

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, B. (2017) 'Peningkatan Kadar Antosianin Beras Merah dan Beras Hitam Melalui Biofortifikasi', *Jurnal Litbang Pertanian*, 36(2), pp.91-97.
- Aina, Q. & Irianti, B. (2020) 'Pengaruh Formulasi Kadar Protein dan Kalsium pada MP-ASI Kacang Tunggak dan Beras Merah terhadap Uji Organoleptik pada Ibu Bayi dan Uji Daya Terima pada Bayi', *Jurnal Gizi*, 9(1), pp.115-123.
- Amahorseja, A.L. (2018) 'Profil Asam Lemak Ikan Tuna (*Thunnus sp.*) Asap', *Hibualamo: Seri Ilmu-Ilmu Alam dan Kesehatan*, 2(1), pp.47-57.
- American Diabetes Association. (2014) 'Standars of Medical Care in Diabetes-2014', *Diabetes Care*, 37(1):S14-S80, doi: 10.2337/dc14-S014.
- Anugeraheni, A.P. (2018) '*Pengembangan Biskuit MP-ASI Dengan Penambahan Puree Labu Kuning (Cucurbita Moschata) dan Tepung Beras Merah (Oryza nivara)*', Doctoral Dissertation, Unika Soegijapranata, Semarang.
- Ascheri, D.P.R., Boêno, J.A., Bassinello, P.Z., & Ascheri, J.L.R. (2012) 'Correlation Between Grain Nutritional Content and Pasting Properties of Pre-Gelatinized Red Rice Flour', *Revista Ceres*, 59, pp.16-24.
- Astuti, E.J. (2017) 'Serat Pangan dalam Produk Pangan Fungsional', *Research Report*.
- Ayustaningwarno, Fitriyono. (2014) *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*, Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. (2018a) *Laporan Nasional (Riset Kesehatan Dasar) Riskesdas 2018*, Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan RI.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. (2018b) *Laporan Provinsi DI Yogyakarta (Riset Kesehatan Dasar) Riskesdas 2018*, Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan RI.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). (2016) *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2016 tentang Pengawasan Klaim pada Label dan Iklan Pangan Olahan*, Jakarta: BPOM.
- Badan Pusat Statistik. (2018) *Statistik Penduduk Lanjut Usia 2018*, Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (2005) '*SNI 01-7111.1-2005 Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) – Bagian 1: Bubuk Instan*', Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (2006) '*SNI 01-3751-2006 Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan*', Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Cahyanty, D.A. (2016) '*Pengaruh Konsentrasi Garam Fosfat (Na₂HPO₄) dan Konsentrasi Sukrosa (C₁₂H₂₂O₁₁) terhadap Karakteristik Bubur Beras Ketan Hitam (Oryza Sativa Glutinosa) Instan*', Doctoral Dissertation, Universitas Pasundan.
- Crickerd, K. M. & Forde, C. G. (2016) 'Sensory Influences on Food Intake Control: Moving Beyond Palatability', *Obesity Reviews*, 17(1), pp. 18-29.
- Daeli, E. & Ardiaria, M. (2018) 'Pengaruh Pemberian Nasi Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Nasi Beras Hitam (*Oryza sativa L. indica*) terhadap

- Perubahan Kadar Gula Darah dan Trigliserida Tikus Wistar (*Rattus norvegicus*) Diabetes Melitus Tipe 2', *JNH (Journal of Nutrition and Health)*, 6(2), pp.42-56.
- Dainy, N.C., Kusharto, C.M., Madanijah, S., & Nasrun, M.W.S. (2016) 'Status Gizi Kaitannya dengan Dislipidemia pada Pralansia dan Lansia', *Jurnal Gizi dan Pangan*, 11(2), pp.153-158.
- Damisi, S., Husain, R., & Yusuf, N. (2021) 'Karakteristik Biskuit Tepung Ubi Kayu (*Manihot esculenta*, crantz) Substitusi Tepung Tetelan Ikan Tuna (*Thunnus sp.*)' *Jambura Fish Processing Journal*, 3(2), pp.77-88.
- Demam J. M. (1999) *Principle of Food Chemistry*, Aspen Publisher, Maryland: Gaithsburg.
- Dewi, A.A.T., Sumarto, S., & Kunaepah, U. (2017) 'Sifat Organoleptik, Kadar kalsium, kadar protein, dan Sifat fisik MP-ASI Bubur Instan Bayi Substitusi Tepung Ikan Pepetek' *Media Informasi*, 13(1), pp.43-52.
- Dewi, D.P. (2018) 'Substitusi Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera L.*) pada Cookies terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Kadar Proksimat, dan Kadar Fe', *Ilmu Gizi Indonesia*, 1(2), pp.104-112.
- Eliana, F., SpPD, K.E.M.D. & Yarsi, B.P.D.F. (2015) *Penatalaksanaan DM Sesuai Konsensus PERKENI 2015*, Jakarta: PB. Perkeni.
- El-Sayed, S.M. & Youssef, A.M. (2019) 'Potential Application of Herbs and Spices and Their Effects in Functional Dairy Products', *Heliyon*, 5(6), p.e01989.
- Febriana, A. (2014) Evaluasi Kualitas Gizi, Sifat Fungsional, dan Sifat Sensoris Sala Lauak dengan Variasi Tepung Beras Merah sebagai Alternatif Makanan Sehat. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(2), pp.28-38.
- Fitri, R.R. & Asih, E.R. (2018) 'Pemanfaatan Ikan Gabus (*Channa striata*) dan Tomat (*Lypersion esculentum* Mill) sebagai Penyedap Rasa Alami', *JPK: Jurnal Proteksi Kesehatan*, 7(2), pp.94-100.
- Gropper, S.S., Smith, J.L., & Groff, J.L. (2009) *Fiber In: Advanced Nutrition and Human Metabolism 5th Ed*, Wadsworth: Cengage Learning.
- Hadawiyah, R. (2018) 'Pengaruh Lama Penghangatan Dalam Alat Pemasak Nasi terhadap Mutu Nasi Beras Merah (*Oryza Nivara*)', Doctoral Dissertation, Universitas Mataram.
- Hadinoto, S. & Idrus, S. (2018) 'Proporsi dan Kadar Proksimat Bagian Tubuh Ikan Tuna Ekor Kuning (*Thunnus Albacares*) dari Perairan Maluku', *Majalah Biam*, 14(2), p.51.
- Haliza, W. & Widowati, S. (2021) 'The Characteristic of Different Formula of Low Tannin Sorghum Instant Porridge', *In IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 653(1), p. 012124. IOP Publishing.
- Hamidah, L.M., Afridah, W., & Putri, E.B.P. (2018) 'Uji Daya Terima pada Jelly Drink Kenikir', *Medical Technology and Public Health Journal*, 2(2), pp.143-151.
- Handayani, S. (2016) 'Pengaruh Penambahan Labu Kuning dan Karagenan terhadap Hasil Jadi Fruit Leather Nanas.', *Jurnal Boga*, 5(1), pp.89-98.
- Hastuti, A.R. & Afifah, D.N. (2019) Analisis Aktivitas Antioksidan, Analisis Kandungan Gizi, Uji Organoleptik Snack Bar Sesame Seed dan Tepung Labu Kuning sebagai Alternatif Makanan Selingan dengan Tinggi Antioksidan', *Journal of Nutrition College*, 8(4), pp.219-230.
- Helmalia, A.W., Putrid, P., & Dirpan, A. (2019) 'Potensi Rempah-Rempah Tradisional sebagai Sumber Antioksidan Alami untuk Bahan Baku Pangan

- Fungsional)', *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, pp.26-31.
- Hernawan, E. & Meylani, V. (2016) Analisis Karakteristik Fisikokimia Beras Putih, Beras Merah, dan Beras Hitam (*Oryza sativa* L., *Oryza nivara* dan *Oryza sativa* L. *indica*), ' *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada: Jurnal Ilmu-Ilmu Keperawatan, Analis Kesehatan dan Farmasi*, 15(1), pp.79-91.
- Husain, N., Azis, R., & Engelen, A. (2020) Karakteristik Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Tepung Beras Merah dengan Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lam), ' *Journal Of Agritech Science (JASc)*, 4(1), pp.30-42.
- Iklima, N. (2017) Gambaran Pemilihan Makanan Jajanan pada Anak Usia Sekolah Dasar, ' *Jurnal Keperawatan BSI*, 5(1), pp. 8-17.
- Indriani, Sylvia. (2018) ' *Formulasi Minuman Campuran Ekstrak Daun Insulin (Smallanthus sonchifolius) dan Jus Buah Jambu Kristal (Psidium guajava L.)* Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Iqbal, A., Rochima, E., & Rostini, I. (2016) 'Penambahan Telur Ikan Nilem terhadap Tingkat Kesukaan Produk Olahan Stick', *Jurnal Perikanan Kelautan*, 7(2), pp. 150-155.
- Ismail, A. M. & Putra, D. E. (2017) 'Inovasi Pembuatan Abon Ikan Cakalang dengan Penambahan Jantung Pisang', *Agritech*, 19(1), pp. 45-54.
- Junita, D., Setiawan, B., Anwar, F., & Muhandri, T. (2017) 'Komponen Gizi, Aktivitas Antioksidan, dan Karakteristik Sensori Bubuk Fungsional Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Tempe', *Jurnal Gizi dan Pangan*, 12(2), pp.109-116.
- Kantun, W. (2018) *Pengelolaan Perikanan Tuna*, Yogyakarta: UGM Press.
- Karimah, F.N., Bintoro, V.P., & Hintono, A. (2019) 'Karakteristik Fisikokimia dan Mutu Hedonik Bubur Bayi Instan dengan Variasi Proporsi Tepung Ubi Jalar Ungu dan Kacang Hijau', *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), pp.309-314.
- Karunia, K. A. (2014) ' *Pengaruh Substitusi Pati Ganyong (Canna edulis Ker.) terhadap Kualitas Kimia dan Organoleptik Dodol Susu Kambing* ', Skripsi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP). (2014) *Laporan Kinerja Kementerian Kelautan dan Perikanan Tahun 2014*, Jakarta (ID): Kementerian Kelautan dan Perikanan.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP). (2015) *Analisis Data Pokok Kelautan dan Perikanan 2015*, Jakarta (ID): Kementerian Kelautan dan Perikanan.
- Kementerian Kesehatan RI. (2014) *Situasi dan Analisis Lanjut Usia*, Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kementerian Kesehatan RI. (2017) *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*, Jakarta: Kemenkes RI.
- Kementerian Kesehatan RI. (2019) *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia*, Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kiasaty, Savira. (2019) ' *Uji Daya Terima Pangan Pokok Pengganti Beras Putih dengan Kombinasi Beras Putih, Beras Merah, dan Beras Hitam* ', Skripsi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

- Kusumaningrum, A., Ariani, D., Khasanah, Y., & Wiyono, T. (2017) 'Pengaruh Waktu Penyimpanan terhadap Karakteristik Makanan Tradisional "Jenang Saban"', *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 9(1), pp.23-36.
- Laksmi, R. T. (2012) 'Daya Ikat Air, pH dan Sifat Organoleptik Chicken Nugget yang Disubstitusi dengan Telur Rebus', *Indonesian Jurnal of Food Technology*, 1(1), pp.69-77.
- Lamusu, D. (2018) 'Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L) sebagai Upaya Diversifikasi Pangan', *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), pp.9-15.
- Lawless, H.T. & Heymann, H. (2010) *Sensory Evaluation of Food: Principle and Practice 2nd ed*, London: Springer.
- Lekahena, V.N.J. (2019) 'Karakteristik Kimia dan Sensori Produk Stik di Fortifikasi dengan Tepung Ikan Madidihang', *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*, 12(2), 284–290.
- Mamuaja, C.F. (2016) *Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan*, Manado: Universitas Sam Ratulangi Press.
- Mardiah, Jumiono, A., & Kaniawati, R. (2021) *Makanan Lansia Berbasis Tepung Labu Parang (*Cucurbita moschata* D.)*, Klaten: Penerbit Lakeisha.
- Maulida, R. & Guntarti, A. (2015) 'Pengaruh Ukuran Partikel Beras Hitam (*Oryza sativa* L.) terhadap Rendemen Ekstrak dan Kandungan Total Antosianin', *Pharmaciana*, 5(1):9–16.
- Mayondri, Y. E. (2019) 'Pengaruh Penambahan Gelatin Kulit Ikan Tuna Sirip Kuning (*Thunnus albacares*) untuk Pengembangan Produk Smoothies Buah Naga Merah (*Hylocereus costaricensis*) Diperkaya Tepung Tempe Mix Grain (Kedelai dan Koro Pedang Putih) terhadap Sifat Sensoris, Fisik, Kimiawi, dan Antioksidatif', Skripsi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Mubarak, M. & Wahit, I. (2011) *Ilmu Keperawatan Komunitas 2*, Jakarta: Salemba Medika Oktaviyani, R.
- Naruki, S. & Kanoni, S. (1999) 'Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil Hewani', PAU Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Naseeb, M.A. & Volpe, S.L. (2017) 'Protein and Exercise in the Prevention of Sarcopenia and Aging', *Nutrition Research*, 40, pp.1-20.
- Nazhira, S., Safrida, & Sarong, M.A. (2017) 'Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* D.) dalam Pakan Buatan terhadap Kualitas Warna Ikan Maskoki (*Carassius auratus*)' *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Unsyiah*, 2(2).
- Ningsih, S.E.H. (2018) 'Pengaruh Rasio Konsentrasi Ubi Jalar Ungu dan Beras Merah terhadap Kadar Serat Pangan dan Sensoris Bubur Instan', Doctoral Dissertation, Universitas Mataram, Mataram.
- Notoatmodjo, S. (2018) *Metodologi Penelitian Kesehatan* Jakarta: Rineka Cipta.
- Nugraha, R.A. (2019) 'Pemanfaatan Tepung Pisang Kepok Putih dan Tepung Kacang Hijau dalam Pembuatan Crispy Cookies sebagai Snack Sumber Serat dan Rendah Natrium', *ARGIPA (Arsip Gizi dan Pangan)*, 4(2), pp.94-106.
- Nurlathifah, Afifah. (2016) 'Pengaruh Penambahan Tepung Glukomanan Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) dan Karaginan terhadap Sifat Fisik dan Sensoris Milkshake' Skripsi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Nurohmi, S. (2017) 'Perbedaan Konsumsi Sayur dan Buah pada Subjek Normal dan Penyandang Diabetes Mellitus Tipe 2', *Darussalam Nutrition Journal*, 1(2), 37-44.

- Özden, Ö., Erkan, N., Kaplan, M., & Karakulak, F.S. (2020) 'Toxic Metals and Omega-3 Fatty Acids of Bluefin Tuna from Aquaculture: Health Risk and Benefits', *Exposure and Health*, 12(1), pp.9-18.
- Palijama, S., Breemer, R., & Topurmera, M. (2020) 'Karakteristik Kimia dan Fisik Bubur Instan Berbahan Dasar Tepung Jagung Pulut dan Tepung Kacang Merah', *Agritekno: Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(1), pp.20-27.
- Pamungkas, A., Sulaeman, A., & Roosita, K. (2014) 'Pengembangan Produk Minuman Jeli Ekstrak Daun Hantap (*Sterculia oblongata* R. Brown) sebagai Alternatif Pangan Fungsional', *Jurnal Gizi dan Pangan*, 9(3).
- Pengkumsri, N., C. Chaiyasut, C. Saenjum, S. Sirilun, S. Peerajan, P.Suwannalert, S. Sirisattha, & B.S. Sivamaruthi. (2015) 'Physicochemical and Antioxidative Properties of Black, Brown, and Red Rice Varieties of Northern Thailand', *Journal of Food Science Technology*, 35(2): 331- 338.
- Perdani, C.G., Amaludin, F.N., & Wijana, S. (2019) 'Formulasi Kerupuk Kentang Granola (*Solanum tuberosum* L.) sebagai Makanan Kuliner Khas Tengger Jawa Timur', *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7(3), pp.37-48.
- Perkumpulan Endokrinologi Indonesia (PERKENI). (2015) *Konsensus Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 di Indonesia*, Jakarta: PERKENI.
- Perkumpulan Endokrinologi Indonesia (PERKENI). (2021) *Panduan Pengelolaan Dislipidemia di Indonesia*, Jakarta: PERKENI.
- Priyono, E., Ninsix, R., & Apriyanto, M. (2018) 'Studi Pencampuran Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) dengan Tepung Beras terhadap Karakteristik Biskuit yang Dihasilkan', *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(1), pp.8-20.
- Putri, Renny. (2021) '*Uji Fisikokimiawi dan Hedonik Green Bean Coffee dan Beberapa Simplisia untuk Bahan Minuman Fungsional*', Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Ramadhani, A. & Probosari, E. (2014) 'Perbedaan Kadar Trigliserida Sebelum dan Setelah Pemberian Sari Bengkuang (*Pachyrrhizus erosus*) pada Wanita', *Journal Nutrition College*, 3(4):573-9.
- Rasdianah, N., Martodiharjo, S., Andayani, T. M., & Hakim, L. (2016) 'Gambaran Kepatuhan Pengobatan Pasien Diabetes Melitus Tipe 2 di Puskesmas Daerah Istimewa Yogyakarta', *Indonesian Journal of Clinical Pharmacy*, 5(4): 249-257.
- Rismaya, R., Syamsir, E., & Nurtama, B. (2018) 'Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning terhadap Serat Pangan Muffin, Karakteristik Fisikokimia, dan Sensori', *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 29(1), pp.58-68.
- Sari, D.P., Slamet, A., & Kanetro, B. (2021) 'Pengaruh Variasi Campuran Jenis Beras dan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) serta Suhu Pengeringan terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Tingkat Kesukaan Bubur Instan', *In Prosiding Seminar Nasional Fakultas Pertanian UNS*, 5(1), pp.965-983.
- Silaban, M., N. Herawati, & Y. Zalfiatri. (2017) 'Pengaruh Penambahan Rebung Betung dalam Pembuatan Nugget Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*)', *JOM FAPERTA*, 4(2): 1-13.
- Thoif R.A. (2014) '*Formulasi Substitusi Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Ketan Hitam (*Oryza sativa glutinosa*) dalam Pembuatan Cookies Fungsional*', Skripsi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Soekarto, S. T. (1990) *Dasar-Dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*, Bogor: Institut Pertanian Bogor (IPG).

- Sudarman, M. (2018) '*Pemanfaatan Labu Kuning (Cucurbita moschata) sebagai Bahan Dasar Pembuatan Cookies*', Doctoral Dissertation. Makassar: Universitas Negeri Makassar.
- Sugiyono. (2018) *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*, Bandung: Alfabeta.
- Suharyono, A.S., Nurainy, F., Rizal, S., & Kurniadi, M. (2011) 'Uji Organoleptik dan Mikrobiologi Minuman Sinbiotik dari Ekstrak Cincau Hijau (*Premna oblongifolia* Merr)', *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 4(1).
- Suryani, I., Isdiany, N., & Kusumayanti, G.A.D. (2019) *Dietetik Penyakit Tidak Menular*, Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Susanti, A., Wijanarka, A., & Nareswara, A.S. (2018) 'Penentuan Indeks Glikemiks dan Beban Glikemik pada Cookies Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara*) dan Biji Kecipir (*Psophocarpus tetragonolobus. L*)', *Ilmu Gizi Indonesia*, 2(1), pp.69-78.
- Starowicz, M. & Zieliński, H. (2019) 'How Maillard Reaction Influences Sensorial Properties (Color, Flavor and Texture) of Food Products?', *Food Reviews International*, 35(8), pp.707-725.
- Syafitri, D. & Noer, E.R. (2016) '*Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Gabus dan Labu Kuning terhadap Kandungan Zat Gizi dan Tingkat Kesukaan Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) Bubur Instan*' Doctoral Dissertation, Universitas Diponegoro.
- Thenir, R. & Ansharullah, D.W. (2017) 'Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) terhadap Penilaian Organoleptik dan Analisis Proksimat Kue Bolu Mangkok', *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 2(1), pp.370-381.
- Tuhumury, H.C., Ega, L., & Sulfiyah, P. (2020) 'Karakteristik Fisik Mie Basah dengan Variasi Tepung Terigu, Tepung Mocaf, dan Tepung Ikan Tuna', *The Journal of Fisheries Development*, 4(1), pp.43-50.
- Utami, A.R. (2020) '*Uji Organoleptik Minuman Susu Antibiotik dengan Variasi Fruktooligosakarida dan Inulin sebagai Probiotik*', Skripsi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Ulfa, A.N. (2020) '*Studi Pembuatan Flakes Tepung Beras Merah (Oriza niavara) dengan Penambahan Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata) durch*', Doctoral Dissertation, Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
- Wahyuningtias, D. (2010) 'Uji Organoleptik Hasil Jadi Kue Menggunakan Bahan Non Instant dan Instant', *Binus Bussiness Review*, 1(1), pp. 116-125.
- Wahyuni S.M., Mohammad W., & Kadirman. (2017) 'Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas* L) Berbagai Varietas sebagai Bahan Baku Pembuatan Kue Bolu Kukus', *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3, pp.60-71.
- Wigati, Maria. (2016) '*Pengaruh Masa Simpan Susu Sari Tempe Fermentasi Sinbiotik Terfortifikasi Zat Besi terhadap Total Bakteri Enterobacter, Sifat Fisik, dan Sifat Organoleptik*', Skripsi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Winarno, F.G. (2004) *Kimia Pangan dan Gizi*, Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. (2008) *Kimia Pangan dan Gizi*, Bogor: M-Brio Press.
- Wintari, A. (2019) '*Pengaruh Penambahan Ikan Tuna dan Rasio Pati Kimpul Termodifikasi-Tepung Sagu terhadap Tekstur dan Tingkat Kesukaan Bakso Ikan*'. Doctoral Dissertation, Universitas Mercu Buana Yogyakarta.



- Yuniyanti, D.N., Ismail, E., & Susilo, J. (2017) 'Pengaruh Penambahan labu Kuning dan Kacang Hijau Ditinjau dari Sifat Fisik, Organoleptik dan Kandungan Gizi makanan Tradisional Nagasari', *Jurnal Teknologi Kesehatan (Journal of Health Technology)*, 13(2), pp.110-117.
- Zaki, I. & Johan, A. (2015) 'Pengaruh Pemberian Jus Mangga terhadap Profil Lipid dan Malondialdehyde pada Tikus yang Diberi Minyak Jelantah', *Jurnal Gizi Indonesia*, 3(2), pp.108-115.
- Zhou, C., Mi, L., Hu, X., & Zhu, B. (2017) 'Evaluation of Three Pumpkin Species: Correlation with Physicochemical, Antioxidant Properties And Classification Using SPME-GC-MS and E-Nose Methods', *Journal of Food Science and Technology*, 54(10), 3118–3131, <https://doi.org/10.1007/s13197-017-2748-8>.