

DAFTAR PUSTAKA

- Adhitya, Levi Chan. (2008). Panduan Wirausaha Roti Modern. Tangerang. PT Agromedia Pustaka.
- Alabama Department of Education. (2015). *Snack Foods and Beverages In Alabama Schools A comparison of state policy with USDA's nutrition standards*. https://www.pewtrusts.org/-/media/assets/2015/01/state-fact-sheets/kshf_appendix_alabama_v3.pdf . Diakses pada 20 Juni 2023.
- Amorta, Diksy Zeta & Nurhidajah. (2020). Sifat Kimia Serbuk Beras Hitam Dengan Variasi Metode Pemasakan dan Penambahan Bubuk Kedelai. Semarang. Jurnal Pangan dan Gizi. 10 (1). 60-73
- Anggraeni, F.D., Santoso, U., & Cahyanto, M.N. (2015). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Berbagai Hasil Olah Ubi Jalar. Jurnal Teknologi Pangan. 6(2). 43-50.
- Anggraini, Lisa Oktari. 2020. Pengayaan Varian Rasa Teh Jeruju (*Acanthus Ilicifolius L*) Terhadap Antioksidan Dan Tingkat Kesukaan Konsumen. Skripsi. Universitas Sumatera Utara
- Aryadi., dan Melisa Putri Usboko. (2021). Efek Antibakteri Ekstrak Daun Mangrove (*Acanthus Ilicifolius*) Dengan Tiga Jenis Pelarut Terhadap Bakteri *Enterococcus Faecalis* (In Vitro). Jurnal Kedokteran Gigi Terpadu (JKGT). 3(2), 34-38.
- Astawan, Made., dan Andreas Leomitro Kasih. (2008). Khasiat Warna-warni Makanan. Jakarta. PT Gramedia Pustaka Utama. .
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM). (2016). Peraturan Badan Pengawasan Obat Dan Makanan Nomor 9 Tahun 2016 Tentang Acuan Label Gizi.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM). (2022). Peraturan Badan Pengawasan Obat Dan Makanan Nomor 13 Tahun 2019 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label Iklan Pangan Olahan.
- Badan Pusat Staistik. (2020). Konsumsi Keripik Perkapita.
- Chrestella, O.Y., Pranata, F.S., & Swasti, Y. R. (2020). Kualitas Kue Pukis Dengan Substitusi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*) Dan Tepung Buah Sukun (*Artocarpus communis*) Sebagai Sumber Serat. J.Gipas. 4(2). 131-150.
- Dewi, Ni Luh Putu Mahendra., dan Shinta Enggar Maharani. (2021). Keanekaragaman Jenis Mangrove Pada Tahura Ngurah Rai Sekitar Pltd/G Pesangaran. Jurnal Ecocentrism. 2(1). 6-15.
- Eka, Andi Yunianto., Sanya Anda Lusiana., Nining Tyas Triatmaja., Suryana., Nurul Utami., Wilda Yunieswati., Windi Indah Fajar., Ningsih Rosmauli

- Jerimia Fitriani., Niken Bayu Argheni., Fatmalia Febry., Amalina Ratih Puspa., Dominikus Raditya Atmaka., dan Anwar Lubis. (2021). Ilmu Gizi Dasar. Jakarta. Yayasan Kita Menulis.
- Emilia, E., Juliarti, J., & Akmal, N. (2021). Analisis Konsumsi Makanan Jajanan Terhadap Pemenuhan Gizi Remaja. *Jurnal Gizi Dan Kuliner (Journal of Nutrition and Culinary)*, 1(1), 23. <https://doi.org/10.24114/jnc.v1i1.20697>
- Ernianingsih, Sri Wedari., Mukarlina., dan Rizalinda. (2014). Etnofarmakologi Tumbuhan Mangrove *Achantus ilicifolius L.*, *Acrostichum speciosum L.* Dan *Xylocarpus rumphii Mabb.* Di Desa Sungai Tekong Kecamatan Sungai Kakap Kabupaten Kubu Raya. *Jurnal Protobiont.* 3 (2). 252-258.
- Harahap, Siti Nurlani., Lili Noviyanti., dan Umidin Nurzanah Sembiring. (2022). Uji Daya Terima Keripik Daun Jeruju Dari Tanaman Jeruju (*Acanthus Ilicifolius*) Di Desa Paluh Merbau Kecamatan Percut Sei Tuan Kabupaten Deli Serdang. *Biogenerasi.* 7(2). 83-91. <https://e-journal.my.id/biogenerasi>.
- Holinesti, R., dan Janusuri, F. (2023). Pengaruh Substitusi Ekstrak Sawi Hijau Sebagai Pewarna Alami Pada Pembuatan Kue Dadar Gulung. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi.* 3(3). 118-123.
- Ibrahim, Dion Mahesa., dan Setyo Widiarto. (2019). Uji Tingkat Kesukaan Terhadap Keripik Bawang Dengan Penambahan Daun Pepaya. *Jurnal Culinaria.* 1(2).
- Johannes, Eva & Sjafaraenan. (2017). Uji Toksisitas Ekstrak Daun Jeruju *Acanthus Ilicifolius* Terhadap *Artemia Salina* Leach. *Jurnal Biologi Makassar.*, 2(1). 56-59.
- Karneta, Railia., Kahfi, A.N., dan Aluyah, C., (2019). Fortifikasi dari Kedelai (*Glicine max L Merr*) Pada Formula Tortilla Jagung Palembang. Unsri Press. 465-472.
- Kartika, Maria. (2019). Pengaruh Pemberian Seduhan Teh Hitam Daun Jeruju (*Acanthus Ilicifolius*) Terhadap Glukosa Darah Tikus Wistar Putih (*Rattus Novergicus*) Diabetes Melitus. Sarjana Thesis. Universitas Brawijaya.
- Kusnandar, Feri. (2019). Kimia Pangan Komponen Makro. Jakarta. Bumi Aksara.
- Kustanti, Asihing. (2018). Manajemen Hutan Mangrove. Bogor. IPB Press
- Lekahena, Vanessa Natalie Jane. (2016). Pengaruh Penambahan Konsentrasi Tepung Tapioka Terhadap Komposisi Gizi dan Evaluasi Sensori Nugget Daging Merah Ikan Madidihang. Ternate. Agrikan Ummu Ternate. 9(1). 1-8.
- Lestari, Ratih. (2016). Pemanfaatan Pati Jahe Merah (*Zingiber Officinale Var Rubrum*) Sebagai Modifikasi Tepung Terigu dalam Pembuatan Kue Bawang

dan Analisis Gizinya Serta Daya Terimanya Oleh Masyarakat. Skripsi. Universitas Sumatera Utara.

- Momuat, L., Fatimah, F., Wehantouw, Frenly., & Mamondol, O. (2010). Efek Pemanasan Terhadap Total Antioksidan Dari Beberapa Jenis Sayuran Tinutuan. *Chem.Prog.* 3(2). 85-90.
- Multi, Sa'diah Karina dan Endang Titi Amrihati. (2017). Pengembangan Kuliner. Jakarta. Kemenkes.
- Murdijati dan Gardjito. (2013). Bumbu Penyedap dan Penyerta Masakan Indonesia. Jakarta. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Najar., Tamrin., dan Nur Asyik. (2018). Kajian Pengembangan Pangan Fungsional Minuman Daun Jeruju (*Acanthus Ilicifolius*) Dengan Penambahan Daun Pandan (*Pandanus Amaryllifolius Roxb*) Terhadap Karakteristik Organoleptik Dan Aktivitas Antioksidan. Kendari. Jurnal Sain dan Teknologi Pangan. 3(2). 1237-1246.
- Nurfitri, W.A., Widiastuti, E.L., dan Nurcahyani, E., (2018). Efek Ekstrak Metanol Daun Jeruju (*Acanthus ilicifolius L.*) serta Buah Jeruju dan Taurin dalam Menurunkan Kadar Glukosa Darah dan Kolesterol serta Fertilitas Mencit Jantan (*Mus musculus*) yang Diinduksi Aloksan. Prosiding Seminar Nasional Tumbuhan Obat Indonesia ke-55 Universitas Tidar dan Kelompok Kerja Nasional Tumbuhan Obat Indonesia.
- Nuryani, Shinta Ayu., Shanti Dwita Lestari dan Ace Baehaki. (2018). Uji Fitokimia dan Aktivitas Antioksidan Teh Daun Jeruju (*Achantus ilicifolius*). *Fishtech-Jurnal Teknologi Hasil Perikanan.* 7(1). 27-35.
- Nusaibah., Widya Pangestika., Herry. (2021). Pemanfaatan Ekstrak Daun Jeruju (*Acanthus Ilicifolius*) Sebagai Bahan Aktif Krim Anti Acne. *Jurnal Agribisnis Perikanan.* 14(1), 16-24.
- PerBPOM No. 1 Tahun 2022. (2022). Tentang Pengawasan Klaim Pada label Dan Iklan Pangan Olahan.
- Puspaningrum, D . H. D, Srikulini, I. A I. & Wiradnyani N.K. (2019). Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Dan Tepung Kacang Kedelai (*Glycine max. L*) Terhadap Nilai Gizi Snack Bar. *Jurnal Ilmu Dan Tekonlogi Pangan.* 5(2). 544-548.
- Puspitasari, Dewi Fitriani., dan Munisih, Siti. (2022). Uji Total Flavonoid Dan Uji Aktivitas Ekstrak Metanol Daun Jeruju (*Achanthus ilicifolius L*) Terhadap Bakteri *Streptococcus Mutans*. Semarang. *Jurnal Ilimiah Farmasi.* 11 (2). 31-39

- Putri, Meddiati Fajri., dan Rahmawati, Fajar Tri. (2020). Jajanan Sehat Kaya Serat Untuk Keluarga: Pemanfaatan Tepung Bekatul Sebagai Substitusi Bahan Pembuatan Stik Bawang.
- Rahardjo, Ag Pamudji., Yanty N, Manaf., Mery D. Ambarita., dan Bangun P. Nusantoro. (2021). Minyak Goreng Untuk Pengolahan Pangan. Yogyakarta. Gajah Mada University Press & Anggota IKAPI Dan APPTI
- Rahayu, Endang Sutriswati, dkk. (2021). Teknologi Proses Produksi Tahu. Yogyakarta. PT KANISIUS & Anggota IKAPI.
- Rahim, Sukirman & Dewi Wahyuni K. Baderan. (2017). Hutan Mangrove dan Pemanfaatannya. Yogyakarta. Deepublish
- Ramena, Ghizella.O., Cynthia E. V. Wuisang., & Frits O. P. Siregar. (2020). Pengaruh Aktivitas Masyarakat Terhadap Ekosistem Mangrove Di Kecamatan Mananggu. *Jurnal Spasial* 7(3), 343-351.
- Rangkuti, Ahmad Muhtadi., dkk. (2017). Ekosistem Pesisir & Laut Indonesia. Jakarta. Bumi Aksara
- Rosulva, Indah., Purwiyatno Hariyadi., Slamet Budijanto., & Azis Boing Sitanggung. (2021). Potensi Buah Mangrove Sebagai Sumber Pangan Alternatif. *Jurnal Teknologi Hasil Penelitian*, 14(2), 131-150.
- Safira, S. A., Gumilar, M., Dewi, M., & Mulyo, G. PE. (2022). Sifat Organoleptik Dan Nilai Gizi *Cookies Soygreen* Formula Tepung Kacang Hijau dan Tepung Kacang Kedelai. *Jurnal Kesehatan Siliwangi*. 2(3). 1028-1040.
- Saldi, Andini Putri., Ananda, Celsi., Rahmi, Nurul., Utama, Yani Putri., dan Fevira Resti. 2022. Budidaya Sawi Caisim (*Brassica chinensis* var. *parachinensis*) Dengan Hidroponik Sistem Wick. Prosiding SEMNAS BIO. 731-742.
- Santoso, Umar., Widiastuti Setyaningsih., Andrianti Ningrum., Aulia Ardhi., Sudarmanto. (2020). Analisis Pangan. Yogyakarta. Gajah Mada University Press & Anggota IKAPI Dan APPTI.
- Saputro, Alif., Sukri Nyompa., Amal. (2019). *Analysis Of Mangrove Forest Utilization and Its Contribution to Community Household Income in Tanakeke Island, Takalar Regency*. *La Geografia*. 18(1).
- Sari, Diah Kartika., K. Anom W., A.R. Ibrahim., Jejem Mujamil., dan Maefa Eka Haryani. (2021). Bahan Ajar Praktikum Biokimia Berbasis Project Based Learning Dengan Material Lokal (PJBLLM). Bening Media Publishing.
- Sariani, Ade. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai (Glyine Max L.) Terhadap Sifat Organoleptik Soubears Cookies. Mataram. *Jurnal Gzi Prima*. 4 (1). 1-7.

- Setyaningsih., Dwi, Anton Apriyantono., dan MPS (2010). Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor: IPB Press.
- Siagian., (2018). Konten Nutrisi Daun Jeruju (*Acanthus Illicifolius L*) Dan Buah Pedada (*Sonneratia Caseolaris*) Serta Produk Olahannya Di Desa Lubuk Kertang Kabupaten Langkat, Sumatera Utara. *Abstrak Skripsi USU*. Medan.
- Sudargo, Toto., Feritag, Harry., Kusmayanti, Nur Aini., & Rosiyani, Felicia. (2018). Pola Makan Dan Obesitas. Yogyakarta. Gadjah Mada University Press.
- Sumar., (2021). Penanaman Mangrove Sebagai Upaya Pencegahan Abrasi Di Pesisir Pantai Sabang Ruk Desa Pembaharuan. *Kraith-Abdimas*. 4(1). 126-130.
- Suryani, Ani., Encep Hidayat., Dida Sadyaningsih, Erliza Hambali. (2006). *Bisnis Kue Kering*. Bogor. Penebar Swadaya.
- Suryati., Elidahanum Husni., Winda Astuti., dan Nasty Ranura. (2018). Karakterisasi dan Uji Sitotoksik Daun Jeruju (*Acanthus ilicifolius*). *Jurnal Sains Farmasi & Klinis*. 4 (3). 207-211.
- Humairah, Tasya Nadia., Miksusanti., Budi Untari. (2021). Pengaruh Ekstrak Etanol Daun Jeruju (*Achantus Illicifolius L*) Terhadap Perumbuhan dan Aktivitas Antibakteri Probiotik *Lactobacillus Bulgaricus*. Skripsi. Sriwijaya University.
- Tatang, Tanti Irianti., Kuswandi., Sindu Nuranto., Purwanto. (2021). *Antioksidan Dan Kesehatan*. Yogyakarta. Gajah Mada University Press & Anggota IKAPI Dan APPTI.
- Tejasari. (2005). *Nilai Gizi Pangan*. Yogyakarta. Graha Ilmu.
- Usman., Fitriani Umar., dan Ruslang T. (2022). *Buku Ajar Gizi & Pangan Lokal*. Padang. PT Global Eksekutif Teknologi.
- Violita, Lady. (2021). Uji Organoleptik dan Analisis Kandungan Gizi *Cookies* Substitusi Tepung Biji Alpukat. *Jurnal Engineering Development*. 1(2). 64-71.
- Wahyuni, Sri dan Novi Dian Puspita Dewi. (2022). *Buku Ajar Analisis Pangan*. Koto Baru. Yayasan Pendidikan Cendekia Muslim.
- Yuwono, Setyo Sudarminto., dan Elok Waziroh. (2019). *Teknologi Pengolahan Tepung Terigu dan Olahannya di Industri*. Malang. UB Press.
- Zuhud, Ervival A .M. (2018). *Buku Ajar Mata Kuliah Konservasi Tumbuhan Obat Hutan Tropika Indonesia*. Bogor. PT Penerbit IPB Press.

Zulfahmi, A.N., Yuniarti, Y., Assrorudin., Hastuti, N.D., dan Cholid, I.(2020). Pengaruh Penambahan Ikan Rucah Pada Pembuatan Opak Singkong Terhadap Sifat Fisikokimia. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Agroindustri Perkebunan*. 1(2). 77-85.

