

## DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, N., Batari, R., Sandrasari, D. A., Bolling, B., & Wijaya, H. (2010). Flavonoid content and antioxidant activity of vegetables from Indonesia. *Food Chemistry*, 121(4), 1231–1235. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2010.01.033>
- Anova, I. T., Hermianti, W., & Silfia, S. (2014). Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Kentang (*Solanum Sp*) Pada Pembuatan Cookies Kentang. *Jurnal Litbang Industri*, 4(2), 123. <https://doi.org/10.24960/jli.v4i2.645.123-131>
- AOAC. (2005). *Official Methods of Analysis of AOAC INTERNATIONAL* (Nomor February).
- Asfi, W. M., Harun, N., & Yelmira Zalfiatri. (2017). Pemanfaatan Tepung Kacang Merah dan Pati Sagu Pada Pembuatan Crackers. *JOM FAPERTA*, 4(1), 2014–2016.
- B, N., Soekendarsi, E., & Erviani, A. E. (2019). KANDUNGAN KOLAGEN SISIK IKAN BANDENG *Chanos-chanos* DAN SISIK IKAN NILA *Oreochromis niloticus* COLLAGEN CONTENT OF CHANOS-CHANOS AND OREOCHROMIS NILOTICUS SCAL. *Biologi Makassar*, 4(1), 39–47.
- BPOM. (2016). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2016 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label Dan Iklan Pangan Olahan. In *Bpom*.
- D, R. (2011). Produksi Mie. *Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.Surakarta*.
- Darmatika, K., Ali, A., & Usman Pato. (2018). Rasio Tepung Terigu dan Tepung Kacang Tunggak (*vigna unguiculata*) dalam Pembuatan Crackers. *JOM FAPERTA*, 22(3), 56–79.
- Dewi Kurniasih. (2010). Kajian Kandungan Senyawa Karotenoid, Antosianin dan Asam Askorbat pada Sayuran Indigenus Jawa Barat. *Institut Pertanian*

- Bogor, 07/80(2), 125.  
<https://arxiv.org/pdf/1707.06526.pdf><https://www.yrpri.org><http://weekly.cnbnews.com/news/article.html?no=124000><https://www.fordfoundation.org/>[http://bibliotecavirtual.clacso.org.ar/Republica\\_Dominicana/cp/20120731051903/prep](http://bibliotecavirtual.clacso.org.ar/Republica_Dominicana/cp/20120731051903/prep)<http://webpc.cia>
- Eka Nurcahyani. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Tepung Kacang Bogor (*Vigna subterranea*) Terhadap Daya Terima Cookies. *Universitas Djuanda Bogorniversitas Esa Unggul*.
- F. G. W. (2004). Kimia Pangan dan Gizi. In *PT Gramedia Paustaka Utama*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Fitri, A., Anandito, R. B. K., & Siswanti. (2016). Penggunaan Daging dan Tulang Ikan Bandeng (*Chanos Chanos*) Pada Stik Ikan Sebagai Makanan Ringan Berkalsium dan Berprotein Tinggi. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(2), 65–77.
- Gumolung, D., & Mamujaja, M. N. (2018). Analisis Proksimat Tepung Jonjot Buah Labu Kuning. *Fullerene Journal of Chemistry*, 3(2), 40. <https://doi.org/10.37033/fjc.v3i2.38>
- Hidayati, D., Suyatno, Aruben, R., & Siti Fatimah Pradigdo. (2017). Faktor Risiko Kurang Konsumsi Buah Dan Sayur Pada Anak Usia Sekolah Dasar (Studi Kasus-Kontrol Pada Siswasdn Sendangmulyo 03 Semarang Tahun 2017). *Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal)*, 5(4), 638–647.
- Hidayati, Z. N., & I Komang Suwita. (2017). memberikan pengaruh yang signifikan terhadap warna, aroma, tekstur, dan rasa pada cookies. Perlakuan dengan proporsi. *Jurnal Agromix*, 8(2), 82–95.
- Kementrian Kesehatan RI. (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesi*.
- Kendari, M. (2018). *Analisis Proksimat dan Kandungan Kalsium, Suwarjoyowirayatno dan Tamtama JFP 2018, Volume 1 Nomor 1. 1*, 26–33.
- Kesehatan RI, K. (2019). *Peraturan KemenKes RI tentang Angka Kecukupan Gizi*

yang dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia (Vol. 8, Nomor 5).

- Kurniawan, J., & Widjanarko, S. B. (2013). KEAMANAN PANGAN MINUMAN ES DI SEKITAR UNIVERSITAS BRAWIJAYA Case Studies of Proximate Analysis , Calorie Content and Food Safety Aspects of Ice Beverages around University of Brawijaya. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 1(1), 56–64.
- Larasati, D., MP, I. S., & Dr. Tantan Widiantara, ST., M. (2016). *Perbandingan Tepung Bera Ketan Putih (Ci Asem) Dengan Tepung Beras Ketan Hitam (Setail) dan Kosentrasi Buah Murbei (Morus nigra.L) Terhadap Karakteristik Opak Hitam*. 1–14.
- Lestaria, T. I., Nurhidajaha, & Yusuf, M. (2018). Kadar Protein, Tekstur, Dan Sifat Organoleptik Cookies yang Disubstitusi Tepung Ganyong (*Canna edulis*) dan Tepung Kacang Kedelai (*Glycine max L.*). *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 8(April), 53–63.
- Maulani, T. R., K, R. U., & Mulyanah, A. (2019). Pengembangan Produk Makaroni Dari Tepung Talas Beneng Dengan Penambahan Daun Kelor (*Moringa oleifera L.*). *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 2(2), 69. <https://doi.org/10.32662/gatj.v2i2.723>
- Monro, A., Wei, Y. G., & Chen, C. J. (2012). Three new species of *Pilea* (*Urticaceae*) from limestone karst in China. *PhytoKeys*, 19(0), 51–66. <https://doi.org/10.3897/phytokeys.19.3968>
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, R., 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*, 4(2), 286–290. <https://doi.org/10.29244/jipthp.4.2.286-290>
- Noviyanti, Wahyuni, S., & Syukri, M. (2016). Analisis Penilaian Organoleptik Cake Brownies Subtitusi Tepung Wikau Maombo. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 1(1), 58–66.

[https://doi.org/http://dx.doi.org/10.1016/S0952-1976\(98\)00044-X](https://doi.org/http://dx.doi.org/10.1016/S0952-1976(98)00044-X)

- Pargiyanti. (2019). Optimasi Waktu Ekstraksi Lemak Dengan Metode Soxhlet Menggunakan Perangkat Alat Mikro Soxhlet. *Indonesian Jurnal of Laboratory*, 1(2), 29–35.
- Peraturan Menteri Kesehatan. (2014). *Peraturan Menteri Kesehatan tentang Pedoman Gizi Seimbang*.
- Picauly, P., Talahatu, J., & Mailoa, M. (2015). Pengaruh Penambahan Air pada Pengolahan Susu Kedelai. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 4(1), 8–13. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2015.4.1.8>
- Pitunani, M. W., Wahyuni, S., Togo Isamu, K., Ilmu dan Teknologi Pangan, J., Teknologi Industri Pertanian, F., Halu Oleo, U., Teknologi Hasil Perikanan, J., & Korespondensi, P. (2016). ANALISIS PROKSIMAT DAN ORGANOLEPTIK COOKIES SUBSTITUSI DAGING IKAN TERI BERBAHAN BAKU TEPUNG KELADI (*Xanthosoma sagittifolium*) PERENDAMAN DAN TEPUNG KELADI TERMODIFIKASI (Proximate Analysis And Organoleptic of Cookies Substitution Teri Fish With Raw Mater. *J. Sains dan Teknologi Pangan*, 1(3), 201–208.
- Pratama, S. H., & Ayustaningwarno, F. (2015). Kandungan Gizi, Kesukaan, Dan Warna Biskuit Subtitusi Tepung Pisang Dan Kecambah Kedelai. *Journal of Nutrition College*, 4(3), 252–258. <https://doi.org/10.14710/jnc.v4i3.10090>
- Prihastuti, E. (2005). Restoran. In *NASPA Journal* (Vol. 42, Nomor 4).
- Putra, M., Nopianti, R., & Herpandi, H. (2015). Fortifikasi Tepung Tulang Ikan Gabus (*Channa Striata*) Pada Kerupuk Sebagai Sumber Kalsium. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 4(2), 128-139–139. <https://doi.org/10.36706/fishtech.v4i2.3507>
- Rahmah, A., Hamzah, F., & Rahmayuni. (2017). Penggunaan Tepung Komposit dari Terigu, Pati Sagu dan Tepung Jagung dalam Pembuatan Roti Tawar. *JOM FAPERTA*, 4(1), 0–5.

- Rakhmawati, N., Amanto, B. S., & Praseptiaga, D. (2014). Formulasi Dan Evaluasi Sifat Sensor Dan Fisiokimia Produk Flakes Komposit Berbahan Dasar Tepung Tapioka, Tepung Kacang Merah (*phaseolus vulgaris* L.) Dan Tepung Konjac (*Amorphophallus oncophillus*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 63–73.
- Ramayanti, S., & Purnakarya, I. (2013). Peran Makanan terhadap Kejadian Karies Gigi. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 7(2), 89–93. <http://jurnal.fkm.unand.ac.id/index.php/jkma/article/view/114/120>
- Riskesdas. (2013). *RISET KESEHATAN DASAR*.
- S Almatsier. (2001). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*.
- Safitri, F. M., Ningsih, D. R., Ismail, E., & Waluyo, W. (2016). Pengembangan getuk kacang tolo sebagai makanan selingan alternatif kaya serat. *Jurnal Gizi dan Dietetik Indonesia (Indonesian Journal of Nutrition and Dietetics)*, 4(2), 71. [https://doi.org/10.21927/ijnd.2016.4\(2\).71-80](https://doi.org/10.21927/ijnd.2016.4(2).71-80)
- Santosa, E., Prawati, U., Sobir, , Mine, Y., & Sugiyama, N. (2015). Agronomy, Utilization and Economics of Indigenous Vegetables in West Java, Indonesia. *Jurnal Hortikultura Indonesia*, 6(3), 125. <https://doi.org/10.29244/jhi.6.3.125-134>
- Sari, E. M., Juffrie, M., Nurani, N., & Sitaresmi, M. N. (2016). Asupan protein, kalsium dan fosfor pada anak stunting dan tidak stunting usia 24-59 bulan. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 12(4), 152. <https://doi.org/10.22146/ijcn.23111>
- Sayekti, R. S., Prajitno, D., & Toekidjo. (2010). Karakterisasi Delapan Aksesori Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata*{L}. Walp) Asal Daerah Istimewa Yogyakarta. *Fakultas Pertanian Gadjah Mada, Yogyakarta*. [https://doi.org/10.15036/arerugi.44.821\\_2](https://doi.org/10.15036/arerugi.44.821_2)
- Sjamsiah, Jaya, A., & Suriani. (2018). *Analisis Proksimat pada Beras Hibrid yang Terbuat dari Singkong ( Manihot esculentra ) dan Labu Kuning ( Cucurbita moschata ) Proximate Analysis on Hybrid Rice Made From Cassava and*

*Pumpkin*. VII(1), 57–64.

Susiwi S. (2009). Penilaian Organoleptik. *Universitas Pendidikan Indonesia, Ki* 531, 6.

Sutandi, I. A., Rahayu, A., & Rochman, N. (2017). Pertumbuhan dan produksi tanaman pohpohan {*pilea melastomoides* (poir) wedd} dab Reundeu ((*Staurogyne elongate kuntze*) pada berbagai taraf naungan. *Universitas Djuanda Bogor*, 46–52.

Thaha, A. R., Zainal, Z., Hamid, S. K., Ramadhan, D. S., & Nasrul, N. (2018). Analisis Proksimat dan Organoleptik Penggunaan Ikan Malaja sebagai Pembuatan Kerupuk Kemplang. *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 14(1), 78. <https://doi.org/10.30597/mkmi.v14i1.3691>

Tunjungsari, P. (2019). Pengaruh Penggunaan Tepung Kacang Tunggak (*Vigna Unguiculata*) Terhadap Kualitas Organoleptik Dan Kandungan Gizi Biskuit. *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, 7(2), 110–118.

Zainuddin, A. (2016). Analisis Gelatinisasi Tepung Maizena pada Pembuatan Pasta Fettuccine. *Agropolitan*, 3(3), 1–8.