

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, R., & Sembiring, V. A. (2019). Ice Green Banana with Coating Iota, Kappa and Its Characteristics (Experimental Study of Molecular Gastronomy). *Tourism Proceeding*, 40-47.
- Affandi, D. R., Khusnul Khotimah, S. T. P., Afiah, R. N., Pi, S., Anis Asmediana, S. T. P., Abdi, Y. F. R., ... & Pt, S. (2023). *Perkembangan Makanan Tradisional Indonesia Berbahan Tepung Beras*. Deepublish.
- Agustina, R., Fadhli, R, dan Mustaqimah. 2021. Organoleptic test using the hedonic and descriptive methods to determine the quality of *Pliek U*, *IOP Publishing*, 644, pp.1-5.
- Arfiani, R. (2021). *Analisis Preferensi Konsumen terhadap Santan Tradisional dan Santan Instan di Kota Medan* (Doctoral dissertation, Universitas Sumatera Utara).
- Ariningsih, S., Hasrini, R. F., & Khoiriyah, A. (2020). Analisis produk santan untuk pengembangan standar nasional produk santan Indonesia. *Balai Besar Industri Agro, Kementerian Perindustrian*, 231-238.
- Astawan, M., Cahyani, A. P., Maulidyanti, L., & Wresdiyati, T. (2020). Perbandingan karakteristik fisikokimia dan komposisi asam amino tepung tempe larut air dengan isolat protein kedelai komersial. *Jurnal Pangan*, 29(1), 45-54.
- Badan Pusat Statistik. (2022). *Statistik Penduduk Lanjut Usia 2022*. Jakarta: BPS.
- Badan Standardisasi Nasional. (2011). Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori Pada Produk Perikanan. *SNI:2346:2011*.
- Bagale, S. (2021). Nutrient management for soybean crops. *International Journal of Agronomy*, 2021, 1-10.
- Basrin, F., Berlian, M., Indriasari, Y., & Chaniago, R. (2021). Analisis kelayakan kimiawi dan organoleptik produk tortilla ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L). *Agroland: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 28(2), 133-145.
- Boedhi-Darmojo, R. (2002). Trends in dietary habits of the elderly: The Indonesian case. *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition*, 11, S351-S354.
- Breemer, R., Palijama, S., & Jambormias, J. (2021). Karakteristik kimia dan organoleptik sirup gandaria dengan penambahan konsentrasi gula. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(1), 56-63.

- Bubin, S. F. A., Mat Ali, S., Shukri, R., Wan Ibadullah, W. Z., Ramli, N. S., Mustapha, N. A., & Mohammad Rashedi, I. F. (2019). Characterization and stability of pitaya pearls from hydrocolloids by reverse spherification. *International journal of food properties*, 22(1), 1353-1364.
- Colozza, D., & Avendano, M. (2019). Urbanisation, dietary change and traditional food practices in Indonesia: A longitudinal analysis. *Social Science & Medicine*, 233, 103-112.
- Corcoran, C., Murphy, C., Culligan, E. P., Walton, J., & Sleator, R. D. (2019). Malnutrition in the elderly. *Science progress*, 102(2), 171-180.
- Deutz, N. E., Bauer, J. M., Barazzoni, R., Biolo, G., Boirie, Y., Bosy-Westphal, A., ... & Calder, P. C. (2014). Protein intake and exercise for optimal muscle function with aging: recommendations from the ESPEN Expert Group. *Clinical nutrition*, 33(6), 929-936.
- Dewi, A. E. (2017). *Pengaruh Konsentrasi Natrium Alginat dan Kalsium Klorida terhadap Produk Restrukturisasi Buah Stroberi (Fragaria vesca L.)= The Effect of Natrium Alginate and Calcium Chloride Concentration on Restructurised Strawberry (Fragaria vesca L.) Product* (Doctoral dissertation, Program Studi Kimia FSM-UKSW).
- Dhina, M. A., Mubaroq, S. R., & Astia, M. (2019). Formulasi Permen Jelly Ekstrak Pegagan (*Centella asiatica* (L.) Urb.) dengan Variasi Basis Karagenan dan Konjak Untuk Peningkat Daya Ingat Anak. *FamilyEdu: Jurnal Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 5(1), 30-37.
- Diniyah, N., Setiawati, D., Windrati, W. S., & Subagio, A. (2017). Karakterisasi mi mojang (mocaf-jagung) dengan perbedaan jenis dan konsentrasi bahan pengikat. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 14(2), 98-107.
- Donini, L. M., Savina, C., & Cannella, C. (2009). Nutrition in the elderly: role of fiber. *Archives of gerontology and geriatrics*, 49, 61-69.
- Ervietasari, N., dan Larasaty, F. A. 2021. Cookies Berbahan Umbi Gembili sebagai Inovasi Pangan yang Bernilai Ekonomi, Kaya Gizi, dan Menyehatkan. *Journal Science Innovation and Technology (SINTECH)*, 1(2), pp.15-22.
- Etiosa, O., Chika, N., & Benedicta, A. (2018). Mineral and proximate composition of soya bean. *Asian Journal of Physical and Chemical Sciences*, 4(3), pp.1-6

- Fatimatusahro, D., Tyas, D. A. dan Hidayat, S. (2019). Pemanfaatan ekstrak kulit ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L.*) sebagai bahan pewarna alternative untuk pengamatan mikroskopis *Paramecium Sp.* dalam pembelajaran Biologi. *Journal of Biology and Applied Biology*, 2(1): 106-112.
- Galanakis, C. M. (Ed.). (2020). *Gastronomy and Food Science*. Academic Press.
- Giang, H. T. (2023). The impact of molecular gastronomy on customers' decision to eat at a restaurant. *Central European Management Journal*, 31(1), 467-472.
- Gupta, S., & Variyar, P. S. (2018). Guar gum: a versatile polymer for the food industry. *Biopolymers for food design* (pp. 383-407). Academic Press.
- Halim, R. (2017). Pengaruh Asupan Protein Dan Asam Amino Rantai Cabang (Aarc) Terhadap Kekuatan Otot Pada Lansia. *JMJ*, 5(1), 41-48.
- Hamsah, I. A. (2020). Gambaran Nutrisi Lansia Di Desa Banua Baru. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 9(1), 1-7.
- Hanizar, E. (2023). Pengaruh Konsumsi Buah Alpukat (*Persea Americana*) dan Lemon pada Berat Badan Mencit Jantan (*Mus Musculus*). *BIO-CONS: Jurnal Biologi dan Konservasi*, 5(1), 260-268.
- Hartati, S., Yunus, A., Nandariyah, N., Yuniastuti, E., Pujiasmanto, B., Purwanto, E., & Dirgahayu, P. Diversifikasi Tanaman Pekarangan Dengan Tanaman Alpukat Untuk Meningkatkan Gizi Keluarga. *SEMAR: Jurnal Ilmu Pengetahuan, Teknologi, dan Seni bagi Masyarakat*, 11(2), 161-166.
- Hayati, R. (2010). Profil asam lemak dan triasilgliserol berantai sedang (MCFA) dalam kelapa segar dan santan (*Cocos nucifera L.*). *Jurnal Agrista*, 14(3), 82-86.
- Hendrawati, T. Y., Audini, K., Ramadhan, A. I., & Gustia, H. (2021). Effects and characterization of different soybean varieties in yield and organoleptic properties of tofu. *Results in Engineering*, 11, 100238.
- Hermiza, M. (2015). Pengaruh perbandingan tepung beras dan tepung tapioka terhadap penerimaan konsumen pada cendol. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 4(1), 18-28.
- Hidayah, R., Ambarsari, I. dan Subiharta, S., 2019. Kajian Sifat Nutrisi, Fisik dan Sensori Daging Ayam KUB di Jawa Tengah. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*, 21(2), pp.93-101.

- Hidayah, R., Ambarsari, I., dan Subiharta, S. (2019). Kajian Sifat Nutrisi, Fisik, dan Sensori Daging Ayam KUB di Jawa Tengah. *Indonesian Journal of Animal Science*, 21(2), pp.93-101.m
- Hidayat, C. T., & Usman, A. (2020). Peran Keluarga dalam Meningkatkan Status Gizi pada Lansia. *The Indonesian Journal of Health Science*, 12(1), 34-39.
- Huang, Q., Liu, Z., Pei, Y., Li, J., & Li, B. (2021). Gelation behaviors of the konjac gum from different origins: *A. guripingensis* and *A. rivirei*. *Food Hydrocolloids*, 111, 106152.
- Imanningsih, N. (2012). Profil gelatinisasi beberapa formulasi tepung-tepungan untuk pendugaan sifat pemasakan (Gelatinisation profile of several flour formulations for estimating cooking behaviour). *Penelitian Gizi dan Makanan (The Journal of Nutrition and Food Research)*, 35(1), 13-22.
- Iwaniak, A., Hryniewicz, M., Minkiewicz, P., Bucholska, J., & Darewicz, M. (2020). Soybean (*Glycine max*) protein hydrolysates as sources of peptide bitter-tasting indicators: An analysis based on hybrid and fragmentomic approaches. *Applied Sciences*, 10(7), 2514.
- Jooyandeh, H. (2011). Soy products as healthy and functional foods. *Middle-East Journal of Scientific Research*, 7(1), 71-80.
- Julianto, R. P. D., Indawan, E., and Paramita, S. (2020). Perbedaan karakter hasil tiga varietas ubi jalar berdasarkan waktu panen. *Kultivasi*, 19(3), 1223-1229.
- Kaishev, V. G. (2020). Food fortification is a modern principle of food industry. *Agricultural and food innovations*, 4(12), 70-76.
- Kamal, F. F., & Herryani, H. (2020). Penerapan Teknik Molekuler Gastronomi Pada Kombinasi Bentuk Kue Putu Mayang. *Eduturisma*, 4(2).
- Kaur, B., Ranawana, V., & Henry, J. (2016). The glycemic index of rice and rice products: a review, and table of GI values. *Critical reviews in food science and nutrition*, 56(2), 215-236.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2013). *Gambaran Kesehatan Lanjut Usia di Indonesia*. Jakarta: RI, Kemenkes.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2017). *Penyelenggaraan Pelayanan Kesehatan Lanjut Usia di Pusat Kesehatan Masyarakat*. Jakarta: RI, Kemenkes.

- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2019). *Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia*. Jakarta: RI, Kemenkes.
- Khalisa, K., Lubis, Y. M., & Agustina, R. (2021). Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*. L). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4), 594-601.
- Kim, I. S., Kim, C. H., & Yang, W. S. (2021). Physiologically active molecules and functional properties of soybeans in human health—A current perspective. *International Journal of Molecular Sciences*, 22(8), 4054.
- Kim SooJeong, K. S., & Joo NaMi, J. N. (2015). The study on development of easily chewable and swallowable foods for elderly.
- Kumolontang, N. P. (2015). Pengaruh Penggunaan Santan Kelapa Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas “Cookies Santang”. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 7(2), 70-80.
- Laboko, A. I. (2020). Pengaruh masa simpan krim santan terhadap tingkat penerimaan panelis. *Jurnal Agercolere*, 2(1), 6-10.
- Lamid, A., Almasyhuri, A., & Sundari, D. (2015). Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. *Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*, 25(4), 20747.
- Lamusu, D. (2018). Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*ipomoea batatas* l) sebagai upaya diversifikasi pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9-15.
- Lavelle, C., This, H., Kelly, A. L., & Burke, R. (Eds.). (2021). *Handbook of molecular gastronomy: scientific foundations, educational practices, and culinary applications*. Crc Press.
- Lestari, L. A., Lestari, P. M., & Utami, F. A. (2018). *Kandungan zat gizi makanan khas Yogyakarta*. Yogyakarta: Ugm Press.
- Malonda, N. S. H., Dinarti, L. K., & Pangastuti, R. (2012). Pola makan dan konsumsi alkohol sebagai faktor risiko hipertensi pada lansia. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 8(4), 202-212.
- Manjilala, M., & Mustamin, M. (2021). Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Tempe pada Bolu Cukke Merupakan Alternatif PMT untuk Ibu Hamil dan Balita. *Jurnal Kesehatan Manarang*, 7(2).

- Manuhutu, A. J. (2021). Hubungan Kualitas Hidup Lansia Dengan Food Satisfaction di PTSW Ina Kaka Provinsi Maluku. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Keperawatan*, 17(1), 08-13.
- Marangoni, F., Martini, D., Scaglioni, S., Sculati, M., Donini, L. M., Leonardi, F., & Poli, A. (2019). Snacking in nutrition and health. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 70(8), 909-923.
- Mastuti, T. S. (2023). KARAKTERISTIK COOKIES MOCAF DENGAN SUBSTITUSI AMPAS KACANG HIJAU DAN PENAMBAHAN ISOLAT SOY PROTEIN [CHARACTERISTICS OF MOCAF COOKIES WITH SUBSTITUTION OF MUNG BEAN DREGS AND ADDITION OF SOY PROTEIN ISOLATE]. *FaST-Jurnal Sains dan Teknologi (Journal of Science and Technology)*, 7(1), 82-97.
- Matsuura, Y., Takehira, M., Joti, Y., Ogasahara, K., Tanaka, T., Ono, N., ... & Yutani, K. (2015). Thermodynamics of protein denaturation at temperatures over 100 C: CutA1 mutant proteins substituted with hydrophobic and charged residues. *Scientific reports*, 5(1), 15545.
- Mayasti, N. K. I., Ushada, N., & Ainuri, M. (2018). Analisa Mutu Produk Spageti Berbasis Tepung Beras, Jagung, Mocaf, dan Kedelai Quality Analysis of Spaghetti Product Based Rice Flour, Maize, Mocaf, and Soybean. *Fakultas Teknologi Pertanian, UGM*.
- Mooduto, I. P. U., Liputo, S. A., and Antuli, Z. (2022). Analisis Fisiko-Kimia dan Organoleptik Mayonnaise Berbahan Dasar Buah Alpukat (*Persea americana*). *Jambura Journal of Food Technology*, 4(1), 100-110.
- Muhandri, T., Hasanah, U., & Amanah, A. (2021). Perilaku konsumen terhadap jajanan tradisional di Kabupaten Pekalongan. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 8(1), 10-16.
- Murdiati, A. Anggrahini, S. Supriyanto, and Alim, A. 2015. Peningkatan Kandungan Protein Mie Basah dari Tapioka dengan Substitusi Tepung Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis* L.). *Agritech Vol 35 (3)* : 251–260.
- Nadimin, N., Asikin, H., & Cahyani, A. (2022). PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG MULTIGIZI (TUMIZ) TERHADAP DAYA TERIMA DAN KADAR GIZI MIKRO NUGET. *Media Gizi Mikro Indonesia*, 14(1), 23-32.
- Nizori, A., Tanjung, O. Y., Ulyarti, U., Arzita, A., Lavlinesia, L., & Ichwan, B. (2021). Pengaruh Lama Fermentasi Biji Kakao (*Theobroma Cacao* L.) Terhadap



- Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Bubuk Kakao. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 9(2), 129-138.
- Norman, K., Haß, U., and Pirlich, M. (2021). Malnutrition in older adults—recent advances and remaining challenges. *Nutrients*, 13(8), 2764.
- Nugroho, S. P., Cahyanto, B. D., and Prasetyanto, H. (2022). Molecular Gastronomy Methods in Es Teller: Jellification Technique. In *Proceedings of International Seminar on Translation, Applied Linguistics, Literature, and Cultural Studies* (Vol. 2, No. 1, pp. 216-222).
- Nurasmi, N. dan Irnawati, I. 2023. Efektivitas Pemberian Cookies Tepung Kelor dengan Penambahan Tepung Ubi Banggai dan Tepung Kedelai sebagai Alternatif Makanan Tambahan dalam Meningkatkan BB pada Balita Wasting. *Jurnal Keperawatan Muhammadiyah*, 8(1).
- Nurdjanah, S. Yuliana, N. Zuidar, A.S dan Naim, I.E. 2017. Karakteristik muffin dari tepung ubi jalar ungu kaya pati resisten. *Jurnal Teknologi Agro Industri*. 9(2):1-10.
- Nurhayati, Diniyah, N. and Kurniasari, P. G. (2018). Formulasi Food Bar Berbasis Tepung Ubi Jalar Ungu dan Pisang Agung (*Musa paradisiaca Formatypica*) Masak, *Jurnal Agroteknologi*, 12(1), pp. 71–78.
- Octavia, A. P., & Sulistiyati, T. D. (2021). FORTIFIKASI BUBUR RUMPUT LAUT *Eucheuma cottonii* SEBAGAI SUMBER SERAT PANGAN PUTU MAYANG. *JFMR (Journal of Fisheries and Marine Research)*, 5(1), 22-25.
- Permadi, M. R., Oktafa, H. and Agustianto, K. 2018. Perancangan Sistem Uji Sendoris Makanan dengan Pengujian Preference Test (Hedonik dan Mutu Hedonik), Studi Kasus Roti Tawar, menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network, *Jurnal Mikrotik*, 8(1), pp. 29–42.
- Pratiwi, R. A. (2020). Pengolahan Ubi Jalar Menjadi Aneka Olahan Makanan. *Jurnal Triton*, 11(2), 42-50.
- Purba, R. B., Robert, D., Ranti, I. N., Harikedua, V. T., Kereh, P. S., & Yudhanto, A. M. (2023, June). Tingkat Kesukaan Kue Talam Yang Di Substitusi Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata*) Dalam Penurunan Tekanan Darah Tinggi Pada Remaja. In *PROSIDING SEMINAR NASIONAL* (Vol. 1, pp. 400-409).

- Purbasari, K., & Sumadji, A. R. (2018). Studi variasi ubi jalar (*Ipomoea batatas* L) berdasarkan karakter morfologi di Kabupaten Ngawi. *Florea: Jurnal Biologi dan Pembelajarannya*, 5(2), 78-84.
- Puruhita, N. (2016). Modifikasi tekstur makanan dan minuman pasien disfagia. *Medica Hospitalia: Journal of Clinical Medicine*, 3(3).
- Putalan, R., Nurhayati, T., & Chasanah, E. (2020). Fraksinasi peptida dari hidrolisat protein ikan selar (*Selaroides leptolepis*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 23(3), 434-440.
- Puteri, N. E., ASTAWAN, M., Palupi, N. S., Wresdiyati, T., & Takagi, Y. (2018). Characterization of biochemical and functional properties of water-soluble tempe flour. *Food Science and Technology*, 38, 147-153.
- Putra, C., Konow, N., Gage, M., York, C. G., & Mangano, K. M. (2021). Protein source and muscle health in older adults: A literature review. *Nutrients*, 13(3), 743.
- Putri, H. R., & Nindya, T. S. (2019). Hubungan Kecenderungan Depresi Dengan Status Gizi Pada Lansia Di UPTD Griya Werdha Surabaya. *Media Gizi Indonesia*, 14(1), 87-94.
- Rachmawati, R., Defiani, M. R., & Suriani, N. L. (2009). Pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap kandungan vitamin C pada cabai rawit putih (*Capsicum frutescens*). *Jurnal Biologi*, 13(2), 36-40.
- Rahmawaty, U., & Maharani, Y. (2014). Pelestarian budaya indonesia melalui pembangunan fasilitas pusat jajanan tradisional jawa barat (*Doctoral dissertation, Bandung Institute of Technology*).
- Ratnasari, D., & Rahmawati, Y. D. (2022). Karakteristik Sifat Organoleptik dan Nilai Gizi pada Biskuit Tepung Ikan Teri (*Stolephorus* SPP.) dan Isolat Protein Kedelai. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 6(2), 10590-10595.
- Reilly, R., & Frankel, F. Edelstein. S.(2013). Molecular Gastronomy: Transforming Diets for Dysphagia. *J Nutrition Health Food Sci*, 1(1), 01.
- Rendowaty, A., & Munarsih, E. (2018). Isolasi Pati dari Tepung Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Ilmiah Bakti Farmasi*, 3(2).
- Riani, I. G., Handayani, M. T., & Khairunnisa, E. N. (2023). Uji organoleptik es krim dengan penambahan bubur kacang merah dan substitusi santan kelapa sebagai pengganti lemak hewani. *Jurnal BETAHPA*, 2(1 Juni), 01-09.



- Romli, L. Y., & Wulandari, Y. F. (2020). Analisis konsumsi serat dengan intensitas kejadian konstipasi pada lansia. *Jurnal Keperawatan*, 18(2), 72-81.
- Saha, A., & Mandal, S. (2019). Nutritional benefit of soybean and its advancement in research. *Sustainable Food Production*, 5, 6-16.
- Santoso, J., & Widjaja, I. (2011). Kajian konsentrasi dan rasio gelatin dari kulit ikan patin dan kappa karagenan pada pembuatan jeli. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 14(2).
- Saptariana & Budiono, R. (2022). Nutritional content and preference analysis of red dragon fruit spaghetti. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 969, No. 1, p. 012035).
- Sari, W., & Septiani, W. (2019). Malnutrition in elderly in Pekanbaru: Malnutrisi pada lansia di Kota Pekanbaru. *Jurnal Kesehatan Komunitas*, 5(1), 44-48.
- Selladurai, R., & Awachare, C. M. (2020). Nutrient management for avocado (*Persea americana miller*). *Journal of plant nutrition*, 43(1), 138-147.
- Septiana, T., Rahmiati, B. F., & Jauhari, M. T. (2022). Pengaruh Nugget Ikan Kakap Terhadap Perubahan Tinggi Badan Balita Stunting Usia 24-59 Bulan Di Wilayah Puskesmas Alas. *Nutriology: Jurnal Pangan, Gizi, Kesehatan*, 3(1), 10-17.
- Shaliha, L. A., Abduh, S. B. M., & Hintono, A. (2018). Aktivitas antioksidan, tekstur dan kecerahan ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas*) yang dikukus pada berbagai lama waktu pemanasan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(4).
- Sivakumaran, K. and Prabodhani, W.D. (2018). An overview of the applications molecular gastronomy in food industry. *International Journal of Food Science and Nutrition*, 3(3), 35-40.
- Soekarto, S.T. 2020. *Metode dan Analisis Indrawi*. Bogor: IPB Press.
- St-Onge, M. P., Ard, J., Baskin, M. L., Chiuve, S. E., Johnson, H. M., Kris-Etherton, P., & Varady, K. (2017). Meal timing and frequency: implications for cardiovascular disease prevention: a scientific statement from the American Heart Association. *Circulation*, 135(9), e96-e121.
- Subhasri, D., Dutta, S., Leena, M. M., Moses, J. A., & Anandharamakrishnan, C. (2022). Gastronomy: An extended platform for customized nutrition. *Future Foods*, 5, 100147.

- Sudargo, T., Aristasari, T., Prameswari, A. A., Ratri, F. A., & Putri, S. R. (2021). *Asuhan Gizi Pada Lanjut Usia*. Yogyakarta: UGM PRESS.
- Sugianty, D. (2008). Hubungan Asupan Karbohidrat, Protein, Lemak, Natrium Dan Serat Dengan Tekanan Darah Pada Lansia. *Journal of Nutrition College*, 1, 700-714.
- Sujianti, A., Susilawati, S., Astuti, S., & Nurdin, S. U. (2023). Karakteristik sensori dan fisik sosis ayam dengan penambahan pati aren (*Arenga pinnata*) dan isolat protein kedelai (IPK). *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 2(1), 130-146.
- Sukriadi, E. H., & Listiarini, V. D. (2021). Kreasi Choco Chips Cookies Buah Alpukat. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 3(2), 53-59.
- Sungsinchai, S., Niamnuy, C., Wattanapan, P., Charoenchaitrakool, M., & Devahastin, S. (2019). Texture Modification Technologies and Their Opportunities for the Production of Dysphagia Foods: A Review. *Comprehensive reviews in food science and food safety*, 18(6), 1898–1912. <https://doi.org/10.1111/1541-4337.12495>.
- Suryani, A., Santoso, J., & Rusli, M. S. (2015). Karakteristik dan struktur mikro gel campuran semirefined carrageenan dan glukomanan. *Jurnal Kimia dan Kemasan*, 37(1), 19-28.
- Tawakal, A. I., Adi, A. C., & Atmaka, D. R. (2021). THE ACCEPTANCE OF BAKED GETUK (CASSAVA CAKE) WITH RICE BRAN AND RED BEANS SUBSTITUTION AS HIGH FIBER SNACK FOR ELDERLY. *Media Gizi Indonesia*.
- Telisa, I., Meilina, A., Fitriani, R., Dewi, A. R., Yasinta, D., & Febriyansari, D. (2022). FORMULASI BEKATUL, IKAN GABUS DAN TEPUNG KEDELE (SOYA BUSTUL) UNTUK LANSIA. *Jurnal Gizi*, 11(2), 96-104.
- Unal, E., & Ozdemir, A. (2019). Old Age and Aging. *Recent Studies in Health Sciences*, 414.
- Wardani, R.M., Utami, A.U. dan Ulfa, R. 2023. Pengaruh Substitusi Tepung Gembili (*Dioscorea esculenta*) terhadap Karakteristik Cookies. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Ilmu Pertanian (Jipang)*, 5(1), pp.8-13.
- Winarno, F. G., & Winarno, S. A. A. (2017). *Gastronomi Molekuler*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

- Wiratningrum, NKD, & Imanto, M. (2024). Etiologi dan Penegakan Diagnosis Disfagia. *Jurnal Profesi Kedokteran Lampung* , 14 (1), 90-95.
- Wulandari, C. (2020). Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka dengan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas blackie*) Terhadap Nilai Organoleptik Bakso Ayam. *JOURNAL OF ANIMAL CENTER (JAC)*, 2(2), 59-66.
- Wulandari, E., Sihombing, F. S. P., Sukarminah, E., & Sunyoto, M. (2019). Karakterisasi sifat fungsional isolat protein biji sorgum merah (*Sorghum bicolor* (L.) Moench) varietas lokal Bandung. *Chimica et Natura Acta*, 7(1), 14-19.
- Wulandari, P., Kusumasari, S., & Pamela, V. Y. (2023). KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA FOOD BAR UBI UNGU DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG TULANG IKAN BANDENG. *Agrisaintifika: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 7(2 (is)), 125-131.
- Yulia, C., Nikmawati, E. E., & Widiaty, I. (2017). Preliminary study in developing traditional street foods as nutrition education media for Indonesia youth.
- Yusuf, E. Y. (2015). Studi Penggunaan Gula Sintetis dalam Pembuatan Kudapan Tradisional Nagasari Berbasis Tepung Beras Merah dan Nangka Sebagai Makanan Selingan bagi Penderita Diabetes Mellitus Tipe II (*Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember*).
- Zainuddin, A., & Yunawati, I. (2019). Asupan natrium dan lemak berhubungan dengan kejadian hipertensi pada lansia di wilayah poasia kota kendari. *Fakultas Kesehatan Masyarakat: Universitas Halu Oleo*.