

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D. R., Wefiani, F. P., & Patricia, K. (2021). Karakterisasi Serat Pangan, Kapasitas Pengikatan Air dan Kemampuan Emulsifikasi Biji Selasih dan Chia. *Jurnal Mutu Pangan : Indonesian Journal of Food Quality*, 8(2), 63–69. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2021.8.2.63>
- Aguilera, J. M. (2019). The food Matrix: Implications in Processing, Nutrition and Health. *Crit Rev Food Sci Nutr*, 59(22), 3612–3629. <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/30040431/>
- Almatsier, S. (2019). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Amalina, A. N., Lejap, T. Y. T., & Luthfiah, U. (2023). Pengaruh Lama Waktu Penggilingan Beras dan Jenis Ayakan terhadap Nilai Rendemen Tepung Beras. *Journal of Innovative Food Technology and Agricultural Product*, (1), 14–17. <https://doi.org/10.31316/jitap.vi.5767>
- Amin, S., & Assafa, Z. (2025). Peran Senyawa Polifenol dalam Mekanisme Antioksidan: Tinjauan dari Aspek Kimia Medisinal. *Jurnal Ilmiah Ilmu Kesehatan*, 3(2), 822–832.
- Andrestian, M. D., & Dewi, Z. (2022). *Budidaya Dan Kreasi Olahan Torbangun Pelancar Asi Tradisional Terbaik* (1st ed.). PT. Rumah Tulis.
- Apriliana. (2024). Faktor Determinan Yang Mempengaruhi Produksi Asi Di Minggu Ke Dua Postpartum. *Jurnal Ilmiah Bidan*, 8(1), 43–53. www.e-journal.ibi.or.id
- Ardiansyah, M. A., Azzaky, A. H., Syahputra, R. D., Arindratama, T., Saputra, R., Farrell, M., Akhtar, F., Sadewo, R., & Hamdani, A. B. (2024). Peran Protein sebagai Sumber Energi Tubuh dalam Menjalani Aktivitas Berolahraga dan Aktivitas Sehari-hari bagi Pelari di Kawasan Universitas Negeri Semarang. *Jurnal Analis*, 3(2), 245–252. <http://jurnalilmiah.org/journal/index.php/Analis>
- Ariyaratna, P., Mizera, P., Walkowiak, J., & Dziedzic, K. (2025). Physicochemical and Functional Properties of Soluble and Insoluble Dietary Fibers in Whole Grains and Their Health Benefits. *Foods*, 14(14), 1–24. <https://doi.org/10.3390/foods14142447>
- Arziyah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis Dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren Dan Gula Pasir. *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2), 105–109. <https://doi.org/10.47233/jppie.v1i2.602>

- Asari, E. D., Haryati, S., & Sudjatinah, M. (2021). Pengaruh Berbagai Jenis Ikan Laut Terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensori Sosis Ikan. *Jurnal Mahasiswa, Food Technology, and Agricultural Products*, 1–10.
- Ashaari, N. S., Mohamad, N. E., Afzinizam, A. H., Rahim, M. H. A., Lai, K. S., & Abdullah, J. O. (2021). Chemical composition of hexane-extracted plectranthus amboinicus leaf essential oil: Maximizing contents on harvested plant materials. *Applied Sciences (Switzerland)*, 11(22). <https://doi.org/10.3390/app112210838>
- Ashari, H. P., Rosida, & Priyanto, A. D. (2023). Characteristics of Milkfish Sausage (Chanos chanos) and Carrots (Study of Proportions of Tapioca Flour: Taro Starch and Addition of Egg White). *JITIPARI*, 8(2), 139–154. <http://ejurnal.unisri.ac.id/index.php/jtpr/index>
- Azizah, D. N., Kumolowati, E., & Faramayuda, F. (2014). Penetapan Kadar Flavonoid Metode Alcl₃ Pada Ekstrak Metanol Kulit Buah Kakao (Theobroma cacao L.). *Kartika Jurnal Ilmiah Farmasi*, 2(2), 45–49.
- Bao, Y., Liu, X., Zhu, Z., Liu, A., Zhang, F., Shi, P., & Dong, Y. (2026). Effects of soybean dietary fiber on the techno-functional properties of emulsified sausages: An underlying mechanism. *Food Science and Technology*, 239(1), 1–10. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2025.118930>
- BPS. (2024). *Persentase Bayi Usia Kurang dari 6 Bulan yang Mendapatkan Asi Eksklusif Menurut Provinsi (Persentase), 2024*.
- BSN. (2013). *Standar Nasional Indonesia Sosis ikan*. www.bsn.go.id
- Cosme, F., Aires, A., Pinto, T., Oliveira, I., Vilela, A., & Gonçalves, B. (2025). A Comprehensive Review of Bioactive Tannins in Foods and Beverages: Functional Properties, Health Benefits, and Sensory Qualities. In *Molecules* (Vol. 30, Number 4). Multidisciplinary Digital Publishing Institute (MDPI). <https://doi.org/10.3390/molecules30040800>
- Damanik, Candra, I. A., & Hasibuan, S. (2024). Identification of Potency and Restriction for Developing Torbangun Plant (Coleus amboinicus L.). *J. Agrifarm*, 13(2), 106–116.
- Damanik, R. M., Kustiyah, L., Hanafi, M., & Iwansyah, A. C. (2017). Evaluation Lactogenic Activity of Ethyl Acetate Fraction of Torbangun (Coleus amboinicus L.) Leaves. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 101(1), 1–10. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/101/1/012007>
- Das, B. K., Kumari, K., Ganguly, S., Talukder, A. K., Ray, A., Dutta, S., & Baisakhi, B. (2024). Unlocking the nutritional potential: amino acid profile of eight Indian food fishes and their role in meeting recommended dietary allowances.

Frontiers in Sustainable Food Systems, 8, 1–8.
<https://doi.org/10.3389/fsufs.2024.1432034>

- Dawyer, J. (2021). *Nutrient Requirements and Dietary Assessment*. (18th ed.). Harrison's principles of internal medicine. <https://doi.org/10.17226/25353>
- Denni, M., & Mammen, D. (2012). A Critical Evaluation on the Reliability of Two Aluminum Chloride Chelation Methods for Quantification of Flavonoids. *Food Chemistry*, 135(3).
- Deviartha, G. A. K., Antarini, A. A. N., & Tamam, B. (2023). Pengaruh Konsentrasi Garam Dapur (NaCl) Terhadap Karakteristik Urutan Ayam (Sosis Terfermentasi). *Jurnal Ilmu Gizi: Journal of Nutrition Science*, 12(3), 184–190.
- Djohan, H., Trifani, P. J., & Kamila, L. (2023). Analisis Kadar Protein Pada Pekasam Ikan Gabus (*Channa Striata*). *Jurnal Laboratorium Khatulistiwa*, 6(2), 37–43.
- Doloksaribu, T. H. (2021). *Tanaman Torbangun Bangun-Bangun (Coleus amboinicus L) Potensinya untuk Mendukung Pemberian ASI dan Pertumbuhan Bayi*. Penerbit NEM.
- Elfandi, Moh. A., Laenggeng, A. H., Sutrisawati, & Wahyuni, S. (2022). Kadar Karbohidrat pada Talas Ketan (*Colocasia esculenta* (L) Schott) dengan Cara Masak yang Berbeda dan Pemanfaatannya sebagai Media Pembelajaran. *Journal of Biology Science and Education*, 10(2), 50–55. <http://jurnal.fkip.untad.ac.id>
- ElGamal, R., Song, C., Rayan, A. M., Liu, C., Al-Rejaie, S., & ElMasry, G. (2023). Thermal Degradation of Bioactive Compounds during Drying Process of Horticultural and Agronomic Products: A Comprehensive Overview. *Agronomy*, 13(6), 1–21. <https://doi.org/10.3390/agronomy13061580>
- Elisabeth, K. P., & Darmawan, P. (2021). Analisis Kadar Abu dalam Tepung Terigu dengan Metode Gravimetri. *Jurnal Kimia Dan Rekayasa*, 2(1), 16–21. <http://kireka.setiabudi.ac.id>
- Fadhlurrohman, I., Andeyani, L., Belvayuna, N., Johan, R. F., Arkan. Naofal Dhia, Setyawardani, T., & Sumarmono, J. (2025). Pemanfaatan Enzim Transglutaminase Dalam Pengembangan Produk Sosis Dari Berbagai Bahan Baku Daging: Review. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 15(2), 98–104.
- Faizati, W., Hastuti, S., Nugroho, R. A., Yuniarti, T., Basuki, F., & Nurhayati, D. (2021). The Effects of Stocking Density on Growth and Survival rate of Beong (*Hemibagrus nemurus*). *Jurnal Sains Akuakultul Tropis*, 2(5), 136–146.

- Fan, W., Che, X., Ma, P., Chen, M., & Huang, X. (2025). Aroma Formation, Release, and Perception in Aquatic Products Processing: A Review. *Foods*, 14(15), 1–22. <https://doi.org/10.3390/foods14152651>
- Faridah, R., Rahman, A., Khaeruddin, Hermawansyah, & Astuti, T. (2023). Sifat Fisik dan Organoleptik Es Krim dengan Penambahan Labu Siam (*Sechium edule*). *Anoa: Journal of Animal Husbandry*, 2(1), 23–33. <https://doi.org/10.24252/anoa.v2i1.35438>
- Febriyanti, H., Mayasari, A. T., Primadevi, I., Fauziah, N. A., Sanjaya, R., & Poniah. (2021). *Khasiat Ekstrak Daun Torbangun Torbangun (Coleus Amboinicus Lour) Untuk Produktivitas Asi Pada Ibu Nifas* (A. Syarifah, Ed.). CV. Pena Persada.
- Fesmia, H. L., Putri, L. L., Suryantini, N. K. M., & Nurhidayati, N. (2023). Nutrisi Pada 1000 Hari Pertama Kehidupan (HPK) Sebagai Dasar Perkembangan Kognitif : Sebuah Kajian Pustaka. *Unram Medical Journal*, 12(3), 269–274. <https://doi.org/10.29303/jk.v12i3.4524>
- Fikawati, S., Syaifiq, A., Purbaningrum, R. P., & Karima, K. (2014). Energy Consumption of Lactating Mothers: Current Situation and Problems. *Makara Journal of Health Research*, 18(2). <https://doi.org/10.7454/msk.v18i2.4068>
- Fitri, A. S., Arinda, Y., & Fitriana, N. (2020). Analisis Senyawa Kimia pada Karbohidrat. *SAINTEKS*, 17(1), 45–2.
- Gomide, A. I., Silva, R. de C. dos S. N., Nascimento, M., Minim, L. A., & Minim, V. P. R. (2021). Study of the influence of line scale length (9 and 15 cm) on the sensory evaluations of two descriptive methods. *Journal of Food Science and Technology*, 58(7), 2815–2824. <https://doi.org/10.1007/s13197-020-04890-9>
- Granato, D., Barba, F. J., Bursa'cbursa'c, D., Kovačević, K., Lorenzo, J. M., Cruz, A. G., & Putnik, P. (2026). Functional Foods: Product Development, Technological Trends, Efficacy Testing, and Safety. *Annual Reviews of Food Science Technology*, 11(1), 93–118. <https://doi.org/10.1146/annurev-food-032519>
- Gunawan, M. I. F., Riandani, A. P., Saleh, E. R. M., Rodianawati, I., Budaraga, I. K., Surani, S., Nurbaya, S. R., Astuti, S. D., Nurhayati, N., & Fayyadh, Z. N. (2024). *Teknik Evaluasi Sensori Produk Pangan* (I. E. Yani, Ed.; 1st ed.). CV Hei Publishing Indonesia.
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji Oranoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi Umkm Di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883–2888.

- Hanifa, D., Rahayu, S., Nugrahaeni, I. K., & Rahardjo Putri, N. (2021). Herbal Laktagogum Dan Produksi Asi Ibu Menyusui: A Sistematic Review. *Journal of Midwifery Science: Basic and Applied Research*, 3(2), 55–68. <http://ejournal.poltekkessmg.ac.id/ojs/index.php/JOMISBAR>
- Hasibuan, S. N., Rosida, & Rahmawati. (2024). Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Sosis Tempe Siap Makan Dengan Penambahan Spirulina Platensis Dan Glukomanan. *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, 9(6), 8013–8028.
- Hassanpour, S. H., & Doroudi, A. (2023). Review of the antioxidant potential of flavonoids as a subgroup of polyphenols and partial substitute for synthetic antioxidants. *Avicenna Journal of Phytomedicine*, 13(4), 354–376. <https://doi.org/10.22038/AJP.2023.21774>
- Ilfada, D. N. E., Rahmah, J., Mariana, Sari, M., & Rahayu, S. (2024). Mempertahankan Nutrisi Protein Melalui Bahan Makanan Nabati Untuk Meningkatkan Status Gizi Masyarakat. *Jurnal Inovasi Global*, 2(1), 1–13. <https://jig.rivierapublishing.id/index.php/rv/index>
- ilmi, I. M. B., Arini, F. A., & Novriyanti, D. (2021). Formulation of Snack Bar from Torbangun Leaf as Food Source for Iron and Calcium. *Indonesian Journal of Nutritional Science*, 1(1), 21–26.
- ISO. (2003). *ISO 4121:2003 Sensory analysis-Guidelines for the use of quantitative response scales*. <https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/97b1aa66-83e1-4bc8-88f2->
- Jannah, S. R. (2024). Kebutuhan Nutrisi Ibu Menyusui Studi Literatur Review. *Jurnal Riset Ilmiah*, 1(7), 511–521. <https://doi.org/10.62335>
- Karnila, R., Edison, & Fadhlami, P. I. (2021). Characteristics of Chemical Quality Reduction in Fresh Baung Fish (*Mystus nemurus*) with Different Methods of Death at Room Temperature. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 695(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/695/1/012053>
- Kemenkes. (2019). *Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia*.
- Kemenkes. (2020). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*.
- Kemenkes. (2023). *Survey Kesehatan Indonesia*.
- Kemenkes. (2025). *Pemberian Makanan Tambahan*.
- Kemensetneg. (2021). *Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 72 Tahun 2021 tentang Percepatan Penurunan Stunting*.

- Khalisa, Meldasari Lubis, Y., & Agustina, R. (2021). Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.). *JFP Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4), 594–601. www.jim.unsyiah.ac.id/JFP
- Khotimah, U., & Ismawati, R. (2024). Daya Terima Dan Kandungan Gizi Soft Cookies Yang Ditambahkan Daun Katuk Dan Kacang Almond Sebagai Alternatif Snack Pelancar Asi. *Jurnal Gizi Unesa*, 4(4), 778–783.
- Kitessa, D. A., & Ayele, K. (2025). A Comprehensive Review of Maternal Nutrition with Emphasis on the Nutritional Requirements of Lactating Women. *Journal of Agriculture, Food and Natural Resources*, 3(3), 34–42. <https://doi.org/10.20372/afnr.v3i3.1823>
- Kurniawati, E., Onoyi, N. J., Yantri, O., Windayati, D. T., & Mursal. (2023). Pelatihan Sosis Sehat Homemade Sebagai Sumber Protein Keluarga Dan Potensi Penghasilan Tambahan Keluarga Di Kampung Bagan Kelurahan Tanjung Piayu, Sei Beduk-Batam. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(9), 6115–6119. <http://bajangjournal.com/index.php/J-ABDI>
- Laki, L., & Ilminingtyas, D. (2022). Pengolahan Sosis Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) dengan Penambahan Serbuk Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lamk) untuk Meningkatkan Kandungan Serat. *Jurnal Agrifoodtech*, 1(2), 50–67. <https://jurnal2.untagsmg.ac.id/index.php/agrifoodtech>
- Lestiarini, N., & Rindianti. (2023). Tepung Kedelai dan Tepung Daun Kelor dalam Pembuatan Crispy Cookies Sebagai Makanan Selingan Cegah Wasting. *Jurnal Kesehatan*, 11(1), 20–32. <https://doi.org/10.25047/j-kes.v11i1.276>
- Lisianti, D., Saragih, B., & Rachmawati, M. (2022). Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Rendemen, Karakteristik Organoleptik Dan Fisik-Kimia Tepung Jagaq (*Setaria italica* L.). *Journal of Tropical AgriFood*, 4(2), 115–121. <https://doi.org/10.35941/jtaf.4.2.8108.115-121>
- Lutfiani, L., & Nasrulloh, N. (2023). Total Flavonoid and Antioxidant Activity of Food Bar Torbangun – Katuk on The Effectiveness of Breast Milk Production. *Amerta Nutrition*, 7(1), 88–97. <https://doi.org/10.20473/amnt.v7i1.2023.88-97>
- Makmur, T., Wardhana, M. Y., & Ar, C. (2022). Daya Terima Konsumen Terhadap Produk Olahan Minuman Serbuk Dari Limbah Biji Nangka (*Arthocarpus heterophilus*). *MAHATANI*, 5(1), 90–97.
- Mamujaja, C. F. (2017). *LIPIDA*. Unsrat Press.
- Manary, M. J., Wegner, D. R., & Maleta, K. (2024). Protein quality malnutrition. *Frontiers in Nutrition*, 11, 1428810.

- Marlina, Trianingsih, I., & Sari, A. J. (2022). Pengaruh Konsumsi Daun Torbangun terhadap Produksi ASI. *Jurnal Kesehatan*, 13(1), 72–79. <http://ejurnal.poltekkes-tjk.ac.id/index.php/JK>
- Meilgaard, M. C., Civille, G. V., Carr, B. T., & Osdoba, K. E. (2024). *Sensory Evaluation Techniques* (6th ed.). CRC Press.
- Mishra, B. P., Mishra, J., Paital, B., Rath, P. K., Jena, M. K., Reddy, B. V. V., Pati, P. K., Panda, S. K., & Sahoo, D. K. (2023). Properties and physiological effects of dietary fiber-enriched meat products: a review. *Frontiers in Nutrition*, 10. <https://doi.org/10.3389/fnut.2023.1275341>
- Munthe, N. B. G., Sembiring, I. M., Safitri, R., & Wulan, S. (2021). Pengaruh Pemberian Daun Bangun-Bangun (*Coleus Amboenicus* Lour) Terhadap Produksi Asi. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Dan Gizi*, 4(2), 102–107. <https://ejournal.medistra.ac.id/index.php/JKG>
- Nahrani, A. R., & Wahyuningsih, R. F. (2024). Hubungan Status Gizi dengan Produksi Asi Pada Ibu Nifas dan Menyusui di Wilayah Kerja Puskesmas Kaladawa Kabupaten Tegal. *JITK Bhamada*, 15(1), 55–59. <http://ejournal.bhamada.ac.id/index.php/jik>
- Natesan, V., & Kim, S. J. (2021). Lipid metabolism, disorders and therapeutic drugs – Review. *Biomolecules and Therapeutics*, 29(6), 596–604. <https://doi.org/10.4062/biomolther.2021.122>
- Nugraheni, A., Sari, R. A., & Mulyani, R. I. (2024). Pengaruh Penambahan Bayam Hijau (*Amaranthus Hybridus* L) Pada Nugget Ikan Patin (*Pangasius* Sp.) Ditinjau Dari Kualitas Kimia, Zat Besi (Fe), dan Sifat Organoleptik. *Jurnal Gizi Kerja Dan Produktivitas*, 5(1), 119. <https://doi.org/10.62870/jgkp.v5i1.25134>
- Nurifah, C., Rosida, D. F., & Munarko, H. (2025). Differences in Nutritional Value of Rice Crackers with the Addition of Three Types of Leaves (Moringa, Torbangun, and Katuk). *Community Development and Empowerment*, 9(1), 178–181. <https://doi.org/10.29165/ajarcde.v9i1.631>
- Nurkhasanah, Bachri, M. S., & Yuliani, S. (2023). *Antioksidan dan Stres Oksidatif* (G. A. Sabilla, Ed.; 1st ed., Vol. 1). UAD Press.
- Nursini, N. W., Pravitasari, Y. A. F., Hanggaeni, D., & Puspaningrum, D. (2021). Komposisi Makronutrient Cookies Torbangun Dengan Kombinasi Kurma, Pumpkin Dan Ubi Ungu Sebagai Makanan Tambahan Ibu Menyusui. *Prosiding SINTESA*, 4, 379–384.
- Pawestri, N. (2025). *Kuliner Fungsional untuk Optimalisasi Produk ASI dan Kesehatan Ibu Menyusui*.

- Pereira, J., Hu, H., Xing, L., Zhang, W., & Zhou, G. (2020). Influence of rice flour, glutinous rice flour, and tapioca starch on the functional properties and quality of an emulsion-type cooked sausage. *Foods*, 9(1). <https://doi.org/10.3390/foods9010009>
- Poljsak, B., Kovač, V., & Milisav, I. (2021). Antioxidants, food processing and health. *Antioxidants*, 10(3), 1–11. <https://doi.org/10.3390/antiox10030433>
- Prahesti, R., & Sholihah, N. R. (2020). Daun Torbangun (*Coleus Amboinicus* L) Meningkatkan Kadar Prolaktin Dan Produksi Asi Pada Ibu Menyusui. *Media Ilmu Kesehatan*, 9(1), 21–25.
- Rachmanonny, M. A., & Ismawati, R. (2025). Daya Terima dan Kandungan Gizi Sosis Ikan Nila dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau dan Brokoli. *SEHATMAS: Jurnal Ilmiah Kesehatan Masyarakat*, 4(3), 694–707. <https://doi.org/10.55123/sehatmas.v4i3.5535>
- Rahmawati, R., Astuti, P., & Wahyuono, S. (2021). Review: Profil Fitokimia dan Multipotensi dari *Coleus amboinicus* (Lour.). *JPSCR: Journal of Pharmaceutical Science and Clinical Research*, 6(2), 158–188. <https://doi.org/10.20961/jpscr.v6i2.47436>
- Rasyad, R. M., Maulana, M. R., Tamirrino, F. N., Awalia, R., Sutisna, & Herjayanto, M. (2023). Teknik Pemijahan Buatan Ikan Baung *Hemibagrus nemurus* (Valenciennes, 1840) di Instalasi Riset Plasma Nutfah Perikanan Air Tawar, Cijeruk. *Jurnal FPIK UNIDAYAN*, 10(1), 18–25.
- Ratnaduhita, A., Condro, N., Hardianti, Harvinda, Y., Ndapamuri, M. H., Roza, F. N., Aruan, D. G. R., & Pinatik, H. F. (2025). *Analisis Pangan: Metode, Prinsip, dan Aplikasi dalam Industri* (Oktavianis, Ed.). Get Press Indonesia.
- Ristiyana, S., Rinjani, M., & Rina, A. (2023). Produksi Asi Pada Ibu Postpartum Dengan Pendekatan Etnomedisin Daun Torbangun Di Klinik Surya Medika Way Halim Bandar Lampung. *Jurnal Ilmu Kebidanan*, 13(1), 25–30. <https://doi.org/10.54444/jik.v13i1.xxx>
- Rompis, J. E. G., & Londok, J. J. M. R. (2022). *Bahan Pengikat dan Bahan Pengisi Sosis Daging Sapi* (T. P. Media, Ed.). Cv. Patra Media Grafindo Bandung.
- Roos, K. B. de. (2006). Understanding and controlling the behaviour of aroma compounds in thermally processed foods. *Trend in Food Science & Technology*, 17(5), 236–243.
- Saati, E. A., Wachid, M., Nurhakim, M., Winarsih, S., & Rohman, Muh. L. A. (2019). *Pigmen Sebagai Zat Pewarna dan Antioksidan Alami Identifikasi Pigmen Bunga, Pembuatan Produknya serta Penggunaannya* (I). UMM Press.

- Santoso, B. A., & Wahyutri, E. (2023). Pengaruh Pemberian Nugget Ikan Lele (*Clarias Gartepinus*) Dan Daun Kelor (*Moringa Olifera*) Terhadap Produksi Asi Pada Ibu Menyusui Dan Peningkatan Berat Badan Bayi Di Wilayah Kerja Puskesmas Baqa Kota Samarinda 2023. *Jurnal Multidisiplin Indonesia*, 2(9), 2820–2833. <https://jmi.rivierapublishing.id/index.php/rp>
- Santoso, U. (2021). *Antioksidan Pangan* (Dewi, Ed.; 1st ed.). Gadjah Mada University Press.
- Sari, N. R., Murniyati, & Azis, L. (2023). Penilaian Status Gizi Ibu Menyusui Eksklusif dengan Metode 24 H Recall di Kecamatan Sumbawa. *Jurnal Tambora*, 7(2), 8–17. <http://jurnal.uts.ac.id>
- Sayar, C. O., & Köseoğlu, S. Z. A. (2025). Evaluation of the effect of different diets applied to breastfeeding mothers on the composition and quantity of human milk. *European Journal of Clinical Nutrition*, 79(7), 660–666. <https://doi.org/10.1038/s41430-025-01588-z>
- Shahidi, F., & Dissanayaka, C. S. (2023). Phenolic-protein interactions: insight from in-silico analyses – a review. *Food Production, Processing and Nutrition*, 5(2), 1–21. <https://doi.org/10.1186/s43014-022-00121-0>
- Sidoretno, W. M., Wardaniati, I., Siagian, D. S., & Nuraini. (2022). Analisis Kadar karbohidrat, Lemak dan Protein pada Biskuit dengan Fortifikasi Tepung Tulang Ikan Patin sebagai Penanggulangan Stunting. *INCH : Journal of Infant And Child Healthcare*, 1(2), 57–62.
- Simon-szabo, Z., Fogarasi, E., Nemes-Nagy, E., Denes, L., Croitoru, M., & Szabo, B. (2021). Oxidative stress and peripartum outcomes (Review). *Experimental and Therapeutic Medicine*, 22(1). <https://doi.org/10.3892/etm.2021.10203>
- Siregar, R., Fati, N., & Sondang, Y. (2019). Kandungan Gizi dan Bahan Aktif Fenol Daun Bangun-Bangun (*Coleus amboinicus* L.) Pada Metoda Pengeringan yang Berbeda. *LUMBUNG*, 18(2), 98–104. <https://doi.org/10.32530/lumbung.v18i2.183>
- Soedarini, & Nugrahedi, P. Y. (2019). *Antioksidan Bahan Pangan dan Pengukuran Aktivitasnya*. Universitas Katolik Soegijapranata.
- Suherman, Maliza, R., Syahbanu, F., Supardan, A. D., Rita, R. S., Arisanty, D., Minarsih, T., Yerizel, E., Amrianto, A. H., Handito, D., & Jati, M. A. S. (2024). *Analisis Zat Gizi Pangan Teori dan Praktik* (Desmawati & L. Atoy, Eds.; 1st ed.). Eureka Media Aksara.
- Sujianti, A., Susilawati, Astuti, S., & Nurdin, S. U. (2023). Karakteristik Sensori Dan Fisik Sosis Ayam Dengan Penambahan Pati Aren (*Arenga Pinnata*) Dan

- Isolat Protein Kedelai (IPK). *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 2(1), 130–146.
- Suryowati, T., Rimbawan, Damanik, R., Bintang, M., & Handharyani, E. (2015). Identifikasi Komponen Kimia Dan Aktivitas Antioksidan Dalam Tanaman Torbangun. *Jurnal Gizi Pangan*, 10(3), 217–224.
- Susilowati, R., Fithriani, D., & Sugiyono, S. (2017). Kandungan Nutrisi dan Aktivitas Biologi Hemibagrus nemurus Populasi Alam dan Budidaya. *Jurnal Pascapanen Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan*, 12(2). <https://doi.org/10.15578/jpbkp.v12i2.355>
- Tanjung, M. M., Yulianti, E., & Wahyuningsih, L. (2023). Pengaruh Negatif Akibat Mengkonsumsi Karbohidrat Secara Berlebihan Menurut Alqur'an dan Hadist. *ISTISYFA: Journal of Islamic Guidance and Conseling*, 2(01), 207–214. <https://ejournal.iainbengkulu.ac.id/index.php/istisyfa>
- Taqiyah, Y., Iftitah Alam, R., & Jama, F. (2022). Edukasi Kebutuhan Gizi Seimbang Pada Ibu Menyusui Di Ruang Nifas Rsu Ibnu Sina Makassar. *PSNPKM: Peduli Masyarakat*, 2(1), 5–8. <http://jurnal.globalhealthsciencegroup.com/index.php/PSNPKM>
- Tok, A., Özer, S., Özer, A., Kurutaş, E. B., Baylan, F. A., & Kılınç, M. (2025). The effect of mode of delivery on oxidative stress and antioxidant parameters in the mother, neonate and maternal milk. *BMC Pregnancy and Childbirth*, 25(1), 1–5. <https://doi.org/10.1186/s12884-025-07832-5>
- Umar, C. B. P. (2021). Penyuluhan Tentang Pentingnya Peranan Protein dan Asam Amino Bagi Tubuh di Desa Negeri Lima. *Jurnal Pengabdian Ilmu Kesehatan*, 1(3), 52–56.
- Widiasriani, I. A. P., Udayani, N. N. W., Triansyah, G. A. P., Dewi, N. P. E. M. K., Wulandari, N. L. W. E., & Prabandari, A. A. S. S. (2024). Artikel Review: Peran Antioksidan Flavonoid dalam Menghambat Radikal Bebas. *Journal Syifa Sciences and Clinical Research*, 6(2), 188–197. <https://doi.org/10.37311/jsscr.v6i2.27055>
- Winatasari, D., & Mufidaturrosida, A. (2020). Hubungan Pengetahuan Ibu Nifas Tentang Asupan Nutrisi Protein dengan Produksi Asi. *Jurnal Kebidanan*, 12(2), 129–216.
- Wirawanti, I. W., Rusdi, F. R., Nasruddin, N. I., Shofiya, D., Putri, Y. I., Utami, F., Nurhasanah, Widiyany, F. L., & Mujayanah, A. R. P. A. (2025). *DIETETIKA DAN GIZI MASYARAKAT* (S. A. Toruntju & F. Khaira, Eds.; 1st ed.). Eureka Media Aksara.

- Yudianti, Riskayanti, Hapzah, Najdah, & Nurbaya. (2024). Daya terima makanan biasa pada pasien rawat inap RSUD Provinsi Sulawesi Barat. *Jurnal SAGO Gizi Dan Kesehatan*, 5(2), 518–524. <https://doi.org/10.30867/gikes.v5i2.1672>
- Yulinda, D., & Sholihah, R. (2022). Identifikasi Profil Fitokimia Daun Torbangun (*Coleus amboinicus*) Untuk Meningkatkan Produksi Asi. *Jurnal Kesehatan Kusuma Husada*, 13(2), 153–157.
- Zhang, Y., Bai, G., Jin, G., Wang, Y., Wang, J., Puolanne, E., & Cao, J. (2024). Role of low molecular additives in the myofibrillar protein gelation: Underlying mechanisms and recent applications. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 64(11), 3604–3622.
- Zhuang, X., Han, M., Jiang, X., Bai, Y., Zhou, H., Li, C., Xu, X. L., & Zhou, G. (2019). The Effect of Insoluble Dietary Fiber on Myofibrillar Protein Gelation: Microstructure and Molecular Conformations. *Food Chemistry*.