

DAFTAR PUSTAKA

- Abdelaleem, M. A. Al-Azab, K. F. 2021. Evaluation Of Flour Protein for Different Bread Wheat Genotypes. *Brazilian Journal of Biology*. 81(3): 719–727. doi: 10.1590/1519-6984.230403.
- Afiska, W. *et al.* 2021. Uji Daya Terima Puding Kacang Merah sebagai Alternatif Makanan Selingan untuk Remaja Putri Anemia. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*. 1(1). 9–16.
- Afkar, M. Nisah, K. dan Sa'diah, H. 2021. Analisis Kadar Protein Pada Tepung Jagung, Tepung Ubi Kayu dan Tepung Labu Kuning dengan Metode Kjeldhal. *Amina*. 1(3). pp. 108–113. Available at: <https://doi.org/10.22373/amina.v1i3.46>.
- Ajhuri, K.F. 2019. Psikologi Perkembangan Pendekatan Sepanjang Rentang Kehidupan. *Penebar Media Pustaka*. Yogyakarta.
- Al-Jawaldeh, A., Taktouk, M., dan Nasreddine, L. 2020. Food Consumption Patterns and Nutrient Intakes of Children and Adolescents in The Eastern Mediterranean Region: A Call for Policy Action. *Nutrients*. 12(3345). 1–28. <https://doi.org/10.3390/nu12113345>
- Amir, Y. 2018. Daya Terima Susu Bekatul sebagai Pangan Fungsional. *Skripsi*. Universitas Hasanuddin. Makasar
- Akib, M. A. 2014. *Prosedur Rancangan Percobaan*. Lampena Intimedia. Sulawesi Selatan.
- Avianty, S. Ayustaningwarno, F. 2013. Kandungan Zat Gizi dan Tingkat Kesukaan *Snack Bar* Ubi Jalar Kedelai Hitam sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. *Journal of Nutrition College*. 2(4): 622–629. doi: 10.14710/jnc.v2i4.3823.
- Badan Standar Nasional. 1992. *SNI 01-2891-1992 Cara Uji Makanan dan Minuman*.
- Bertie, D. A., dan Hartiati, A. 2023. Pengendalian Mutu Produk *Croissant Chocolate* Menggunakan Metode *Statistical Quality Control (SQC)* di PT.Bapak Bakery. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*. 11(2). 216–228.
- Chandradewi, A. Irianto. 2017. Asupan Energi, Protein dan Stamina Atlet di Pusat Pendidikan dan Latihan Olahraga Pelajar Nusa Tenggara Barat. *Jurnal Kesehatan Prima*. 11(1): 28–35.

- Daryanto, Z. P. 2015. Optimalisasi Asupan Gizi dalam Olahraga Prestasi Melalui *Carbohydrat Loading*. *Jurnal Pendidikan Olahraga*. 4(1): 101–112.
- Dhillon, J. *et al.* 2016. The Effects of Increased Protein Intake on Fullness : A Meta-Analysis and Its Limitations. *Journal of The Academy of Nutrition and Dietetics*. 116(6). 968–983.
- Djaranjoera, T.K. 2019. Gambaran Asupan Karbohidrat dengan Status Gizi Underweight Pada Remaja di Kota Kupang. *Karya Tulis Ilmiah*. Politeknik Kesehatan Kemenkes Kupang.
- Drenowatz, C. Grieve, G.L. dan Demello, M.M. 2015. Change in Energy Expenditure and Physical Activity in Response to Aerobic and Resistance Exercise Programs. *SpringerPlus*. 4(798). pp. 1–9. Available at: <https://doi.org/10.1186/s40064-015-1594-2>.
- Ejim *et al.* 2019. Proximate Composition and Sensory Properties of Bread Produced from Malted Maize–Soy Flour Blends. *Journal of Agriculture and Agricultural Tech*. 15(1): 186–196.
- Erri, D. Lestari, A. P. dan Asymar, H. H. 2021. Uji Organoleptik dan Daya Terima pada Produk *Mousse* Berbasis Tapai Singkong sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*. 1(10): 1–208.
- Fadhilah, T. M. Sari, N. R. M. 2021. Analisis Pembuatan Sorbet Rosella dengan Penggunaan CMC dan Stevia. *J Gipas*. 5(1). pp. 17–31.
- Fakih, A. D. Setyowati. dan Lestari, N. T. 2020. Modifikasi Resep Lauk Ikan ditinjau dari Tingkat Kesukaan dan Sisa Makanan Siswa SMA Insan Mulia Boarding School Yogyakarta. *Skripsi*. Polteknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta. Yogyakarta.
- Fajar, H. A. M. 2019. Pengaruh Penambahan Tepenung Kacang Kedelai (*Glycine max (L.) Merr.*) Terhadap Sifat Fisik Kimia dan Organoleptik Jenang Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*). *Skripsi*. Universitas Brawijaya
- Fanzurna, C. O. Taufik, M. 2020. Formulasi *Foodbars* Berbahan Dasar Tepung Kulit Pisang Kepok dan Tepung Kedelai. *Jurnal Bioindustri*. 2(2): 439–452. doi: 10.31326/jbio.v2i2.629.
- Februhartanty, J. *et al.* 2019. *Gizi dan Kesehatan Remaja*. Seameo Recfon. Jakarta.
- Fikriyah, Y.U. Nasution, R.S. 2021. Analisis Kadar Air dan Kadar Abu pada Teh Hitam yang dijual di Pasaran dengan Menggunakan Metode Gravimetri. *Jurnal Amina*. 3(2):50–54.

- Fudin, Y. C. 2015. Uji Kesukaan Hasil *Lemon Cake* Menggunakan Tepung Terigu dan Tepung Kedelai. *Skripsi*. Universitas Bina Nusantara. Jakarta.
- Hanafi, I. 2019. Respon Pertumbuhan dan Produksi Beberapa Varietas Tanaman Kedelai (*Glycine Max L.Merril*) Terhadap Pemberian Pupuk Organik Cair Kulit Pisang. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara. Medan.
- Hanum, G.R. 2017. *Biokimia Dasar*. UMSIDA Press. Sidoarjo.
- Hardinsyah, dan I Dewa, N. 2017. *Ilmu Gizi Teori & Aplikasi*. EGC. Jakarta.
- Indrasari, O.R. dan Sutikno, E. 2020. Faktor yang Mempengaruhi Status Gizi Remaja Usia 16-18 Tahun. *Jurnal Kesehatan Indonesia*. X(3), pp. 128–132.
- Hardiyanti, N. 2022. Analisis Proksimat dan Uji Organoleptik Bolu Kukus dengan Tepung Kecambah Kacang Hijau (*Vigna radiata*) dan Tepung Kulit Pisang Ambon (*Musa paradisiaca var. sapientum(L.) Kunt.*). *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung.
- Harleni. Nidia, G. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai (*Glycine Max Merrill*) Terhadap Mutu Organoleptik dan Kadar Zat Gizi Makro *Brownies* Kukus sebagai Alternatif Snack bagi Anak Penderita KEP. *Jurnal Kesehatan Perintis*. 4(2): 68–79.
- Hariyadi, P. 2022. Tekstur :Tantangan Reformulasi Pangan Olahan. *Journal Foodreview Indonesia*. 17(7):22–29.
- Hastuti, A. R. Afifah, D. N. 2019. Analisis Aktivitas Antioksidan, Analisis Kandungan Gizi, Uji Organoleptik *Snack Bar Sesame Seed* dan Tepung Labu Kuning sebagai Alternatif Makanan Selingan dengan Tinggi Antioksidan. *Journal of Nutrition College*. 8(4): 219–230.
- Haq, A. B., Murbawani, E. A. 2014. Status Gizi, Asupan Makan Remaja Akhir yang Berprofesi sebagai Model. *Journal of Nutrition College*. 3(4). 489–494. <https://doi.org/10.14710/jnc.v3i4.6841>
- Hayati, A.W. 2021. *Gizi Seimbang untuk Remaja : Cegah Stunting*. Uwais Inspirasi Indonesia. Ponorogo.
- Hunaefi, D. Ulfah, F. 2019. Pendugaan Umur Simpan Produk *Pastry* dengan *Quantitative Descriptive Analysis (QDA)* dan Metode Arrhenius. *Jurnal Mutu Pangan*. 6(2): 72–78. doi: 10.29244/jmpi.2019.6.72.
- Hustiany, R. 2016. *Reaksi Maillard*. Lambung Mangkurat University Press. Banjarmasin.

- Ismayasari, A. A. Wahyuningsih. dan Paramita, O. 2014. Studi Eksperimen Pembuatan Enting-Enting dengan Bahan Dasar Kedelai sebagai Bahan Pengganti Kacang Tanah. *Food Science and Culinary Education Journal*. 3(1). pp. 1–10.
- Jannah, M. 2016. Remaja dan Tugas-Tugas Perkembangannya dalam Islam. *Jurnal Psikoislamedia*. 1(1). 243–256. <https://doi.org/10.22373/psikoislamedia.v1i1.1493>
- Jayadi, Y., Bahar, B. dan Sirajuddin, S. 2012. Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai Terhadap Penerimaan dan Kandungan Gizi Sakko-Sakko. *Media Gizi Masyarakat Indonesia*. 1(2). pp. 122–129.
- Kahssay, M., Mohamed, L., dan Gebre, A. 2020. Nutritional Status of School Going Adolescent Girls in Awash Town, Afar Region, Ethiopia. *Journal of Environmental and Public Health*. 1–9. <https://doi.org/10.1155/2020/7367139>
- Khoirunnisa, W. Fauziyah, A. dan Nasrullah, N. 2021. Penambahan Tepung Kedelai pada Roti Tawar Tepung Sorgum dan Pati Garut Bebas Gluten dengan Zat Besi dan Serat Pangan. *Ghidza: Jurnal Gizi dan Kesehatan*. 5(1): 72–86. doi: 10.22487/ghidza.v5i1.217.
- Khoirunnisa. 2021. Gambaran Tingkat Kesukaan dan Nilai Gizi *Cookies* Spibebean Formula Tepung Kacang Kedelai (*Glycin Max L*) dan Tepung Bayam Hijau (*Amaranthus Spinosisus*) sebagai Makanan Selingan Kaya Zat Besi untuk Remaja Putri. *Tugas Akhir*. Polteknik Kesehatan Kemenkes Bandung.
- Kemendikbud. 2019. *Buku Informasi Melakukan Proses Produksi Roti*. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. Jakarta Pusat.
- Kemendikbud RI. 2019. *Remaja Sehat itu Keren*. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. Jakarta.
- Kemenkes RI. 2014. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 25 Tahun 2014 Tentang Upaya Kesehatan Anak*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Kemenkes RI. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Kementerian Kesehatan RI. Jakarta.
- Kemenkes RI. 2019. *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor HK.01.07/MENKES/393/2019 Tentang Pedoman Nasional pelayanan Kedokteran Tata Laksana Malnutrisi pada Dewasa*. Kementerian Kesehatan RI. Jakarta.

- Kemenkes RI. 2019. *Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 28 Tahun 2019 Tentang Angka kecukupan Gizi yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia*. Kementerian Kesehatan RI. Jakarta.
- Kemenkes RI. 2021. *Buku Pintar Gizi Bagi Atlet*. Kementerian Kesehatan RI. Jakarta.
- Khairunnisa, A. Arbi, A. S. 2019. *Good Sensory Practices dan Bias Panelis*. Edisi Pert. Banten: Universitas Terbuka.
- Koir, R. I. Devi, M. dan Wahyuni, W. 2017. Analisis Proksimat dan Uji Organoleptik Getuk Lindri Substitusi Umbi Gembili. *Teknologi dan Kejuruan*. 40(1). pp. 87–98. doi: 10.17977/um031v40i12017p087.
- Kusnandar, F. Danniswara, H. dan Sutriyono, A. 2022. Pengaruh Komposisi Kimia dan Sifat Reologi Tepung Terigu terhadap Mutu Roti Manis. *Indonesian Journal of Food Quality*. 9(2): 67–75. doi: 10.29244/jmpi.2022.9.2.67.
- Lestari, T. I. Nurhidajah. dan Yusuf, M. 2018. Kadar Protein, Tekstur, dan Sifat Organoleptik Cookies yang Disubstitusi Tepung Ganyong dan Tepung Kacang Kedelai. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 8(6). pp. 53–63.
- Lonnie, M., *et al.* 2018. Protein for life: Review of optimal protein intake, sustainable dietary sources and the effect on appetite in ageing adults. *Nutrients*. 10(360). 1–18. <https://doi.org/10.3390/nu10030360>
- Lugito, A. W. 2013. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik *Puff Pastry* dengan Substitusi Tepung Kacang Merah. *Skripsi*. Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya.
- Maligan, J. M., Pamelasari, Y. 2018. Studi Preferensi Konsumen Terhadap Karakteristik Organoleptik Produk Croissant di Kota Malang. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 6(3), 1–7.
- Mamuaja, C.F. 2016. *Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan*. Unsrat Press. Manado.
- Maulana, A. Artahsasta, H. F. 2020. Pemanfaatan Kacang Kedelai sebagai Pengganti Ayam dalam Pembuatan Penyedap Rasa. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*. 15(1). pp. 1–4.
- Muliani, D. 2022. Daya Terima *Flakes* Tepung Bekatul dan Tepung Jagung sebagai Makanan Selingan Tinggi Protein. *Skripsi*. Polteknik Kesehatan Palembang.

- Napitupulu, D. 2012. Dinamika Populasi Mikro Tanah dengan Sistem Pola Tanam Padi Kedelai pada Pertanian Organik. *Tesis*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nidia, G. 2020. Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai Terhadap Mutu Organoleptik dan Kadar Zat Gizi Makro *Brownies* sebagai Alternatif *Snack* bagi Anak Penderita Kurang Energi Protein. *Jurnal Ilmu Gizi Indonesia*. 1(1): 1–13.
- Nugraini, S., Hendrorini, A. dan Miharti, T. 2013. *Ilmu Gizi 2*. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. Depok.
- Nurhidayah. Soeskendarsi, E. dan Erviani, A. E. 2019. Kandungan Kolagen Sisik Ikan Bandeng dan Sisik Ikan Nilla. *Biologi Makassar*. 4(1), pp. 39–47.
- Oktofyani, C. 2020. Formulasi *Foodbars* Berbahan Dasar Tepung Kulit Pisang Kepok dan Tepung Kedelai. *Jurnal Bioindustri*. 2(2): 439–452. doi: 10.31326/jbio.v2i2.629.
- Pitriani, P. E. 2022. Pelatihan Pembuatan Donat Secara Fermentasi. *Journal of Community Service*. 1(1).pp. 15-19
- Putri, M. P., Dary, D., dan Mangalik, G. 2022. Asupan Protein, Zat Besi Dan Status Gizi Pada Remaja Putri. *Journal of Nutrition College*. 11(1). 6–17. <https://doi.org/10.14710/jnc.v11i1.31645>
- Prabowo, A. 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Kedelai terhadap Kualitas Biskuit. *Skripsi*. Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA. Yogyakarta.
- Pratama, W., Anugrah, R. M., dan Pontang, G. S. 2020. Acceptance of Snack Bar Low Energy High Fiber Mocaf and Red Beans Flour. *Jurnal Gizi Dan Kesehatan*. 12(1). 45–51.
- Primashanti, D. A. D. Sidiartha, I. G. L. 2018. Perbandingan Asupan Energi, Karbohidrat, Protein dan Lemak dengan Angka Kecukupan Gizi pada Anak Obesitas. *Medicina*. 49(2). pp. 173–178. doi: 10.15562/medicina.v49i2.66.
- Rachmawati, L. 2016. Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Kedelai terhadap Kadar Protein dan Daya Terima Nugget Udang Rebon. *Skripsi*. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Jember
- Rachmi, C. N., et al. 2019. *Buku Panduan untuk Siswa : Aksi Bergizi, Hidup Sehat Sejak Sekarang Untuk Remaja Kekinian*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta Selatan.
- Rahardjo, L. J. Bahar, A. dan Adi, A. C. 2019. Pengaruh Kombinasi Kacang Kedelai dan Kacang Tunggak yang diperkaya Biji Nangka Terhadap Daya

- Terima dan Kadar Protein Snack Bar. *Amerta Nutrition*. 3(1). pp. 71–77. doi: 10.2473/amnt.v3i1.2019.71-77.
- Rahman, A. P. S. 2022. Analisis Kandungan Proksimat dan Kandungan Antinutrien Ekstrak Daun Kelor. *Skripsi*. Universitas Hasanuddin Makassar.
- Rahmawati, L. Asmawati, A. dan Saputrayadi, A. 2020. Inovasi Pembuatan *Cookies* Kaya Gizi dengan Proporsi Tepung Bekatul dan Tepung Kedelai. *Jurnal Agrotek Ummat*. 7(1). pp. 30–36. doi: 10.31764/agrotek.v7i1.1906.
- Rarastiti, C.N. 2023. Hubungan Tingkat Kecukupan Karbohidrat dengan Status Gizi pada Remaja. *Indonesian Journal of Nutrition Science and Food*. 2(1). pp. 30–34.
- Ratnaningsih. *et al.* 2018. Sifat Fisiko-Kimia dan Kandungan Serat Pangan Galur-Galur Harapan Kedelai. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. 14(1): 35–45. doi: 10.21082/jpasca.v14n1.2017.35-45.
- Rorimpandei, C.C. *et al.* 2020. Hubungan Antara Asupan Zat Gizi Makro dengan Status Gizi pada Remaja Putri Di Desa Kayuuwi dan Kayuuwi Satu Kecamatan Kawangkoan Barat. *Kesmas*. 9(4). pp. 125–130.
- Sahputra, E. 2017. Perbedaan Kualitas *Croissant* dengan Penggunaan Metoda Melipat Adonan yang Berbeda. *Skripsi*. Universitas Negeri Padang. Padang
- Sarastuti, M. Yuwono, S. S. 2015. Pengaruh Pengovenan dan Pemanasan Terhadap Sifat-Sifat Bumbu Rujak Cingur Instan Selama Penyimpanan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(2). pp. 464–475.
- Sariani, A. *et al.* 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai terhadap Sifat Organoleptik Soybeans Cookies. *Jurnal Gizi Prima*. 4(1). 1-7.
- Setyarini, L. D. Tifauzah, N. dan Lestari, N. T. 2018. Modifikasi Resep Lauk Nabati Tempe Ditinjau dari Tingkat Kesukaan dan Daya Terima Anak Sekolah Di SD Teladan Yogyakarta. *Skripsi*. Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta.
- Setyawan, G dan Huda, S. 2022. Analisis Pengaruh Kedelai, Konsumsi Kedelai, Pendapatan Perkapita, dan Kurs Terhadap Impor Kedelai di Indonesia. *Jurnal Ekonomi dan Manajemen*. 19(2). pp. 215-225. doi: 10.29264/jkin.v19i2.10949.
- Sitoayu, L., Pertiwi, D.A. dan Mulyani, E.Y. 2017. Kecukupan Zat Gizi Makro, Status Gizi, Stres, dan Siklus Menstruasi Pada Remaja. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*. 13(3). p. 121. Available at: <https://doi.org/10.22146/ijcn.17867>.

- Situmorang, C. *et al.* 2018. Substitusi Tepung Kacang Hijau dan Tepung Kacang Kedelai pada Pembuatan Bean Flakes Tinggi Serat dan Tinggi Protein sebagai Sarapan Sehat. *Skripsi*. Universitas Esa Unggul.
- Sofyaningsih, M. Arumsari, I. 2021. The Effect of Chia and Sesame Flour Substitution to Nutrient Content and Sensory Quality of Mini Croissant. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 9 (1): 34–43. doi: 10.21776/ub.jpa.2021.009.01.4.
- Soputan, D.D. Mamuaja, C.F. dan Lolowang, T.F. 2016. Uji Organoleptik dan Karakteristik Kimia Produk Klappertaart di Kota Manado Selama Penyimpanan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 4(1). pp. 18–27.
- Suriany, S. *et al.* 2020. Peningkatan Kualitas Mie Melalui Modifikasi Tepung Kedelai Mendukung Pemanfaatan Bahan Pangan Lokal. *Jurnal Agrisistem: Seri Sosek dan Penyuluhan*. 16(2). pp. 92–100. doi: 10.52625/j-agr-sosekpenyuluhan.v16i2.175.
- Susilawati, S. A. 2022. Produksi Hidangan Croissant di Pastry Kitchen Hotel Horison Ultima Bandung. *Skripsi*. Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Suparjo. 2010. *Analisis Bahan Pakan Secara Kimiawi: Analisis Proksimat dan Analisis Serat*. Laboratorium Makanan Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Jambi.
- Syafrizar. Welis, W. 2009. *Gizi Olahraga*. Wineka Media. Malang.
- Syukri, D. 2021. *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri)*. Andalas University Press. Padang
- Taghdir, M. *et al.* 2017. Effect of Soy Flour on Nutritional, Physicochemical, and Sensory Characteristics of Gluten-Free Bread. *Food Science and Nutrition*. 5(3). pp. 439–445. doi: 10.1002/fsn3.411.
- Taufik, Y. 2018. Pengaruh Konsentrasi Bubur Buah dan Tepung Kedelai (*Glycine Max*) terhadap Karakteristik *Fit Bar Black Mulberry (Morus nigra L.)*. *Pasundan Food Technology Journal*. 5(1): 10. doi: 10.23969/pftj.v5i1.805.
- Thomas, E. B., Nurali, E. J., dan Tuju, T. D. 2017. Pengaruh Penambahan Tepung Kedelai Pada Pembuatan Biskuit Bebas Gluten Bebas Kasein Berbahan Baku Tepung Pisang Goroho. *Skripsi*. Universitas Sam Ratulangi Manado. <https://doi.org/10.16285/j.rsm.2007.10.006>
- Ummah, R. *et al.* 2020. Komposisi Proksimat, Kandungan Kalsium dan Karakteristik Organoleptik Snack bar Pisang Raja dan Kacang Kedelai sebagai Alternatif Makanan Selingan Balita. *Journal of Agro-based Industry*. 37(2). pp. 162–170.

- Welis, W. Rifki, M.S. 2013. *Gizi Untuk Aktifitas Fisik dan Kebugaran*. Sukabina Press. Padang.
- Wicaksono, A. N. 2017. Eksperimen Pembuatan *Puff Pastry* dengan Menggunakan Substitusi Tepung Biji Durian. *Skripsi*. Universitas Negeri Semarang. Semarang
- Widarta, I. W. R. *et.al.* .2015. *Praktikum Analisis Pangan*. Universitas Udayana. Bukit Jimbaran.
- Widiawati A, A. Anjani, G. 2017. *Cookies* Tepung Beras Hitam dan Kedelai Hitam sebagai Alternatif Makanan Selingan Indeks Glikemik Rendah. *Journal of Nutrition College*. 6(2): 128–137.
- Widnatusifah, E., *et al.* 2020. Gambaran Asupan Zat Gizi Dan Status Gizi Remaja Pengungsian Petobo Kota Palu. *Jurnal Gizi Masyarakat Indonesia*. 9(1). 17–29. <https://doi.org/10.30597/jgmi.v9i1.10155>
- Wijaya, W. 2017. Kepuasan Konsumen di Yoshinoya Galaxy Mall Surabaya. *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa*. 5(2): 581–594.
- Wulan, T. 2018. Pemanfaatan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) sebagai Fortifikasi Tepung Terigu dalam Pembuatan Roti Manis. *Skripsi*. Politeknik Pertanian Negeri Pangkep. Makasar
- Yosephin, B. (2018) *Tuntunan Praktis Menghitung Kebutuhan Gizi*. Penerbit Andi. Yogyakarta.
- Yudiono, K. 2020. Peningkatan Daya Saing Kedelai Lokal terhadap Kedelai Impor sebagai Bahan Baku Tempe Melalui Pemetaan Fisiko-Kimia. *Agrointek*. 14(1): 57–66. doi: 10.21107/agrointek.v14i1.6311.
- Zahra, S. Muhlisin. 2020. Nutrisi bagi Atlet Remaja. *Jurnal Terapan Ilmu Keolahragaan*. 5(1): 81–93. doi: 10.17509/jtikor.v5i1.25097.
- Zainuri, A. M. Patma, T. S. dan Suharto, N. 2022. Analisis Perpindahan Massa dan Uji Organoleptik Pembuatan Nugget Ikan Laut Menggunakan *Deep Fat Frying*. *Jurnal Teknik Ilmu dan Aplikasi*. 3(2). pp. 73–76.
- Zetiara, A.Z. *et al.* 2021. Hubungan Tingkat Kecukupan Lemak dan Karbohidrat dengan Status Gizi Pada Remaja Putri. *Jurnal Gizi Aisyah*. 1(2) pp. 85–90.