

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad *et al.* 1999. *Physico-Chemical characterization of Sago Starch*. ELSEVIER. Perancis.
- Ahmadi. Estiasih, T. 2014. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Anonim. 2006. Sagu sebagai Bahan Pangan. *Ebookpangan.com*. 12 November 2015 (23.05).
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. Jajanan Anak sekolah. Sistem Keamanan Pangan Terpadu 2007; 1.
- Batubara, Ulfa N. 2009. Analisa Protein, Kalsium dan Lemak pada Ikan Pora-Pora. *Skripsi*. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara. Medan.
- BOSTID (Board on Science and Technology for International Development). 1981. *Winged Bean, A High-Protein Crop for the Tropics, 2nd ed.* National Academy Press. Washington DC.
- Buranasombop. A., J. Tang, J. R. Powers, J. Reyes, S. Clark, B. G. Swanson. (2006) *Lipoxygenase Activity In Walnuts and Almonds*. ELSEVIER. 40 (2007) 893–899
- Buranasompob, A. (2001). Rancidity and lipoxygenase activity of walnuts and almonds. M.S. thesis. Pullman, WA: Washington State University (173pp.).
- Buranasompob, A., Swanson, B. G., Tang, J., & Mao, R. (2003). Rancidity of walnuts and almonds affected by short-time treatments for insect control. *Journal of Food Processing and Preservation*, 27, 445–464.
- Chedea, V. S., Jisaka, M. (2013). *Lipoxygenase and carotenoids: A Co-Oxidation Story*. *African Journal of Biotechnology*, 12(20), 2786-2791.
- Damanik, Dame Melfa BR.. 2009. Tindakan Murid dan Penjual Makanan Jajanan Tentang Higiene Sanitasi Makanan di Sekolah Dasar Negeri Kelurahan

- Kemenangan Tani Kecamatan Medan Tuntungan. *Skripsi*. Universitas Sumatra Utara, Medan.
- Deputi Menegristek Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi. 2000. *Sagu (Metrixylon sp.)*. RISTEK. Jakarta.
- Devinder Dhingra & Mona Michael & Hradesh Rajput & R. T. Patil. *Dietary fibre in foods: a review*. J Food Sci Technol (May–June 2012) 49(3):255–266\ DOI 10.1007/s13197-011-0365-5
- Dyah P *et al.* 2011. Pengembangan Model Pendidikan Gizi dengan Media *Leaflet* terhadap Peningkatan Pengetahuan Tentang Serat Makanan (*Dietary Fiber*) Pada Remaja Di SMK Dwija Dharma Boyolali. *Jurnal Kesehatan* 4; 31-40.
- Ekeke JTH, Thomas M. 2007. Primary Children's Choice of Food and Their Knowledge of Balanced Diet and Healthy Eating. *British Food Journal* 109 : 457-68.
- Ello dan Martin, JA. E, Ledikwe J.H, Rolls B.J. 2002. *The Influence of Food Portion Size and Energy Density on Energy Intake : Implication for Weight Management*. American Journal of Clinical Nutrition. Vol.76 No.3, 518-528.
- Gardner, H. W. (1991). *Recent Investigations into Lipooxygenase Pathway of Plants*. Biochemica et Biophysica Acta, 1084 (1991), 221-239.
- Gigot, C., Ongena, M., Fauconnier, M. L., Wathélet, J. P., Du Jardin, P., Thonart. P. (2010). *The Lipooxygenase Metabolic Pathway In Plants: Potential For Industrial Production Of Natural Green Leaf Volatiles*. Biotechnol. Agron. Soc. Environ. 14(3), 451-460.
- Hariani, Dede. 2010. Pengaruh Konsumsi Buah dan Sayur Terhadap Pengetahuan dan Sikap SD Negeri 064975 Kecamatan Medan Denai Kota Medan Tahun 2010. *Skripsi*. Universitas Sumatra Utara, Sumatra Utara.
- Huzaini. 2010. *Tingkatkan Konsumsi Buah dan Sayur*. Koran Jakarta. 18 Januari.; Hal. 6. Jakarta.
- Indria, E. D., Nasution, E., Siagian, A. Daya Terima Brownies Tepung Biji Kecipir Dan Kandungan Gizinya. *Skripsi*. Universitas Sumatera Utara, Medan.

- Khasawneh, M., Elwy, H. M., Fawzi, N. M., Hamza, A. A., Chevidenkandy, A. R., Hassan, A. H. (2014). *Antioxidant Activity and Lipoxygenase Inhibitory Effect of Caralluma arabica and Related Polyphenolic Constituents*. American Journal of Plant Sciences, 5, 1623-1631.
- Kristianto *et al.*, 2013. Faktor Determinan Pemilihan Makanan Jajanan Pada Siswa Sekolah Dasar. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional* 7 : 489-494.
- M. Endy Y., Dwi H., Fahmi A., Indah H., Erlangga, Ndaru O., Fiqih Putri J. (2010). *Studi Awal Proses Inaktivasi Enzim Lipoksigenase Untuk Produksi Tepung Biji Kecapir Sebagai Bahan Baku Tepung Komposit*. Prosiding Seminar Nasional UNIMUS. Semarang.
- Maturahmah E., Faisal A., dan Subehan. Formulasi Dan Analisis Biskuit Biji Kecapir (*Psophocarpus Tetragonolobus. Dc*) Asal Lasusua Dan Manokwari Sebagai Alternatif Sumber Protein.
- Miefthawati, N. P., L. Gusrina, dan F. Axela. 2013. Penetapan Kadar Kalsium Pada Ikan Kembung Segar dan Ikan Kembung Asin Secara Kompleksometri. *Jurnal Analis Kesehatan Klinikal Sains* 1:1-9.
- Mohanty *et al.* 2013. Characterization of winged bean (*Psophocarpus tetragonolobus* (L.) DC.) based on molecular, chemical and physiological parameters. *American Journal of Molecular Biology* 3: 187-197.
- Muchtadi, T. R., dan Sugiyono. 2014. *Prinsip dan Proses Teknologi Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Nuryati, Wahyu. Hubungan Antara Frekuensi Jajan di Sekolah dan Status Gizi Siswa Kelas IV dan V SD Negeri Wonotingal 01-02 Candisari Semarang Tahun Ajaran 2004/2005. 2005. *Skripsi*. Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Nwokolo, E. dan J. Smartt. 1996. *Food and Feed from Legumes and Oilseeds*. Chapman & Hall. London.
- Pagiu, H. W., Sirajuddin, S., Syam, A., (2013). Pengaruh Waktu Pajan Terhadap Total Mikroba Dan Jenis Mikroba Patogen Dalam Makanan Jajanan

- Gorengan Di Workshop Kampus Universitas Hasanuddin Makassar. *Skripsi*. Universitas Hasanuddin Makassar, Makassar.
- Pratap BO, Booluck BJH. 2005. Children's Consumption of Snack at School in Mauritius. *Nutrition and Food Science* 35 : 15-19.
- Putri, Y. U. (2010). Studi Pembuatan Tepung Biji Kecapir (*Psophocarpus tetragonolobus (L) DC*) Dengan Metode Penggilingan Basah Dan Analisis Sifat Fisiko-Kimia Serta Karakteristik Fungsionalnya. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- R. Rodri'guez et al. *Dietary fibre from vegetable products as source of functional ingredients*. Trends 4 in Food Science & Technology. 17 (2006) 3–15
- Rusdiana. 2004. *Metabolisme Asam Lemak*. USU Digital Library : Sumatera Utara.
- Santosa., B.A.S., Eliana, A., Widowati, S. (2005). *Purifikasi dan Karakteristik Enzim Lipoksigenase Kacang Tanah*. Jurnal Teknol dan Industri Pangan, Vol. XVI No. 2.
- Sihadi. Makanan jajanan bagi Anak sekolah. *Jurnal Kedokteran Yarsi*;2004:12 (2).
- Suleeman, Sulastri, Jajanan Favorit Separuh Rumahtangga di Indonesia Mengandung Zat Berbahaya. 2006. <http://www.ihssrc.com>. Diakses tanggal 3 Januari 2012.
- Syafitri, Y *et al.* 2009. Kebiasaan Jajan Siswa Sekolah Dasar (Studi Kasus di SDN Lawanggintung 01 Bogor. *Jurnal Gizi dan Pangan Bogor*.
- Tyas ES. 2009. Gambaran perilaku jajan murid sekolah dasar di Jakarta. *Jurnal Psikobuana Fakultas Atmajaya Jakarta* 1 : 29-38.
- Ulya N. 2003. Analisis Deskriptif Pola Jajan dan Kontribusi Zat Gizi Makanan Jajanan Terhadap Konsumsi Sehari dan Status Gizi Anak Kelas IV, V, dan VI SD Negeri Cawang 05 Pagi Jakarta Timur Tahun 2003. *Skripsi*. Program S1 Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Indonesia, Depok.