

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, E. (2008). *Pengawasan Mutu Bahan/Produk Pangan untuk Sekolah Menengah Kejuruan* (Sahirman, Ed.; 2nd ed.). Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Almatsier, S. (2016). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Annisa, S. N., & Suryaalamshah, I. I. (2023). Formulasi Cookies dari Tepung Hati Ayam dan Tepung Kedelai Sebagai Makanan Sumber Zat Besi Pencegah Anemia Pada Remaja Putri. *Muhammadiyah Journal of Nutrition and Food Science (MJNF)*, 4(1), 14. <https://doi.org/10.24853/mjnf.4.1.14-27>
- Ayu, M. S., Astuti, N., Nurlaela, L., Kristiastuti, D., & Info, A. (2021). *Jurnal Tata Boga Pengaruh Substitusi Bubuk Brokoli (Brassica Oleracea L. Var Italica) Terhadap Sifat Organoleptik Kue Lidah Kucing*. 10(2), 267–276. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/>
- Badan Pangan Nasional. (2023). *Statistik Ketahanan Pangan 2023* (K. A. Bowo & N. Yanti, Eds.). Pusat Data dan Informasi Pangan Badan Pangan Nasional.
- Badan Pusat Statistik. (2024, November 26). *Rata-rata Harian Konsumsi Protein Per Kapita dan Konsumsi Kalori Per Kapita Tahun 1990 - 2024*. Wwww.Bps.Go.Id. <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/1/MTk4NiMx/rata-rata-harian-konsumsi-protein-per-kapita-dan-konsumsi-kalori-per-kapita-tahun-1990---2024.html>
- Badan Standardisasi Nasional. (2015). (BSN) *Badan Standardisasi Nasional SNI 2886 : 2015 Makanan Ringan Ekstrudat*. www.bsn.go.id
- Badan Standarisasi Nasional. (1992). (BSN) *Badan Standarisasi Nasional SNI 01-2891-1992 Cara Uji makanan dan minuman*.
- Bintang Malibun, F., Syam, H., & Sukainah, A. (2019). Pembuatan Rice Crackers dengan Penambahan Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Serbuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*) sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 5(2), 1–13.
- BPOM. (2016). *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Tentang Acuan Label Gizi*.
- BPOM. (2021). *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Bahan Makanan Republik Indonesia tentang Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan*. www.peraturan.go.id
- Candra, C., & Adawiyah, R. (2012). Optimalisasi Pemberian Putih Telur Ayam Ras untuk Meningkatkan Kemekaran Kerupuk Ikan Belut (Optimization Of Ras Chicken Egg White Giving To Increase Efflorescence Eel Fish Crackers). *Jurnal Ilmu-Ilmu Perikanan Dan Kelautan*, 2(4).

- Damayanti, M., & Hersoelistyorini. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Pisang Kepok Putih Terhadap Sifat Fisik Dan Sensori Stik The Effect Of Addition Of White Kepok Banana Flour To Physical Characteristic And Sensory Of Stik. *PANGAN DAN GIZI*, 10, 24–33.
- Dhanti, R., & Maulida, D. (2025). Pengaruh Waktu dan Metode Pengeringan Terhadap Kadar Air Dan Susut Bobot Kacang Kedelai Dan Kacang Tanah. *Prosiding Seminar Nasional Sains Dan Teknologi Seri IV Fakultas Sains Dan Teknologi*, 2(2).
- Farras, M. F., Anindita, R., & Asmara, R. (2021). Pola Konsumsi dan Permintaan Protein Hewani Di Kota Malang Model Almost Ideal Demand System (AIDS). *Jurnal Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis*, 5(2), 286–297. <https://doi.org/10.21776/ub.jepa.2021.005.01.01>
- Gunawan, M. I., Riandani, A. P., Saleh, E. R., & Rudianawati, indah. (2024). *Teknik Evaluasi Sensori Produk*.
- Hasanah, N. Z., Astika, T., Permatasari, E., Program, ¹, Sarjana, S., Fakultas, G., Dan, K., Universitas, K., & Jakarta, M. (2024). Formulasi Kue Sus Kering dengan Tepung Kacang Merah dan Tepung Hati Ayam untuk Cegah Anemia pada Remaja Putri. In *Nutrire Diaita* (Vol. 16, Number 02).
- Herawati, B. R. A., Suhartatik, N., & Widanti, Y. A. (2018). Cookies Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara*)-Mocaf (Modified Cassava Flour) Dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis. *Jurnal Jitipari*, 5, 33–40.
- Hess, J. M., Jonnalagadda, S. S., & Slavin, J. L. (2016). What Is a Snack, Why Do We Snack, and How Can We Choose Better Snacks? A Review of the Definitions of Snacking, Motivations to Snack, Contributions to Dietary Intake, and Recommendations for Improvement. *Advances in Nutrition*, 7(3), 466–475. <https://doi.org/https://doi.org/10.3945/an.115.009571>
- Kemenkes. (2023). *Survey Kesehatan Indonesia (SKI) 2023 Dalam Angka*. Badan Kebijakan Pembangunan Kesehatan.
- Kemenkes RI. (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Kementerian Kesehatan RI.
- Kemenkes RI. (2019). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Tentang Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan*.
- Khairunnisa, A., Arbi, A., & Syukri. (2019). *Good Sensory Practices dan Bias Panelis* (A. Khairunnisa & A. S. Arbi, Eds.; 1st ed.). Universitas Terbuka.
- Khoriunnisah, F. M., Aji, A. S., Saloko, S., Aprilia, V., Sailendra, N. V., Djidin, R., & Rahmawati, S. (2024). Pengaruh Teknik Penanaman terhadap Sifat Fisik (Tekstur dan Warna) Nasi dari Beras Analog Berbahan Baku Tepung Sorgum, Mocaf, Glukomanan, dan Kelor. *Amerta Nutrition*, 8(4), 506–512.

- Laoh, F., Lomo, C. P., & Aida, yuannita. (2025). Uji Organoleptik Kerupuk Ikan Cakalang (Katsuwonus pelamis) Dengan Jenis Tepung Yang Berbeda. *Prisma Foodtech*, 2(2).
- Lestari, R. S., Dewi, T., Chaerunnimah, & Ningtyas, R. A. (2022). Daya Terima Snack Bar Karaposa. In *Media Gizi Pangan* (Vol. 29).
- Malibun, F. B., Syam, H., & Sukainah, A. (2019). Pembuatan Rice Crackers dengan Penambahan Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Serbuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*) sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 5(2), 1–13.
- Margareta, M. (2021). Pengaruh Lama Perendaman Biji Kedelai (*Glycine max* L.Merr) terhadap Karakteristik Organoleptik Susu Kedelai. *AgriHumanis: Journal of Agriculture and Human Resource Development Studies*, 2(1), 9–14. <https://doi.org/10.46575/agrihumanis.v2i1.90>
- Megawati, Rotua, M., yulianto, & Weisdhanian I, N. (2023). Analisis Daya Terima Formula Nugget Temyam (Tempe Dan Bayam Hijau) Sebagai Makanan Selingan untuk Anak Sekolah Dasar. *Jurnal Pustaka Padi*.
- Midayanto, N., Dedy, S. Y., & Sudarminto. (2014). *Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu untuk Direkomendasikan sebagai Syarat Tambahan dalam Standar Nasional Indonesia* (Vol. 2).
- Minari, T. P., Manzano, C. F., Tácito, L. H. B., Yugar, L. B. T., Sedenho-Prado, L. G., Rubio, T. de A., Pires, A. C., Vilela-Martin, J. F., Cosenso-Martin, L. N., Moreno, H., & Yugar-Toledo, J. C. (2024). The Impact of a Nutritional Intervention on Glycemic Control and Cardiovascular Risk Markers in Type 2 Diabetes. *Nutrients*, 16(9). <https://doi.org/10.3390/nu16091378>
- Muchtadi, T. R., Sugiyono, & Ayustaningwarno, F. (2015). *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan* (5th ed.). Alfabeta.
- Muntikah, & Ngadiarti, I. (2021). Uji Organoleptik, Analisis Kandungan Zat Gizi, Dan Skrining Fitokimia Minuman Campuran Daun Katuk (*Saorpus androgynus* (L.)Merr), Daun Pepaya (*Carica papaya* L.), Dan Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.) Sebagai Potensi Peningkat Produksi ASI. *Journal Nutrisia*, 14–21.
- Nidia, G. (2020). Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai (*Glycine Max* (L.) Merrill) Terhadap Mutu Organoleptik dan Kadar Zat Gizi Makro Brownies Sebagai Alternatif Snack Bagi Anak Penderita Kurang Energi Protein. In *Jurnal Ilmu Gizi Indonesia (JIGZI) ISSN* (Vol. 1, Number 1).
- Nielsen, S. S. (2017). *Food Science Text Series Food Analysis Laboratory Manual*. www.springer.com/series/5999
- Nurul, A., Tenrirawe, M., Indriasari, R., Hidayanty, H., Sirajuddin, S., & Mansur, M. A. (2022). Analisis Gizi Bakso Hati Ayam Dan Daun Kelor: Sumber Fe

- Remaja Putri. In *JGMI : The Journal of Indonesian Community Nutrition* (Vol. 11, Number 1).
- Palijama, S. (2025). Evaluasi Mutu Sensoris Makanan Jajanan Berbahan Dasar Sagu Menggunakan Uji Hedonik Dan Uji Mutu Hedonik. *Jurnal Agrosilvopasture-Tech*, 4(2), 240–245. <https://doi.org/10.30598/j.agrosilvopasture-tech.2025.4.2.240>
- Pęksa, A., Nemś, A., Nadal, E. S., Noguera-Artiaga, L., Issa-Issa, H., Tajner-Czopek, A., Carbonell-Barrachina, A. A., & Kita, A. (2025). Sensory profile and consumer acceptability of third generation snacks from colored flesh potatoes. *LWT*, 217. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2025.117460>
- Permadi, M. R., Oktafa, H., & Agustianto, K. (2019). Perancangan Pengujian Preference Test, Uji Hedonik dan Mutu Hedonik Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network. *SINTECH JOURNAL*, 2.
- Permatasari, T., & Sukandar, D. (2023). Prakiraan Produksi Ikan untuk Konsumsi Protein Hewani di Sumatera Utara. *Jurnal Ilmu Gizi Dan Dietetik*, 2(2), 141–148. <https://doi.org/10.25182/jigd.2023.2.2.141-148>
- Pradana, M. A., Farapti, F., & Daud, Z. (2025). Analisis Kandungan Natrium pada Snack Asin Komersial dan Kontribusinya terhadap Asupan Garam Harian: Survei Pasar di Surabaya Timur. *Amerta Nutrition*, 9(3), 538–544.
- Prihatini, S., Permaesih, D., & Julianti, E. D. (2016). ASUPAN NATRIUM PENDUDUK INDONESIA: Analisis Data Survei Konsumsi Makanan Individu (SKMI) 2014. *Journal of the Indonesian Nutrition Association*, 39(1), 15–24.
- Rahmayuni, Efendi, R., & Rahyeni, M. S. (2025). Karakteristik Kerupuk Bawang dari Tepung Ampas Kacang Kedelai dan Tepung Kacang Hijau. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 18(1), 1–10. <https://doi.org/10.20961/jthp.v18i1.68950>
- Rakhman, D. P., & Adi, A. C. (2023). Daya Terima dan Kandungan Gizi Mi Kremes Substitusi Mocaf (Modified Cassava Flour), Hati Ayam dan Biji Labu Kuning untuk Mencegah Anemia. *Media Gizi Kesmas*, 12(1), 314–321. <https://doi.org/10.20473/mgk.v12i1.2023.314-321>
- Ramadanti, R. O., & Ismawati, R. (2025). Formulasi Rice Crackers Tepung Hati Ayam Dan Daun Kelor Sebagai Alternatif Makanan Tambahan Ibu Hamil Kekurangan Energi Kronis. *Jurnal Mitra Kesehatan (JMK)*, 07(02), 145–q57. <https://doi.org/10.47522/jmk>
- Rejeki, S., Fitri Faradilla, R., Elvira, I., Ilmu dan Teknologi Pangan, J., Pertanian, F., Kunci, K., Energi, A., Pokok, P., & Corespondensi Author Sri Rejeki Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, S. (2024). Analisis Asupan Energi, Karbohidrat, dan Serat dari Pangan Pokok di Wilayah Non Pertanian di Kota

- Baubau 2022. *Jurnal Gizi Ilmiah*, 11(1).
<https://jurnal.karyakesehatan.ac.id/JGI>
- Rosiana, N. M., Suryana, A. L., & Olivia, Z. (2023). Pengaruh proses pengeringan terhadap sifat fungsional tepung kedelai. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 14(1), 2888.
<https://doi.org/10.35891/tp.v14i1.2888>
- Saeleaw, M., & Schleining, G. (2011). A review: Crispness in dry foods and quality measurements based on acoustic–mechanical destructive techniques. *Journal of Food Engineering*, 105(3), 387–399.
<https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2011.03.012>
- Suherman, Maliza, R., Syahbanu, F., & Supardan, A. D. (2024). *Analisis Zat Gizi Pangan Teori dan Praktik* (Desmawati & L. Atoy, Eds.; 1st ed.). Eureka Media Aksara.
- 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>
- Tamam, B., & Aditia, I. P. G. (2013). Kandungan Polifenol Dan Protein Tepung Kedele Akibat Perlakuan Pengolahan. *Jurnal Skala Husada*, 10(1), 44–46.
- Trinanda, O., & Evanita, S. (2019). Youth Perception Toward Their Traditional Culinary: A Study of Minangkabau Culinary Brand Image. *KnE Social Sciences*, 3(11), 70. <https://doi.org/10.18502/kss.v3i11.3999>
- Vissamsetti, N., Simon-Collins, M., Lin, S., Bandyopadhyay, S., Kuriyan, R., Sybesma, W., & Tomé, D. (2024). Local Sources of Protein in Low- and Middle-Income Countries: How to Improve the Protein Quality? *Current Developments in Nutrition*, 8. <https://doi.org/10.1016/j.cdnut.2023.102049>
- Wellyalina, W., Aisman, A., & Rahmadila, A. (2025). Evaluation of the Nutritional Value of Rice Crackers Made from Local Raw Rice and Rinuak Fish (*Psilopsis* sp). *AJARCDE (Asian Journal of Applied Research for Community Development and Empowerment)*, 9(1), 79–82.
<https://doi.org/10.29165/ajarcde.v9i1.542>
- Wijanarti, S., Mufyda Rahmatika, A., Hardiyanti, R., Studi Agroindustri, P., Teknologi Hayati dan Veteriner, D., & Vokasi, S. (2018). Pengaruh Lama Penyangraian Manual Terhadap Karakteristik Kakao Bubuk. In *Jurnal Nasional Teknologi Terapan* (Vol. 2, Number 2).