

DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, A. (2020). Potensi Pangan Fungsional dan Perannya dalam Meningkatkan Kesehatan Manusia yang Semakin Rentan-Mini Review. *Teknosains: Media Informasi Sains Dan Teknologi*, 14(2).
- Adawiyah, Dede. *Evaluasi Sensori Produk Pangan*. (2024). Jakarta Timur. Bumi Aksara.
- AKG.2019. Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia. Peraturan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019.
- Al-Abbasy, O.Y., Younus, S.A., Rshan, A. I., & Ahmad, O.A.S. (2024). Maillard reaction: Formation, advantage, disadvantage and control. A Review. *Food Science and Applied Biotechnology*, 7(1), 145-161.
- American Diabetes Association., 1999. Position of the American Dietetic Association: Functional foods.
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. *Biskuit. SNI 01-2973 :2011*. Badan Standardisasi Nasional: Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori (SNI 01-2346-2006). Jakarta.
- Batista, A. P., Niccolai, A., Bursic, I., Sousa, I., Raymundo, A., Rodolfi, L., Biondi, N., & Tredici, M. R. (2019). Microalgae as functional ingredients in savory food products: Application to wheat crackers.
- BPOM. (2011). Pengawasan Klaim dalam Label dan Iklan Pangan Olahan. Peraturan Kepala Badan POM RI Nomor HK.03.1.23.11.11.09909 Tahun 2011. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- BPOM. (2011). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.11.11.09909 Tahun 2011 Tentang Pengawasan Klaim dalam Label dan Iklan Pangan Olahan. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2016). Keputusan Kepala Badan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan tentang Pengawasan Klaim dalam Label dan Iklan Produk Pangan Olahan. BPOM, Jakarta
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2021). Keputusan Kepala Badan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan tentang Pengawasan Klaim dalam Label dan Iklan Produk Pangan Olahan. BPOM, Jakarta

- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1992. SNI No. 01-2973-1992. Syarat Mutu Biskuit. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- CBI, (2019). The european potential for healthy snack with grains, pulses and oilseeds. In <https://www.cbi.eu/market-information/grains-pulses-oilseeds/healthy-snacks/market-potential>.
- Forde, C.G.(2016). Flavor Perception and Satiation. In P. Etievant, E. Guichard, C. Salles, &A. Voilley (Eds.), Flavor (pp.251-276). Woodhead Publishing.
- Galindo, M.M., Schneider, N.Y., Stahler, F., tole, J., & Meyerhof, W.(2012).Taste Preference. In C. Bouchard & J.M. Ordovas (Eds.), Progress in Molecular Biology and Translational Science (Vol. 108, pp. 386-426). Academic Press.
- Haryadi. (2008). Teknologi Pengolahan Beras. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Hartomo, A. (2019). *Emulsi dan pangan instant ber-lesitin* . Yogyakarta: Universitas Indonesia.
- Hendrawan , Y., Ahmad , A. M., Djoyowasito, G., & Marantika , M. E. (2016). Pengkajian Beras Pecah Kulit (Brown Rice) Dalam Kemasan Vakum (Vacuum Packaging) Berdasarkan Ketebalan Plastik Kemasan Jenis Nylon. *Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 250-261.
- Idrak, A., Tahir, M., & Liputo, S. A. (2022). Analisis kimia minuman fungsional daun kersen dan biji buah pepaya dengan penambahan gula aren. *Jambura Journal of Food Technology*, 4(2), 121-128.
- Kemenkes. (2020). Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI) 2020.
- Khoerunisa, T. K. (2020). Review : Pengembangan Produk Pangan Fungsional Di Indonesia Berbasis Bahan Pangan Lokal Unggulan. *Indonesian Journal of Agricultural and Food Research*, 2(1), 49-59.
- Kurniawati, Adelya Desi. 2023. *Pengembangan Produk Pangan: Rancangan Penelitian dan Aplikasinya*. Malang: UB Press.
- Kusnandar, Feri. *Kimia Pangan Komponen Makro*. (2019). Indonesia: Bumi Aksara 1.
- Malibun, F.B. (2019). Pembuatan *Rice crackers* dengan penmabahan Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Serbuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*) sebagai Pangan Fungsional. *Pendidikan Teknologi Pertanian*, 1-13.

- Mariana E. (2010). Pembuatan Crackers Jagung dan Pendugaan Umur Simpannya dengan Pendekatan Kadar Air Kritis. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Susanto, D. A., & Kristiningrum, E. (2021). Pengembangan Standar Nasional Indonesia (SNI) Definisi Pangan Fungsional. *Jurnal Standardisasi*, 23(1), 53. <https://doi.org/10.31153/js.v23i1.85>
- Prahesti, R., & Rahmawati, N. (2020). Daun Torbangun(*Coleus Amboiiicus* L) Meningkatkan Kadar Prolaktinin dan Produksi ASI Pada Ibu Menyusui. *Media Ilmu Kesehatan*.
- Prasetyaningrum, A. (2010). Kelayakan Biji Durian Sebagai Bahan pangan Alternatif : Aspek Nutrisi dan Tekno Ekonomi.
- Rauf , F. H., Tangke, U., & Namsa, D. (2019). Dinamika Populasi Ikan Teri (*Stolephorus* sp) yang di Daratkan di Pasar Higienis Kota Ternate. *Jurnal BIOSAINTEK*.
- RI, K. (2017). *Pedoman Metode Melengkapi Nilai Gizi Bahan Makanan Pada Tbel Komposisi Pangan Indonesia..*
- Ridwan, Eka RSS, Ign S. (1996). Pengaruh suhu dan waktu pengukusan terhadap sifat-fisiko kimia opak tepung ketan. *J. Ilmu dan Tek. Pangan* 1: 1–6.
- Rochmawati, Nia. (2019). *Food Science and Sensory Analysis*. Surabaya: OTTIMMO International Master Gourmet Academy.
- Rustagi, S. (2020). Food texture and its perception, acceptance and evaluation. *Biosciences Biotechnology Research Asia*, 17(3), 651-658.
- Santoso, dkk. (2020). Analisis Pangan. Indonesia : UGM Press.
- Setiawani, G., & Harahap, N. (2018). Analisis Ketersediaan Pangan Lokal Dalam Mendukung Diversifikasi Pangan Di Provinsi Sumatera Utara. *Polbangtan*.
- Setyaningsih, dwi. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Subagyo, H. A., Slamet, A., & Kanetro, B. (2021). Membangun Sinergi antar Perguruan Tinggi dan Industri Pertanian dalam Rangka Implementasi Merdeka Belajar Kampus Merdeka.
- Zulfikar. (2018). Tipa – Tipa, Serealnya Orang Batak. *Kuliner Indonesiaku*