

**DAFTAR PUSTAKA**

- Abdel Rahman, G. . (2012). Effect Of Sucrose Levels On Drying Rate And Some Quality Characteristics Of Tamarind (*Tamarindus Indica*) Leathers. *Journal Of Science And Technology*, 13(2).
- Abdillah, A. S., Kristiastuti, D., Bahar, A., & Sutiadiningsih, A. (2021). Pengaruh Suhu Penyimpanan Terhadap Daya Simpan Selai Lembaran Belimbing Wuluh Dan Pepaya. *Jurnal Tata Boga*, 10(1), 185–193.
- Almatsier, S., Soetardjo, S., & Soekatri, M. (2011). *Gizi Seimbang Dalam Daur Kehidupan*. Pt. Gramedia Pustaka Utama.
- Amalia, L., Endro, O. P., Rizal, D., & Damanik, M. R. M. (2012). Referensi Dan Frekuensi Konsumsi Makanan Jajanan Pada Anak Sekolah Dasar Di Kecamatan Cijeruk, Kabupaten Bogor. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 7(2), 119–126.
- Ambarita, E. M., Madanijah, S., & Nurdin, N. M. (2014). Hubungan Asupan Serat Makanan Dan Air Dengan Pola Defekasi Anak Sekolah Dasar Di Kota Bogor. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 9(1), 7–14. <https://doi.org/10.25182/jgp.2014.9.1>.
- Androustos, O., Perperidi, M., Georgiou, C., & Chouliaras, G. (2021). Lifestyle Changes And Determinants Of Children's And Adolescents' Body Weight Increase During The First Covid-19 Lockdown In Greece: The Cov-Eat Study. *Nutrients*, 13(3), 930.
- Anwar, H., Septiani, & Nurhayati. (2021). Pemanfaatan Kulit Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* L.) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pengolahan Biskuit. *Selaraparang, Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 4(2).
- Ardiansyah, R. (2010). *Budidaya Pisang*. Jp Books.
- Arisudana, I. G., Semariyani, A. A. M., Candra, I. P., & Suriati, L. (2018). Perbandingan Tepung Ketan Dan Labu Siam (*Sechium Edule*) Terhadap Karakteristik Dodol. *Gema Agro*, 23(1), 33–43.
- Artiningsih, N. K. A. (2021). *Pengelolaan Lingkungan Dan Pengolahan Limbah Pada Industri Pertanian Dan Pangan* (E. Nursanty (Ed.)). Butterfly Mamoli Press.
- Asiah, N., Cempaka, L., & David, W. (2018). *Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*. Universitas Bakrie Press.
- Atma, Y. (2018). *Prinsip Analisis Komponen Pangan (Makro Dan Mikro Nutrien)*. Deepublish.
- Ayalew, G. M., & Emire, S. A. (2020). Formulation And Characterization Of Fruit Leather

- Based On *Annona Muricata* L. Fruit And *Avena Sativa* Flour. *Journal Of Food Processing And Preservation*, 44(1), 1–18.
- Badan Standardisasi Nasional. (1995). *Standar Nasional Indonesia Buah Kering*.
- Badan Standardisasi Nasional. (2009). Sni Batas Maksimum Cemarkan Mikroba Dalam Pangan. In *Standar Nasional Indonesia*.
- Balitbangtan. (2013). *Budidaya Labu Siam*. [www.litbang.pertanian.go.id](http://www.litbang.pertanian.go.id).  
<https://www.litbang.pertanian.go.id/info-aktual/1492/>
- Bekti, E., Haryati, S., & Putri, A. S. (2017). Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Leather Labu Siam (*Sechium Edule*) Dengan Berbagai Konsentrasi Gula Dan Cmc. *Pengembangan Rekayasa Dan Teknologi*, 13(2), 37–42.
- Boyer, R., & Huff, K. (2018). Using Dehydration To Preserve Fruits, Vegetables, And Meats. In *Virginia State University* (Pp. 1–5).
- Bpom. (2013). Pedoman Pangan Jajanan Anak Sekolah Untuk Pencapaian Gizi Seimbang Bagi Orang Tua, Guru Dan Pengelola Kantin. *Direktorat Standardisasi Produk Pangan Deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan Dan Bahan Berbahaya Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia*, 37.
- 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*.
- Bps. (2019a). *Produksi Tanaman Buah-Buahan 2019*. [bps.go.id](http://bps.go.id).  
<https://www.bps.go.id/indicator/55/62/1/produksi-tanaman-buah-buahan.html>
- Bps. (2019b). *Produksi Tanaman Sayuran 2019*. [bps.go.id](http://bps.go.id).  
<https://www.bps.go.id/indicator/55/61/1/produksi-tanaman-sayuran.html>
- Brown, H., Williams, J., & Kirwan, M. (2011). Packaged Product Quality And Shelf Life. *Food And Beverage Packaging Technology: Second Edition*, 59–83.
- Buttriss, J. L., & Stokes, C. S. (2008). Dietary Fibre And Health: An Overview. *Nutrition Bulletin*, 33(3), 186–200.
- Cdc. (2021). *Middle Childhood (6-8 Years Of Age)*. [Cdc.Gov](http://Cdc.Gov).  
<https://www.Cdc.Gov/Ncbddd/Childdevelopment/Positiveparenting/Middle.html>
- Chenarides, L., Grebitus, C., Lusk, J. L., & Printezis, I. (2021). Food Consumption Behavior During The Covid-19 Pandemic. *Agribusiness*, 37, 44–81.
- Cindaramaya, L., & Handayani, M. N. (2019). Pengaruh Penggunaan Asam Alami Terhadap Karakteristik Sensori Dan Fisikokimia Fruit Leather Labu Kuning. *Edufortech*, 4(1).
- Guidelines On Nutrition Labelling, Pub. L. No. Cac/Gl 2-1985, [fao.org](http://fao.org) (2010).

- Coronel, O., León-García, E., Vela-Gutiérrez, G., Medina, Jd., García-Varela, R., & García, H. (2017). Chayote (*Sechium Edule* (Jacq.) Swartz). *Fruit And Vegetable Phytochemicals: Chemistry And Human Health*, 979–992.
- Corzo-Martínez, M., Corzo, N., Villamiel, M., & Del Castillo, M. D. (2012). Browning Reactions. In *Food Biochemistry And Food Processing: Second Edition*.
- Danarsi, C. S., & Noer, E. R. (2016). Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Mikrobiologi Makanan Pendamping Air Susu Ibu (Mp-Asi) Bubur Instan Dengan Substitusi Tepung Ikan Gabus Dan Tepung Labu Kuning. *Journal Of Nutrition College*, 5(2), 58–63.
- De Mello, F. R., Bernardo, C., Dias, C. O., Bosmuler Züge, L. C., Meira Silveira, J. L., Amante, E. R., & Bileski Candido, L. M. (2014). Evaluation Of The Chemical Characteristics And Rheological Behavior Of Pitaya (*Hylocereus Undatus*) Peel. *Fruits*, 69(5), 381–390.
- Defeyter, G., & Mann, E. (2020). The Free School Meal Voucher Scheme: What Are Children Actually Eating And Drinking? In [www.northumbria.ac.uk](http://www.northumbria.ac.uk). <https://newsroom.northumbria.ac.uk/pressreleases/massive-decrease-in-fruit-and-vegetable-intake-reported-by-children-receiving-free-school-meals-following-lockdown-3005719>
- Devianti, V. A., Sa'diyah, L., & Amalia, A. R. (2020). Penentuan Mutu Pektin Dari Limbah Kulit Pisang Dengan Variasi Volume Pelarut Asam Sitrat. *Jurnal Kimia*, 14(2), 169–174.
- Dhingra, D., Michael, M., Rajput, H., & Patil, R. T. (2012). Dietary Fibre In Foods: A Review. *Journal Of Food Science And Technology*, 49(3), 255–266.
- Duffey, K. J., Pereira, R. A., & Popkin, B. M. (2013). Prevalence And Energy Intake From Snacking In Brazil: Analysis Of The First Nationwide Individual Survey. *European Journal Of Clinical Nutrition*, 67, 868–874.
- Erdiyus, R., & Pato, U. (2017). Pemanfaatan Buah Nipah Sebagai Bahan Pembuatan Fruit Leather Dengan Penambahan Kulit Buah Naga Merah. *Jom Fakultas Pertanian*, 4(2).
- Ermadayanti, W. A. (2018). *Seribu Manfaat Pada Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus)*. 1–4.
- Esquivel, P., Stintzing, F. C., & Carle, R. (2007). Comparison Of Morphological And Chemical Fruit Traits From Different Pitaya Genotypes (*Hylocereus Sp.*) Grown In Costa Rica. *Journal Of Applied Botany And Food Quality*, 81(1), 7–14.
- Fao. (2009). *Fruit Leather*. <http://www.fao.org/3/au113e/au113e.pdf>
- Fauziah, E., Widowati, E., & Atmaka, W. (2015). Kajian Karakteristik Sensoris, Fisik, Dan Kimia Fruit Leather Pisang Tanduk (*Musa Corniculata* Lour.) Dengan Penambahan

- Berbagai Konsentrasi Gum Arab. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4(1), 11–16.
- Febriani, K., & Margawati, A. (2013). Hubungan Asupan Energi Jajanan Dengan Prestasi Belajar Remaja di SMP Pl Domenico Savio Semarang. *Journal Of Nutrition College*, 2(4), 491–497.
- Fuller, S., Beck, E., Salman, H., & Tapsell, L. (2016). New Horizons For The Study Of Dietary Fiber And Health: A Review. *Plant Foods For Human Nutrition*, 71.
- Ghimire, R., & Ojha, P. (2016). Preparation And Physiochemical Evaluation Of Papaya-Soy Fruit Leather. *Goldengate Journal Of Science & Technology 2016*, 0656, 1–6.
- Glicksman, M. (2020). *Food Hydrocolloids* (Volume 3). Crc Press.
- Grotheer, P., Marshall, M., & Simonne, A. (2005). *Sulfites : Separating Fact From Fiction* (Pp. 1–5).
- Handayani, P. A., & Rahmawati, A. (2013). Pemanfaatan Kulit Buah Naga (Dragon Fruit) Sebagai Pewarna Alami Makanan Pengganti Pewarna Sintetis. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*, 1(2), 75017.
- Harini, N., Marianty, R., & Wahyudi, V. A. (2019). *Analisa Pangan*. Zifatama Jawara.
- Haryu, A. S. P., Parnanto, N. H. R., & Nursiwi, A. (2016). Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sensoris Fruit And Vegetable Leather Berbasis Albedo Semangka (*Citrullus Vulgaris* Schard.) Dan Labu Siam (*Sechium Edule*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 5(3).
- Hendro, S. (2013). *Bertanam 36 Jenis Sayur* (F. A. Nurrohmah (Ed.); Cetakan 1). Penebar Swadaya.
- Hermi, H., & Prihatini, S. (2016). Gambaran Konsumsi Sayur Dan Buah Penduduk Indonesia Dalam Konteks Gizi Seimbang: Analisis Lanjut Survei Konsumsi Makanan Individu (Skmi) 2014. *Buletin Penelitian Kesehatan*, 44(3), 205–218.
- Hermi, H., & S, P. (2016). Gambaran Konsumsi Sayur Dan Buah Penduduk Indonesia Dalam Konteks Gizi Seimbang: Analisis Lanjut Survei Konsumsi Makanan Individu (Skmi) 2014. *Buletin Penelitian Kesehatan*, 44(3), 4–10.
- Hesti Wardhana, D., Eri Yuliana, A., & Sabrina Dewi, A. (2016). Natrium Metabisulfit Sebagai Anti-Browning Agent Pada Pencoklatan Enzimatik Rebung Ori (*Bambusa Arundinacea*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(4), 140–145.
- Hubbard, K. L., Must, A., Eliasziw, M., Foltz, S. C., & Goldberg, J. (2014). What's In Children's Backpacks: Foods Brought From Home. *Journal Of The Academy Of Nutrition And Dietetics*, 114(9), 1424–1431.
- Ichsan, B., Wibowo, B. H., & Sidiq, M. N. (2015). Penyuluhan Pentingnya Sayuran Bagi Anak-

- Anak Di Tk Aisyiyah Kwadungan, Trowongsan, Malangjiwan, Colomadu, Karanganyar, Jawa Tengah. *Warta*, 18(1), 29–35.
- Iklima, N. (2017). Gambaran Pemilihan Makanan Jajanan Pada Anak Usia Sekolah Dasar. *Keperawatan Bsi*, 5(1), 8–17.
- Jaafar, R. A., Abdul Rahman, A. R. Bin, Mahmud, N. Z. C., & Vasudevan, R. (2009). Proximate Analysis Of Dragon Fruit (*Hyclecerus Polyhizus*). *American Journal Of Applied Sciences*, 6(7), 1341–1346.
- Jamilah, B., Shu, C. E., Kharidah, M., Dzulkifly, M. A., & Noranizan, A. (2011). Physico-Chemical Characteristics Of Red Pitaya (*Hylocereus Polyrhizus*) Peel. *International Food Research Journal*, 18(1), 279–286.
- Javaria, S., Marwat, A., Nadeem, M., Zerlasht, M., Kareem, A., Rubab, I., & Munir, M. (2021). Development And Physico-Chemical Characterization Of Apple-Peach Fruit Leather. *Pakistan Journal Of Agricultural Research*, 34(2), 318–324.
- Jones, J. M. (2014). Codex-Aligned Dietary Fiber Definitions Help To Bridge The ‘Fiber Gap.’ *Nutrition Journal*, 13(34).
- Juliastuti, H., Yuslianti, E. R., Rakhmat, I. I., Handayani, D. R., Prayoga, A. M., Ferdianti, F. N., Prastia, H. S., Dara, R. J., Syarifah, S., & Rizkani, E. N. (2021). *Sayuran Dan Buah Berwarna Merah, Penangkal Radikal Bebas*. Deepublish.
- Kao, L. S., & Green, C. . (2008). Analysis Of Variance: Is There A Difference In Means And What Does It Mean? *Journal Of Surgical Research*, 144(1), 158–170.
- Karki, M. (2011). *Lincoln University Digital Thesis*. Lincoln University.
- Kaur, G., Kumar, V., Sangma, C., Kaur, J., Kaur, J., & Suri, S. (2019). Preservation And Evaluation Of Spiced Chayote Juice Using Hurdle Technology. *Brazilian Journal Of Food Technology*, 22(3), 1095–1102.
- Kemenkes Ri. (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*.
- Kemenkes Ri. (2019). *Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 28 Tahun 2019*.
- Kemenkes Ri. (2020). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2020*.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 25 Tahun 2014 Tentang Upaya Kesehatan Anak, [peraturan.bpk.go.id](http://peraturan.bpk.go.id) (2014).  
<https://Peraturan.Bpk.Go.Id/Home/Details/117562/Permenkes-No-25-Tahun-2014>
- Kementerian Pertanian. (2019). *Budidaya Labu Siam (Sechium Edule)*.  
[Http://Cybex.Pertanian.Go.Id/](http://Cybex.Pertanian.Go.Id/)  
[Http://Cybex.Pertanian.Go.Id/Mobile/Artikel/87956/Budidaya-Labu-Siam-Sechium-Edule/](http://Cybex.Pertanian.Go.Id/Mobile/Artikel/87956/Budidaya-Labu-Siam-Sechium-Edule/)

- Kemp, S. E., Hollowood, T., & Hort, J. (2009). *Sensory Evaluation : A Practical Handbook*. Wiley-Blackwell.
- Kristanto, D. (2008). *Buah Naga Pembudidayaan Di Pot Dan Di Kebun*. Penebar Swadaya Grup.
- Lamban, L. ., Kandou, J., & Djarkasi G.S.S. (2017). Pengaruh Proporsi Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizuz*) Dan Buah Sirsak (*Annona Muricata L*) Terhadap Tingkat Kesukaan Panelis Pada Fruit Leather. *Cocos*, *1*(7), 1–13.
- Lawless, H. T., & Heymann, H. (2010). *Sensory Evaluation Of Food : Principles And Practices*. In *Springer* (Second Edi). Springer.
- Lipoeto, N. I., Geok Lin, K., & Angeles-Agdeppa, I. (2013). Food Consumption Patterns And Nutrition Transition In South-East Asia. *Public Health Nutrition*, *16*(9), 1637–1643.
- Ma, M., & Mu, T. (2016). Anti-Diabetic Effects Of Soluble And Insoluble Dietary Fibre From Deoiled Cumin In Low-Dose Streptozotocin And High Glucose-Fat Diet-Induced Type 2 Diabetic Rats. *Journal Of Functional Foods*, *25*, 186–196.
- Mahmood, K., Kamilah, H., Shang, P. L., Sulaiman, S., Ariffin, F., & Alias, A. K. (2017). A Review: Interaction Of Starch/Non-Starch Hydrocolloid Blending And The Recent Food Applications. *Food Bioscience*, *19*, 110–120.
- Manurung, F. B. R., Hamzah, F., & Efendi, R. (2020). Pemanfaatan Bubur Kulit Pisang Kepok Dalam Pembuatan Fruit Leather Jambu Biji Merah. *Sagu Journal*, *19*(2), 10–17.
- Marzelly, A. D., Yuwanti, S., & Lindriati, T. (2017). Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sensoris Fruit Leather Pisang Ambon (*Musa Paradisiaca S.*) Dengan Penambahan Gula Dan Karagenan. *Jurnal Agroteknologi*, *11*(02), 1–14.
- Maulidiyah, Halimatussadiyah, Susanti, F., Nurdin, M., & Ansharullah. (2014). Isolasi Pektin Dari Kulit Buah Kakao (*Theobroma Cacao L.*) Dan Uji Daya Serapnya Terhadap Logam Tembaga (*Cu*) Dan Logam Seng (*Zn*). *Argoteknos*, *4*(2), 113–119.
- Moynihan, A. B., Van Tilburg, W. A. P., Igou, E. R., Wisman, A., Donnelly, A. E., & Mulcaire, J. B. (2015). Eaten Up By Boredom: Consuming Food To Escape Awareness Of The Bored Self. *Frontiers In Psychology*, *6*.
- N.Y, M., K. Sh, T., & H. El-Shehawy, R. (2016). Bacteriological Quality Of Halfcocked Chicken Meat Products. *Kafrelsheikh Veterinary Medical Journal*, *14*(1), 1–20.
- 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.

- Ningrum. (2017). How The Panelists Votes Chicken Ballotine With Analog Chicken Turkey And Duck. *International Journal Of Innovative Science And Research Technology*, 2(4).
- Noor, M. I., Yufita, E., & Zulfalina. (2016). Identifikasi Kandungan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah Menggunakan Fourier Transform Infrared ( Ftir ) Dan Fitokimia. *Journal Of Aceh Physics Society (Jacps)*, 5(1), 14–16.
- Nuryani, N., & Rahmawati, R. (2018a). Kebiasaan Jajan Berhubungan Dengan Status Gizi Siswa Anak Sekolah Di Kabupaten Gorontalo. *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal Of Nutrition)*, 6(2), 114–122.
- Nuryani, & Rahmawati. (2018b). Kebiasaan Jajan Berhubungan Dengan Status Gizi Siswa Anak Sekolah Di Kabupaten Gorontalo. *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal Of Nutrition)*, 6(2), 114–122.
- Offia-Olua, B. I., & Ekwunife, O. A. (2015). Production And Evaluation Of The Physico-Chemical And Sensory Qualities Of Mixed Fruit Leather And Cakes Produced From Apple (Musa Pumila), Banana (Musa Sapientum), Pineapple (Ananas Comosus). *Nigerian Food Journal*, 33(1), 22–28.
- Ofoedu, C. E., Ubbaonu, C. N., Agunwah, I. M., Obi, C. D., Odimegwu, N. E., & Okeke, F. K. (2020). Production And Comparative Evaluation Of Leather Products From Pawpaw ( Carica Papaya ) And Banana ( Musa Acuminata ) Fruit Pulp. *Croatian Journal Of Food Science And Technology*, 12(2), 218–228.
- Ozgur, M., Akpınar-Bayizit, A., Ozcan, T., & Yılmaz-Ersan, L. (2011). Effect Of Dehydration On Several Physico-Chemical Properties And The Antioxidant Activity Of Leeks (*Allium Porrum L.*). *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca*, 39(1), 144–151.
- Paramita, I. D., Pranata, F. S., & Swasti, Y. R. (2021). Kualitas Selai Lembaran Kombinasi Umbi Bit Merah (*Beta Vulgaris L. Var. Rubra L.*) Dan Ekstrak Pektin Dami Nangka (*Artocarpus Heterophyllus Lamk.*). *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 20(1), 52–62.
- Pranata, I. R., Surjoseputro, S., & Setijawati, E. (2017). Pengaruh Proporsi Tomat Dan Pulp Kulit Pisang Kepok Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Leather Tomat- Pulp Kulit Pisang Kepok. *Teknologi Pangan Dan Gizi*, 16(2), 75–80.
- Praseptiangga, D., Aviany, T. P., & Parnanto, N. H. R. (2016a). Pengaruh Penambahan Gum Arab Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Fruit Leather Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(1).
- Praseptiangga, D., Aviany, T. P., & Parnanto, N. H. R. (2016b). Pengaruh Penambahan Gum Arab Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Fruit Leather Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(1), 71–83.

- Proverawati, A., Nuraeni, I., Sustriawan, B., & Zaki, I. (2019). Upaya Peningkatan Nilai Gizi Pangan Melalui Optimalisasi Potensi Tepung Kulit Pisang Raja, Pisang Kepok, Dan Pisang Ambon. *Jurnal Gipas*, 3(1), 49–63.
- Puspamika, D. M. R. N., & Sutiari, N. K. (2014). Konsumsi Serat Pada Anak Sekolah Dasar Kota Denpasar. *Community Health*, 2(1), 133–140.
- Puteri, M. F., Ardanti, A. I. P., & Wahyuningsih. (2017). Pengaruh Penambahan Labu Kuning Dan Karagenan Terhadap Kualitas Inderawi Fruit Leather Tomat. *Teknobuga*, 5(2).
- Rahmad, A. Al, Fitri, Y., Suryana, S., Mulyani, N. S., Fajriansyah, F., & Abdul, H. (2020). Analysis Of The Relationship Between Nutritional Influence With The Obesity Phenomenon Among Primary School Students In Banda Aceh, Aceh Province, Indonesia. *Open Access Macedonian Journal Of Medical Sciences*, 8(E), 267–270.
- Rahman, A., Anisuzzaman, M., Ferdous, A. K. ., Rafiul, I., & Naderuzzaman, A. T. . (2008). Study Of Nutritive Value And Medicinal Uses Of Cultivated Cucurbits. *Journal Of Applied Sciences Research*, 4(5), 555–558.
- Rahmawati, A., Marland, C. W., Wahyuni, E. P., Zulkarnaen, H. A., Okasari, M., Alfani, N. F., & Lusiana, R. (2020). Analisis Pola Makan Pada Anak Usia Sekolah. *Jkkp: Jurnal Kesejahteraan Keluarga Dan Pendidikan*, 7(1), 38–50.
- Ramadhan, K., Atmaka, W., & Widowati, E. (2015). Kajian Pengaruh Variasi Penambahan Xanthan Gum Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Serta Organoleptik Fruit Leather Kulit Buah Naga Daging Super Merah (*Hylocereus Costaricensis*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(2).
- Ramadhan, W., & Trilaksani, W. (2017). Formulasi Hidrokolid-Agar, Sukrosa Dan Acidulant Pada Pengembangan Produk Selai Lembaran. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 20(1), 95–108.
- Rantika, N., & Rusdiana, T. (2018). Penggunaan Dan Pengembangan Dietary Fiber. *Departemen Farmasetika Dan Teknologi Farmasi, Fakultas Farmasi Universitas Padjadjaran*, 16(2), 152–165.
- Reynolds-Keefer, L., & Johnson, R. (2011). Is A Picture Is Worth A Thousand Words? Creating Effective Questionnaires With Pictures. *Practical Assessment, Research And Evaluation*, 16(8), 1–7.
- Riskesdas. (2010). Riset Kesehatan Dasar 2010. *Laporan Nasional 2010*, 1–446.
- Riskesdas, K. (2007). Laporan Nasional Riskesdas 2007. *Badan Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan Ri*, 1–384.  
[http://kesga.kemkes.go.id/images/pedoman/riskesdas 2007 nasional.pdf](http://kesga.kemkes.go.id/images/pedoman/riskesdas%202007%20nasional.pdf)



- Riskesdas, K. (2013). Hasil Utama Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas). *Badan Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan RI*.
- Riskesdas, K. (2018). Hasil Utama Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas). In *Hasil Utama Riskesdas 2018*.
- Rizkianiputri, D., Atmaka, W., & Sari, A. M. (2016). *Pendugaan Umur Simpan Fruit Leather Apel*. *Ix(2)*.
- Rohman, A., & Sumantri. (2018). *Analisis Makanan*. Gadjah Mada University Press.
- Rosida, D. F., Hapsari, N., & Dewati, R. (2018). *Edible Coating Dan Film Dari Biopolimer Bahan Alami Terbaru* (M. Tjiptimoer (Ed.)). Uwais Inspirasi Indonesia.
- Rosidah, I., Zainuddin, Z., Mufidah, R., Bahua, H., & Saprudin, M. (2017). Optimasi Kondisi Ekstraksi Senyawa Total Fenolik Buah Labu Siam (*Sechium Edule* (Jacq.) Sw.) Menggunakan Response Surface Methodology. *Media Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan*, *27(2)*, 79–88.
- Rukmana, R., & Yudirachman, H. (2016). *Budidaya Sayuran Lokal*. Nuansa Cendekia.
- Ruppenthal, R. J. (2012). *How To Grow Squash: Planting And Growing Pumpkins, Zucchini, Summer And Winter Squash, Gourds, And Chayote*.
- Saidi, I. A., Miftakhurrohmat, A., Wulandari, F. E., Nurbaya, S. R., & Widiyanto, A. (2020). Mixed Vegetable-Fruit Leathers Properties On Various Proportions On Several Fruits With Mustard Greens (*Brassica Juncea*). *Iop Conference Series: Earth And Environmental Science*, *519(1)*.
- Sartika, R. A. D. (2011). Faktor Risiko Obesitas Pada Anak 5-15 Tahun Di Indonesia. *Makara, Kesehatan*, *15(1)*, 37–43.
- Satriani, Khaeriah B, M., Mardiasuti, W., Hasanuddin, & Akbar, M. (2021). Analisis Margin Laba Bersih Terhadap Pencapaian Peningkatan Laba Atas Pendapatan Yang Diperoleh Pada Usaha Laundry (Studi Kasus Usaha Di Makassar). *Media Bisnis*, *13(1)*, 1–8.
- Septiani, Istianah, I., & Srimati, M. (2020). *Formulasi Whole Banana (Musa Paradisiaca L. L.) Biskuit Tinggi Serat Berpotensi Mencegah Penyakit Degeneratif Pada Lansia*. *6(2)*, 160–172.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Puspita Sari, M. (2014). *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Agro*. PT Perbit IPB Press.
- Sidhu, J. S., & Zafar, T. A. (2018). Bioactive Compounds In Banana Fruits And Their Health Benefits. *Food Quality And Safety*, *2(4)*, 183–188.
- Siew Lian, C., & Hean Chong, G. (2015). Effect Of Drum Drying On Physico-Chemical Characteristics Of Dragon Fruit Peel (*Hylocereus Polyrhizus*). *International Journal Of*

- Food Engineering*, 2, 285–293.
- Sni. (2008). *Metode Pengujian Cemaran Mikroba Dalam Daging, Telur Dan Susu, Serta Hasil Olahannya*.
- Stone, H., Bleibaum, R. N., & Thomas, H. A. (2020). *Sensory Evaluation Practices*. Academic Press.
- Stone, H., & Sidel, J. L. (2004). Sensory Evaluation Practices. In *The Produce Contamination Problem*. Elsevier Academic Press.
- Suhan, M. R. (2014). *Pengaruh Lama Penggorengan Terhadap Uji Organoleptik Dan Kandungan Albumin Abon Ikan Gabus (Ophiocephalus Striatus)*. Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Sulaiman, S. F., Yusoff, N. A. M., Eldeen, I. M., Seow, E. M., Sajak, A. A. B., Supriatno, & Ooi, K. L. (2011). Correlation Between Total Phenolic And Mineral Contents With Antioxidant Activity Of Eight Malaysian Bananas (Musa Sp.). *Journal Of Food Composition And Analysis*, 24(1), 1–10.
- Suparjo. (2010). *Analisis Bahan Pakan Secara Kimiawi: Analisis Proksimat Dan Analisis Serat*.
- Susilowati, E. (2010). Kajian Aktivitas Antioksidan, Serat Pangan, Dan Kadar Amilosa Pada Nasi Yang Disubstitusi Dengan Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas L.*) Sebagai Bahan Makanan Pokok. In *digilib.uns.ac.id*. Universitas Sebelas Maret.
- Susiwi S. (2009). Penilaian Organoleptik. In *Universitas Pendidikan Indonesia*.
- Suyanti, & Supriyadi, A. (2008). *Pisang, Budi Daya, Pengolahan, Dan Prospek Pasar*. Penebar Swadaya.
- Swanson, M. . (2003). Drying Fruits & Vegetables. In *Pacific Northwest Food Preservation Publications*.
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 66–73.
- Thangaraj, P. (2015). Pharmacological Assays Of Plant-Based Natural Products. In *Springer* (Vol. 71).
- Tricò, D., Baldi, S., Frascerra, S., Venturi, E., Marraccini, P., Neglia, D., & Natali, A. (2016). Abnormal Glucose Tolerance Is Associated With A Reduced Myocardial Metabolic Flexibility In Patients With Dilated Cardiomyopathy. *Journal Of Diabetes Research*, 2016, 3906425.
- Unicef. (2020). *Covid-19 Dan Anak-Anak Di Indonesia*. [www.unicef.org](http://www.unicef.org)
- Valenzuela, C., & Aguilera, J. M. (2013). Aerated Apple Leathers: Effect Of Microstructure

- On Drying And Mechanical Properties. *Drying Technology*, 31(16), 1951–1959.
- Vidayanana, L. R., Sari, F. K., & Damayanti, A. Y. (2020). Pengaruh Penambahan Daun Kelor Terhadap Penerimaan, Nilai Proksimat Dan Kadar Zat Besi Pada Nugget Lele. *Sagu*, 19(1), 27–39.
- Villaverde, J. J., Oliveira, L., Vilela, C., Domingues, R. M., Freitas, N., Cordeiro, N., Freire, C. S. R., & Silvestre, A. J. D. (2013). High Valuable Compounds From The Unripe Peel Of Several Musa Species Cultivated In Madeira Island (Portugal). *Industrial Crops And Products*, 42, 507–512.
- Wahyuni, N. N., Rianingsih, L., & Romadhon. (2021). Pengaruh Pengemasan Vakum Dan Non Vakum Terhadap Kualitas Bekasam Instan Ikan Mas (*Cyprinus Carpio*) Selama Penyimpanan Suhu Ruang. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 3(1), 26–33.
- Wahyuni, S., Holilah, Asranudin, Rianse, M. I. K., & Sadimantara, M. S. (2019). Effect Of K-Carrageenan Concentration On Physical And Mechanical Properties Of Vegetable Leather Based On Kelor Leaves (*Moringa Oleifera L.*). *Iop Conference Series: Earth And Environmental Science*, 260(1), 012180.
- Wang, D., Van Der Horst, K., Jacquier, E. F., Afeiche, M. C., & Eldridge, A. L. (2018). Snacking Patterns In Children: A Comparison Between Australia, China, Mexico, And The Us. *Nutrients*, 10(2), 1–14.
- Warisno, & Dahana, K. (2009). *Buku Pintar Bertanam Buah Naga*. Pt. Gramedia Pustaka Utama.
- Watts, B. ., Ylimaki, G. ., Jeffery, L. ., & Elias, L. . (1989). *Basic Sensory Methods For Food Evaluation*. International Development Research Centre.
- Werdhosari, N., Hintono, A., & Dwiloka, B. (2019). Pengaruh Proporsi Bengkuang ( *Pachyrrhizus Erosus* ) Dan Buah Naga Merah ( *Hylocereus Polyrhizus* ) Terhadap Karakteristik Dan Kesukaan Fruit Leather. *Journal Teknologi Pangan*, 3(2), 343–348.
- Who. (2003). Fruit And Vegetable Promotion Initiative. *Report Of The Meeting, Geneva, 25-27 August 2003*, 29.
- Who. (2014). Policy Brief: Producing And Promoting More Food Products Consistent With A Healthy Diet. In *Who* (Issue December). <http://www.who.int/nmh/ncd-coordination-mechanism/policybrief32.pdf>
- Who. (2020). *Noncommunicable Diseases: Childhood Overweight And Obesity*. [www.who.int](http://www.who.int). <https://www.who.int/news-room/q-a-detail/noncommunicable-diseases-childhood-overweight-and-obesity>
- Widani, N. L. (2019). Penyuluhan Pentingnya Konsumsi Buah Dan Sayur Pada Remaja Di Sos

- Desataruna Jakarta. *Patria*, 1(1).
- Winarti, S., Sarofa, U., & Wulandari Vidya Vanita. (2020). Karakteristik Fruit Leather Dari Buah Bidara (*Ziziphus Mauritiana*) Dan Kulit Buah Naga Merah Serta Rumput Laut Sebagai Bahan Pengikat. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 14(2:), 249–257.
- Wulandari, M. (2016). *Hubungan Antara Asupan Serat Dengan Kejadian Konstipasi Pada Pekerja Di PT. Tiga Serangkai Surakarta* [Universitas Muhammadiyah Surakarta]. <http://eprints.ums.ac.id/47861/>
- Yang, Y. Y., Ma, S., Wang, X. X., & Zheng, X. L. (2017). Modification And Application Of Dietary Fiber In Foods. *Journal Of Chemistry*, 2017.
- Yati, K., Ladeska, V., & Wirman, A. P. (2017). Isolasi Pektin Dari Kulit Buah Naga (*Hylocereus Polyrhizus*) Dan Pemanfaatannya Sebagai Pengikat Pada Sediaan Pasta Gigi. *Media Farmasi: Jurnal Ilmu Farmasi*, 14(1), 1–16.
- Yilmaz, F. M., Yüksekaya, S., Vardin, H., & Karaaslan, M. (2017). The Effects Of Drying Conditions On Moisture Transfer And Quality Of Pomegranate Fruit Leather (Pestil). *Journal Of The Saudi Society Of Agricultural Sciences*, 16(1), 33–40.
- Zachary, Z., Brianna, F., Brianna, L., Garrett, P., Jade, W., Alyssa, D., & Mikayla, K. (2020). Self-Quarantine And Weight Gain Related Risk Factors During The Covid-19 Pandemic. *Obesity Research And Clinical Practice*, 14(3), 210–216.
- Zafira, D., & Farapti. (2020). Konsumsi Sayur Dan Buah Pada Siswa Sekolah Dasar (Studi Pada Makan Siang Sekolah Dan Bekal). *Amerta Nutrition*, 4(3), 185.