

DAFTAR PUSTAKA

- Adi, A. C. (2021). Karbohidrat. Hardinsyah & Supariasa (Ed.). *Ilmu Gizi: Teori dan Aplikasi* (p. 37). Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Agusta, G., Rahmiati, R., Sigit, B., & Handarini, K. (2025). Rasio Tapioka: Tepung Tulang Ikan Mujahir (*Oreochromis mossambicus*) Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Kerupuk yang Dihasilkan. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 20(2), 65–76.
- Aina, Q. (2021). Pengaruh Penambahan Tepung Teri Medan (*Stolephorus Teguhi*) Pada Pembuatan Cookies Terhadap Sifat Organoleptik dan Kandungan Protein Sebagai Alternatif Makanan Selingan Anak. *Jurnal Info Kesehatan*, 11(1), 453–460.
- 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*, 01(01), 14–17.
- Ardina, O. J. P. (2024). *Karakteristik Pengeringan dan Profil Kimia Tempe dengan Perlakuan Lama Fermentasi*. Skripsi. Universitas Gajah Mada. UGM Repository. Diakses pada Juli 2025, dari <https://etd.repository.ugm.ac.id/penelitian/detail/236699>
- Astawan, M., Prayudani, A. P. G., Haekal, M., Wresdiyati, T., & Sardjono, R. E. (2024). Germination effects on the physicochemical properties and sensory profiles of velvet bean (*Mucuna pruriens*) and soybean tempe. *Frontiers in Nutrition*. 11:1383841. 1-11.
- Astawan, M., Wresduati, T., & Ichsan, M. (2016). Karakteristik Fisikokimia Tepung Tempe Kecambah Kedelai. *Jurnal Gizi Pangan*, 11(1), 35–42.
- Badan Pangan Nasional (BPN). (2024). Konsumsi Pangan Nasional dan Provinsi Tahun 2019-2023. In *Badan Pangan Nasional*.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). (2016). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) No. 9 Tahun 2016 tentang Acuan Label Gizi. In *Peraturan BPOM* (pp. 1–9).
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). (2021). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) No. 26 Tahun 2021 tentang Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan. In *Peraturan BPOM* (pp. 1–16).
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). (2022). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) No. 1 Tahun 2022 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label Dan Iklan Pangan Olahan. In *Peraturan BPOM*

(Vol. 11, pp. 1–16).

Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa. (2025). Camilan. Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) Daring. Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi Republik Indonesia. Diakses 25 September 2025, dari <https://kbbi.kemdikbud.go.id/>

Badan Pusat Statistik (BPS). (2024). *Statistik Penyediaan Makanan dan Minuman 2023*. Diakses pada 8 Juni 2025, dari <https://www.bps.go.id/id/publication/2024/12/23/f2c7743c4712aaeaa4abf694/statistik-penyediaan-makanan-dan-minuman-2023.html>

Badan Pusat Statistik (BPS). (2023). Survei Kesehatan Indonesia Tahun 2023. In *Kementrian Kesehatan*.

Badan Standarisasi Nasional (BSN). (1992). SNI 01-2891-1992 Makanan dan Minuman. In *Standar Nasional Indonesia* (p. 163).

Badan Standarisasi Nasional (BSN). (2006). SNI 01-2346-2006 Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. In *Standar Nasional Indonesia*. <https://doi.org/10.33596/anth.23>

Badan Standarisasi Nasional (BSN). (2015). SNI 01-2886-2015 Makanan Ringan Ekstrudat. In *Standar Nasional Indonesia* (pp. 1–41).

Borman, R. I., & Fauzi, H. (2018). Penerapan Metode Perbandingan Eksponensial (MPE) Dalam Sistem Pendukung Keputusan Penerima Beasiswa Siswa Berprestasi pada SMK XYZ. *CESS: Journal of Computer Engineering, System and Science*, 3(1), 17–22.

AMETEK Brookfield. (2016). *CT3 Texture Analyzer Operating Instructions Manual No. M08-372-F1116* (Vol. 8139). Middleboro, MA: AMETEK Brookfield.

Cahyani, A. P., Maulidyanti, L., Wresdiyati, T., & Astawan, M. (2020). Perbandingan Karakteristik Fisikokimia dan Komposisi Asam Amino Tepung Tempe Larut Air dengan Isolat Protein Kedelai Komersial. *Jurnal Pangan*, 29(1), 45–54.

Dali, F. A. (2024). Pemilihan Ikan Segar Berdasarkan Evaluasi Kualitas Sensori: Edukasi Siswa Madrasah Aliyah. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Sains dan Teknologi*, 3(4), 59-68.

Damayanti, D. (2021). Protein. Hardinsyah & Supariasa (Ed.). *Ilmu Gizi: Teori dan Aplikasi* (p. 37). Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.

Darmawan, M. (2025). Pengaruh Jenis Kemasan terhadap Total Mikroba dan Uji Organoleptik Tempe Kedelai. *Wanatani*. 5(1), 54-64.

- Debruyne, L. K., Pinna, K., & Whitney, E. (2015). *Nutrition & Diet Therapy Ninth Edition*. Boston: Cengage Learning.
- Dianingtyas, E., Sulistiastutik, & Suwita, I. K. (2018). Formulasi Tepung Bekatul Dan Tepung Tempe Terhadap Mutu Kimia, Nilai Energi, Dan Mutu Organoleptik Sereal Flakes Untuk Obesitas Pada Anak. *Jurnal Informasi Kesehatan Indonesia (JIKI)*, 4(2), 128–135.
- Dwiani, A., & Rahman, S. (2021). Pengaruh Konsentrasi dan Lama Perendaman dalam Larutan Kapur Sirih terhadap Mutu Keripik Pisang Kepok (*Musa paradisiaca formatypica*). *Jurnal Agrotek Ummat*, 8(2), 85–90.
- Dwipayanti, H., Agustini, N. P., & Antarini, A. A. N. (2022). Pengaruh Rasio Tepung Mocaf dan Tepung Tempe Terhadap Karakteristik Brownies Kukus. *Jurnal Ilmu Gizi: Journal of Nutrition Science*, 11(2), 96–104.
- Elgadir, M. A., Bakar, J., Rahman, R. A., Karim, R., & Mariod, A. A. (2024). Effect Of Protein – Starch Interaction On Rheological , Textural , And Sensory Properties Of Keropok Lekor. *Proceedings of Kazan University: Natural Sciences Series*, 166(2), 238–254.
- Filianty, F., Ramadhaningsih, N., & Mahani. (2025). Karakterisasi Kimia Tepung Kulit Albedo dan Flavedo Buah Jeruk Limon (Citrus limon). *TEKNOTAN: Jurnal Industri Teknologi Pertanian*, 19(2). 103-108.
- Fiqriansyah, M., Putri, S. A., Syam, R., Rahmadani, A. S., Frianie, T. N., Anugrah, S., Sari, Y. I., Adhayani, A. N., Nurdina, Fauzan, Bachok, N. A., Manggabarani, A. M., & Utami, Y. D. (2021). *Teknologi Budidaya Tanaman Jagung (Zea mays) dan Sorgum(Sorghum bicolor (L.) Moench)*. Makassar: Penerbit Jurusan Biologi UNM.
- Grand View Research. (2024). *Tortilla Chips Market Size, Share & Trends Analysis Report By Product (Organic, Conventional), By Type (Baked, Fried), By Distribution Channel (Online, Offline), By Region, And Segment Forecasts, 2024 - 2030*. Diakses pada 4 Juli 2025, dari <https://www.grandviewresearch.com/industry-analysis/Tortilla-chips-market>
- Groper, S. S., & Smith, J. L. (2021). *Advanced Nutrition and Human Metabolism (7th ed.)*. Belmont: Cengage Learning.
- Haerudjaman, R. (2021). Pengaruh Imbangan Tepung Tempe Dan Terigu Terhadap Karakteristik Roti Tawar. *AGRITEKH (Jurnal Agribisnis Dan Teknologi Pangan)*, 2(1), 34–51.
- Hall, K. D., Ayuketah, A., Brychta, R., Cai, H., Cassimatis, T., Chen, K. Y., Chung, S. T., Costa, E., Courville, A., Darcey, V., Fletcher, L. A., Forde, C. G., Gharib, A. M., Guo, J., Howard, R., Joseph, P. V., McGehee, S., Ouwerkerk,

- R., Raisinger, K., Zhou, M. (2020). Ultra-Processed Diets Cause Excess Calorie Intake and Weight Gain: An Inpatient Randomized Controlled Trial of Ad Libitum Food Intake. *Cell Metabolism*, 30(1), 67–77.
- Harahap, R. H., Lubis, Z., & Kaban, J. (2018). Komponen Flavor Volatil Tempe yang Dibungkus dengan Daun Pisang dan Plastik. *Agritech: Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian UGM*. 38(2), 194-199.
- Haq, A. D., Ratnaningsih, N., & Lastariwati, B. (2021). Substitusi Tepung Ikan Teri (*Stolephorus sp.*) dalam Pembuatan Kue Semprong sebagai Sumber Kalsium untuk Anak Sekolah. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 24(3), 292–300.
- Hidayat, Y. S., & Rosidah, U. (2022). Pengaruh Penambahan Tepung Tulang Ikan Gabus (*Channa striata*) terhadap Sifat Fisik dan Kimia Tortilla Jagung. *Prosiding Seminar Nasional Lahan Suboptimal*, 10(1), 358–367.
- Hossain, M. J., Alam, A. N., Lee, E. Y., Hwang, Y. H., & Joo, S. T. (2024). Umami Characteristics and Taste Improvement Mechanism of Meat. *Food Science of Animal Resources*, 44(3), 515.
- Ibañez, F. C., Merino, G., Marín-Arroyo, M. R., & Beriain, M. J. (2022). Instrumental and Sensory Techniques to Characterize the Texture of Foods: A Systematic Review. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 21(3), 2738–2771.
- Imtiyaz, H., Soni, P., & Yukongdi, V. (2021). Role of Sensory Appeal, Nutritional Quality, Safety, and Health Determinants on Convenience Food Choice in an Academic Environment. *Foods*, 10(345), 1–17.
- Indriyani, R., Novika, Y., Lupiana, M., & Wahyuni, E. S. (2023). Study of Tortilla Chips Snack from Corn Flour and Tempeh Formulation for Stunting Prevention Kajian Camilan Tortilla Chips dari Formulasi Tepung Jagung dan Tempe untuk Pencegahan Stunting. *Amerta Nutrition*, 7(3), 358–364.
- International Organization for Standardization (ISO). (2020). *Sensory Analysis—Methodology—Texture Profile (ISO 11036)*. 2020, 1–18.
- Islandsun. (2022). *Tren Pertumbuhan Industri Makanan Ringan di Indonesia*. Diakses pada 4 Juli 2025, dari <https://islandsunindonesia.com/id/tren-makanan-ringan-indonesia/>
- Islas-rubio, A. R., María, A., Barca, C. De, Enrique, L., & Carmen, M. (2014). Development and Evaluation of a Nutritionally Enhanced Multigrain Tortilla Snack. *Plant Food for Human Nutrition*, 69(2), 128–133.
- Jain, R., & Goomer, S. (2019). Evaluation of Food Nitrogen and Its Protein Quality Assessment Methods. *International Journal of Food and Nutritional Science*,

6(June), 68–74.

Kawas, M. L., & Moreira, R. G. (2001). Characterization of product quality attributes of tortilla chips during the frying process. *Journal of Food Engineering*, 47(2), 97–107.

Kayacier, A., & Singh, R. K. (2023). Textural Properties of Baked Tortilla Chips. *LWT-Food Science and Technology*, 36(5), 463–466.

Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP). (2024). *Analisis Indikator Kinerja Utama (IKU)*. Rahmantlya, D. Arriyana, & Susiyanti (Ed.), Vol. 2. Jakarta: Pusat Data, Statistik dan Informasi.

Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP). (2024). *Produksi Perikanan*. Diakses pada 4 Juli 2025, dari <https://portaldata.kkp.go.id/portals/data-statistik/produksi/summary>

Kementerian Kesehatan (Kemenkes). (2014). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia tentang Pedoman Gizi Seimbang (PMK No. 41 Tahun 2014)*.

Kementerian Kesehatan (Kemenkes). (2017). Daftar Komposisi Bahan Makanan 2017. In *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*.

Kementerian Kesehatan (Kemenkes). (2019). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia (PMK No. 28 Tahun 2019)*.

Khusun, H., Februhartanty, J., Anggraini, R., Mognard, E., Alem, Y., Noor, M. I., Karim, N., Laporte, C., Poulain, J. P., Monsivais, P., & Drewnowski, A. (2022). Animal and Plant Protein Food Sources in Indonesia Differ Across Socio-Demographic Groups: Socio-Cultural Research in Protein Transition in Indonesia and Malaysia. *Frontiers in Nutrition*, 9(February), 1–8.

Manik, N. A., & Pakpahan, N. (2022). Pengaruh Lama Pengukusan Adonan terhadap Karakteristik Fisik Kerupuk Lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*). *Journal of Tropical Agrifood*, 4(2), 83–89.

Mawarno, B. A. S., & Putri, A. S. (2022). Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Snack Bar Tinggi Protein Bebas Gluten dengan Variasi Tepung Beras, Tepung Kedelai dan Tepung Tempe. *AgriHealth: Journal of Agri-Food, Nutrition and Public Health*, 3(1), 47–54.

Mentari, A. D., Setiawan, B., & Palupi, E. (2022). Pengembangan RUTF (Ready To Use Therapeutic Food) Berbahan Sereal dan Kedelai Bagi Balita Malnutrisi Akut Berat. *Jurnal Media Gizi Indonesia*, 17(1), 11–20.

Monteiro, C. A., Cannon, G., Levy, R. B., Moubarac, J. C., Louzada, M. L. C.,

- Rauber, F., Khandpur, N., Cediel, G., Neri, D., Martinez-Steele, E., Baraldi, L. G., & Jaime, P. C. (2019). Ultra-processed foods: What they are and how to identify them. *Public Health Nutrition*, 22(5), 936–941.
- Muhimah, H., & Farapti. (2023). Ketersediaan dan Perilaku Konsumsi Makanan Jajanan dengan Status Gizi pada Anak Sekolah Dasar: Literature Review. *Media Gizi Kesmas*, 12(1), 575–582.
- Nafsiah, I., Rizal, S., Koesoemawardani, D., & Susilawati. (2022). Karakteristik Sensori dan Kimia Tortilla Chips dengan Penambahan Tepung Cangkang Rajungan (*Protunus pelagicus*). *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 1(2), 306–315.
- Nielsen, S. S. (2017). *Food Analysis Laboratory Manual: Third Edition*. Ohio: Springer.
- Nurhayati, S., Susilawati, I., & Indriani, N. P. (2021). Pengaruh Berbagai Varietas Jagung Manis (*Zea mays saccharata* Sturt.) terhadap Berat Segar, Berat Kering dan Kandungan Serat Kasar Biomassa Tanaman Jagung. *Jurnal Nutrisi Ternak Tropis Dan Ilmu Pakan*, 3(3), 95–105.
- O’Kane, N., Watson, S., Kehoe, L., O’Sullivan, E., Muldoon, A., Woodside, J., Walton, J., & Nugent, A. (2023). The patterns and position of snacking in children in aged 2 – 12 years: A scoping review. *Appetite*, 188(April), 1–13.
- Oke, E. K., Idowu, M. A., Sobukola, O. P., Adeyeye, S. A. O., & Akinsola, A. O. (2018). Frying of Food: A Critical Review. *Journal of Culinary Science & Technology*. 16(2), 107-127.
- Pangestu, D., & Ansori, M. (2024). Pembuatan Tortilla Chips Komposit Kulit Melinjo Kerikil dengan Jagung Terhadap Kualitas Inderawi, Tingkat Kesukaan Masyarakat, Kandungan Protein dan Kapasitas Antioksidan. *Food Science and Culinary Education Journal*, 12(2), 34–40.
- Pangestuti, E. K., & Darmawan, P. (2021). Analysis of Ash Contents in Wheat Flour by The Gravimetric Method. *Jurnal Kimia Dan Rekayasa*, 2(1), 16–21.
- Panjaitan, T. F. C., Fadhlullah, M., Nurmala, R., & Sipahutar, Y. H. (2021). Analisis Kandungan Nutrisi Biskuit Cracker dengan Penambahan Tepung Ikan Teri Nasi (*Stolephorus sp.*) di UD. Sinar Bahari. *Prosiding Simposium Nasional VIII Kelautan Dan Perikanan*, 195–202.
- Pertiwi, S. R. R., Novidahlia, N., & Apriani, Y. (2023). Karakteristik Mutu Tekstur dan Fisik Mi Glosor Berbahan Baku Pati Campolay (*Pouteria campechiana*) Termomodifikasi Heat-Moisture Treatment dan Pati Umbi Garut (*Maranta arundinacea l.*). *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(1), 23–32.
- Perwatasari, D. D., Puspantari, W., Komariyah, K., Budiyanto, & Tjokrokusumo,

- D. (2024). Effect of Baking Powder and Thickness on Physical Properties and Sensory Characteristics of Corn Tortilla. *AIP Conference Proceedings*, 2957(1).
- Pujiastuti, V. I., Lubijarsih, M. A., & Febriani, D. H. (2025). Analisis Proksimat dan Karakteristik Fisik Beras Analog Berbasis Tepung Sukun dengan Penambahan Ikan Teri Nasi. *Amerta Nutrition*, 9(2), 225–236.
- Puspitasari, A., Astawan, M., & Wresdiyati, T. (2020). Pengaruh Germinasi Kedelai terhadap Komposisi Proksimat dan Komponen Bioaktif Isoflavon Tempe Segar dan Semangit. *Jurnal Pangan*, 29(1), 35–44.
- Putinur, P., Roiska, R., Wulandari, W., Hasanah, H., Arbajayanti, R. D., & Bareta, A. R. (2025). Mutu Organoleptik, Kimia dan Mikrobiologi Ikan Selar (*Caranx leptolepis*) yang Disimpan pada Suhu Ruang, Dingin dan Beku. *Jurnal Fishtech*, 14(1), 47–55.
- Putri, D. N., Windiana, L., & Pakpahan, O. P. (2020). *Teknologi Frozendough dan Sourdough*. Malang: UMMPress.
- Rachmania, N. W. (2014). *Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Teri Nasi (Stolephorus commersini Lac.) terhadap Kadar Kalsium dan Mutu Organoleptik Cornflakes sebagai Alternatif Makanan Tinggi Kalsium*. Skripsi. Universitas Brawijaya.
- Rahman, N., & Naiu, A. S. (2021). Karakteristik Kukis Bagea Tepung Sagu (*Metroxylon sp.*) yang Disubstitusi Tepung Ikan Teri (*Stolephorus sp.*). *Jambura Fish Processing Journal*, 3(1), 16–26.
- Rahmi, Y., Widya, N., Anugrah, P. N., & Tanuwijaya, L. K. (2018). Tepung Ikan Teri Nasi sebagai Sumber Kalsium dan Protein pada Corn Flakes Alternatif Sarapan Anak Usia Sekolah. *Nutrive Diatita*, 10(1), 34–44.
- Ramos, M. U., Martinez, A. R., Alvarado, M. A. G., Olvera, V. R., & Cervantes, M. A. S. (2019). Effect of Repeated Frying on the Physical Characteristics, the Formation of Acrylamide and Oil Uptake of Tortilla Chips Subjected to Pre-Drying Treatment. *Journal Food Science Technology*, 56(4), 1708–1714.
- Rohmayanti, T., Novidahlia, N., & Damayanti, I. (2019). Karakteristik Tortilla Chips dengan Penambahan Tepung Ampas Kecap. *Jurnal Agroindustri Halal*, 5(1), 113–121.
- Rooney, I. W., & Serna-Saldivar, S. O. (2015). *Tortillas: Wheat Flour and Corn Products*. Minnesota: Elsevier.
- Rosalinda, B., Rosida, & Putra, A. Y. T. (2025). The Characteristics of Tortilla Chips Made from Proportions of White Corn Flour and Tapioca, and NaHCO₃ Addition. *AJARCDE: Asian Journal of Applied Research for Community*

Development and Empowerment, 9(1), 91–97.

Rosenthal, A. J. (2024). An exploration into the measurement and reporting of food firmness and hardness. *Journal of Texture Studies*, 55(6), e12873.

Rosida, Jariyah, & Oktalydia, S. P. (2024). Karakteristik Fisikokimia Tortilla Chips dari Tepung Jagung Tambin, Tepung Sagu dan Tepung Udang Rebon. *Jurnal Teknologi Pangan*, 18(1), 67–76.

Roudaut, G., Dacremont, C., Vallès Pàmies, B., Colas, B., & Le Meste, M. (2002). Crispness: A Critical Review on Sensory and Material Science Approaches. *Trends in Food Science and Technology*, 13(6–7), 217–227.

Sasmita, S., Pebruwanti, N., & Fitriani, I. (2019). *Buku Perikanan Teri Utara Jawa Tengah*. (A. Syafii (ed.); Issue March). Semarang: Cipta Prima Nusantara Semarang.

Schienze, A., Osmani, F., & Iannilli, E. (2025). Effects of Umami Taste on Visual Food Cue Processing: An ERP Study with Source Localization. *Foods*, 14(14).

Seveline, Diana, N., & Taufik, M. (2019). Formulasi Cookies dengan Fortifikasi Tepung Tempe dan Penambahan Rosela (*Hibiscus sabdariffa L.*). *Jurnal Bioindustri*, 01(02), 245–260.

Soleha, M. U. (2024). Hubungan Asupan Protein Hewani dan Nabati dengan Kejadian Anemia pada Ibu Hamil Trimester 3 di Desa Dawuhan. *Asyyifa Jurnal Ilmu Kesehatan*, 2(1), 18–28.

Stable Micro Systems. (2021). *Texture Profile Analysis (TPA) and Texture Analyser User Manual*. Diakses pada 18 Oktober 2025, dari <https://www.stablemicrosystems.com/TextureProfileAnalysis.html>

Suherman, Maliza, R., Syahbanu, F., Supardan, A. D., Rita, R. S., Arisanty, D., Dessy, M., Yerizel, E., Amrinanto, A. H., Handito, D., & Jati, M. A. S. (2024). *Analisis Zat Gizi Pangan: Teori dan Praktik*. Purbalingga: Eureka Media Aksara.

Syafutri, M. I., & Lidiasari, E. (2014). Pengaruh Konsentrasi Penambahan Tepung Tempe terhadap Karakteristik Tortilla Labu Kuning. *Jurnal Teknologi Industri Dan Hasil Pertanian*, 19(2), 289–296.

Syaiful, F. (2022). Pengaruh Penambahan Tepung Komposit (Kacang Merah-Kacang Kedelai) Terhadap Karakteristik Tortilla Chips. *Pasundan Food Technology Journal*, 9(2), 39–45.

Tamam, B. (2022). Tempe: Pangan Lokal Unggul (Superfood) Khasanah Budaya Bangsa. *Indonesian Red Crescent Humanitarian Journal*, 1(1), 41–48.

- Torres, N., Cornejo, S. T., Villegas, L. A., Noriega, L. G., Escondrillas, G. A., & Tovar, A. R. (2023). Amino Acid Catabolism: An Overlooked Area of Metabolism. *Nutrients*, 15(15). 1-21.
- Wardani, Y. S., Herawati, D. M. D., & Megawati, G. (2023). Asupan Energi dan Protein pada Ibu Menyusui ASI Eksklusif di Kecamatan Batununggal Kota Bandung. *Nutrition Scientific Journal*, 2(1), 42–49.
- Yenrina, R. (2015). *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif* (Vol. 2). Padang: Andalas University Press.
- Zhang, Q., Saleh, A. S. M., Chen, J., & Shen, Q. (2018). Chemical Alterations Taken Place During Deep-Fat Frying Based on Certain Reaction Products: A Review. *Food Chemistry*. 251, 9–17.