

DAFTAR PUSTAKA

- Afiska, W., Rotua, M., Yulianto, Y., Podojoyo, P., & Nabila, Y. (2021). Uji Daya Terima Puding Kacang Merah Sebagai Alternatif Makanan Selingan Untuk Remaja Putri Anemia. *Jgk: Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 1(1), 9–16. <https://doi.org/10.36086/Jgk.V1i1.1079>
- Andri, H. R. P., & Tribudi, Y. A. (2018). Analisis Kandungan Protein Total Ikan Kakap Merah Dan Ikan Kerapu Bebek. *Biosel: Biology Science And Education*, 7(1), 49.
- Aninditia, A. A. G., Setyaji, D. Y., & Pujiastuti, V. I. (2023). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Kedelai (Glycine Max) Terhadap Kadar Protein Dan Mutu Organoleptik Cilok. *Journal Of Nutrition College*, 12(4), 260–267.
- Anoraga, S., Wijanarti, S., Sabarisman, I., Studi Agroindustri, P., Teknologi Hayati Dan Veteriner, D., & Vokasi, S. (2018). *Pengaruh Suhu Dan Waktu Pengepresan Terhadap Mutu Organoleptik Bubuk Kakao Sebagai Bahan Baku Minuman Coklat*. 15(2), 20–28.
- AOAC. (2005). *Official Methods Of Analysis Of The Association Of Official Analytical Chemists*. Published By The Association Of Official Analytical Chemist. Marlyand.
- Astawan, M., Wresdiyati, T., & Ichsan, M. (2016). Karakteristik Fisikokimia Tepung Tempe Kecambah Kedelai. *J. Gizi Pangan*, 11(1), 35–42.
- Astawan, Wresdiyati, T., Widowati, S., Harnina Bintari, S., & Ichsani, N. (2013). *Karakteristik Fisikokimia Dan Sifat Fungsional Tempe Yang Dihasilkan Dari Berbagai Varietas Kedelai*.
- Astuti, R. (N.D.). Analisis Komposisi Zat Gizi Dan Antioksidan Beberapa Varietas Labu Kuning (Cucurbita Moschata Durch). *Desember*, 16(4), 544–552. <https://doi.org/10.21107/Agrointek.V16i4.12336>
- Aulkanit, N., & Sirichokworrakit, S. (2017). Effect Of Dried Pumpkin Powder On Physical, Chemical, And Sensory Properties Of Noodle. In *International Journal Of Advances In Science Engineering And Technology* (Issue 5). [Http://iraj.in](http://iraj.in)
- Aulia, S., Ajeng Handayani, P., Aysyar Ramadhani, P., & Alfid Kurnianto, M. (2024). Kandungan Gizi, Aplikasi Pengolahan Dan Manfaat Kesehatan Labu Kuning : Sebuah Telaah. *Jurnal Teknologi Pangan*, 18(1), 41.
- Ayu, L., Trifany, N., & Murtini, S. (2021). Optimization Of Soursop (Annona Muricata L.) Puree Concentration And Margarine On Quality Of Muffins

Optimasi Konsentrasi Puree Buah Sirsak (*Annona Muricata L.*) Dan Margarin Terhadap Kualitas *Muffin*. *Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agroindustri*, 10, 12–24. <https://doi.org/10.21776/Ub.Industria.2021.010.01.2>

Ayustaningwarno, F., Rustanti, N., Afifah, D. N., & Anjani, G. (2020). *Teori Dan Aplikasi Teknologi Pangan* (1st Ed.). Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro .

Azmoon, E., Saberi, F., Kouhsari, F., Akbari, M., Kieliszek, M., & Vakilinezam, A. (2021). The Effects Of Hydrocolloids-Protein Mixture As A Fat Replacer On Physicochemical Characteristics Of Sugar-Free *Muffin* Cake: Modeling And Optimization. *Foods*, 10(7). <https://doi.org/10.3390/Foods10071549>

Banks, W. T., Wang, C., & Susan Brewer, M. (1997). *Partially Defatted Soy Flour Effects On Sensory And Physical Characteristics Of Baked Products*.

BPOM. (2020). *Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 8 Tahun 2020 Yang Berisi Tentang Pengawasan Obat Dan Makanan*.

BSN. (1992). *Badan Standarisasi Nasional. 1992. Sni 01-2973-1992. Cara Uji Makanan Dan Minuman*. Badan Standarisasi Nasional.

BSN. (2018). *Roti Manis. Sni 8372:2018. Badan Standardisasi Nasional*.

Budoyo, E. A. S., Suseno, T. I. P., & Widjajaseputra, A. I. (2014). Substitusi Terigu Dengan Tepung Labu Kuning Terhadap Sifat Fisik Dan Organoleptik *Muffin* . *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 13(2), 75–80.

Cahyadi, W. (2007). *Teknologi Dan Khasiat Kedelai*. Bumi Aksara.

Damayati, D., Rusmin, M., & St. Hardiyanti. M. (2018). Analisis Kandungan Zat Gizi *Muffin* Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea Batatas L.*) Sebagai Alternatif Perbaikan Gizi Masyarakat . *Al-Sihah : Public Health Science Journal* , 10(1).

Fathullah, A. (2013). *Perbedaan Brownies Tepung Ganyong Dengan Brownies Tepung Terigu Ditinjau Dari Kualitas Inderawi Dan Kandungan Gizi*. Skripsi.

Fauziyah, R., Anizky Kusuma Slanikovita, R., & Tr Gz, S. (2019). *Muffin Tape Ketan Hitam*. Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung .

Forde, C. G. (2016). Flavor Perception And Satiation. *Woodhead Publishing*, 251–276.

Galindo, M., Schneider, N. Y., Stähler, F., Töle, J., & Meyerhof, W. (2012). Rogress In Molecular Biology And Translational Science. *Academic Press*, 108, 383–426.

- Girsang, W. I. C. (2020). *Respon Pertumbuhan Dan Produksi Beberapa Varietas Kedelai (Glycine Max (L.) Merrill) Terhadap Pemberian Ga3 Dan Asam Salisilat Pada Kondisi Tergenang*. Skripsi. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Gunawan, A., Pranata, S., & Swasti, Y. R. (2021). The Quality Of Muffin With A Combination Of Sorghum Flour (Sorghum Bicolor) And Red Bean Flour (Phaseolus Vulgaris). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 14(1), 11–19. <https://doi.org/10.20961/jthp.v13i2.46841>
- Halid, S. A., Rahim, A., Salingkat, C. A., Priyantono, E., & Gobel, M. (2021). Karakterisasi Asam Lemak Dan Asam Amino Dendeng Daging Sapi Yang Diolah Dengan Campuran Bumbu Yang Berbeda. . . *E-Jurnal Agrotekbis*, 1573–1689.
- Harleni, & Nidia, G. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai (Glycine Max (L.) Merrill) Terhadap Mutu Organoleptik Dan Kadar Zat Gizi Makro Brownies Kukus Sebagai Alternatif Snack Bagi Anak Penderita Kep. *Jurnal Kesehatan Perintis (Perintis's Health Journal)* , 4(2).
- Hartanti, A., Harwati, R., & Arswinda. (2024). Hubungan Pengetahuan Tentang Nutrisi Dengan Status Gizi Pada Remaja Putri Kelas Vii Di Smp N 3 Boyolali . *Jurnal Cakrawala Keperawatan*, 1(2), 134–145.
- Hendrastya, H. K. (2003). *Teknologi Pengolahan Pangan: Tepung Labu Kuning*. Kanisius.
- Henry, S., Imbar, Harikedua, V. T., Gmwalalangi, R., & Gizi Poltekkes Kemenkes Manado, J. (2016). *Analisis Organoleptik Beberapa Menu Breakfast Menggunakan Pangan Lokal Terhadap Pemenuhan Kebutuhan Gizi Siswa Sekolah Dasar (Vol. 8, Issue 1)*.
- Indrawan, G., Eka Yani, I. P. A. H., & Damiati. (2023). Substitusi Tepung Labu Kuning(Cucurbita Moschata Flour) Pada Pembuatan Pie Susu. *Jurnal Kuliner*, 3(1), 19–30. <https://doi.org/10.23887/jk.v3i1.58839>
- Indrayati, S., & Oktaviani, R. (2021). Pemanfaatan Serbuk Kacang Kedelai (Glycine Max L. Merr) Sebagai Bahan Pengganti Beef Extract Pada Media Nutrien Agar (Na) Untuk Pertumbuhan Bakteri Stapylococcus Aureus. In *Prosiding Seminar Kesehatan Perintis E (Vol. 4, Issue 2)*.
- Integrated Taxonomic Information System (Itis). (2015). *Taxonomic Hierarchy : Terminalia Catappa L.*
- Ivanovski, B., Seetharaman, K., & Duizer, L. M. (2011). Development Of Soy-Based Bread With Acceptable Sensory Properties. *Journal Of Food Science*, 71(1).

- Jannah, N. W. (2020). *Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Cookies Dengan Substitusi Tepung Kulit Ari Kedelai (Glicine Max L.) Dan Penambahan Bubuk Kayu Manis*. Malang.
- Kamilia, N., & Rindiani. (2023). Cookies “Fibite” Tepung Kelapa Dan Tepung Kacang Hijau Sebagai Makanan Selingan Sumber Serat Bagi Penderita Obesitas . *Department Of Agricultural Technology Politeknik Negeri Jember* .
- Kanchana. (2016). Glycine Max (L.) Merr. (Soybean). *Journal Of Pharmacy And Pharmaceutical Sciences*, 5(1), 356–371.
- Kanetro, B. (2017). *Teknologi Pengolahan Dan Pangan Fungsional Kacang-Kacangan*.
- Kemenkes Ri. (2019). *Angka Kecukupan Gizi 2019*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kemenkes Ri. (2020). *Tabel Komposisi. Tabel Komposisi Pangan Indonesia*.
- Kemenkes Ri. (2023). *Survei Kesehatan Indonesia (Ski) Dalam Angka*.
- Khairi, W., Nabilah, N., Kosmilia, T., Wulandari, D., Saputri, S., & Nurtiana, W. (2025). Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai (Glycine Max L.) Terhadap Karakteristik Organoleptik Dan Fisikokimia Croissant . *Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Sultan Ageng Tirtayasa*.
- Khalisa, Meldasari Lubis, Y., & Agustina, R. (2021). Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (Averrhoa Bilimbi.L) (Organoleptic Test Fruit Juice Drink (Averrhoa Bilimbi.L)). *Jfp Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4). www.jim.unsyiah.ac.id/jfp
- Kinteki, G., Rizqiati, H., & Hintono, A. (2019). Pengaruh Lama Fermentasi Kefir Susu Kambing Terhadap Mutu Hedonik, Total Bakteri Asam Laktat (Bal), Total Khamir Dan Ph. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 42–50.
- Kisnawaty, S. W., Pasaribu, S. F., Pasaribu, T. D., & Abdillah, M. M. (2024). Analisis Kadar Protein Dengan Metode Lowry Pada Berbagai Jenis Produk Susu Yang Beredar Di Lingkungan Universitas Muhammadiyah Surakarta . *Jurnal Kesehatan Masyarakat Dan Ilmu Gizi*, 2(3), 12–20.
- Kole, H., Tuapattinaya, P., & Watuguly, T. (2020). Analisis Kadar Karbohidrat Dan Lemak Pada Tempe Berbahan Dasar Biji Lamun (Enhalus Acoroides). *Jurnal Biologi Pendidikan Dan Terapan*, 6(2), 91–96.
- Komari, N., & Astuti, M. D. (2022). *Kimia Bahan Pangan* . Cv. Banyubening Cipta Sejahtera.
- Koswara. (2009). *Teknologi Pengolahan Kedelai (Teori Dan Praktek)*.

- Koswara. (2013). *Kacang-Kacangan Sumber Pangan Yang Kaya Serat*.
- Kumar, L. R. G., Sanath Kumar, H., Tejpal, C. S., Anas, K. K., Nayak, B. B., Sarika, K., Greeshma, S. S., Chatterjee, N. S., Mathew, S., & Ravishankar, C. N. (2021). Exploring The Physical And Quality Attributes Of Muffins Incorporated With Microencapsulated Squalene As A Functional Food Additive. *Journal Of Food Science And Technology*. <https://doi.org/10.1007/S13197>
- Lagiman, Suryawati, A., & Widayanto, B. (2022). *Budidaya Tanaman Kedelai Di Lahan Pasir Pantai*. Lppm Upn "Veteran" .
- Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan Organoleptic Test Jalangkote Ubi Jalar Purple (Ipomoea Batatas L) As Food Diversification Effort. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9–15.
- Leidy, J. H., Armstrong, C. L. H., Tang, M., Mattes, R. D., & Campbell, W. W. (2010). *The Influence Of Higher Protein Intake And Greater Eating Frequency On Appetite Control In Overweight And Obese Men*. 18(9), 1725–1732.
- Lestari, T., Nurhidajah, & 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(6), 53–63.
- Lestiarini, N., & Rindiani. (2023). Tepung Kedelai Dan Tepung Daun Kelor Dalam Pembuatan Crispy Cookies Sebagai Makanan Selingan Cegah Wasting . *Jurnal Kesehatan* , 11(1), 20–32.
- Martha, Mangalik, G., Studi Gizi, P., Kedokteran Dan Ilmu Kesehatan, F., Kristen Satya Wacana Jl Kartini No, U., Lor, S., Sidorejo, K., Salatiga, K., Tengah, J., & Studi Ilmu Keperawatan, P. (2022). *Asupan Protein, Zat Besi Dan Status Gizi Pada Remaja Putri*. 11(1), 6–17. <http://ejournal3.undip.ac.id/index.php/Inc/>
- Maryusman, T., Imtihanah, S., & Firdausa, N. I. (2020). Kombinasi Diet Tinggi Serat Dan Senam Aerobik Terhadap Profil Lipid Darah Pada Pasien Dislipidemia. *Gizi Indonesia*, 43(2), 67–76.
- Mazumder, A., Akhlaq Brinto, H., Chakraborty, P., & Ara Begum, A. (2018). Processing And Nutrient Quality Evaluation Of Defatted Soy Meat. *Integrative Food, Nutrition And Metabolism*, 5(4). <https://doi.org/10.15761/Ifnm.1000223>

- Meldasari, L. Y., & Agustina, R. (2021). Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi.L*) (Organoleptic Test Fruit Juice Drink (*Averrhoa Bilimbi.L*)). *Jfp Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4). Www.Jim.Unsyiah.Ac.Id/Jfp
- Meliana, Sabariman, M., & Azni, I. N. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning Dan Konsentrasi Pengemulsi Lesitin Terhadap Mutu *Muffin*. *Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pangan Dan Kesehatan, Universitas Sahid Jakarta*.
- Mildner-Szkudlarz, S., Bajerska, J., Górnaś, P., Segliņa, D., Pilarska, A., & Jesionowski, T. (2016). Physical And Bioactive Properties Of *Muffins* Enriched With Raspberry And Cranberry Pomace Powder: A Promising Application Of Fruit By-Products Rich In Biocompounds. *Plant Foods For Human Nutrition*, 71(2), 165–173. <https://doi.org/10.1007/s11130-016-0539-4>
- Millati, T., Wahdah, R., Studi Teknologi Industri Pertanian, P., Pertanian, F., Lambung Mangkurat, U., Selatan, K., Studi Agronomi, P., & Kecamatan Daha Selatan Kabupaten Hulu Sungai Selatan Kalimantan Selatan Merupakan, A. (2020). *Pengolahan Labu Kuning Menjadi Berbagai Produk Olahan Pangan*.
- Muhandri, T., & Subarna. (2009). Pengaruh Kadar Air, Nacl Dan Jumlah Passing Terhadap Karakteristik Reologi Mi Jagung. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 20(1), 71–79.
- Muhlshoh, A., Kusumawati, D., & Shofiyatunnisak, N. (2023). Fiber And Reduced Sugar Content Of Bitklor Mud Cake As An Alternative Snack For Obese Adolescents. *Jurnal Gizi Kerja Dan Produktivitas*, 5(1), 75–83.
- Mujaffar, S., & Ramsumair, S. (2019). Fluidized Bed Drying Of Pumpkin (*Cucurbita Sp.*) Seeds. *Foods*, 8(5). <https://doi.org/10.3390/foods8050147>
- Nabilah, G., Fitria, M., Priawantiputri, W., & Moviana, Y. (2023). Pengembangan Formula Enteral Berbasis Tepung Labu Kuning Dan Tepung Tempe Untuk Pasien Diabetes Melitus Tipe 2. *Jurnal Inovasi Bahan Lokal Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 2(2).
- Natsir, N. A. (2018). Analisis Kandungan Protein Total Ikan Kakap Merah Dan Ikan Kerapu Bebek. *Biology Science And Education*, 7(1), 49.
- Nayotama, H. B., Widyowanti, R. A., & Setya, E. A. (2023). *Penambahan Margarin Dan Substitusi Gula Palem (Arenga Pinnata) Pada Pembuatan Bakpia Isi Kacang Hijau*. 1(3).
- Ningsih, Y., & Faridah, A. (2020). Pengaruh Penggunaan Jenis Lemak Terhadap Kualitas Sponge Cake. *Jurnal Kapita Selekt Geografi*, 3(1), 1–9.

- Novita, Sari D., Ilmu Dan Teknologi Pangan, P., Pertanian, F., & Nahdlatul Ulama Sumatera Utara, U. (2023). Karakteristik Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*, D.) Dan Tepung Kedelai Lemak Penuh (*Glycine Max*, L.) Serta Campurannya. In *J. Sains Dan Teknologi Pangan* (Vol. 8, Issue 4).
- Nurdjanah, S., Yuliana, N., Sapta Zuidar, A., Naim, I. E., Teknologi, J., Pertanian, H., Pertanian, F., Lampung, U., Soemantri, J., No, B., Lampung, B., 35145, L., & Alumni,). (2017). Karakteristik *Muffin* Dari Tepung Ubijalar Ungu Kaya Pati Resisten (The Characteristics Of *Muffin* From Resistant Starch-Rich Purple Sweet Potato Flour). In *Majalah Teknologi Agro Industri (Tegi)* (Vol. 9, Issue 2).
- Nurhidayanti. (2022). Perbandingan Media Alternatif Kacang Kedelai Dan Media Nutrient Agar Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus Aureus*. In *Jurnal Indobiosains* (Vol. 4, Issue 2).
- Nurjanah, H., Setiawan, B., & Roosita, K. (2020). Potensi Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Sebagai Makanan Tinggi Serat Dalam Bentuk Cair. *Indonesian Journal Of Human Nutrition*, 7(1), 54–68.
- Nurtiana, W., & Meindrawan, B. (2023). *Pelatihan Pembuatan Muffin Talas Beneng Di Yayasan Ummatan Wasathon, Kecamatan Kasemen, Kota Serang Sebagai Pemanfaatan Pangan Lokal*. 27(1).
- Padmiari, I. (2020). Penyuluhan Gizi Dan Pemeriksaan Kadar Hb Serta Kek Pada Remaja Putri Di Kecamatan Sukawati, Kabupaten Gianyar Tahun 2019. *J Pengabmas Masy Sehat*, 2(3).
- Paputungan, M., Monoarfa, W., & Suleman, D. N. (2023). Penentuan Kondisi Optimum Proses Blanching Terhadap Mutu Tepung Kelapa (Desiccated Coconut). *Jamb.J.Chem*, 5(1), 13–18.
- Pereira, A. M., Krumreich, F. D., Ramos, A. H., Krolow, A. C. R., Santos, R. B., & Gularte, M. A. (2020). Physicochemical Characterization, Carotenoid Content And Protein Digestibility Of Pumpkin Access Flours For Food Application. *Food Science And Technology (Brazil)*, 691–698.
- Permana, M. R., & Efendi, M. N. (2024). Gluten Free *Muffin* Berbahan Dasar Tepung Pisang Kepok. *Jurnal Pariwisata Dan Bisnis*, 3(2), 292–301.
- Pitaloka, D. P. D., Christyaningsih, J., Buanasita, A., & Wijayanti, E. J. (2024). Test Of Acceptance And Protein Levels In Soybean Flour Formulation *Muffins* As Snacks For Young Women With Chronic Energy Deficiency. *Journal Of Nutrition Explorations*, 2(2), 314–322. <https://doi.org/10.36568/Jone.V2i2.305>

- Puspita, D., Harini, N., & Winarsih, S. (2021). Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Biskuit Dengan Penambahan Tepung Kacang Kedelai (*Glycine Max*) Dan Tepung Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Costaricensis*). *Prodi Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian Peternakan, Universitas Muhammadiyah Malang, Malang, Indonesia*.
- Putri, R. H., Suroso, E., Yuliandari, P., Utomo, T. P., Teknologi, J., Pertanian, H., Pertanian, F., & Lampung, U. (2022). *Development Strategy Of Processed Food Products From Pumpkin Flour In Bandar Lampung (A Study Case In Home Industry B.Co Bandar Lampung)*. 1(1).
- Putri, Sunarharum, W. B., & Wulandari, E. S. (2022). *Tepung Buah Dan Sayur: Pengolahan Dan Pemanfaatannya*. Universitas Brawijaya Press.
- Qamariyah, B., & Nindya, T. S. (2018). Hubungan Antara Asupan Energi, Zat Gizi Makro Dan Total Energy Expenditure Dengan Status Gizi Anak Sekolah Dasar. *Amerta Nutrition*, 2(1), 29.
- Rachmawati, Y., Watlitir, N. P. P., & Jannah, B. M. (2024). *Inovasi Berbahan Pangan Lokal Papua Barat Daya*. Pradina Pustaka.
- Rahayu, H. K., Alriessyane Hindarta, N., Puspasari Wijaya, D., Cahyaningrum, H., Evan Takamitsu Kurniawan, M., & Azza Faiza, T. (2023). *Gizi Dan Kesehatan Remaja* (1st Ed.). Zahira Media Pulisher.
- Rahmawan, A., Mumtaz, I. J., Haiefinah, R., Hasna, L. Z., Pareira, E. M., Riyanto, R. A., & Pamela, V. Y. (2021). Karakteristik Organoleptik Dari Tempe Modifikasi Dengan Kacang Kedelai Hitam (*Glycine Max* (L) Merrit). *Jurnal Litbang Edusaintech*, 2(2), 135–140. <https://doi.org/10.51402/Jle.V2i2.57>
- Rahmawati, Asmawati, A., & Saputrayadi, A. (2020). Inovasi Pembuatan Cookies Kaya Gizi Dengan Proporsi Tepung Bekatul Dan Tepung Kedelai. *Jurnal Agrotek Ummat*, 7(1), 30–36.
- Rahmawati, Y., & Wahyani, A. (2021). Sifat Kimia Cookies Dengan Substitusi Tepung Sorgum. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 8(1), 42–54.
- Raidl, & Klein. (1983). *Effects Of Soy Or Field Pea Flour Substitution On Physical And Sensory Characteristics Of Chemically Leavened Quick Breads*.
- Rasmaniar, Rofiqoh, Yohennes, K., Kafiar, Renny Endang, Tinah, P., & Purba, D. (2023). *Kesehatan Dan Gizi Remaja* (1st Ed.). Yayasan Kita Menulis.
- Ratnawati, T., Syamsidah, & Besse Qur'ani³. (2021). *Inovasi Cookies Dengan Substitusi Labu Kuning (Cucurbita Moschata Duch)*.

- Reswari, A., & Sudiman, H. (2024). Hubungan Aktivitas Fisik Dan Pola Makan Dengan Status Gizi Pada Pelajar Sma Kelas Xi Di Sman 76 Jakarta Timur. *Medic Nutricia* 2024, 8(2), 25–31. <https://doi.org/10.5455/Mnj.V1i2.644xa>
- Ridhani, M. A., Vidyaningrum, I. P., Akmala, N. N., Fatihatunisa, R., Azzahro, S., & Aini, N. (2021). Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori Dan Fisikokimia Roti Manis: Review. *Pasundan Food Technology Journal (Pftj)*, 8(3).
- Rismaya, R., Syamsir, E., & Nurtama, B. (2018). Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning Terhadap Serat Pangan, Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Muffin. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 29(1), 58–68. <https://doi.org/10.6066/Jtip.2018.29.1.58>
- Rocha, I. S., Santana, L. R. R., Soares, S. E., & Bispo, E. S. (2017). Effect Of The Roasting Temperature And Time Of Cocoa Beans On The Sensory Characteristics And Acceptability Of Chocolate. *Food Sci. Technol, Campinas*, 37(4), 522–530.
- Roongruangsri, W., & Bronlund, J. (2016). Effect of air-drying temperature on physico-chemical powder properties (1). *International Food Research Journal*, 23(3), 962–972.
- Salim, E. (2012). *Kiat Cerdas Wirausaha Aneka Olahan Kedelai*. Lily Publisher.
- Santoso. (2005). *Teknologi Pengolahan Kedelai (Teori Dan Praktek)*. Fakultas Pertanian Universitas Widyagama.
- Saragih, I. P. (2011). *Penentuan Kadar Air Pada Cake Brownies Dan Roti Two In One Nenas Dan Es. (Skripsi)*. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- Sardi, M., Nurhabibah, M., Tobing, B., Widani Putri, A., Nasution, A. M., Pratiwi, A., Aldelwis, K., Butar, B., Putri, R. N., Tumangger, H., & Sahira, S. (2021). Klaim Kandungan Zat Gizi Pada Berbagai Kudapan (Snack) Tinggi Serat : Literature Review Nutritional Claim In Different Types Of High Fiber Snack: Literature Review. *Jurnal Andaliman: Jurnal Gizi Pangan*, 1(1), 39–45.
- Sarmoko, M. R. (2008). *Labu Kuning (Cucurbita Moschata Durch)*.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2010). *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Agro*. Ipb Press.
- Shin, D. J., Kim, W., & Kim, Y. (2013). Physicochemical And Sensory Properties Of Soy Bread Made With Germinated, Steamed, And Roasted Soy Flour. *Food Chemistry*, 141(1), 517–523. <https://doi.org/10.1016/J.Foodchem.2013.03.005>

- Subaktilah, Y., Wahyono, A., Yudiastuti, S., & Mahros, Q. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata L*) Terhadap Nilai Gizi Brownies Kukus Labu Kuning. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 21(1).
- Sumartini, & Amalia, A. R. (2022). Karakteristik Produk Bakery Dari Shortening Campuran Terner Minyak Ikan Nila, Palm Stearin, Dan Minyak Sawit Merah Hasil Interesterifikasi Kimiawi. *Pro Food (Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan)*, 8(2).
- Sunarya, I., & Puspita, W. L. (2018). *Perbandingan Daya Terima Makanan Serta Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pada Sistem Penyelenggaraan Makanan Swakelola Dan Outsourcing*. [Http://Ejournal.Poltekkes-Pontianak.Ac.Id/Index.Php/Pnj](http://Ejournal.Poltekkes-Pontianak.Ac.Id/Index.Php/Pnj)
- Syamsiatun, N. H., & Siswati, T. (2015). Pemberian Ekstra Jus Putih Telur Terhadap Kadar Albumin Dan Hb Pada Penderita Hipoalbuminemia. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 12(2), 54–61.
- Syamsidah, & Suryani, H. (2018). *Pengetahuan Bahan Makanan*. Deepublish.
- Taghdir, M., Mazloomi, S. M., Honar, N., Sepandi, M., Ashourpour, M., & Salehi, M. (2017). Effect Of Soy Flour On Nutritional, Physicochemical, And Sensory Characteristics Of Gluten-Free Bread. *Food Science And Nutrition*, 5(3), 439–445. <https://doi.org/10.1002/fsn3.411>
- Tanuwiria, U. H., Hidayat, R., Christi, R. F., & Rizki, A. M. (2021). Efek Penambahan Ruminer Dalam Ransum Sapi Perah Terhadap Produksi 4% Fcm Dan Nutrien Susu. *Jurnal Agripet*, 21(2), 200–206.
- Telisa, Melda, & Eliza. (2020). Asupan Zat Gizi Makro, Asupan Zat Besi, Kadar Haemoglobin Dan Risiko Kurang Energi Kronis Pada Remaja Putri. *Jurnal Action: Aceh Nutrition Journal*, 5(1), 80–86.
- Triandita, N., Eska Putri, N., Puluh Kota, L., & Barat, S. (2019). Peranan Kedelai Dalam Mengendalikan Penyakit Degeneratif The Role Of Soybean In Control Of Degenerative Disease. In *Teknologi Pengolahan Pertanian* (Vol. 1, Issue 1).
- Trisnawati. (2015a). Pengaruh Proporsi Tepung Ketan Dan Tepung Kedelai Terhadap Sifat Organoleptik Wingko Babat. *E-Jurnal Boga*, 4(2), 67–76.
- Trisnawati, I. D. (2015b). *Pengaruh Proporsi Tepung Ketan Dan Tepung Kedelai Terhadap Sifat Organoleptik Wingko Babat* (Vol. 4, Issue 2).
- Tyas, A., Bahar, A., Suwardiah, D. K., Miranti, M. G., Boga, P. T., Surabaya, U. N., Boga, T., & Vokasi, S. (2022). *Jurnal Tata Boga Komposisi Gizi Dan Peluang Bisnis Dari Pemanfaatan Tepung Lokal Pada Kue Muffin*. 11(3). <https://Ejournal.Unesa.Ac.Id/Index.Php/Jurnal-Tata-Boga/>

Yohandrey, F., Handayani, M., Dwiyantri, D., Program Studi Sarjana Terapan Gizi Dan Dietetika, E., Gizi, J., & Kemenkes Padang, P. (2023). *Pengaruh Pemberian Puding Labu Kuning (Cucurbita Moschata Durch) Terhadap Penurunan Tekanan Darah Pada Penderita Hipertensi*. 12, 311–317. [Http://Ejournal3.Undip.Ac.Id/Index.Php/Jnc/](http://Ejournal3.Undip.Ac.Id/Index.Php/Jnc/)

Zufria, I., & Santoso, H. (2021). Sistem Pakar Menggunakan Metode Backward Chaining Untuk Mengantisipasi Permasalahan Tanaman Kacang Kedelai Berbasis Web. In *Jurnal Sains Komputer & Informatika (J-Sakti)* (Vol. 5, Issue 1).



THE
Character Building
UNIVERSITY