

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, S. N., Mulyani, R. I., Sari, R. A., & Naibaho, N. M. (2022). Evaluasi Sensori dan Kandungan Gizi Kudapan Jelai Crispy berbasis Tepung Jelai (*Coix lacryma-jobi* L) dan Tepung Kacang Tanah (*Arachis hypogaea* L). *Formosa Journal of Science and Technology*, 1(6), 683–696.
- Aminah, S., Sulfiani, S., & Upe, A. (2021). Uji Optimum Pertumbuhan dan Produksi Ubi Jalar Ungu Melalui Aplikasi Zat Pengatur Tumbuh. *Journal TABARO Agriculture Science*, 4(2), 490-512.
- AOAC. (2005). *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemist*. Virginia USA: Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Ardiyani, N. P. S., Nurali, E. J. N., & Lalujan, L. E. (2022). Karakteristik Sensoris dan Kimia Flakes Dari Tepung Komposit Pisang Goroho (*Musa acuminata* L), Ubi Jalar Kuning (*Ipomea batatas* L) dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L). *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 12(1), 18-29.
- Astuti, S., Suharyono, A. S., & Anayuka, S. T. A. (2016). Sifat Fisik dan Sensori Flakes Pati Garut dan Kacang Merah dengan Penambahan Tiwul Singkong *Physical And Sensory Properties Of Arrowroot Starch And Red Beans Flakes With Tiwul Cassava Addition*. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 19(3), 225–235.
- Ayu, M. S., Astuti, N., Nurlaela, L., & Kristiastuti, D. (2021). Pengaruh Substitusi Bubuk Brokoli (*Brassica Oleracea* L. var *italica*) Terhadap Sifat Organoleptik Kue Lidah Kucing. *Jurnal Tata Boga*, 10(2), 267–276.
- Dewi, S. K., & Sudaryanto, A. (2020). Validitas dan Reliabilitas Kuesioner Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Pencegahan Demam Berdarah. *Seminar Nasional Keperawatan Universitas Muhammadiyah Surakarta (SEMNASKEP) 2020*, 73–79.
- Faizah, N., & Haryanti, S. (202). Pengaruh Lama dan Tempat Penyimpanan yang Berbeda Terhadap Kandungan Gizi Umbi Jalar (*Ipomoea batatas*) var. Manohara. *Jurnal Akademika Biologi*, 9(2), 8–14.
- Fatimatzahro, D., Tyas, D. A., & Hidayat, S. (2019). Pemanfaatan Ekstrak Kulit Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L.) sebagai Bahan Pewarna Alternatif untuk Pengamatan Mikroskopis *Paramecium* sp. dalam Pembelajaran Biologi. *Al-Hayat: Journal of Biology and Applied Biology*, 2(1), 1-14.
- Firdausy, N., Rosida, D. F., & Winarti, S. (2023). Karakteristik Kimia Flakes Dengan Proporsi Tepung Jagung Dan Bunga Matahari *Chemical Characteristics Of Flakes With The Proportion Of Corn Flour And Cowpea Flour Enriched With Sunflower Seed Oil*. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 11(1), 21–29.

- Handayani, D. A., Dwiloka, B., & Nurwantoro. (2017). Mutu Kimia dan Organoleptik Ubi Jalar Putih (*Ipomoea Batatas*) yang Difermentasi dalam Waktu yang Berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(1), 48–51.
- Hardiyanti, R., Sari, A. R., Norsita, D. I., & Bachtar, W. F. (2020). *The Effect of Garam Masala Levels Addition on Chocolate Based Functional Beverage*. *Journal of Applied Food Technology*, 7(1), 5–8.
- Indonesian Fitness Association (IFA). (2023). Annual Report on Fitness and Bodybuilding Trends in Indonesia. Retrieved from [IFA] <https://www.indonesianfitnessassociation.org>.
- Juhardi, U., Toyib, R., Sayfrizal, A., & Kurdi, A. (2019). Penerapan Metode Perbandingan Eksponensial pada Penilaian Proses Belajar Mengajar di Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Bengkulu. *Jurnal Informatika UPGRI*, 5(2), 182–187.
- Nasution, J. (2019). Karakteristik Flakes Bekatul dengan Substitusi Tepung Kacang Putih. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 4(2), 188–198.
- Kasim, R., Liputro, S. A., & Mohamad, F. P. (2018). Pengaruh Suhu dan Lama Pemanggangan terhadap Tingkat Kesukaan dan Kandungan Gizi *Snack Food Bars* Berbahan Dasar Tepung Pisang Goroho dan Tepung Ampas Tahu. *Journal Technopreneur (JTech)*, 6(2), 41-48.
- Lolowang, A. F., Berty H. A., Henny V. G. M., & Diane D. P. (2022). Insidensi Penyakit Bercak Daun (*Cercospora* Spp.) pada Tanaman Kacang Tanah (*Arachis hypogaea* L.) Di Kecamatan Kawangkoan Barat). *Jurnal Agroteknologi Terapan*, 3, 238–241.
- Masudin, I., & Safitri, N. T. (2020). *Food Cold Chain in Indonesia during the Covid-19 Pandemic: A Current Situation and Mitigation*. *Jurnal Rekayasa Sistem Industri*, 9(2), 99–106.
- Mirratunnisya, M., Ujianti, R. M. D., Muflihati, I., & Nurdyansyah, F. (2022). Studi Pembuatan Flakes dari Ubi Jalar Putih (*Ipomea batatas*) dan Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.). *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*, 10(2), 124–130.
- Mulyanita, A. R., Trihardiani, I., Ginting, M., & Agusanty, S. F. (2023). Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Formulasi *Flakes* Tepung Umbi Kribang, Kacang Hijau Dan Kulit Pisang. *Pontianak Nutrition Journal*, 6(2), 406–419.
- Nasution, J. (2019). Karakteristik Flakes Bekatul dengan Substitusi Tepung Kacang Putih. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 4(2), 188–198.
- Nielsen. (2023). Market Trends in Sports Nutrition and Supplements in Indonesia. Nielsen Report. Retrieved from [Nielsen] <https://www.nielsen.com>.
- Saraswati, P., Sri Wiadnyani, A. A. I., & Ari Yusasrini, N. L. (2023). Pengaruh

Perbandingan Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dan Tepung Kacang Tanah (*Arachis hypogaea* L.) terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris *Flakes Gluten Free*. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 12(1), 80-91.

Purnasari, N., Juwitangtyas, T., & Sabarisman, I. (2020). *Household food security during Covid-19 pandemic in Daerah Istimewa Yogyakarta, Indonesia. Sustinere: Journal of Environment and Sustainability*, 4(2), 132–143.

Putri, A. M. E., & Nisa, F. C. (2015). Modifikasi Pati Ubi Jalar Putih Menggunakan *Enzym Amylomaltasen Modification of White Sweet Potato (Ipomoea batatas L.) Starch with Amylomaltase Enzyme Produces Thermoreversible Starch : A Review. Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(2), 749–755.

Putri, R. A. N., Rahmi, A., & Nugroho, A. (2020). Karakteristik Kimia, Mikrobiologi, Sensori Sereal *Flakes* Berbahan Dasar Tepung Ubi Nagara (*Ipomoea batatas* L.) dan Tepung Jewawut (*Setaria italica*). *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 7(1), 1–11.

Nurhidayanti, A., Dewi, S. A., & Narsih (2017). Pembuatan *Flakes* dengan Variasi Tepung Gandum Dan Tepung Kelapa dalam Upaya Peningkatan Mutu *Flakes*. *TEKNOLOGI PANGAN: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 8(2), 163–170.

Rahmah, A. L., Ayu, D. F., & Fitriani, S. (2024). Karakteristik Kimia dan Sensori *Brownies* Ubi Jalar Putih dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(1), 24–30.

Rahmawati, A. S., & Erina, R. (2020). Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan Uji Anova Dua Jalur. *OPTIKA: Jurnal Pendidikan Fisika*, 4(1), 54–62.

Ratna, W. O., Hermanto, H., & Sadimantara, M. S. (2022). Pengaruh Formulasi Tepung Kacang Tanah (*Arachis Hypogaea* L.) Dan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* L. Poiret) Terhadap Penilaian Organoleptik dan Nilai Gizi Cookies. *Jurnal Berkala Ilmu-Ilmu Pertanian (Journal of Agricultural Sciences)*, 2(3), 189–196.

Safitri. (2022). Pemanfaatan Base Genep Dalam Pembuatan Cookies. *Jurnal Kuliner*, 2(2), 2809–5561.

Sari, A. R., Rahman, R. A., Shukri, R., & Norhayati, H. (2019). *Improvement Process Of Partially Cooked Corn Grit (PCCG) Preparation. International Food Research Journal*, 26(2), 537–546.

Sarofa, U., Witjaksono, L. A., Salsabila, A., & Ishaqy, M. A. (2023). Pengaruh Proporsi Tepung Sorgum Termodifikasi dan Tapioka serta Lama Pengukusan terhadap Karakteristik *Flakes*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan UNISRI*, 8(1), 56-64.

Sarifudin, A., Ekafitri, R., Surahman, D. N., & Putri, S. K. D. F. A. (2015). Pengaruh

Penambahan Telur Pada Kandungan Proksimat, Karakteristik Aktivitas Air Bebas (Aw) Dan Tekstural Snack Bar Berbasis Pisang (*Musa paradisiaca*). *Jurnal Agritech*, 35(01), 1-8.

Sianipar, G., Indrawati, A., & Rahman, A. (2020). Respon Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Kacang Tanah (*Arachis hypogaea* L.) terhadap Pemberian Kompos Batang Jagung dan Pupuk Organik Cair Limbah Ampas Tebu. *Jurnal Ilmiah Pertanian (JIPERTA)*, 2(1), 11–22.

Sienny, T. and Serli, W. (2010). *Food Safety and Food Hygiene in Small and Medium Restaurants in Surabaya, Indonesia. International Food Research Journal*, 17, 641–650.

Subawa, I. A. K. P., & Dewi, N. P. A. C. (2022). Strategi Pemenuhan Gizi Seimbang bagi Atlet. *Prosiding Seminar Nasional SPENCER*, 1(1), 49–56.

Susanti, I., Lubis, E. H., & Meilidayani, S. (2017). *Flakes Sarapan Pagi Berbasis Mocaf dan Tepung Jagung. Journal of Agro-Based Industry*, 34(1), 44–52.

Sport Science Research Center (SSRC). (2022). Participation and Demographics in Bodybuilding and Strength Training in Indonesia. SSRC Research Paper. Retrieved from [SSRC] <https://www.sportscienceresearchcenter.org>.

Yuarni, D., Kadirman., & Jamaludin. (2015). Laju Perubahan Kadar Air, Kadar Protein, dan Uji Organoleptik Ikan Lele Asin Menggunakan Alat Pengering Kabinet (*Cabinet Dryer*) dengan Suhu Terkontrol. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 1(1), 12–21.