

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmed, J., Ahmed, M., Al-Jufaili, S. M., Baldwin, E. A. 2007. *Handbook of Food Preservation Second Edition*. CRC Press. Florida. Diunduh dari <http://www.cold.org.gr/library/downloads/Preservation.PDF> pada 19 Oktober 2019 pukul 10.09 WIB.
- Alkhawam, H., Nguyen, J., Sayanlar, J., Sogomonian, R., Desai, R., Jolly, J., Vyas, N., Syed, U., Homsy, M., Rubinstein, D. 2016. Coronary Artery Disease in Patients with Body Mass Index ≥ 30 Kg/m² : A Retrospective Chart Analysis. *Journal of Community Hospital Internal Medicine Perspective*. 6. 1-4. Diunduh dari <http://dx.doi.org/10.3402/jchimp.v6.31483> pada 9 April 2020 pukul 16.47 WIB.
- Arikunto, S. 2006. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik (Edisi Revisi VI)*. PT. Rineka Cipta. Jakarta.
- Arno, A., Thomas, S. 2016. The Efficacy of Nudge Theory Strategies in Influencing Adult Dietary Behaviour: a Systematic Review and Meta-Analysis. *BMC Public Health*. 16. 676-687. Diunduh dari [10.1186/s12889-016-3272-x](https://doi.org/10.1186/s12889-016-3272-x) pada 9 April 2020 pukul 16.43 WIB.
- Badan Standardisasi Nasional. 2012. Tempe : Persembahan Indonesia untuk Dunia. *PUSIDO Badan Standardisasi Nasional*. Diunduh dari https://bsn.go.id/uploads/download/Booklet_tempe-printed21.pdf pada 19 Oktober 2019 pukul 10.08 WIB.
- Chen, L., Teng, H., Xiao, J. 2019. Food Science and Human Wellness a Value-added Cooking Process to Improve the Quality of Soybean : Protecting Its Isoflavones and Antioxidant Activity. *Food Science and Human Wellness*. 8. 2. 195–201. Diunduh dari <https://doi.org/10.1016/j.fshw.2019.05.001> pada 30 Oktober 2019 pukul 20.28 WIB.
- Choi, Y. S., Hwang, K. E., Jeong, T. J., Kim, Y. B., Jeon, K. H., Kim, E. M., Sung, J. M., Kim, H. W., Kim, C. J. 2016. Comparative Study on the Effect of Boiling, Steaming, Grilling, Microwaving and Superheated Steaming on Quality Characteristics of Marinated Chicken Steak. *Korean Journal of Food Science of Animal Resources*. 36. 1. 1-7. Diunduh dari <https://doi.org/10.5851/kosfa.2016.36.1.1> pada 10 April 2020 pukul 14.31 WIB.
- Day, C. J., McHale, S., Francis, J. 2012. Individual Difference and Preference for Dietary Fat Using The Fat Preference Questionnaire, *Appetite*. 58. 679-686. Diunduh dari <http://doi:10.1016/j.appet.2011.12.013> pada 7 Februari 2020 pukul 19.55 WIB.
- Dreeling, N., Allen, P. 2000. Effect of Cooking Method on Sensory and Instrumental Texture Attributes of Low-fat Beefburgers, *Lebensm.-Wiss. U.-Technol*. 33.

234-238. Diunduh dari <http://doi.10.1006/fstl.2000.0649> pada 12 Maret 2020 pukul 01.21 WIB.

Dwiputra, D., Jagat, A. N., Wulandari, F. K., Prakarsa, A. S., Puspaningrum, D. A., Islamiyah, F. 2015. Minyak Jagung ALternatif Pengganti Minyak yang Sehat. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 4. 2. 5-6. Diunduh dari <http://doi.10.17729/jatp.2015.09> pada 23 April 2020 pukul 10.56 WIB.

Eckel, R. H., Etherton, P. K., Lichtenstein, A. H., Wylie-Rosett, J., Groom, A., Stitzel, K. F., Yin-Piazza, S. 2009. Americans' Awareness, Knowledge, and Behaviorrs Regarding Fats: 2006-2007. *Journal of American Dietetic Association*. 109. 288-296. Diunduh dari <http://doi:10.1016/j.jada.2008.10.048> pada 11 Maret 2020 pukul 22.31 WIB.

Elzerman, J. E., Hoek, A. C., Boekel, M. A. J. S. Van, & Luning, P. A. 2011. Consumer Acceptance and Appropriateness of Meat Substitutes in a Meal Context. *Food Quality and Preference*. 22. 3. 233–240. Diunduh dari <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2010.10.006> pada 19 Oktober 2019 pukul 10.03 WIB.

Febriyanto, M. A.B. 2016. Hubungan antara Pengetahuan dan Sikap dengan Perilaku Konsumsi Jajanan Sehat di MI Sulaimaniyah Mojoagung Jombang. *Skripsi*. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Airlangga. Surabaya. Diunduh dari <http://repository.unair.ac.id/46023/2/FKM.%20290-16%20Feb%20h.pdf> pada 26 April 2020 pukul 15.28 WIB.

Fibri, D., L., N., dan Frøst, M., B. 2020. Indonesian Millennial Consumers' Perception of Tempe – and How It is Affected by Product Information and Consumer Psychographic Traits. *Food Quality and Preference*. 80. 9. 61-69. Diunduh dari <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2019.103798> pada 30 Oktober 2020 pukul 13.44 WIB.

Gertz, C., Klostermann, S., Kochhar, P. 2003. Deep Frying : The Role of Water from Food being Fried and Acrylamide Formation. *Journal of Oleagineux, Corps Gras, Lipides*. 4. 10. 297-303. Diunduh dari <http://dx.doi.org/10.1051/ocl.2003.0297> pada 30 Mei 2020 pukul 06.02 WIB.

Ghaitaranpour, A., Koocheki, A., Mohebbi, M., Ngadi, M. O. 2018. Effect of Deep Fat and Hot Air Frying on Doughnuts Physical Properties and Kinetic of Crust Formation. *Journal of Cereal Science*. 83. 7. 25–31. Diunduh dari <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2018.07.006> 23 Oktober 2019 pukul 03.11 WIB.

Hopkins, L., Hampton, B. S., Abbott, J. F., Buery-joyner, S. D., Craig, L. B., Dalrymple, J. L., Page-ramsey, S. M. 2018. To the Point : Medical Education , Technology , and the Millennial Learner. *The American Journal of Obstetrics & Gynecology*. 218. 2. 188–192. Diunduh dari <https://doi.org/10.1016/j.ajog.2017.06.001> pada 3 November 2019 pukul 09.09 WIB.

- Hough, G., Wakeling, I., Mucci, A., Chambers, E. 2006. Number of Consumers Necessary for Sensory Acceptability Tests. *Food Quality and Preference*. 17. 10. 522-526. Diunduh dari <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2005.07.002> pada 2 Desember 2019 pukul 06.39 WIB.
- Ikanone, C. E. O., Oyekan, P. O. 2014. Effect of Boiling and Frying on the Total Carbohydrate , Vitamin C and Mineral Contents of Irish (*Solanum tuberosum*) and Sweet (*Ipomea batatas*) Potato Tubers. *Nigerian Food Journal*. 32. 2. 33–39. Diunduh dari [https://doi.org/10.1016/S0189-7241\(15\)30115-6](https://doi.org/10.1016/S0189-7241(15)30115-6) 19 Oktober 2019 pukul 10.03 WIB.
- Karouw, S. 2014. Pemanfaatan Stearin Sawit dan Minyak Kelapa untuk Formulasi Asam Lemak Mirip Asi. *Jurnal Perspektif* 13. 2. 63-74. Balai Penelitian Tanaman Palma. Diunduh dari <http://www.litbang.pertanian.go.id/info-teknologi/2223/file/N-1-Stearin-Steivie-revisi.pdf> pada 20 Oktober pukul 09.15 WIB.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2012. Penyakit Tidak Menular. *Buletin Jendela Data dan Informasi Kesehatan*. 2. 9-10. Diunduh dari <https://pusdatin.kemkes.go.id/> pada 21 Maret 2020 pukul 12.39 WIB.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2014. *Buku Survei Konsumsi Makanan Individu dalam Studi Diet Total 2014*. Lembaga Penerbitan Balitbangkes. Diunduh dari <http://terbitan.litbang.depkes.go.id/penerbitan/index.php/lpb/catalog/book/105>. Pada 19 Oktober 2019 pukul 10.09 WIB.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2014. Situasi Kesehatan Jantung. *Info Datin Pusat Data dan Informasi Kementerian Kesehatan*. Diunduh dari <https://pusdatin.kemkes.go.id/> pada 15 April 2020 pukul 23.21 WIB.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. *Hasil Utama RISKESDAS 2018*. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta. Diunduh dari www.litbang.kemkes.go.id/hasil-utama-riskesdas-2018 pada 9 April 2020 pukul 16.45 WIB.
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. 2015. *Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2015*. Kementerian Pertanian. Jakarta. Diunduh dari <http://epublikasi.pertanian.go.id/arsip-perstatistikan/163-statistik/statistik-konsumsi/370-statistik-konsumsi-pangan-2015> pada 20 April 2020 pukul 23.03 WIB.
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. 2017. Buletin Konsumsi Pangan Semester 1 Tahun 2017. *Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Kementerian Pertanian Republik Indonesia*. Jakarta. Diunduh dari <http://epublikasi.setjen.pertanian.go.id/arsip-buletin/53-buletin-konsumsi/485-buletin-konsumsi-pangan-semester-1-2017> pada 20 April 2020 pukul 23.07 WIB.

- Kementrian Perencanaan Pembangunan Negara Republik Indonesia. 2017. *Siaran Pers Bonus Demografi 2030-2040: Strategi Indonesia Terkait Ketenagakerjaan dan Pendidikan*. Kementrian Perencanaan dan Pembangunan Nasional/ Bappenas. Jakarta. Diunduh dari https://www.bappenas.go.id/files/9215/0397/6050/Siaran_Pers_Peer_Learning_and_Knowledge_Sharing_Workshop.pdf pada 31 Oktober 2019 pukul 19.08 WIB.
- Kemp, S. E., Hollowood, T., Hort, J. 2009. *Sensory Evaluation a Practical Handbook*. Blackwell Publishing. West Sussex. United Kingdom. Diunduh dari <http://doi.org/10.1002/9781118688076> pada 20 April 2020 pukul 23.17 WIB.
- Khairiyah, E. L. 2016. Pola Makan Mahasiswa Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan (FKIK) UIN Syarif Hidayatullah Jakarta. *Skripsi*. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta. Diunduh dari <http://repository.uinjkt.ac.id/dspace/bitstream/123456789/34273/1/EVI%20LUTHIAH%20KHAIRIYAH-FKIK.pdf> pada 9 April 2020 pukul 16.48 WIB.
- Kroese, F. M., Marchiori, D. R., de Ridder, D. T. D. 2015. Nudging Healthy Food Choices: a Field Experiment at The Train Station. *Journal of Public Health*. 38. 2. 133-137. Diunduh dari <http://doi.org/10.1093/pubmed/fdv096> pada 9 April 2020 pukul 15.53 WIB.
- Kusuma, I. A., Sirajuddin, S., Jafar, N. 2014. Gambaran Pola Makan dan Status Gizi Mahasiswa Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin Makassar. *Jurnal Universitas Hasanuddin*. 1-16. Makassar. Diunduh dari <https://core.ac.uk/display/25496669> pada 30 April 2020 pukul 01.45 WIB.
- Lamon-Fava, S. T., Wilson, P. W. F., Schaefer, E. J. 1996. Impact of Body Mass Index on Coronary Heart Disease Risk Factors in Men and Women The Framingham Offspring Study. *Arteriosclerosis, Thrombosis, and Vascular Biology*. 16. 2. 1509-1515. Diunduh dari <https://www.ahajournals.org/doi/10.1161/01.ATV.16.12.1509> pada 10 April 2010 pukul 23.27 WIB.
- Liberty, J. T., Dehghannya, J., Ngadi, M. O. 2019. Effective Strategies for Reduction of Oil Content in Deep-fat Fried Foods: a Review. *Trends in Food and Science Technology*. 92. 172-183. Diunduh dari <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2019.07.050> pada 15 Maret 2020 pukul 20.48 WIB.
- Lin, C. J., Yen, S. T. 2010. Knowledge of Dietary Fats of US Consumer. *Journal of American Dietetic Association*. 110. 613-618. Diunduh dari <http://doi:10.1016/j.jada.2009.12.020> pada 11 Maret 2020 pukul 22.31 WIB.

- Manjunatha, S. S., Ravi, N., Negi, P. S., Raju, P. S., Bawa, A. S. 2014. Kinetics of moisture loss and oil uptake during deep fat frying of Gethi (*Dioscorea kamoensis* Kunth) strips. *Journal of Food Science Technology*. 51. 11. 3061-3071. Diunduh dari <http://doi.10.1007/s13197-012-0841-6> pada 30 Mei 2020 pukul 06.06 WIB.
- Mioche, L., Bourdiol, P., Peyron, M. A. 2004. Influence of Age on Mastication: Effects on Eating Behavior. *Nutrition Research Reviews*. 17. 43–54. Diunduh dari https://www.researchgate.net/publication/23660745_Influence_of_age_on_mastication_Effects_on_eating_behaviour pada 20 April 2020 pukul 23.21 WIB.
- Miyagi, A., dan Ogaki, Y. 2014. Instrumental Evaluation and Influence of Gender and / or Age among Consumers on Textural Preference of Deep-fried Peanuts Failure. *FRIN*. 64. 227–233. Diunduh dari <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2014.06.023> pada 23 Oktober 2019 pukul 08.46 WIB.
- Mørk, T., Lähteenmäki, L., Grunert, K. G. 2019. Determinants of Intention to Reduce Salt Intake and Willingness to Purchase Salt-reduced Food Products : Evidence from a Web Survey. *Appetite*. 139. 11. 110–118. Diunduh dari <https://doi.org/10.1016/j.appet.2019.04.018> pada 20 November 2019 pukul 06.50 WIB.
- Nemeth, N., Rudnak, I., Ymeri, P., Fogarassy, C. 2019. The Role of Cultural Factors in Sustainable Food Consumption -- An Investigation of the Consumption Habits among International Students in Hungary. *Sustainability*. 11. 3052-3079. Diunduh dari <http://doi.org.10.3390/su11113052> pada 29 April 2020 pukul 16.29 WIB.
- Nurlela, E. 2002. Kajian Faktor Faktor yang Mempengaruhi Pembentukan Warna Gula Merah. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Diunduh dari <https://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/24123> pada 9 Juni 2020 pukul 19.33 WIB.
- Poste, L. M., Deborah, A. M., Gail, B., Elizabeth, L. 1991. *Laboratory Methods for Sensory Analysis of Foods*. Minister of Supply and Services of Canada. Ottawa. Canada. Diunduh dari https://archive.org/stream/laboratorymethod00otta/laboratorymethod00otta_djvu.txt pada 19 Oktober 2019 pukul 10.07 WIB.
- Praagman, J., Vissers, L. E. T., Mulligan, A. A., So, A., Laursen, D., Beulens, J. W. J., Sluijs, I. 2019. Consumption of Individual Saturated Fatty Acids and the Risk of Myocardial Infarction in a UK and a Danish Cohort, *International Journal of Cardiology*. 279. 18–26. Diunduh dari <https://doi.org/10.1016/j.ijcard.2018.10.064> pada 20 Oktober 2019 pukul 08.29 WIB.

- Raatz, S. K., Conrad, Z., Johnson, L. K., Picklo, M. J., Jahns, L. 2017. Relationship of the Reported Intakes of Fat and Fatty Acids to Body Weight in US Adults. *Nutrients*. 9. 1-13. Diunduh dari <http://doi.org/10.3390/nu9050438> pada 11 April 2020 pukul 20.50 WIB.
- Rossel, J. B. 2000. *Frying Improving Quality*. Woodhead Publishing Limited. Abington. England. Diunduh dari <https://epdf.pub/frying-improving-quality.html> pada 30 Mei 2020 pukul 06.07 WIB.
- Sengar, G., Sharma, H. K. 2012. Food Caramels: a Review. *Journal of Food Science Technology*. 47. 1. 33-43. Diunduh dari <http://dx.doi.org/10.1007/s13197-012-0633-z> pada 30 Mei 2020 pukul 06.03 WIB.
- Sofiyah dan Supranto. 2005. Pembuatan Metil Ester Sulfonat dari Minyak Sawit (Tahap I : Pembuatan Asam Lemak). *Jurnal Media Teknk*. 2. 1. 74-78. ISSN 0216-3012. Diunduh dari <http://10.13.253.11.ezproxy.ugm.ac.id/jurnal/download.php?dataId=2993> pada 2 Mei 2020 pukul 09.52 WIB.
- Sugiyono. 2007. *Statistika untuk Penelitian*. Penerbit Alfabeta. Bandung.
- Sujarweni, V. W., dan Utami, L. R. 2019. *The Master Book of SPSS*. Penerbit STARTUP. Yogyakarta.
- Sukardi. 2010. Gula Merah Tebu : Peluang Peningkatan Kesejahteraan Masyarakat Melalui Pengembangan Agroindustri Pedesaan. *Jurnal Pangan*. 19. 4. 317-330. Diunduh dari <https://dx.doi.org/10.33964/jp.v19i4.158> pada 9 Juni 2020 pukul 19.16 WIB.
- Taillie, L. S., dan Poti, J. M. 2017. Associations of Cooking With Dietary Intake and Obesity Among Supplemental Nutrition Assistance Program Participants. *American Journal of Preventive Medicine*. 52. 151-160. Diunduh dari <https://doi.org/10.1016/j.amepre.2016.08.021> pada 20 April 2020 pukul 23.27 WIB.
- Tuminah, S. 2009. Efek Asam Lemak Jenuh dan Asam Lemak Tak Jenuh “Trans” terhadap Kesehatan. *Jurnal Media Peneliti dan Pengembangan Kesehatan*. 29. Diunduh dari <http://ejournal.litbang.depkes.go.id> pada hari Selasa, 16 April 2019 pukul 10.09 WIB.
- Vermote, M., Nys, J., Versele, V., D’Hondt, E., Deforche, B., Clarys, P., Deliens, T., 2020, The Effect of Nudges Aligned with the Renewed Flemish Food Triangle on the Purchase of Fresh Fruits: an On-campus Restaurant Experiment. *Appetite*. 144. 3-11. Diunduh dari <https://doi.org/10.1016/j.appet.2019.104479> pada 9 April 2020 pukul 16.41 WIB.
- Vincent, J. F. V. 1998. The quantification of crispness. *Journal of the Science of*

- Food and Agriculture*. 78. 162–168. Diunduh dari [https://doi.org/10.1002/\(SICI\)1097-0010\(199810\)78:2<162::AID-JSFA97>3.0.CO;2-3](https://doi.org/10.1002/(SICI)1097-0010(199810)78:2<162::AID-JSFA97>3.0.CO;2-3) pada 20 April 2020 pukul 23.32 WIB.
- Watts, B. M., Ylimaki, G.L. Jeffery, L. E., Elias, L. G. 1989. *Basic Sensory Method for Food Evaluation*. The International Development Research Centre. Ottawa. Diunduh dari <http://www.sciepub.com/reference/165846> pada 19 Oktober 2019 pukul 10.11 WIB.
- Westland, J. C. 2010. Lower Bounds on Sample Size in Structural Equation Modelling. *Electronic Commerce and Application*. 9. 476-487. Diunduh dari <https://doi.org/10.1016/j.erelep.2010.07.003> pada 25 Desember 2019 pukul 10.20 WIB.
- WHO. 2000. The Asia Pasific Perspective : Redefining Obesity and Its Treatment. World Health Organization. Diunduh dari <https://iris.wpro.who.int/handle/10665.1/5379> pada 20 April 2020 pukul 23.36 WIB.
- WHO 2003. FAO release independent Expert Report on diet and chronic disease. Diakses dari <https://www.who.int/mediacentre/news/releases/2003/pr20/en/>, pada 20 April 2020 22.57 WIB.
- Williams, J. A., Bartoshuk, L M., Fillingim, R. B., Dotson, C. D. 2016. Exploring Ethnic Differences in Taste Perception. *Chemical Senses*. 41. 449-456. Diunduh dari <http://doi.org/10.1093/chemse/bjw021> pada 2 Mei pukul 05.41 WIB.
- Wise, A., Lockie, G. M., Liddell, J. A. 1986. Effective Ways of Reducing Saturated Fat Intake. *Health Education Journal*. 45. 210-214. Diunduh dari <https://doi.org/10.1177/0011789698604500406> pada 5 April pukul 06.43 WIB.
- Wongmaneepratip, W., Vangnai, K. 2017. Effects of Oil Types and pH on Carcinogenic Polycyclic Aromatic Hydrocarbons (PAHs) in Grilled Chicken. *Food Control*. 79. 119–125. Diunduh dari <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2017.03.029> pada 8 November 2019 pukul 21.14 WIB.
- Zhang, T., Li, J., Ding, Z., Fan, L. 2015. Effects of Initial Moisture Content on the Oil Absorption Behavior of Potato Chips during Frying Process. *Journal of Food Bioprocess Technology*. 9. 2. 1-11. Diunduh dari <http://doi.10.1007/s11947-015-1625-6> pada 1 Juni 2020 pukul 15.23 WIB.