

DAFTAR PUSTAKA

- Afifi, T. (2017). Analysis of Benefits of Plant Cultivation Producing Substance Sweetener (sugar) Bit (*Beta vulgaris*,L.) Organic Farming. *Munich Personal RePEc Archive Paper*, 82987, 1–27. <https://mpra.ub.uni-muenchen.de/82987/>
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., & Herawati, D. (2011). *Analisis Pangan*. Dian Rakyat.
- Ani' Rosyidah. (2014). Substitusi Tepung Tempe Untuk Pembuatan Kue Lumpur Coklat Dengan Penambahan Variasi Gula Pasir. *Publikasi*, 20(1), 87–108. <https://doi.org/10.1080/14768320500230185>
- AOAC. (2005). *Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists*. Benjamin Franklin Station.
- Arfines, P. P., & Puspitasari, F. D. (2017). Relationship Between Stunting And Learning Achievement Of Primary School Children In Central Jakarta. *Buletin Penelitian Kesehatan*, 45(1), 45–52.
- Aventi. (2015). Penelitian Pengukuran Kadar Air Buah. *Seminar Nasional Cendekiawan 2015*, 12–27.
- 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.
- Efendi, R., Cipto, D., & Rossi, E. (2016). Pemanfaatan Tepung Tempe Dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis Dalam Pembuatan Kukis Dari Sukun. *JOM Faperta*, 3(2), 1–12.
- Eka, N. P., & Catur, A. A. (2018). Daya Terima dan Kandungan Gizi (Energi, Protein) Gyoza yang Disubstitusi Keong Sawah (*Pila Ampullacea*) dan Puree Kelor (*Moringa Oleifera*). *Media Gizi Indonesia*, 13, 62–70. <https://doi.org/10.20473/mgi.v13i1.62>
- F. Bastian, E. Ishak, A. B. Tawali, & M. Bilang. (2013). Daya Terima dan Kandungan Zat Gizi Formula Tepung Tempe dengan Penambahan Semi Refined Carrageenan (Src) dan Bubuk

Kakao. *Aplikasi Teknologi Pangan*, 2, 5–8.

Faridah, A. (2008). *Patiseri Jilid 1*.

Fernandez, M. S., Andrian, T., & Pradana, F. G. (2015). *Perencanaan Pabrik Pengolahan Cronut dengan Kapasitas Bahan Baku 25 Kg Tepung Terigu Per Hari*.

Harefa, W., & Pato, U. (2017). Evaluasi Tingkat Kematangan Buah terhadap Mutu Tepung Pisang Kepok yang Dihasilkan. *Jom Faperta*, 4(2), 1–12.
<https://media.neliti.com/media/publications/203489-evaluasi-tingkat-kematangan-buah-terhada.pdf>

Harisina, A. A., & Adi, A. C. (2016). Pengaruh Substitusi Buah Sukun (*Artocarpus Communis*) Dan Kacang Hijau (*Vigna Radiata*) Terhadap Daya Terima dan Kandungan Protein Flakes. *Media Gizi Indonesia*, 11(2013), 77–85.

Hermanto, S., Muawanah, A., & Wardhani, P. (2010). Analisis Tingkat Kerusakan Lemak Nabati dan Lemak Hewani Akibat Proses Pemanasan. *Jurnal Kimia Valensi*, 1(6), 262–268.

Irmadona, R. (2017). *Dona's Delight Roti & Pastry*. PT Gramedia Pustaka Utama.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2018a). *Data Komposisi Pangan*.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2018b). *Data Komposisi Pangan Indonesia*.
<https://www.panganku.org/id-ID/view>

Monika, D., & Syah R. Purba, J. (2019). Formulasi Muffin Substitusi Tepung Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* Linn) dan Susu Kedelai (*Glycine Max*) Sebagai Alternatif Pemberian Makanan Tambahan Anak Sekolah (PMT – AS). *Pontianak Nutrition Journal (PNJ)*, 1(2), 48. <https://doi.org/10.30602/pnj.v1i2.286>

Muchtadi, M., NS., P., & M, A. (1992). *Metode Kimia Biokimia dan Biologi dalam Evaluasi Nilai Gizi Pangan Olahan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.

Murni, M. (2013). *Kajian Penambahan Tepung Tempe Pada Pembuatan Kue Basah Terhadap Daya Terima Konsumen*.

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>
- Nguju, A. L., Kale, P. R., & Sabtu, B. (2018). Pengaruh Cara Memasak yang Berbeda Terhadap Kadar Protein, Lemak, Kolesterol, dan rasa Daging Sapi. *Jurnal Nukleus Peternakan*, 20.
- Noviyani, R. E. . (2013). Efek Pemberian Makanan Tambahan Anak Sekolah Terhadap peningkatan Prestasi Belajar. In *Univeritas Muhammadiyah Surakarta*.
- Pacheco MTB, Costa Antunes AE, & Sgarbieri VC. (2008). *New Technological and Physiological Functional Properties of Milk Proteins*. Nova Science Publishers Inc.
- Pargiyanti. (2019). Optimasi Waktu Ekstraksi Lemak Dengan Metode Soxhlet Menggunakan Perangkat Alat Mikro Soxhlet. *Indonesian Journal of Laboratory*, 1(2), 29–35.
- Pitunani, M. W., Wahyuni1), S., & Isamu, K. T. (2016). Analisis Proksimat dan Organoleptik Cookies Substitusi Daging Ikan Teri Berbahan Baku Tepung Keladi (*Xanthosoma sagittifolium*) Perendaman dan Tepung Keladi Termodifikasi. *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, 1(3), 201–208.
- Pratiwi, D. P., Sulaeman, A., & Amalia, L. (2012). Pemanfaatan Tepung Sukun (*Artocarpus altilis* sp.) Pada Pembuatan Aneka Kudapan Sebagai Alternatif Makanan Bergizi Untuk PMT-AS. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 7(3), 175. <https://doi.org/10.25182/jgp.2012.7.3.175-180>
- Pratomo, A. (2013). Studi Eksperimen Pembuatan Bolu Kering Substitusi Tepung Pisang Ambon. *Food Science and Culinary Education Journal*.
- Rasmaniar, Ahmad, & Balaka, S. (2017). Analisis Proksimat dan Organoleptik Biskuit dari Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomea batatas*), Tepung Kacang Hijau dan Tepung Rumput Laut Sebagai Sarapan Sehat Anak Sekolah. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 2(1), 315–324.
- Rohima, I. E. (2016). Kajian Program Makanan Tambahan Untuk Anak Sekolah (PMT-AS) Di Bandung. *Infomatek*, 18, 17–26.

- Rosaini, H., Rasyid, R., & Hagramida, V. (2015). Penetapan Kadar Protein Secara Kjedadhl Beberapa Makanan Olahan Kerang Remis (*Corbiculla moltkiana Prime.*) dari Danau Singkarak. *Jurnal Farmasi Higea*, 7(2), 120–127.
- Satuhu, B. S. S., & Supriyadi, I. A. (2008). *Pisang Budidaya, Pengolahan dan Prospek Pasar*. Penebar Swadaya.
- Setya, D. (2020). Kisah Cronut yang Dibuat Tahun 2013 dan Baru Populer di Tahun 2019. *Detik Food*. <https://food.detik.com/info-kuliner/d-4848357/kisah-cronut-yang-dibuat-tahun-2013-dan-baru-populer-di-tahun-2019/3/#news>
- Sudarmaji, S., & Haryono B, S. (1989). *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty.
- Suhrawardi, J. (2018). *Pengaruh Penambahan Buah Bit (*Beta vulgaris L*) Sebagai Pewarna Alami Pada Mutu Terasi Bubuk Udang Rebon (*Acetes erythraeus*)*.
- Sundari, E., & Nuryanto. (2016). Hubungan Asupan Protein, Seng, Zat Besi, Dan Riwayat Penyakit Infeksi Dengan Z-Score Tb/U Pada Balita. *Journal of Nutrition College*, 5(Jilid 5), 520–529.
- Surbakti, S. (2010). Asupan Bahan Makanan dan Gizi Bagi Atlit Renang. *J. Ilmu Olah Raga*, 8(2), 108–122.
- Suryani, N., Erawati, C. M., & Amelia, S. (2018). Pengaruh Proporsi Tepung Terigu dan Tepung Ampas Tahu terhadap Kandungan Protein dan Serat serta Daya Terima Biskuit Program Makanan Tambahan Anak Sekolah (PMT-AS) The Effect of the Proportion of Wheat Flour and Tofu Grout Flour to Protein and Fiber Ing. *Kedokteran Dan Kesehatan*, 14, 11–25.
- Susiwi, S. (2009). *Penilaian Organoleptik*.
- Swanti, E. (2014). Unik dan Enak! Cronut yang Manis dan Renyah. *Liputan 6*. <https://www.liputan6.com/lifestyle/read/2045884/unik-dan-enak-cronut-yang-manis-dan-renyah>
- WIBAWA, A. A. P. P. (2017). *Mata kuliah biokimia*.

Winarno, F. (2008). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka utama.

Yunindya, R. P., Murtini, E. S., Korespondensi, P., & Air, S. (2020). *PENGARUH SUHU AIR YANG DITAMBAHKAN TERHADAP KUALITAS The Effect of Added Water Temperatures to The Quality of Potato Donuts*. 21(2), 94–105.