepung Kacang Hijau Dan Tepung Kacang Kedelai Pada Pembuatan Bean Flakes Tinggi Serat Dan Tinggi Protein Sebagai Sarapan Sehat. [Skripsi] Jakarta: Universitas Esa Unggul.
- Soekarto, S. T. (2002). *Penilaian organoleptik : untuk industri pangan dan hasil pertanian*. Jakarta: Bharata Karya Aksara. Hal 57-59.
- Suarni. (2009). Produk Makanan Ringan (Flakes) Berbasis Jagung Dan Kacang Hijau Sebagai Sumber Protein Untuk Perbaikan Gizi Anak Usia Tumbuh. *Prosiding Seminar Nasional Serealia*, 297-306.

- Sudarmadji, S. (2007). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty. Hal 50-51.
- Sukasih, E., & Setyadjit. (2012). Formulasi Pembuatan Flake Berbasis Talas Untuk Makanan Sarapan (Breakfast Meal) Energi Tinggi dengan Metode Oven. *Jurnal Pascapanen* 9 (2) , 70-76.
- Sukma, & Aihaji. (2013). Analisis Persepsi Konsumen Terhadap Produk Cokelat Di Kota Banda Aceh. *Jurnal Agriseip* Vol. 14, No. 2, 54-64.
- Sundari, Almasyhuri, & Lamid. (2015). Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan* 25(4), 235-242.
- Supavitipatana, Wirjantoro, & Raviyan, P. (2010). Characteristics And Shelf Life Of Corn Milk Yogurt. *Journal National Science* Vol 9 (1), 133-149.
- Suprpti, L. (2004). *Teknologi Tepat Guna Keripik, Manisan Kering, Dan Sirup Nangka*. Yogyakarta: Kanisius (Anggota IKAPI). Hal 11-27.
- Supriyadi, A. (2014). Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka (*Artocarpus Heterphyllus*) Terhadap Mutu Organoleptik Kue Onde- Onde Ketawa. *e-jurnal boga* Vol 3 No 1 , 225-233.
- Suryaningrum, T., & Rustanti, N. (2016). Pengaruh Perbandingan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Tepung Mocaf terhadap Kadar Pati, Nilai Indeks Glikemik (IG), Beban Glikemik (BG), dan Tingkat Kesukaan pada Flakes Kumo. *Journal of Nutrition College* Vol 5 No 4 (2), 360-367.
- Sutarno, W. U. (2017). *Formulasi Minuman Berbahan Dasar Susu Kedelai (Glycine Max) Dengan Penambahan Jewawut (Setaria Italica)*. [Skripsi] Jakarta: Universitas Esa Unggul.
- Susanti, N. N., Sukmawardani, Y., & Musfiroh, I. (2016). Analisis Kalium Dan Kalsium Pada Ikan Kembung Dan Ikan Gabus. *International Journal Of Pharmacy And Technology* Vol 3 No 1, 26-30.
- Tandra, H. (2009). *Mengenal, Mengatasi dan Mencegah Tulang Keropos*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama. Hal 37.
- Tarwendah. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri* Vol. 5 No. 2, 66-73.
- Triwitono, P., Marsono, Y., Murdiati, A., & Marseno, D. W. (2017). Isolasi dan Karakterisasi Sifat Pati Kacang Hijau (*Vigna radiata L.*) Beberapa Varietas Lokal Indonesia . *AGRITECH*, Vol. 37, No. 2, 192-198.
- Tyas, K. (2012). Pemanfaatan Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus lamk*) Sebagai Susbtitusi dalam Pembuatan Kudapan Berbahan Dasar Tepung Terigu untuk PMT pada Balita. [Skripsi]. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Valentina, V., Palupi, N. S., & Andarwulan, N. (2014). Asupan Kalsium dan Vitamin D Pada Anak Indonesia Usia 2-12 tahun. *Journal Teknol. dan Industri Pangan* Vol 25 No 1, 83-89.
- Wadlihah, F. (2010). Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu Dan Tepung Biji Nangka Terhadap Komposisi Proksimat Dan Sifat Sensorik Kue Bolu Kukus. [Skripsi] Surakarta : Universitas Muhammadiyah Surakarta.

- Wibowo, A. (2016). Identifikasi Kandungan Zat Makanan Pada Biji Buah Bandar Lampung. [Skripsi] Bandar Lampung: Universitas Lampung.
- Widyasitoresmi. (2010). Formulasi dan Karakterisasi Flake Berbasis Sorgum (*Sorghum bicolor L.*) dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*). [Skripsi] Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Winarno, F. G. (2008). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama. Hal 96.
- Yanda, R. J., Syah, H., & Agustina, R. (2014). Uji Kinerja Pengering Surya dengan Kincir Angin Savonius untuk Pengeringan Ubi Kayu (*Manihot esculenta*). *Jurnal Rona Teknik Pertanian*, 7 (2), 100-111.
- Yanis, M., Aminah, S., Handayani, Y., & Ramdhan, T. (2016). Uji Organoleptik Formula Flakes dari Pasta Ubi Jalar dengan Penambahan Tepung Jalejo. *Prosiding Seminar Hasil Penelitian*, 603-610.
- Yusmiati, S. N., & Wulandari, R. E. (2017). Pemeriksaan Kadar Kalsium Pada Masyarakat Dengan Pola Makan Vegetarian. *Jurnal Sainhealth Vol 1 No 1*, 43-49.
- Yusuf. (2014). Pemanfaatan Kacang Hijau Sebagai Pangan Fungsional Mendukung Diversifikasi Pangan Di Nusa Tenggara Timur . *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang Dan Umbi*, 741-746.