

DAFTAR PUSTAKA

- Adera, S. S., Mariyani, N., dan Eddy, F. F. (2022). *Screening* Panelis Internal di PT. Foodex Inti Ingredients. *Jurnal Sains Terapan*, 12(2), 49–59. <https://doi.org/10.29244/jstsv.12.2.49-59>
- Afifah, D. N., *et al.* (2024). Characteristics of Red Bean-Mocaf Biscuits as Alternative High-Fiber Low-Sugar Snacks. *Progress in Nutrition*, 26(1), 1–13. <https://doi.org/10.23751/pn.v26i1.15427>
- Afriliyanti, P., Hendrawati, dan Hodijat, A. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf pada Tepung Terigu terhadap Karakteristik Mie Basah. *Jurnal Dimamu*, 3(1), 1–7. <https://doi.org/10.32627>
- Agustin, N. V., Wahyuni, S., dan Faradilla, RH. F. (2020). Pengaruh Formulasi Tepung Pangan Lokal Terhadap Penilaian Organoleptik dan Proksimat Produk *Muffin*: Studi Kepustakaan. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 5(2), 2834–2839.
- Ahmad, S. R., Moulia, M. N., dan Varton, S. L. (2022). Pengaruh Suhu dan Lama Waktu Penggorengan Keripik Tempe terhadap Mutu dan Penerimaan Konsumen. *Pro Food (Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan)*, 8(2), 73–82. <http://www.profood.unram.ac.id/index.php/profood>
- Ahriyanisa, R., Laila, W., dan Ilham, D. (2020). Penyuluhan Gizi Seimbang Sebagai Upaya Penurunan Kejadian Beban Gizi Ganda Siswa SDN 21 Sungai Bangek Kecamatan Koto Tangah Kota Padang. *Jurnal Abdimas Kesehatan Perintis*, 1(2), 46–49.
- Aliya, L. S., Rahmi, Y., dan Soeharto, S. (2016). Mi ‘Mocafle’ Peningkatan Kadar Gizi Mie Kering Berbasis Pangan Lokal Fungsional. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 3(1), 32–41. www.ijhn.ub.ac.id
- Anggoro, S., Isnaningsih, T., dan Khamid, A. (2021). Edukasi Pentingnya Sarapan untuk Meningkatkan Konsentrasi Belajar. *Jurnal Peduli Masyarakat*, 3(3), 323–330. <http://jurnal.globalhealthsciencegroup.com/index.php/JPM>
- Anitha, G., Viswanath, M., dan G, P. L. (2023). Dragon Fruit: A Review of Health Benefits and Nutritional Importance. *The Pharma Innovation*, 12(1), 326–331. <https://doi.org/10.22271/tpi.2023.v12.i1d.18005>
- Aprianto, A., Novayelinda, R., dan Arneliwati. (2023). Description of Mental Emotional Disorders in School-Age Children. *JETISH: Journal of Education Technology Information Social Sciences and Health E-ISSN*, 2(2).

- Ardyani, N. P., Gunawan, B., dan Harahap, J. (2022). Ekologi Politik Budidaya Singkong di Kecamatan Arjasari Kabupaten Bandung Provinsi Jawa Barat. *Aceh Anthropological Journal*, 6(2), 137–151. <https://doi.org/10.29103/aaj.v6i2.8040>
- Arifin, H. R., Lembong, E., dan Irawan, A. N. (2023). Karakteristik Fisik Roti Tawar Berbasis Substitusi Terigu dengan Tepung Komposit Sukun (*Artocarpus atilis F.*) dan Pisang (*Musa paradisiaca L.*) sebagai Upaya Pemanfaatan Komoditas Lokal. *Jurnal Penelitian Pangan (Indonesian Journal of Food Research)*, 3(1), 20–26. <https://doi.org/10.24198/jp2.2023.vol1.1.04>
- Arwini, N. P. D. (2021). Roti, Pemilihan Bahan dan Proses Pembuatan. *Jurnal Ilmiah Vastuwidya*, 4(1), 33–40.
- Aryani, N. P., et al (2023). Hubungan Pemanfaatan Lahan dan Konsumsi Protein Ikan Lele dengan Kejadian Stunting. *Jurnal Ilmiah Permas: Jurnal Ilmiah STIKES Kendal*, 13(3), 927–936. <http://journal.stikeskendal.ac.id/index.php/PSKM>
- Asmi, N. F., Nurpratama, W. L., dan Puspasari, K. (2023). Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Perilaku Penggunaan Bahan Tambahan Pangan di Pasar Gombang. *Jurnal Gizi Masyarakat Indonesia*, 12(2), 145–152.
- Arziyah, D., Yusmita, L., dan Wijayanti, R. (2022). Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren dan Gula Pasir. *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2), 105–109. <https://doi.org/10.47233/jppie.v1i2.602>
- Asmoro, N. W. (2021). Karakteristik dan Sifat Tepung Singkong Termodifikasi (Mocaf) dan Manfaatnya pada Produk Pangan. *Journal of Food and Agricultural Product*, 1(1). <http://journal.univetbantara.ac.id/index.php/jfap>
- Astuti, N. B., Raya, M. K., dan Rahayu, E. S. (2023). Pengaruh Suhu dan Tempat Penyimpanan Terhadap Kadar Air dan Mutu Organoleptik Biskuit Substitusi Tepung Belut (*Monopterus albus zuiewu*). *Action: Aceh Nutrition Journal*, 8(1), 81. <https://doi.org/10.30867/action.v8i1.811>
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2019). Peraturan *Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 11 Tahun 2019 Tentang Bahan Tambahan Pangan*.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2021). *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 26 Tahun 2021 Tentang Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan*.
- Badan Standardisasi Nasional. 2018. SNI-8372-2018. Roti Manis. BSN : Jakarta

- Badan Standardisasi Nasional. 2019. SNI-7690-2019. Abon Ikan, *Krustasea* atau *Molusca*. BSN : Jakarta
- Batubara, S. C., dan Pratiwi Nindia Arum. (2018). Pengembangan Minuman Berbasis Teh dan Rempah sebagai Minuman Fungsional. *Jurnal Industri Kreatif Dan Kewirausahaan*, 1(2), 109–123.
- Bender, D. A. (2014). *Introduction to Nutrition and Metabolism* (5th Edition). CRC Press, Taylor dan Francis Group.
- Dipuja, D. A., *et al.* (2021). Peningkatan Produktivitas Ikan Lele menjadi *Nugget* untuk Meningkatkan Kesejahteraan Petambak Lele. *Unri Conference Series: Community Engagement*, 3, 513–518. <https://doi.org/10.31258/unricsce.3.513-318>
- Direktorat Jenderal Tanaman Pangan. (2020). *Laporan Tahunan Direktorat Jenderal Tanaman Pangan*.
- Direktorat Standardisasi Pangan Olahan. (2019). *Pedoman Implementasi Peraturan di Bidang Pangan Olahan Tertentu*.
- Dyah Kumalasari, I., Ayu, D., Prodi, L., Pangan, T., Industri, T., dan Dahlan, A. (2022). Karakteristik Organoleptik dan Fisikokimia Minuman Serbuk Daun Kersen (*Muntingia calabura*) dan Daun Binahong (*Anredera cordifolia*) dengan Pemanis Stevia. *Fisikokimia Minuman Serbuk...*, 71. <https://doi.org/10.31186/j.agroind.13.1.71-84>
- Fadiah, M., dan Syarif, W. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf Terhadap Kualitas Kastengel *Cookies*. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 3(3), 124–128. <https://doi.org/10.24036/jptbt.v3i3.320>
- Fadilah, R., dan Sukainah, A. (2020). Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf dalam Pembuatan Kasippi sebagai Upaya Peningkatan Mutu Makanan Tradisional Khas Mandar. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 6(2), 187–200.
- Fajriati, L. D. (2019). Analisis Kandungan Energi dan Densitas Energi pada Tepung Formula Oral Nutritional Supplement (ONS) Berbasis Tempe dan Pisang Kepok dengan Prinsip Tinggi Energi Protein serta Rendah Laktosa. *Skripsi*. Program Studi Gizi. Fakultas Kedokteran. Universitas Brawijaya.
- Fenia, A., Nilda, C., dan Hasni, D. (2019). Uji Penerimaan Konsumen terhadap Mutu Sensorik Timphan Komposit dengan Tepung Substitusi. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 4(3), 55–64. www.jim.unsyiah.ac.id/JFP
- Firdaus, J., dan Sakinah, E. N. (2022). *Resistant Starch Type 3 Modified Cassava Flour* (Mocaf) sebagai Prebiotik pada Tikus Model Diabetes Mellitus. *Jember Medical Journal (JMJ)*, 1(1), 1–7.

- Fitri, A. S., dan Fitriana, Y. A. N. (2020). Analisis Senyawa Kimia pada Karbohidrat. *SAINTEKS*, 17(1), 45–52.
- Fukron, L. A., *et al.* (2016). *Mengenal Zat Gizi* (1st ed.). Universitas Terbuka.
- Gozali, T., Garnida, Y., dan Yasinta, N. S. (2021). Pengaruh Perbandingan Tepung Jagung Nikstamal dan Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Roti Tawar Manis. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 8(3), 78–84.
- Gusnadi, D., Taufiq Riza, dan Baharta, E. (2021). Uji Organoleptik dan Daya Terima pada Produk *Mousse* Berbasis Tapai Singkong sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883–2888.
- Gusti, I., *et al.* (2020). Hubungan Antara Sarapan dengan Obesitas pada Anak Usia 6 - 12 Tahun. *Jurnal Medika Udayana*, 9(5), 13–17. <https://doi.org/10.24843.MU.2020.V9.i5.P03>
- Hafina, A., Sipahutar, Y. H., dan Siregar, A. N. (2021). Penerapan GMP dan SSOP pada Pengolahan Udang *Vannamei* (*Litopenaeus vannamei*) Kupas Mentah Beku *Peeled Deveined* (PD). *Aurelia Journal*, 2(2), 117–131.
- Hanim, B., Ingelia, I., dan Ariyani, D. (2022). Kebiasaan Sarapan Pagi dengan Status Gizi Anak Sekolah Dasar. *Jurnal Kebidanan Malakbi*, 3(1), 28. <https://doi.org/10.33490/b.v3i1.570>
- Harahap, H., *et al.* (2019). Quantity and Quality of Breakfast of Children Aged 2.0 to 12.9 Years in Indonesia. *Journal of The Indonesian Nutrition Association*, 42(1), 31–42. http://ejournal.persagi.org/index.php/Gizi_Indon
- Hartanti, M. M., Susilowati, P. E., dan Kosnayani, A. S. (2023). *Croissant* Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Kedelai Tinggi Energi dan Protein Sebagai Alternatif *Snack* untuk Remaja Akhir: Analisis Daya Terima, Kandungan Energi dan Protein. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 22(2), 97–106.
- Haryani, V. M., Putriana, D., dan Hidayati, R. W. (2023). Asupan Protein Hewani Berhubungan dengan *Stunting* pada Balita di Wilayah Kerja Puskesmas Minggir. *Amerta Nutrition*, 7(2SP), 139–146.
- Hasmi, I. T., Nurlena, dan Gusnadi, D. (2021). Penggunaan Mocaf sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Donat Singkong 2020. *Proceeding of Applied Science*, 7(5), 1687–1703.
- Helmi, R. L., dan Khasanah, Y. (2020). *Modified Cassava Flour (Mocaf) Optimalisasi Proses dan Potensi Pengembangan Industri Berbasis UMKM*. LIPI Press.

- Idris, I., *et al.* (2023). Body Mass Index (BMI) in Children Aged 6-12 Years in Elementary School. *Jurnal Ilmiah Kesehatan (JIKA)*, 5(1), 139–146. <https://doi.org/10.36590/jika.v5i1.500>
- Ikram, F., Cahyana, C., dan Mahdiyah. (2022). Perbedaan Penggunaan Metode *Japanese*, *Taiwanese* dan *Sponge and Dough* Terhadap Kualitas *Hokkaido Milk Bread*. *Journal of Nutrition and Culinary*, 2(2), 43–53.
- Ismanto, H. (2023). Uji Organoleptik Keripik Udang (*L. vannamei*) Hasil Penggorengan Vakum. *Jurnal AgroSainTa: Widyaiswara Mandiri Membangun Bangsa*, 6(2), 53–58. <https://doi.org/10.51589/ags.v6i2.3137>
- Isnaini, H. N., Saputrayadi, A., dan Sari, D. A. (2022). Mutu Tapai Beras Ketan Putih dengan Penambahan Buah Naga sebagai Pewarna Alami. *Food and Agro-Industry Journal*, 3(2), 199–211.
- Jalgaonkar, K., *et al.* (2022). Postharvest Profile, Processing and Waste Utilization of Dragon Fruit (*Hylocereus* Spp.): A Review. *Food Reviews International*, 38(4), 733–759. <https://doi.org/10.1080/87559129.2020.1742152>
- Januatri, J., Wahjuningsih, S. B., dan Sudjatinah, M. (2022). Pengaruh Penambahan Tepung Mocaf Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Amplang Ikan Gabus (*Channa striata*). *Jurnal Mahasiswa*.
- Jayanti, K., *et al.* (2023). Pengaruh Perbandingan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dan Tapioka Sebagai Bahan Pengisi Terhadap Sifat Kimia, Fisik, dan Sensori *Nugget* Ikan Baji-Baji (*Grammoplites scrubber*). *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 2(2), 250–263.
- Junaidi, dan Syahrizal. (2020). Pemanfaatan Pewarna Alami sebagai Pengganti Zat Pewarna Sintetis *Rhodamin β* pada Es Krim. *Jurnal SAGO: Gizi Dan Kesehatan*, 1(2), 172–179. <https://doi.org/10.30867/sago.v1i2.412>
- Kaur, P., *et al.* (2019). Effect of Addition of Flaxseed Flour on Phytochemical, Physicochemical, Nutritional, and Textural Properties of Cookies. *Journal of the Saudi Society of Agricultural Sciences*, 18(4), 372–377. <https://doi.org/10.1016/j.jssas.2017.12.004>
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2022). *Kelautan dan Perikanan dalam Angka Tahun 2022* (R. R. Damanti, R. Rahadian, D. Arriyana, dan Susiyanti, Eds.; Vol. 1). Pusat Data, Statistik dan Informasi.
- Kementerian Kesehatan. (2023). *Survei Kesehatan Indonesia (SKI) Tahun 2023*.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*.

- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2019). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 Tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan*.
- Kementerian Perdagangan. (2022). *Analisis Perkembangan Harga Bahan Pangan Pokok, Barang Penting, Ritel Modern, dan E-Commerce di Pasar Domestik dan Internasional*. Pusat Pengkajian Perdagangan Dalam Negeri Badan Pengkajian dan Pengembangan Perdagangan.
- Kementerian Pertanian. (2023). *Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2023*. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian.
- Khoerunisa, T. K. (2020). *Review : Pengembangan Produk Pangan Fungsional Di Indonesia Berbasis Bahan Pangan Lokal Unggulan*. *Indonesian Journal of Agricultural and Food Research*, 2(1), 49–59. <https://journal.uniga.ac.id/index.php/IJAFOR>
- Khotimah, K., *et al.* (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) terhadap Sifat Fisik dan Sensoris Bolu Kukus. *Buletin Loupe*, 15(1), 16–23.
- Krisdayanti. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Roti Tawar Gandum. *Skripsi*. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Semarang.
- Kurniawan, S. (2010). Pengaruh Lama Fermentasi Konsentrasi Ca(OH)₂ untuk Perendaman Terhadap Karakteristik Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Varietas Singkong Pahit (Pandemir L-2). *Skripsi*. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Hasil Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- Kusnandar, F., Danniswara, H., dan Sutriyono, A. (2022). Pengaruh Komposisi Kimia dan Sifat Reologi Tepung Terigu terhadap Mutu Roti Manis. *Jurnal Mutu Pangan : Indonesian Journal of Food Quality*, 9(2), 67–75. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2022.9.2.67>
- Kusnedi, R. (2021). Pengaruh Penambahan Pengembang Roti Terhadap Parameter Organoleptik pada Pembuatan Roti Manis. *Jurnal British*, 1(2), 60–71.
- Kusumastuti, S., dan Adriani, M. (2017). Pengaruh Substitusi Susu Kedelai dan Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Terhadap Daya Terima, Kandungan Serat dan Nilai Ekonomi Produk Es Krim Naga Merah. *Amerta Nutr*, 1(3), 252–260. <https://doi.org/10.2473/amnt.v1i3.2017>

- Mahera, L., dan Agustina, E. (2021). Preferensi Ikan yang Dibudidayakan Petani Tambak di Kota Banda Aceh. *Prosiding Seminar Nasional Biotik*, 9(2), 405–409.
- Mahmud. (2019). Uji Organoleptik Bolu Enbal pada Mahasiswa Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Maluku 2019. *Global Health Science*, 4(4), 189–194.
- Makmur, T., Wardhana, M. Y., dan AR, C. (2022). Daya Terima Konsumen Terhadap Produk Olahan Minuman Serbuk Limbah Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *MAHANTI*, 5(1), 90–97.
- Maleta, H. S., dan Kusnadi, J. (2018). Pengaruh Penambahan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Fisikokimia *Caspian Sea Yoghurt*. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 6(2), 13–22.
- Mashuri, H. (2022). Pentingnya Penghitungan Status Gizi dan Kebutuhan Kalori Peserta Didik dalam Mata Pelajaran Pendidikan Jasmani, Olahraga, dan Kesehatan. *Prosiding Seminar Nasional Kesehatan, Sains, dan Pembelajaran*, 2(1), 78–84.
- Meutia, Y. R., et al. (2021). Pengaruh Waktu Fermentasi dan Pengadukan pada Fermentor Tank Lini Proses Mokaf 4.0 Terhadap Karakteristik Reologi Mokaf yang Dihasilkan. *Warta IHP/Journal of Agro-Based*, 38(2), 169–176.
- Miranti, et al. (2022). Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Lele Kepada Ibu-Ibu PKK dan Masyarakat di Lingkungan PTPN III Gunung Pamela Sumatera Utara. *Jurnal Pengabdian Mitra Masyarakat (JURPAMMAS)*, 2(1), 59–66.
- Mufidah, N., dan Octaviany, V. (2023). Inovasi Sawi Hijau Sebagai Pewarna Alami dalam Pembuatan Kue Putu Ayu. *MARTABE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(10), 3581–3590. <https://doi.org/10.31604/jpm.v6i10.3581-3590>
- Munthe, A. B. (2020). Daya Terima Donat Sari Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Variasi Penambahan Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*). *Skripsi. Program Studi Gizi. Politeknik Kesehatan Medan*.
- Mustika, A. R., dan Kartika, W. D. (2020). Formulation of Yellow Pumpkin Cookies with Mocaf (Modified Cassava Flour) Flour Addition As A Snack for The Obese Community. *Food Research*, 4(3), 109–113. [https://doi.org/10.26656/fr.2017.4\(S3\).S02](https://doi.org/10.26656/fr.2017.4(S3).S02)
- Nafsiyah, I., Diachanty, S., Lestari, S., dan Syukerti, N. (2023). Pengolahan Abon Lele tanpa Minyak di Desa Buyut Ilir Kabupaten Lampung Tengah. *Jurnal Nusantara Mengabdi*, 2(2), 79–86. <https://doi.org/10.35912/jnm.v2i2.1719>

- Negara, J. K., *et al.* (2016). Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286–290.
- Nugroho, M., Susanti, E., dan Sugiono, S. (2023). Shelf Life and Quality Stability Determination of Drying Shredded Dumbo Catfish (*Clarias Gariepinus*). *The Journal of Experimental Life Science*, 13(2), 67–137.
- Nurasmi, Sari, A. P., dan Rusmiati. (2018). Analisis Kandungan Asam Lemak Omega 3, Omega 6, dan Omega-9 dari Ikan Lele (*Clarias sp*) pada Peningkatan Nutrisi Balita. *Journal of Borneo Holistic Health*, 1(1), 96–100.
- Nurfiantoro, T., Dahlia, M., dan Ridawati. (2023). The Effect of Mocaf Flour Substitution on The Quality of Soft Roll Bread with The Taiwanese Bread Method. *Journal of Engineering, Social and Health*, 2(8), 655–669. <https://ajesh.ph/index.php/gp>
- Nurhanifah, F., Naenum, N. T., Silviwanda, S., dan Azkia, Z. (2020). Kadar Protein pada Produk Substitusi Tepung Mocaf (*Cookies, Mi, Brownies, Nugget Ayam*). *Journal of Food and Culinary*, 3(1), 24. <https://doi.org/10.12928/jfc.v3i1.3948>
- Nurjanah, S., dan Elawati, N. E. (2022). Pengaruh Penggunaan Jenis Ragi Terhadap Karakteristik Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour). *Indonesian Journal of Biomedical Science and Health*, 2(1), 27–33. <https://doi.org/10.31331/IJBSH.v2i1i1.2207>
- Nurritzka, Satriana, dan Zaidiyah. (2023). Studi Literatur : Pemanfaatan Mocaf (*Modified Cassava Flour*) sebagai Substrat dalam Pembuatan *Sourdough*. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 8(4), 458–464. www.jim.usk.ac.id/JFP
- Okajima, K., dan Spence, C. (2011). Effects of Visual Food Texture on Taste Perception. *I-Perception*, 2(8), 966–966. <https://doi.org/10.1068/ic966>
- Pagune, J., Laboko, A. I., dan Adam, V. A. (2024). Pengaruh Penambahan Kulit dan Daging Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) sebagai Pewarna pada Pembuatan Stik Bawang. *Jurnal Agricultural Review. E-ISSN*, 3(1), 16–29.
- Pandiangan, M., Kaban, J., Wirjosentono, B., dan Silalahi, J. (2020). Analisis Asam Lemak Omega 3 dan 6 pada Minyak Ikan Lele secara GC-FID. *Jurnal Riset Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian (RETIPA)*, 1(1), 22–29.
- Perdani, A. W. (2023). *Mini Review* : Ekstraksi Antosianin sebagai Pewarna Makanan dengan Bantuan Ultrasonik dan Purifikasi dengan Sephadex. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 18(1).
- Prasetyo, H. A., dan Sinaga, R. E. (2020). Karakteristik Roti dari Tepung Terigu dan Tepung Komposit dari Tepung Terigu dengan Tepung Fermentasi Umbi

- Jalar Oranye. *Seminar Nasional Teknologi Komputer dan Sains (SAINTEKS)*, 649–654. <https://prosiding.seminar-id.com/index.php/sainteks>
- Prayitno, S. A., Tjiptaningdyah, R., dan Hartati, F. K. (2018). Sifat Kimia dan Organoleptik Brownies Kukus dari Proporsi Tepung Mocaf dan Terigu. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 10(1), 21–27. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v10i1.10162>
- Pritasari, Damayanti, D., dan L, T. N. (2017). *Gizi Dalam Daur Kehidupan* (Edisi Tahun 2017). Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan.
- Priyati, A., Abdullah, S. H., dan Putra, G. M. D. (2016). Pengaruh Kecepatan Putar Pengadukan Adonan Terhadap Sifat Fisik Roti. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*, 4(1), 217–221.
- Putri, D. A. (2023). *Review: Evaluasi Fisik terhadap Penggunaan Tepung Komposit pada Kualitas Cookies. Food Scientia: Journal of Food Science and Technology*, 3(1), 1–26. <https://doi.org/10.33830/fsj.v3i1.3696.2023>
- Putri, D. A., Komalasari, H., dan Heldiyanti, R. (2022). *Review: Evaluasi Kualitas Fisik Roti yang Dipengaruhi Oleh Penambahan Tepung Komposit. FAGI: Food and Agro-Industry Journal*, 3(1), 1–18.
- Putri, N. M., Briawan, D., dan Baliwati, Y. F. (2021). Faktor Risiko Anemia pada Anak Sekolah Dasar di Temanggung. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 8(1), 33–45. <https://doi.org/10.21776/ub.ijhn.2021.008.01.4>
- Raharjo, D. S., Bhuja, P., dan Amalo, D. (2019). The Effect of Fermentation on Protein Content and Fat Content of Tempeh Gude (*Cajanus cajan*). *Jurnal Biotropikal Sains*, 16(3), 55–63.
- Rahmah, S. (2018). *Teknologi Pengolahan Tepung dan Pati Biji-Bijian Berbasis Tanaman Kayu* (1st ed.). Deepublish.
- Rahman, M. H. R., Ariani, R. P., dan Masdarini, L. (2021). Substitusi Penggunaan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) pada *Butter Cookies* Kelapa. *Jurnal Kuliner*, 1(2), 89–97.
- Rahmi, H. (2017). *Review : Aktivitas Antioksidan dari Berbagai Sumber Buah-Buahan di Indonesia. Jurnal Agrotek Indonesia*, 2(1), 34–38. <https://doi.org/10.33661/jai.v2i1.721>
- Ramadhaniyasari, C. D., dan Sulandjari, S. (2024). Hubungan Antara Pengetahuan dan Sikap dengan Kebiasaan Sarapan pada Anak Usia Sekolah Kelas 4, 5, dan 6 di SDN Ngagelrejo I Kota Surabaya. *Jurnal Gizi Universitas Negeri Surabaya*, 4(1), 571–577.

- Ridhani, M. A., *et al.* (2021). Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori dan Fisikokimia Roti Manis: *Review*. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 8(3), 61–68.
- Rifqi, M., *et al.* (2023). Profil Sensori Pada Roti Tawar dengan Penambahan Tepung Kulit Buah Naga Merah dengan Menggunakan Metode *Rate-All-That-Apply* (RATA). *Jurnal Agroindustri Halal*, 9(3), 332–342.
- Rizki, V. A., Sarwadhamana, R. J., dan Putri, I. R. R. (2023). Pengembangan Potensi Pangan Lokal di Kecamatan Candimulyo Magelang. *Jurnal Masyarakat Madani Indonesia*, 2(2), 92–97. <https://doi.org/10.59025/js.v2i1.80>
- Saavedra, J. M., dan Prentice, A. M. (2023). Nutrition in School-Age Children: A Rationale for Revisiting Priorities. *Oxford University Press*, 81(7), 823–843. <https://doi.org/10.1093/nutrit/nuac089>
- Sabitsa, S. E., dan Prasetya, G. (2023). Hubungan Kebiasaan Sarapan Terhadap Pemenuhan Aktivitas Fisik dan Konsentrasi Belajar Siswa Sekolah Dasar di SDN Mangun Jaya 04 Tambun Selatan. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 9(2), 584–590.
- Sanggramasari, S. (2018). Penggunaan Air Fermentasi Strawberry sebagai *Natural Starter* dalam Pembuatan *Soft Roll*. *BARISTA: Jurnal Kajian Bahasa Dan Pariwisata*, 5(2), 215–221.
- Saparani, Syamswisna, dan Mardiyyaningsih, A. N. (2024). Studi Etnobotani Tumbuhan Pewarna Alami di Desa Raut Muara Kabupaten Sanggau. *Ekotonia: Jurnal Penelitian Biologi, Botani, Zoologi Dan Mikrobiologi*, 8(2), 62–71. <https://doi.org/10.33019/ekotonia.v8i2.4455>
- Sidqi, A. A., dan Kumalasari, I. D. (2022). Pengendalian Mutu *Modified Cassava Flour* (Mocaf) di PT. Rumah Mocaf Indonesia, Banjarnegara, Jawa Tengah. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 16(3), 420–428. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v16i3.11747>
- Sipahutar, Y. H., Agustin, I. W., dan Arif, G. A. F. (2023). Karakteristik Mutu, Rendemen dan Sanitasi Pengolahan Abon Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) di Unit Mikro Kecil Menengah (UMKM) Rumah Abon Madiun, Kabupaten Madiun. *Jurnal Bluefin Fisheries*, 5(1), 1–24. <http://journal.poltekkp-bitung.ac.id>
- Sitepu, K. M. (2019). Penentuan Konsentrasi Ragi pada Pembuatan Roti. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Agrokompleks*, 2(1), 71–77.
- Suliasih, N., Sutisna, N., dan Susanti, C. (2016). Pengaruh Perbandingan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Sari Buah Salak Bongkok

- (*Salacca edulis reinw*) dan Jenis Penstabil Terhadap Karakteristik Sirup Buah. *Artikel Sirup Buah Dari Campuran Sari Buah Naga Merah Dan Sari Buah Salak Bangkok*, 1–16.
- Sunarya, I., dan Puspita, W. L. (2018). Perbandingan Daya Terima Makanan serta Faktor-Faktor yang Mempengaruhi pada Sistem Penyelenggaraan Makanan Swakelola dan *Outsourcing*. *Pontianak Nutrition Journal*, 1(2), 74–77. <http://ejournal.poltekkes-pontianak.ac.id/index.php/PNJ>
- Suraya, Apriyani, S. S., Larasaty, D., Indraswari, D., Lusiana, E., dan Anna, G. T. (2019). ‘Sarapan Yuks’ Pentingnya Sarapan Pagi Bagi Anak-Anak. *Jurnal Bakti Masyarakat Indonesia*, 2(1), 201–207.
- Suryono, C., Ningrum, L., dan Dewi, T. R. (2018). Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2), 95–106. <http://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/jp>
- Swantrisa, H. B., Atmadja, T. F. A.-G., dan Hidayanti, L. (2023). Hubungan Kebiasaan Sarapan dan Kebiasaan Jajan dengan Status Gizi Anak di SDN Karang Tengah 04 Kabupaten Bogor Tahun 2022. *Nutrition Scientific Journal*, 2(2), 51–58.
- Tangariya, P., Sahoo, A., Awasthi, P., dan Pandey, A. (2018). Quality Analysis of Composite Flour and Its Effectiveness for Chapathi Formulation. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*, 7(4), 1013–1019. <https://www.researchgate.net/publication/350321769>
- Tomasoa, V. A., Dary, dan Dese, D. C. (2021). Hubungan Asupan Makan dan Aktivitas Fisik Terhadap Status Gizi Anak Usia Sekolah. *Jurnal Keperawatan Muhammadiyah*, 6(2), 105–113.
- Triandini, I. G. A. A. H., dan Wangiyana, I. G. A. S. (2022). *Mini-Review* Uji Hedonik pada Produk Teh Herbal Hutan. *Jurnal Silva Samalas: Journal of Forestry and Plant Science*, 5(1), 12–19.
- Ulya, A. T., Mustofa, A., dan Suhartatik, N. (2023). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Flakes Tepung Mocaf dan Biji Nangka dengan Penambahan puree Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *JITIPARI*, 8(1), 1–9.
- Umar, C. B. P. (2021). Penyuluhan tentang Pentingnya Peranan Protein dan Asam Amino Bagi Tubuh di Desa Negeri Lima. *Jurnal Pengabdian Ilmu Kesehatan*, 1(3), 52–56.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan. 17 November 2012. Lembar Negara Republik Indonesia Tagun 2012 Nomor 18. Jakarta.

- Verdini, L., Khoerunnisa, T. K., dan Kalsum, N. (2023). Potential of Cinnamon Muffins as Functional Food on Organoleptic Properties and Nutritional Content. *Al Gizzai: Public Health Nutrition Journal*, 3(2), 90–99. <https://doi.org/10.24252/algizzai.v%vi%i.38552>
- Wahyudi, D., Nurbaiti, L., dan Buanayuda, G. W. (2024). Hubungan Jumlah Asupan Asam Amino Esensial Balita Stunting dan Tidak Stunting di Lokus *Stunting* Kabupaten Lombok Utara. *Jurnal Medika Hutama*, 5(2), 3879–3894. <http://jurnalmedikahutama.com>
- Wahyuningtias, D. (2010). Uji Organoleptik Hasil Jadi Kue Menggunakan Bahan Non Instan dan Instan. *Binus Business Review*, 1(1), 116–125.
- Wardani, H. F., *et al.* (2023). Pemanfaatan Ikan Lele Menjadi Produk Olahan Abon Lele dalam Rangka Mengembangkan UMKM Desa Sidomulyo. *Jurnal Bina Desa*, 5(1), 54–59.
- Wening, D. K., Latifah, F. I., dan Ratnasari, D. (2024). Roti Manis Substitusi Tepung Mocaf dan Daun Kelor (*Moringa oleifera lamk.*) dengan Isi Pasta Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris l.*). *Jurnal Ilmiah Gizi Dan Kesehatan (JIGK)*, 5(02), 93–101.
- WHO, dan UNESCO. (2021). *WHO Guideline on School Health Services*.
- Widyawati, F. L., Suwardiah, D. K., Purwidiani, N., dan Romadhoni, I. F. (2022). Pengaruh Proporsi Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) dan Ikan Lele (*Clarias sp*) Terhadap Sifat Organoleptik Kerupuk Amplang. *Jurnal Tata Boga*, 11(3), 94–104. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/>
- Winarno, F. G. (1991). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta.
- Wintariasih, L. P. A., Dewantari, N. M., dan Ambartana, I. W. (2020). Perbedaan Tingkat Konsumsi Zat Gizi Makro, Tingkat Konsumsi Serat, Aktivitas Fisik Berdasarkan Kejadian Obesitas. *Journal of Nutrition Science*, 9(4), 199–205.
- Wulandari, P., dan Putri, N. A. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Talas Beneng dan Mocaf Terhadap Karakteristik Fisikokimia Mi Kering. *Jurnal Teknologi Pangan*, 16(1). <https://doi.org/10.33005/jtp.v16i1.2860>
- Yanuar, V., dan Febrianti, D. (2022). Pengaruh Penambahan Santan Terhadap Rendemen dan Tingkat Kesukaan (Uji Hedonik) Konsumen pada Abon Ikan Manyung (*Arius thalassinus*). *ZIRAA'AH*, 47(2), 207–215.
- Yenrina, R. (2015). *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press.

- Yenrina, R., Anggraini, T., dan Kadri, A. (2020). Nutritional Value of Cookies Made from The Mixture of Mocaf Flour (Modified Cassava Flour) and Ketapang Seeds (*Terminalia catappa* L.). *AJARCDE | Asian Journal of Applied Research for Community Development and Empowerment*, 4(1), 48–53. <https://doi.org/10.29165/ajarcde.v4i1.38>
- Yulia, S. A. (2024). Hubungan Kebiasaan Sarapan Pagi dengan Konsentrasi Belajar pada Anak Sekolah Dasar: *Literature Review*. *Jurnal Kesehatan Terpadu*, 3(1), 22–30.
- Yulianto, Sudjatinah, dan Wibowo, C. H. (2018). Pengaruh Lama Waktu Penggorengan Terhadap Kadar Protein, Kadar Lemak dan Uji Organoleptik Abon Ikan Lele. *Teknologi Hasil Pertanian*, 1–8.
- Yunianto, A. E., et al. (2021). *Ilmu Gizi Dasar* (A. Rikki dan J. Simarmata, Eds.). Yayasan Kita Menulis.
- Zafira, D., dan Farapti, F. (2020). Konsumsi Sayur dan Buah pada Siswa Sekolah Dasar (Studi pada Makan Siang Sekolah dan Bekal). *Amerta Nutr*, 185–190. <https://doi.org/10.2473/amnt.v4i3.2020.185-190>
- Zaki, M., Devi, M., dan Hidayati, L. (2024). Penggunaan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dengan Persentase Berbeda Mempengaruhi Kualitas Bolu Kukus. *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 6(1), 1–8.