

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, H.P., Herpandi, H. and Lestari, S., 2016. Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Abon Ikan dari Berbagai Ikan Ekonomis Rendah. *Fishtech*, 5(1), pp.61-72.
- AKG FKM UI, Salad Buah, Kok Bisa Tidak Sehat?, Diakses 1 November 2023 dari [AKG FKM UI | Salad Buah, Kok Bisa Tidak Sehat?](#)
- Anggraeni, N. and Handayani, H.T., 2022. Penerimaan Konsumen dan Nilai Gizi Cendol Ikan Lele (*Clarias Batrachus*) dengan Penambahan Serbuk Kopi. *Agromix*, 13(1), pp.1-8.
- Anggraini, F.D.P., Aprianti, A., Setyawati, V.A.V. and Hartanto, A.A., 2022. Pembelajaran Statistika Menggunakan Software SPSS untuk Uji Validitas dan Reliabilitas. *Jurnal Basicedu*, 6(4), pp.6491-6504.
- Apriadji, W.H., 2007. *Beauty salad: 81 salad buah & sayuran cita rasa Indonesia untuk tampil cantik, langsing, dan awet muda*. Jakarta: Gedia Pustaka Utama.
- Areta, J.L., Taylor, H.L. and Koehler, K., 2021. Low Energy Availability: History, Definition and Evidence of its Endocrine, Metabolic and Physiological Effects in Prospective Studies in Females and Males. *European Journal of Applied Physiology*, 121(1), pp.1-21.
- Bhegawati, D.A.S., Sukarnasih, D.M. and Pramita, D.A.K., 2023. Bisnis Produk Salad Buah “Loesty Kitchen” Sebagai Snack Alternatif Sejak Masa Pandemi Covid-19. *SEMAR: Jurnal Sosial dan Pengabdian Masyarakat*, 1(02), pp.30-34.
- Bisma, R., Nerisafitra, P. and Utami, A.W., 2021. Perancangan Sistem Perhitungan Kebutuhan Kalori Sebagai Pendamping Gaya Hidup Sehat. *Journal of Emerging Information System and Business Intelligence (JEISBI)*, 2(4).
- BPOM RI. 2022. Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 1 Tahun 2022 Tentang Pengawasan Klaim Label dan Iklan Pangan Olahan. Jakarta: Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia.
- British Nutrition Foundation, Understanding Food Labels. Diakses 10 Juni 2024 dari <https://www.nutrition.org.uk/creating-a-healthy-diet/food-labelling/>
- Budiarti, I.D.S., Swastawati, F. and Rianingsih, L., 2016. Pengaruh Perbedaan Lama Perendaman dalam Asap Cair Terhadap Perubahan Komposisi Asam Lemak dan Kolesterol Belut (*Monopterus albus*) Asap. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 5(1), pp.125-135.
- Cai, W., Chen, T., Ren, T. and Qing, P., 2023. Watch Out for The Healthy Trap! How Food Flavor Influences Healthiness Evaluations and Consumption. *Food Research International*, 173, p.113379.

- Ding, M., Huang, Z., Jin, Z., Zhou, C., Wu, J., Zhao, D., Shan, K., Ke, W., Zhang, M., Nian, Y. and Li, C., 2022. The Effect of Fat Content in Food Matrix on The Structure, Rheological Properties and Digestive Properties of Protein. *Food Hydrocolloids*, 126, p.107464.
- Ditlevsen, K., Sandøe, P. and Lassen, J., 2019. Healthy Food is Nutritious, but Organic Food is Healthy Because It is Pure: The Negotiation of Healthy Food Choices by Danish Consumers of Organic Food. *Food Quality and Preference*, 71, pp.46-53.
- Ekaningrum, A.Y., 2021. Hubungan Asupan Natrium, Lemak, Gangguan Mental Emosional, Dan Gaya Hidup Dengan Hipertensi Pada Dewasa Di DKI Jakarta. *Journal of Nutrition College*, 10(2), pp.82-92.
- Fathurahmi, S., 2019. Pengaruh Konsentrasi dan Suhu Larutan Osmotik terhadap Penyusutan Volume, Kekerasan dan Warna pada Buah Naga. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 4(2), pp.59-64.
- Feladita, N., Primadimanti, A. and Meilina, N.T., 2018. Penetapan Kadar NaCl pada Pembuatan Telur Asin Rebus dan Telur Asin Oven dengan Variasi Waktu Penyimpanan secara Argentometri. *Jurnal Analisis Farmasi*, 3(3), pp.209-214.
- Freeman, C.R., Zehra, A., Ramirez, V., Wiers, C.E., Volkow, N.D. and Wang, G.J., 2018. Impact Of Sugar On The Body, Brain, and Behavior. *Frontiers in bioscience (Landmark edition)*, 23(12), pp.2255-2266.
- García, A. and Fernández-García, T., 2024. Use of Thermal-Treated or High-Pressure Treated Liquid Micellar Casein Concentrate as An Ingredient To Manufacture A High-Protein Content Yoghurt. *International Dairy Journal*, 148, p.105794.
- Gassler, B., Xiao, Q., Kühl, S. and Spiller, A., 2018. Keep on grazing: Factors driving the pasture-raised milk market in Germany. *British Food Journal*, 120(2), pp.452-467.
- Hanawi, S.A., Saat, N.Z.M., Zulkafly, M., Hazlenah, H., Taibukahn, N.H., Yoganathan, D., Abdul Rahim, N.N., Mohd Bashid, N.A.A., Abdul Aziz, F.A. and Low, F.J., 2020. Impact of a Healthy Lifestyle on the Psychological Well-being of University Students. *International Journal of Pharmaceutical Research & Allied Sciences*, 9(2), pp.1-7
- Kamila, K., Gusnadi, D. and Maulida, R.G., 2018. Daya Terima Konsumen Pada Inovasi Salad Buah Berbasis Sour N Spices Asian Dressing. *eProceedings of Applied Science*, 4(3).
- Kemenkes RI. 2013. Permenkes RI Nomor 30 Tahun 2013 Tentang Pencantuman Informasi Kandungan Gula, Garam, dan Lemak serta Pesan Kesehatan Untuk Pangan Olahan dan Pangan Siap Saji. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia

- Kemenkes RI. 2014. Permenkes RI Nomor 41 Tahun 2014 Tentang Pedoman Gizi Seimbang. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia
- Kirana, D.A., Fitriana, D., Hanif, W., Susanto, M.I., Sorbo, O.A. and Adhi, P.M., 2022. Pengaruh Variasi Wadah dan Suhu Terhadap Pembusukan Buah Semangka Potong (*Citrullus Lanatus*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 17(1), pp.23-28.
- Kriswanto, H.D., Anissa, A.S. and Hasdiani, T., 2021. Peran Mahasiswa dalam Mengedukasi Masyarakat Pentingnya Menjaga Lingkungan dan Gaya Hidup Sehat Selama Pandemi Covid-19. *Journal of Nonformal Education and Community Empowerment*, pp.179-184.*
- Kumar A., and Choudhury R. 2014. 6 - *Colour measurement instruments, Principles of Colour and Appearance Measurement*. Woodhead Publishing. pp. 221-269, ISBN 9780857092298, <https://doi.org/10.1533/9780857099242.221>.
- Kusuma, T. S., Kurniawati, A. D., Rahmi, Y., Rusdan, I. H., & Widyanto, R. M. (2017). *Pengawasan Mutu Makanan*. Malang: Universitas Brawijaya Press. [https://www.google.co.id/books/edition/Pengawasan Mutu Makana/n/S8pTDwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1](https://www.google.co.id/books/edition/Pengawasan_Mutu_Makana/n/S8pTDwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1)
- Lacivita, V., Incoronato, A.L., Conte, A. and Del Nobile, M.A., 2021. Pomegranate Peel Powder as A Food Preservative in Fruit Salad: A Sustainable Approach. *Foods*, 10(6), p.1359.
- Lorente-Mento, J.M., Valverde, J.M., Serrano, M. and Pretel, M.T., 2022. Fresh-Cut Salads: Consumer Acceptance and Quality Parameter Evolution during Storage in Domestic Refrigerators. *Sustainability*, 14(6), p.3473.
- Maryoto, A., 2020. *Manfaat Serat Bagi Tubuh*. Semarang: Penerbit Alprin.
- Mirzanajafi Z., M., Yousefi, M. and Ehsani, A., 2019. Challenges and Approaches For Production of A Healthy and Functional Mayonnaise Sauce. *Food science & nutrition*, 7(8), pp.2471-2484.
- Moradinezhad, F. and Dorostkar, M., 2021. Effect Of Vacuum and Modified Atmosphere Packaging on The Quality Attributes and Sensory Evaluation of Fresh Jujube Fruit. *International Journal of Fruit Science*, 21(1), pp.82-94.
- Muna, N.I. and Mardiana, M., 2019. Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Konsumsi Buah dan Sayur Pada Remaja. *Sport and Nutrition Journal*, Vol.1, No.1, pp.1-11.
- Muzaki, K.A., Warsidah, W. and Nurdiansyah, S.I., 2022. Analysis of Fresh and Fermented Ale-Ale (*Meretrix sp.*) Proximate Contents. *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 10(1), pp.26-34.

- National Health Service. 2022. Food Labels. Diakses 5 Juni 2024 dari <https://www.nhs.uk/live-well/eat-well/food-guidelines-and-food-labels/how-to-read-food-labels/>
- Nelson, N., 1944. A Photometric Adaptation of The Somogyi Method for The Determination of Glucose. *Journal Biol. Chem*, 153(2), 375-379.
- Nurul Asiah, S.T., Cempaka, L., Ramadhan, K., Matatula, S.H. and TP, S., 2020. *Prinsip Dasar Penyimpanan Pangan Pada Suhu Rendah*. Makassar: Nas Media Pustaka.
- Oktavia, A.R., Syafiq, A. and Setiarini, A., 2019. Faktor–Faktor yang Berhubungan dengan Konsumsi Buah-Sayur Pada Remaja di Daerah Rural-Urban, Yogyakarta. *Jurnal Keperawatan Raflesia*, 1(1), pp.33-44.
- Oktaviani, A., Afrinis, N. and Verawati, B., 2023. Hubungan Cita Rasa dan Variasi Menu Makanan Dengan Sisa Makanan Lunak Pada Pasien Rawat Inap di Rsud Teluk Kuantan Tahun 2022. *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 4(1), pp.133-147.
- OurWorldinData. 2023. *Fruit Consumption per Capita*. <https://ourworldindata.org/grapher/fruit-consumption-per-capita?tab=chart&time=2000..latest&country=~IDN>
- OurWorldinData. 2023. *Health Life Expentacy 2015-2019*. <https://ourworldindata.org/explorers/global-health?tab=chart&time=2015..latest&facet=none&country=~IDN>
- P2PTM Kemenkes RI. 2018. *Buah-buahan (Sumber Vitamin dan Mineral)*. <https://p2ptm.kemkes.go.id/infographic-p2ptm/obesitas/buah-buahan-merupakan-sumber-berbagai-vitamin-mineral-dan-serat-pangan-sobat-sehat-sudah-makan-buah-hari-ini>
- Priyambodo, C.S., Sastryawanto, H. and Hermawati, D.T., 2019. Analisis preferensi konsumen buah jeruk di Pasar Keputran Utara, Surabaya. *Jurnal Ilmiah Sosio Agribis*, 19(1).
- Putri, R.D., Yuniastri, R., Helilusiatiningsih, N., Destryana, R.A., Waris, L. and Sari, D.K., 2023. *Pengawasan Mutu Pangan*. Global Eksekutif Teknologi.
- Qomusuddin, I.F. and Romlah, S., 2021. *Analisis Data Kuantitatif dengan Program IBM SPSS Statistic 20.0*. Sleman: Deepublish
- Quraissy, A., 2020. Normalitas Data Menggunakan Uji Kolmogorov-Smirnov dan Saphiro-Wilk: Studi Kasus Penghasilan Orang Tua Mahasiswa Prodi Pendidikan Matematika Unismuh Makassar. *Journal of Health Education Economics Science and Technology (J-HEST)*, 3(1), pp.7-11.
- Rizkitania, A., Auliyah, A. and Wani, Y.A. 2022. Faktor Yang Memengaruhi Keputusan Pembelian Konsumen Terhadap Katering Sehat. *Media Gizi Indonesia*, 17(2), pp. 213-223.

- Saroh, S.Y., Sulistiyanto, B., Christiyanto, M. and Utama, C.S. 2019. Pengaruh Lama Pengukusan dan Penambahan Level Kadar Air yang Berbeda Terhadap Uji Proksimat dan Kecernaan Pada Bungkil Kedelai, Gaplek dan Pollard. *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*, 17(1), pp.77-86.
- Setiyani, R., Lestari, R.D. and Sydiq, R.N., 2023. Persepsi dan Minat Masyarakat Terhadap Konsumsi Salad Buah Public Perception and Interest in Fruit Salad Consumption. In *Prosiding Seminar Nasional Hukum, Bisnis, Sains dan Teknologi*, 3(1), pp. 621-628.
- Shahbaz, M., Zubair, S., Moiz, A., and Akhlaq, M. 2022 Microbiological Safety of Fresh-Cut Produce and Salads Served at Quick Service Restaurants”, *Biomedical Journal of Scientific & Technical Research*, 47(4), pp.38748-38756.
- Sharma, V. and Bhardwaj, A. 2019. Scanning Electron Microscopy (SEM) in Food Quality Evaluation. In *Evaluation technologies for food quality*, Woodhead Publishing, pp. 743-761.
- Siahaan, K.W.A., Damanik, D.H.S., Tambunan, S.S., Simanjuntak, M. and Sihombing, D. 2021. Implementasi Model Quantum Teaching dan Metode Snowball Throwing Terhadap Minat Dan Prestasi Belajar Kimia. *Jurnal ekonomi, sosial & humaniora*, 2(7), pp.16-24.
- Sibuea, P. 2021. Kajian Manfaat Makanan Fungsional di Saat Pandemi Covid-19. *Jurnal Riset Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian (RETIPA)*, 2(1), pp.83-92.
- Sitanggang, F. A., & Sitanggang, P. A. 2021. *Buku Ajar Perilaku Konsumen*. Pekalongan: Penerbit NEM.
- Siu, K. and Drewnowski, A. 2023. Toward A New Definition of "Healthy" Foods—Issues and Challenges. *Current Developments in Nutrition*, p.100080.
- Smith, L., López Sánchez, G.F., Veronese, N., Soysal, P., Oh, H., Barnett, Y., Keyes, H., Butler, L., Allen, P., Kostev, K. and Jacob, L., 2022. Fruit And Vegetable Intake and Non-Communicable Diseases Among Adults Aged \geq 50 Years In Low-And Middle-Income Countries. *The journal of nutrition, health & aging*, 26(11), pp.1003-1009.
- Soekarto, P. E. D. S. T. (2021). *Metode dan Analisis Uji Indrawi*. Bogor: PT Penerbit IPB Press.
- Soewitomo, S. 2007. *Sajian dalam Wadah Praktis*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Sudarmadji S, Haryono B, Suhardi. 2007. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.

- Sufa, S.A., Christantyawati N., Jusnita., R.Ay. 2017. Tren Gaya Hidup Sehat dan Saluran Komunikasi Pelaku Pola Makan Food Combining. *Jurnal Komunikasi Profesional*, 1(7), pp.105-120.
- Sugiyono, D., 2013. Metode penelitian pendidikan pendekatan kuantitatif, kualitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta
- Suhaimi, A., 2019. *Pangan, gizi, dan kesehatan*. Sleman: Deepublish.
- Sulistyowati, R., Paais, L. and Rina, R., 2020. Persepsi Konsumen Terhadap Penggunaan Dompot Digital. *ISOQUANT: Jurnal Ekonomi, Manajemen dan Akuntansi*, 4(1), pp.17-34.
- Sun, C., Liu, R., Liang, B., Wu, T., Sui, W. and Zhang, M., 2018. Microparticulated Whey Protein-Pectin Complex: A Texture-Controllable Gel For Low-Fat Mayonnaise. *Food Research International*, 108, pp.151-160.
- Supadi (2020). *Manajemen Mutu Pendidikan*. Jakarta Timur: UNJ Press.
- Suryana, D. ed., 2018. *Manfaat Buah: Manfaat Buah-buahan*. Bandung: Dayat Suryana Independent.
- Susanti, E. and Kholisoh, N., 2018. Konstruksi Makna Kualitas Hidup Sehat (Studi Fenomenologi pada Anggota Komunitas Herbalife Klub Sehat Ersand di Jakarta). *LUGAS Jurnal Komunikasi*, 2(1), pp.1-12.
- Sutisna, S.P., Waluyo, R., Aldiansyah, F. and Rahmat, M., 2020. Aplikasi Pengolahan Citra Untuk Proses Sortasi Buah Mangga Berdasarkan Dimensi dan Bobot. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*, 8(1), pp.12-19.
- Syafrizal, S. and Calam, A., 2022. Nuansa Pendidikan Berwirausaha Salad Buah Keju Sebagai Prog Usaha Ekonomi Bagi Siswa SMK PAB 7 Lubuk Pakam. *IHSAN: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(1), pp.10-19.
- Syavita, F.E. and Hanif, M., 2023. Pengaruh Strategi Marketing & Perilaku Konsumen Terhadap Keputusan Pembelian Produk Healthy Food di Indonesia: Hit and Run or Sustainable Business. *Technomedia Journal*, 8(2), pp.205-220.
- Taherdoost, H., 2016. Validity and reliability of the research instrument; how to test the validation of a questionnaire/survey in a research. *How to test the validation of a questionnaire/survey in a research*. <https://dx.doi.org/10.2139/ssrn.3205040>
- Tarancón, P., Fernández-Serrano, P. and Besada, C., 2021. Consumer Perception Of Situational Appropriateness For Fresh, Dehydrated and Fresh-Cut Fruits. *Food research international*, 140, p.110000.

- Tarwendah, I.P., 2017. Jurnal review: studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2), pp. 66-73.
- The UK Food Standards Agency. 2020. Nutrition Labelling. Diakses 11 Mei 2024 dari https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/fop-guidance_0.pdf.
- Tietze, H. and Echano, A., 2006. *Coconut: Rediscovered as medicinal food*. Bermagui: Harald Tietze Publishing.
- Wang, J., Yang, Z.J., Xu, L.Y., Wang, B., Zhang, J.H., Li, B.Z., Cao, Y.P. and Tan, L., 2021. Key Aroma Compounds Identified In Cheddar Cheese with Different Ripening Times by Aroma Extract Dilution Analysis, Odor Activity Value, Aroma Recombination, and Omission. *Journal of Dairy Science*, 104(2), pp.1576-1590.
- Wulandari, F.K., Setiani, B.E. and Susanti, S., 2016. Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, Dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras dengan Substitusi Tepung Sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(4).
- Yang, X., Zandstra, E.H. and Boesveldt, S., 2023. How sweet odors affect healthy food choice: An eye-tracking study. *Food Quality and Preference*, p.104922.
- ZR, Putri Seroja. 2023. "Kepuasan Konsumen Terhadap Pembelian Salad Buah Melalui Jasa Layanan Go Food, Grab Food dan Shopee Food (Studi Kasus: Umkm Nayo Salad)." PhD diss., Universitas Medan Area. <https://repositori.uma.ac.id/handle/123456789/20354>