

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, D. N., Hartono, A. F., Astuti, A. T., Putri, S. N. S., Probosari, E., Anjani, G., Muniroh, M., Nuryanto., dan Candra, A. (2022). The Addition of Soy Milk to Pineapple Chellies as a Complementary Alternative to Nutritious Snacks for Children. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 29, pp. 1-7.
- Ai, F., Zhang, Y., Fan, X., Li, Y., Zhang, H., Jiao, Y., Zhang, Q., Yong, C., Zhao, J., Petracchini, F., Paolini, V., dan Zhang, Z. (2022). Clean Style Recovery and Utilization of Residual Nutrients in Effluents From Biohydrogen Production: In Situ Immobilization Based on Sodium Alginate. *Frontiers in Bioengineering and Biotechnology*, 10, pp. 1–9.
- Akbar, I. I., Christiyanto, M., dan Utama, C. S. (2019). Pengaruh Lama Pemanasan dan Kadar Air yang Berbeda terhadap Nilai Glukosa dan Total Karbohidrat pada Pollard. *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*, 17(1), pp. 69–75.
- Amisi, M. D., Sanggелorang, Y., dan Rahman, A. (2020). Korelasi antara Asupan Energi dan Protein dengan Indeks Massa Tubuh Penduduk Lansia. *Jurnal Ilmiah Manusia dan Kesehatan*, 1(1), pp. 114–121.
- Anugrah, R. M. dan Suryani, E. (2020). Kandungan Gizi Donat dengan Penambahan Ubi Ungu (*Ipomoea batatas* L.) sebagai Makanan Jajanan Berbasis Pangan Lokal bagi Anak Sekolah. *Jurnal Gizi*, 9(1), pp. 150–158.
- Azzolino, D., Passarelli, P. C., De Angelis, P., Piccirillo, A. B., D'Addona, A., dan Cesari, M. (2019). Poor Oral Health as a Determinant of Malnutrition and Sarcopenia. *Nutrients*, 11(12), pp. 1–17.
- Badan Pusat Statistik. (2018). *Statistik Penduduk Lanjut Usia*.
- Badan Pusat Statistik. (2022). *Statistik Penduduk Lanjut Usia*.
- Birawa, A. (2024). Edukasi tentang Asupan Protein serta Pemeriksaan Status Gizi Lansia. *Jurnal Pengabdian dan Perubahan Sosial*, 1(1), pp. 28–34.
- Bubin, S. F. A., Ali, S. M., Shukri, R., Ibadullah, W. Z. W., Ramli, N. S., Mustapha, N. A., dan Rashedi, I. F. M. (2019). Characterization and Stability of Pitaya Pearls from Hydrocolloids by Reverse Spherification. *International Journal of Food Properties*, 22(1), pp. 1353–1364.
- Cahyani, A. P., Maulidyanti, L., Wresdiyati, T., dan Astawan, M. (2020). Perbandingan Karakteristik Fisikokimia dan Komposisi Asam Amino Tepung Tempe Larut Air dengan Isolat Protein Kedelai Komersial. *Jurnal Pangan*, 29 (1), pp. 45-54.
- Cao, L., Jeong, S. J., dan Shin, J. H. (2023). Effect of Gelation Technique on Lipid Digestibility of Emulsion-Loaded Alginate Microparticles: a Systematic Review and Meta-Analysis. *Food Science and Biotechnology*, 32(2), pp. 135–144.
- Christy, J. dan Bancin, L. J. (2020). *Status Gizi Lansia*. Sleman: Deepublish.
- Ciptawati, E., Rachman, I. B., Rusdi, H. O., dan Alvionita, M. (2021). Analisis

Perbandingan Proses Pengolahan Ikan Lele terhadap Kadar Nutrisinya. *Indonesian Journal of Chemical Analysis*, 4(1), pp. 40–46.

Dipahayu, D. dan Imtihani, H. N. (2023). Alternatif Pangan sebagai Sumber Gizi dengan Memanfaatkan Umbi Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) (Sumber Pangan dengan Indeks Glikemiks Rendah). *Jurnal Abdi Masyarakat Kita*, 3(1), pp. 14–24.

Elmah, H., Suryani, N., Fathullah, D. M., dan Norhasanah. (2022). Amplang Ikan Seluang (*Rasbora Spp*) dan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Anemia Remaja Perempuan. *Muhammadiyah Journal of Nutrition and Food Science*, 3(2), pp. 42-54.

Farida, S. N., Ishartani, D., dan Affandi, D. R. (2016). Kajian Sifat Fisik, Kimia, dan Sensoris Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Tepung Tempe Koro Glinding (*Phaseolus lunatus*), Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 5(4), pp. 32–39.

Fathurochman, T. F., Tamaroh, S., dan Sari, Y. P. (2023). Pengaruh Penambahan Tepung Uwi Ungu (*Dioscorea alata* L.) dan Guar Gum Pada Sifat Fisik, Kimia, dan Tingkat Kesukaan Cendol Beras. *Prosiding Seminar Nasional Mini Riset Mahasiswa*, 2(1), pp. 34–44.

Fitriyaningsih, E. E. Ichsan, Andriani, Iskandar, dan Mulyani, N. S. (2021). Peningkatan Pengetahuan Lansia dengan Edukasi Gizi Penyakit Hipertensi. *Jurnal PADE: Pengabdian & Edukasi*, 1(2), pp. 47–51.

Gomes, L. R., Simões, C. D., dan Silva, C. (2020). Demystifying Thickener Classes Food Additives Though Molecular Gastronomy. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 22, pp. 1–11.

Haldar, S., Ponnalagu, S., Osman, F., Tay, S. L., Wong, L. H., Jiang, Y. R., Leow, M. K. S., Henry, C. J. (2022). Increased Consumption of Unsaturated Fatty Acids Improves Body Composition in a Hypercholesterolemic Chinese Population. *Frontiers in Nutrition*, 9, pp. 1–10.

Halim, Y., Kusuma, D. T., Hardoko., dan Handayani, R. (2023). Effect of Guar Gum and Egg Addition on Characteristics of Noodle Analog Made from Rice Flour. *Food Science and Technology International*. pp. 1–10.

Hardiansyah dan Briawan, D. (1994). Penilaian dan Perencanaan Konsumsi Pangan. Bogor: Pusat Antar Universitas IPB.

Ilma, P. R. A., Nocianitri, K. A., dan Hapsari, N. M. I. (2019). Pengaruh Penambahan Isolat Protein Kedelai terhadap Karakteristik Kamaboko Ikan Barramundi (*Lates calcalifer*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 8(3), pp. 313-322.

Janah, S. I., Wonggo, D., Mongi, E. L., Dotulong, V., Pongoh, J., Makapedua, D. M., dan Sanger, G. (2020). Kadar Serat Buah Mangrove *Sonneratia alba* Asal Pesisir Wori Kabupaten Minahasa Utara. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 8(2), pp. 50–57.

Jayadi, Y. I. dan Rahman, A. (2020). Analisis Kandungan Gizi Makro pada Ikan Duo (*Penja*) Hitam dan Putih sebagai Pangan Lokal Kota Palu. *Ghidza*:

Jurnal Gizi dan Kesehatan, 2(1), pp. 31–38.

Joint WHO/FAO/UNU (2007). Protein and Amino Acid Requirements in Human Nutrition. *WHO Technical Report Series*.

Kamal, F. F. dan Herryani, H. (2020). Penerapan Teknik Molekular Gastronomi pada Kombinasi Bentuk Kue Putu Mayang. *Jurnal EDUTURISMA*, 4(2), pp. 41–52.

Karnila, R., Sumarto, dan Sidauruk, S. W. (2021). Pelatihan Pemanfaatan Asam Amino Essensial Protein Ikan Lele untuk Produk Olahan Abon Ikan di Desa Makmur Kecamatan Pangkalan Kerinci Kabupaten Pelalawan Riau. *Journal of Rural and Community Empowerment*, 3(1), pp. 28–36.

Kartika, T. dan Harahap, Z. (2019). The Culinary Development of Pempek as a Gastronomic Tourist Attraction in Palembang, Sumatera Selatan. *Tourism Scientific Journal*, 4(2), pp. 211–233.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2018). Data Komposisi Pangan Indonesia. Tersedia di <https://www.panganku.org/id-ID/semua_nutrisi>.

Khusna, R. A., Sutadiningsih, A., Indrawati, V., dan Kristiastuti, D. (2021). Pengaruh Proporsi Bubur Buah (Jambu Biji Merah, Tomat) dan Proporsi (Agar-Agar, Jelly Powder) terhadap Sifat Organoleptik Selai Lembaran. *Tata Boga*, 10(3), pp. 519–528.

Kinanti, A. A., Nasution, A. H., Purba, B. P. W., Handayani, F., dan Ulfa, S. W. (2023). Identifikasi Produk Bahan Makanan yang Berbahan Dasar Alga : Mikroalga atau Makroalga pada Pasar Tradisional dan Modern yang ada di Kota Medan A. *Mimbar Kampus: Jurnal Pendidikan dan Agama Islam*, 23(1), pp. 328–338.

Krisnadi, R. A. (2020). Fenomena Molecular Gastronomy pada Pengolahan Makanan. *Jurnal Pesona Hospitality*, 13(1), pp. 1–12.

Kusumadewi, S. R. dan Farapti. (2023). Hubungan Asupan Lemak dengan Lemak Viseral pada Lansia di Griya Werdha Surabaya. *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 4(4), pp. 6387–6393.

Latifah, E., Rahmawaty, S., dan Rauf, R. (2019). Analisis Kandungan Energi Protein dan Daya Terima Biskuit Garut-Tempe Tinggi Energi Protein sebagai Alternatif *Snack* untuk Anak Usia Sekolah. *Darussalam Nutrition Journal*, 3(1), pp. 19–29.

Lestario, L. N., Dewi, A. E., dan Riyanto, C. A. (2022). Pengaruh Konsentrasi Natrium Alginat dan Kalsium Klorida terhadap Hasil Restrukturisasi Buah Stroberi (*Fragaria vesca* L.). *Prosiding Seminar Nasional Instiper*, 1(1), pp. 233–244.

Lim, H. P., Ho, K. W., Singh, C. K. S., Ooi, C. W., Tey, B. T., dan Chan, E. S. (2020). Pickering Emulsion Hydrogel as a Promising Food Delivery System: Synergistic Effects of Chitosan Pickering Emulsifier and Alginate Matrix on Hydrogel Stability and Emulsion Delivery. *Food Hydrocolloids*, 103, pp. 1–10.

- Masrochah, S. Murniati, E., Katili, M. I., Rochmayanti, D., dan Jannah, M. (2021). Pemberdayaan Masyarakat melalui Pelatihan Diversifikasi Pemberian Makanan Tambahan (PMT). *Jurnal LINK*, 17(2), pp. 150–156.
- Melati, Widiyanti, dan Inayah (2021). Asupan Lemak Jenuh dengan Kadar Kolesterol *Low-Density Lipoprotein* pada Kelompok Lanjut Usia. *Jurnal Nutrisia*, 23 (1), pp. 44-51.
- Muhandri, T., Hasanah, U., dan Amanah, A. (2020). Perilaku Konsumen terhadap Jajanan Tradisional di Kabupaten Pekalongan. *Jurnal Mutu Pangan*, 8(1), pp. 10–16.
- Mus, R., Abbas, M., dan Agustina, T. (2022). Skrining Kesehatan Melalui Pemeriksaan Protein Urine di Kompleks Aditarina Kota Makassar. *Jurnal Mandala Pengabdian Masyarakat*, 3(2), pp. 225–230.
- Natasia dan Facrura, D. (2023). Pengaruh Substitusi Alpukat Mentega dan Alpukat Pluwang dalam Pembuatan *Sponge Cake* terhadap Daya Terima Masyarakat dan Uji Proksimat. *Jurnal Manajemen Perhotelan dan Pariwisata*, 6(2), pp. 468–478.
- Nicholas, D., Chua, H. P., Teresa, A. M., Hazijah, M. H., dan Zakaria, A. R. (2022). Transforming Liquids into Pops of Flavours by Using Juice Pearl Kit. *Food Research*, 6(2), pp. 91–96.
- Njoto, E. N. (2023). Sarkopenia pada Lanjut Usia: Patogenesis, Diagnosis dan Tata Laksana. *Jurnal Penyakit Dalam Indonesia*, 10(3), pp. 164-173.
- Nugiharti, I. dan Haryadi, H. (2021). Pengaruh Konsentrasi dan Jenis *Gelling Agent* terhadap Sifat Fisikokimia *Jelly Drink* Jeruk Bali (*Citrus maxima*). *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*, 9(3), pp. 272–280.
- Nurhidayati, I., Suciana, F., dan Septiana, N. A. (2021). Status Gizi Berhubungan dengan Kualitas Hidup Lansia di Puskesmas Jogonalan I. *Jurnal Keperawatan dan Kesehatan Masyarakat Cendekia Utama*, 10(2), pp. 180-190.
- Octavia, A. P. dan Sulistiyati, T. D. (2021). Fortifikasi Bubur Rumpot Laut *Eucheuma cottonii* sebagai Sumber Serat Pangan Putu Mayang. *Journal of Fisheries and Marine Research*, 5(1), pp. 22–25.
- Octavia, H. S. dan Hariyono, K. (2022). Pendugaan Komponen Generatif dan Kandungan Protein pada Lima Varietas Kedelai (*Glycine max* (L.) Merrill). *Berkala Ilmiah Pertanian*, 5(4), pp. 250-255.
- Pangestuti, E. K. dan Darmawan, P. (2021). Analisis Kadar Abu dalam Tepung Terigu dengan Metode Gravimetri. *Jurnal Kimia dan Rekayasa*, 2(1), pp. 16–21.
- Pelupessy, G. J., Nindatu, M., dan Kaihena, M. (2022). Perbandingan Makronutrien Kulit Batang *Alstonia* sp. di Desa Nyama Pulau Moa dan Desa Latuhalat, Pulau Ambon. *Jurnal Biologi Edukasi*, 14(2), pp. 66–72.
- Pemerintah Republik Indonesia. (2004). *Peraturan Pemerintah Nomor 43 Tahun 2004 tentang Pelaksanaan Upaya Peningkatan Kesejahteraan Lansia*.

- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. (2019). *Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia*.
- Pranata, C., Silalahi, J., Yundani, dan Cintya, H. (2022). Pengaruh Pengolahan Berbagai Jenis Beras terhadap Kadar Karbohidrat. *Jurnal Farmasimed (Jfm)*, 5(1), pp. 1–4.
- Pritasari, Damayanti, D., dan Lestari, N. T. (2017). *Gizi Dalam Daur Kehidupan*. Jakarta Selatan: Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan.
- Purwanti, R., Fadilah, R., dan Yanto, S. (2019). Pengaruh Metode dan Lama Pengolahan terhadap Analisis Mutu Ubi Jalar Orange (*Ipomoea batatas* L). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 5, pp. 91–103.
- Putri, G. N. A., Aulia, N. N., Salsabila, N., Aisy, R., Indrawati, S., Madani, W. F., dan Khastini, R. O. (2023). Pemanfaatan Ubi Jalar sebagai Alternatif Karbohidrat yang Meningkatkan Ekonomi Warga Banten. *Jurnal Ilmu Pengetahuan, Teknologi, dan Seni bagi Masyarakat*, 12(1), pp. 47–53.
- Putri, I. R., Zultsatunni'mah, Putri, D. H. Fevria, R., dan Advinda, L. (2021). Pembuatan Yoghurt Menggunakan Biokul sebagai Starter. *Prosiding SEMNAS BIO 2021 Universitas Negeri Padang*, 1, pp. 335–344.
- Rahman, S. dan Dwiani, A. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka dan Tepung Terigu serta Lama Waktu Pengukusan terhadap Mutu Kerupuk Sape. *Jurnal Triton*, 12(1), pp. 45–57.
- Rizqia, N. Rahayu, S., Sahda, N. T., dan Sukreni, T. (2022). Pemanfaatan Alga Coklat *Sargassum* sp pada Pembuatan Kemasan Air Mineral yang Dapat Dikonsumsi. *Jurnal Jaring SainTek*, 4(1), pp. 21–30.
- Sánchez-García, F., Neira, M. J., Palacios, V. M., Roldan, A. M. (2024). From Marine to Fork: Effects of Different Cooking Methods on The Composition of Sea Lettuce. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, (36), pp. 1–13.
- Santosa, H. dan Fatma, I. (2022). *Kebutuhan Gizi Berbagai Usia*. Bandung: Media Sains Indonesia.
- Santoso, U., Setyaningsih, W., Ningrum., Ardhi, A., dan Sudarmanto. (2020). *Analisis Pangan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Saptariana dan Budiono, R. (2022). Nutritional Content and Preference Analysis of Red Dragon Fruit Spaghetti. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, (969), pp. 1-5.
- Sari, H. M., Simanjuntak, B. Y. dan Haya, M. (2019). Variasi Pengolahan Daya Terima dan Kandungan Zat Gizi Keripik Tempe Rasa Bawang. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 4(1), pp. 1–6.
- Saroh, S. Y., Sulistiyanto, B., Christiyanto, M., Utama, C. S. (2019). Pengaruh Lama Pengukusan dan Penambahan Level Kadar Air yang Berbeda terhadap Uji Proksimat dan Pencernaan pada Bungkil Kedelai, Gaplek dan Pollard. *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*, 17(1), pp. 77–86.
- Septiadi, D. dan Sudjatmiko, D. P. (2023). Analisis Prospek Budidaya Alpukat di

- Kecamatan Pringgasela Kabupaten Lombok Timur. *Jurnal Agrisistem: Seri Sosek dan Penyuluhan*, 19(1), pp. 34–39.
- Siagian, K. V. dan Bahar, A. (2023). Penurunan Fungsi Keadaan Gigi dan Mulut (*Oral Hypofunction*) terkait Risiko Sarkopenia pada Lansia. *e-GiGi*, 11(1), pp. 70–78.
- Sinurat, E., Basmal, J., dan Nurhayati (2021). The Physical Characteristics of Analog Cincau from Different Proportions of The Cottonii Organic Powder. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 924, pp. 1-7.
- Siswati, T., Sa'diyah, A., Permatasari, A., Rismayana, R., Sulistiana, D., Mardiyah, U., Kristanto, B., Puspita, D., Al Indis, N., Patimah, Aisyah, S., Sandra, L., Santriawan, D., dan Rahmawati. (2022). *Kimia Analisis Bahan Pangan*. Padang : PT. Global Eksekutif Teknologi.
- Sofiati, T., Asyari, A., dan Sidin, J. (2020). Uji Kadar Air, Abu, dan Karbohidrat pada Sagu Ikan Cakalang di Kabupaten Pulau Morotai. *Jurnal Laot Ilmu Kelautan*, 2(1), pp. 23-30.
- Somjid, P., Chaijan, M., Rawdkuen, S., Grossmann, L., dan Panpipat, W. (2023). The Effect of Multistage Refinement on the Bio-Physico-Chemical Properties and Gel-Forming Ability of Fish Protein Isolates from Mackerel (*Rastrelliger kanagurta*). *Foods*, 12(21), pp. 1-18.
- Subhasri, D., Dutta, S., Leena, M. M., Moses, J. A., Anandharamakrishnan, C. (2022). Gastronomy: An Extended Platform for Customized Nutrition. *Future Foods*, 5, pp. 1–15.
- Sukaris, Ernawati, Rahim, A. R., Ifadah, A. S., Shidiq, M. I. A., Wahyu, M., dan Permady, E. (2023). Penyuluhan Kreatifitas Minuman Sehat Keluarga dari Popping Buah dan Sayur dengan Teknik *Spherification* pada Penerapan *Molecular Gastronomy*. *Journal of Community Service*, 5(1), pp. 104–116.
- Sukriadi, E. H. dan Listiarni, V. D. (2021). Kreasi *Choco Chips Cookies* Buah Alpukat. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 3(2), pp. 53–59.
- Sulistyoningsih, M., Rakhmawati, R., dan Setyaningrum, A. (2019). Kandungan Karbohidrat dan Kadar Abu pada Berbagai Olahan Lele Mutiara (*Clarias gariepinus* B). *Jurnal Ilmiah Teknosains*, 5(1), pp. 41–46.
- Taus, A. L., Tahuk, P. K., dan Kia, K. W. (2022). Pengaruh Penggunaan Bahan Pengikat yang Berbeda terhadap Daya Ikat Air, Kadar Air, dan Kandungan Serat Kasar Nugget Ayam. *Journal of Tropical Animal Science and Technology*, 4(1), pp. 74–81.
- TNP2K dan The SMERU Research Institute. (2020). Situasi Lansia di Indonesia dan Akses terhadap Program Perlindungan Sosial: Analisis Data Sekunder. Jakarta: TNP2K.
- Tsai, F. H., Chiang, P. Y., Kitamura, Y., Kokawa, M., dan Islam, M. Z. (2017). Producing Liquid-Core Hydrogel Beads by Reverse Spherification: Effect of Secondary Gelation on Physical Properties and Release Characteristics. *Food Hydrocolloids*, 62, pp. 140–148.

Winarno, F. G. dan Ahnan-Winarno, S. A. (2017). *Gastronomi Molekuler*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Yuliasih, I., Sugiarto, S., dan Constantia, M. (2017). Aplikasi Teknik *Spherification* pada *Coating* Sari Buah Jeruk. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 27(3), pp. 253–260.