

DAFTAR PUSTAKA

- Abdelaleem, M.A. and Al-Azab, K.F. 2021. Evaluation of Flour Protein for Different Bread Wheat Genotypes. *Brazilian Journal of Biology* 81(3), pp. 719–727. Available at: <https://doi.org/10.1590/1519-6984.230403>.
- Afkar, M. *et al.* 2021. Analisis Kadar Protein pada Tepung Jagung, Tepung Ubi Kayu dan Tepung Labu Kuning dengan Metode Kjeldahl. *Amina* 1(3), pp. 108–113.
- Alifah & Palupi, S. 2021. Kue Sus Isi Vla Garut Coklat dengan Substitusi Tepung Umbi Garut untuk Meningkatkan Potensi Pangan Lokal. *Prosiding PTBB* 16(1), pp. 1–4.
- Al-Jawaldeh, A. *et al.* 2020. Food Consumption Patterns and Nutrient Intakes of Children and Adolescents in the Eastern Mediterranean Region: A Call for Policy Action. *Nutrients*. MDPI AG pp. 1–28. Available at: <https://doi.org/10.3390/nu12113345>.
- Amanda, E. 2021. *Pemanfaatan Mocaf (Modified Cassava Flour) sebagai Alternatif Pengganti Tepung Terigu*. Stikes Banyuwangi.
- Amelia, J.R. *et al.* 2021. Karakteristik Kimia Minuman Sari Tempe-Jahe dengan Penambahan *Carboxy Methyl Cellulose* dan *Gom Arab* pada Konsentrasi yang Berbeda. *Chimica et Natura Acta* 9(1), pp. 36–44. Available at: <https://doi.org/10.24198/cna.v9.n1.33038>.
- Ananda, R.L. *et al.* 2023. Pemberian Kukis Ikan Gaguk (*Arius thalassinus*) Meningkatkan Berat Badan Remaja Putri Underweight di Pesantren Pancasila Kota Bengkulu. *Gema Kesehatan* 15(2), pp. 151–160. Available at: <https://doi.org/10.47539/gk.v15i2.433>.
- Andhikawati, A. *et al.* 2021. Review: Komposisi Gizi Ikan terhadap Kesehatan Tubuh Manusia. *Marinade* 04(02), pp. 76–84.
- Anggraini, S.P. 2016. Pengaruh Substitusi Tepung Bekatul (*Rice Bran*) dan Jumlah Shortening terhadap Sifat Organoleptik Choux Paste. *e-journal Boga* 5(3), pp. 125–135.
- Apriansyah, E. *et al.* 2021. Penambahan Daging Ikan Lele Dumbo *Clarias gariepinus* dengan Komposisi yang Berbeda terhadap Karakteristik Mi Instan. *Jurnal Ilmu-ilmu Perikanan dan Budidaya Perairan* 16(1), pp. 59–71. Available at: <https://jurnal.univpgri-palembang.ac.id/index.php/ikan>.

- Apriantini, G.A.E. 2020. Analisis Kadar Protein Produk Susu Cair yang diolah melalui Proses Pemanasan pada Suhu yang Sangat Tinggi (*Ultra High Temperature*). *International Journal of Applied Chemistry Research* 2(1), pp. 8–13. Available at: <https://doi.org/10.23887/ijacr-undiksha>.
- Arbi, A.S. 2019. *Pengenalan Evaluasi Sensori*. Banten: Universitas Terbuka.
- Aroyandini, E. N., Lestari, Y. P., & Karima, F. N. 2020. Keanekaragaman Jamur di Agrowisata Jejamuran sebagai Sumber Belajar Biologi Berbasis Potensi Lokal. *Bioedusiana: Jurnal Pendidikan Biologi*, 5(2), 145–159. <https://doi.org/10.37058/bioed.v5i2.2336>.
- Arsal *et al.* 2025. Uji Kandungan Gizi dan Kualitas Organoleptik Donat Beku dengan Substitusi Bayam Merah (*Amaranthus gangeticus*) sebagai Makanan Fungsional. *JRP* 3(1), pp. 1–12.
- Asmoro, N. W. 2021. Karakteristik dan Sifat Tepung Singkong Termodifikasi (*Mocaf*) dan Manfaatnya pada Produk Pangan. *Journal of Food and Agricultural Product*, 1(1), 34–43. <http://journal.univetbantara.ac.id/index.php/jfap>.
- Atmaja, H.P. *et al.* 2022. Karakteristik Produk *Energy Chews* Kulit Buah Semangka dengan Penambahan Air Jeruk Lemon. *Sagu Journal: Agricultural Science and Technology* 21(1), pp. 29–37. Available at: <https://sagu.ejournal.unri.ac.id>.
- Azizi, F.G.N. & Rindiani 2023. *Smoothies Beverage* dari Pisang Raja dan Jeruk Manis sebagai Makanan Selingan Sumber Kalium untuk Mencegah Hipertensi. *The First National Conference on Innovative Agriculture* 1(3), pp. 161–178.
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. *Standar Nasional Indonesia Cara Uji Makanan dan Minuman*. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. *Standar Nasional Indonesia No. SNI 7622-2011 tentang Tepung Mocaf*. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2023. *Sereal, Kacang-Kacangan dan Produk Sampingnya - Penentuan Kadar Air*. Jakarta.
- Bahar, Y. H., Saskiawan, I., & Susilowati, G. 2022. Potensi Jamur Pangan sebagai Pangan Fungsional untuk Meningkatkan Daya Tahan Tubuh Manusia. *Jurnal Agroekoteknologi Dan Agribisnis*, 6(1), 45–58.

- Bimantara, A. 2018. Uji Proximat Daging Ikan Lele yang Dibudidayakan dengan Perbedaan Manajemen Kualitas Air dan Pakan. *JIPK* 10(1), pp. 40–45. Available at: <https://doi.org/10.20473/jipk.v10i1>.
- BSN 1992. *SNI 01-4309-1996 Syarat Mutu Kue Basah*. Jakarta.
- Ciptawati, E. *et al.* 2021. Analisis Perbandingan Proses Pengolahan Ikan Lele terhadap Kadar nutrisinya. *IJCA (Indonesian Journal of Chemical Analysis)* 4(1), pp. 40–46. Available at: <https://doi.org/10.20885/ijca.vol4.iss1.art5>.
- Daud, A. *et al.* 2020. Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode *Thermogravimetri*. *Lutjanus* 24(2), pp. 11–16.
- Design. 2023. Sejarah Mengenal Kue Sus. *Sat Mesin*.
- Dwi 2024. Jangan Langsung Frustasi, Intip Tips Jitu ini kalau ingin Membuat Sus Kering yang Gurih dan Super Renyah. *Sajian Sedap*.
- Fadilah, R. 2020. The Effect of Mocaf Flour Substitution in the Making of Kasippi as an Efforts to Improve the Quality of Mandar Typical Traditional Food. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* 6(2), pp. 187–200.
- Februhartanty, J. *et al.* 2019. *Gizi dan Kesehatan Remaja*. 2nd edn. Edited by J. Setiyono. Jakarta: Seameo Refcon, Kemendikbud RI.
- 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), pp. 50–54.
- Gusriani, I. 2021. Aplikasi Pemanfaatan Tepung *Mocaf* (*Modifies Cassava Flour*) pada Beberapa Produk Pangan di Madrasah Aliyah Mambauh Ulum Kabupaten Bengkulu Tengah. *Jurnal Inovasi Pengabdian Masyarakat Pendidikan* 2(1), pp. 57–73.
- Hapsari, W. 2020. Kue Sus Isi Ragout Ayam Sayuran. *Cookpad*.
- Hardinsyah *et al.* 2022. Hubungan Kontribusi Energi dan Zat Gizi Makan Selingan dengan Indeks Massa Tubuh Mahasiswa Pascasarjana Ilmu Gizi IPB University. *Jurnal Pangan Kesehatan dan Gizi* 3(1), pp. 13–22. Available at: <http://journal.binawan.ac.id/JAKAGI>.
- Hasanah, N.Z. & Permatasari, T.A.E. 2024. Formulasi Kue Sus Kering dengan Tepung Kacang Merah dan Tepung Hati Ayam untuk Cegah Anemia pada Remaja Putri. *Nutrire Diaita* 16(02), pp. 42–51.

- Hasanati, J.N. *et al.* 2021. Inventarisasi dan Identifikasi Jamur Konsumsi yang diperdagangkan di Beberapa Pasar Swalayan di Kota Tangerang dan Bekasi. *Prosding Semnas Bio* 1(2), pp. 1312–1324.
- Helen, V. 2023. The science of taste: Exploring the sensory evaluation of food. *African Journal of Food Science and Technology* 14(5), pp. 1–2. Available at: <https://doi.org/10.14303/ajfst>.
- Helmi, R.L. & Khasanah, Y. 2020. *Modified Cassava Flour (Mocaf) Optimalisasi Proses dan Potensi Pengembangan Industri Berbasis UMKM*. Jakarta: Lipi Press.
- Herdiani, A. & Butar, B. 2024. *Literature Review: Pola Makan Sehat dalam Masyarakat terhadap Kesehatan dan Gizi*. *JK: Jurnal Kesehatan* 2(2), pp. 119–124.
- Ilmi, V.Y.A. *et al.* 2021. Asupan Protein, Zink, dan Defisiensi Zink pada Santriwati *Underweight*. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia* 18(2), p. 69. Available at: <https://doi.org/10.22146/ijcn.64951>.
- Indra, F. *et al.* 2022. Pengembangan Kue Sus dengan Cita Rasa Jajanan Tradisional Indonesia. *Jurnal Bangun Manajemen* 1(2), pp. 53–62. Available at: <https://doi.org/10.56854/jbm.v1i2.92>.
- Jaworska, G. *et al.* 2011. Effect of Production Process on the Amino Acid Content of Frozen and Canned *Pleurotus ostreatus* Mushrooms. *Food Chemistry* 125(3), pp. 936–943.
- Karno, A.D. *et al.* 2024. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi *Underweight* pada Remaja SMA di Bekasi. *JGK* 16(1), pp. 113–123.
- Kemenkes RI. 2014. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 41 Tahun 2014 tentang Pedoman Gizi Seimbang. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI
- Kemenkes RI. 2018. *Menkes: Remaja Indonesia harus Sehat*. Kemenkes.
- Kemenkes RI. 2019. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kemenkes RI. 2020. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kementan. 2023. Budidaya Jamur punya Potensi Ekspor Tinggi, Permintaan terus Meningkat.

- 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>.
- Krishnamoorthi, R. *et al.* 2022. Dietary Nutrients in Edible Mushroom, *Agaricus bisporus* and their Radical Scavenging, Antibacterial, and Antifungal Effects. *Process Biochemistry* 121, pp. 10–17.
- Liu, Y. *et al.* 2014. Effects of Preservation Methods on Amino Acids and 5'-Nucleotides of *Agaricus bisporus* Mushrooms. *Food Chemistry* 149(2), pp. 221–225. Available at: <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2013.10.142>.
- Maharani, I.C. *et al.* 2022. Pemanfaatan Jamur Grigit Dalam Pembuatan Bakso Ikan Lele Dumbo. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* 14(1), pp. 1–8. Available at: <https://doi.org/10.17969/jtipi.v14i1.18678>.
- Makmur, T. *et al.* 2022. Daya Terima Konsumen terhadap Produk Olahan Minuman Serbuk dari Limbah Biji Nangka (*Arthocarpus heterophilus*). *MAHATANI* 5(1), pp. 90–97.
- Marliza, H. *et al.* 2023. Analisis Proksimat dan Skrining Fitokimia Tumbuhan di Perairan Pantai Sekilak Kota Batam. *The Journal General Health and Pharmaceutical Sciences Research* 1(2), pp. 41–54. Available at: <https://doi.org/10.57213/tjghpsr.v1i2.225>.
- Nabila, R., Hartuti, S., & Mardiantono. 2025. Karakteristik Fisikokimia Tepung *Mocaf* sebagai Alternatif *Gluten-Free*. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 10(1), 212–222. www.jim.usk.ac.id/JFP.
- Naimah, S.Y. *et al.* 2023. The Effect of Proportion of *Dioscorea alata* and Wheat Flour on the Acceptability of Steamed Bolu. *Journal of Tropical Food and Agroindustrial Technology* 4(01), pp. 29–36. Available at: <https://doi.org/10.21070/jtfat.v4i01.1611>.
- Nasria, N. *et al.* 2024. Analisis Proksimat Umbut Rotan Noko (*Daemonorops Robusta*). *Jurnal Inovasi Global* 2(3), pp. 445–452. Available at: <https://doi.org/10.58344/jig.v2i3.73>.
- Nendissa, J.S. *et al.* 2024. *Analisis Pangan*. Kab. Bandung: Widina Media Utama. Available at: www.freepik.com.
- Novotny, J.A. *et al.* 2012. Discrepancy Between the Atwater Factor Predicted and Empirically Measured Energy Values of Almonds in Human Diets. *American Journal of Clinical Nutrition* 96(2), pp. 296–301. Available at: <https://doi.org/10.3945/ajcn.112.035782>.

- Nugraheni, S.D. *et al.* 2023. Optimasi Konsentrasi Senyawa Anti Pencokelatan pada Penyimpanan Jamur Kancing (*Agaricus bisporus*) segar. *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian* 17(3), pp. 632–643. Available at: <https://doi.org/10.21107/agrointek.v17i3.14839>.
- Nur, H. & Aritonang, E.Y. 2022. Gambaran Pola Makan dan Kelelahan Kerja pada Buruh Angkat di PT. Karya Mandiri Prima Kabupaten Langkat. *Journal of Health and Medical Science* 1(4), pp. 242–254.
- Nurasmi *et al.* 2018. Analisis Kandungan Asam Lemak Omega 3, Omega 6, dan Omega 9 dari Ikan Lele (*Clarias sp*) pada Peningkatan Balita. *Journal of Borneo Holistic Health* 1(1), pp. 96–100.
- Nurritzka *et al.* 2023. Studi Literatur: Pemanfaatan *Mocaf* (*Modified cassava flour*) sebagai Substrat dalam Pembuatan *Sourdough*. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian* 8(4), pp. 458–464. Available at: www.jim.usk.ac.id/JFP.
- Oktaviana, A.S. *et al.* 2017. Kadar Protein, Daya Kembang, dan Organoleptik Cookies dengan Substitusi Tepung *Mocaf* dan Tepung Pisang Kepok. *Jurnal Pangan dan Gizi* 7(2), pp. 72–81.
- Oriolowo, O.B. *et al.* 2020. Amino Acids Profile of Catfish, Crayfish and Larva of Edible dung Beetle. *Ife Journal of Science* 22(1), pp. 9–16. Available at: <https://doi.org/10.4314/ijis.v22i1.2>.
- Pandiangan, M. *et al.* 2020. Analisis Asam Lemak Omega 3 dan 6 pada Minyak Ikan Lele secara GC-FID. *Jurnal Riset Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian* 1(1), pp. 22–29.
- Patimah, S. 2017. *Gizi Remaja Putri Plus 1000 Hari Pertama Kehidupan*. Bandung: PT Refika Aditama.
- Pramono, Y.B. *et al.* 2021. *Pengawasan Mutu FIFO Tepung Terigu*. Semarang: Undip Press Semarang.
- Pratama, R.A. *et al.* 2020. Effect of The Concentration of K₂ SO₄ and Application Time on Yield Characteristics and Yield Components of G0 Potatoes (*Solanum tuberosum L.*) Cultivar Granola. *Journal of Agrotechnology Science* 5(1), pp. 314–322. Available at: www.journal.uniga.ac.id.
- Primawestri, M. *et al.* 2023. Karakteristik Ikan Lele dengan Perbedaan Rasio Daging dan Tulang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan* 5(1), pp. 45–51.
- Punky, A.Q.A. *et al.* 2021. Pengaruh Penambahan Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) dan Jenis Lemak terhadap Sifat Organoleptik Sus Kering. *Jurnal Tata Boga*

- 10(1), pp. 147–156. Available at: <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/>.
- Purba, N.P. *et al.* 2024. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Status Gizi Remaja MTS Al-Washliyah Desa Celawan Kec. Pantai Cermin Kab. Serdang Bedagai. *Cendekia Utama* 13(1), pp. 72–81.
- Putri, D.A. 2023. Review: Evaluasi Fisik terhadap Penggunaan Tepung Komposit pada Kualitas Cookies. *Food Scientia: Journal of Food Science and Technology* 3(1), pp. 1–26. Available at: <https://doi.org/10.33830/fsj.v3i1.3696.2023>.
- Rahayu, D.R.U.S. *et al.* 2019. Diversifikasi Hasil Olahan Ikan Lele di Desa Kaliwangi Kecamatan Purwojati Kabupaten Banyumas. *Dinamika Journal: Pengabdian Masyarakat* 1(1), pp. 54–61. Available at: <https://doi.org/10.20884/1.dj.2019.1.1.602>.
- Rahayu, H.K. *et al.* 2023. *Gizi dan Kesehatan Remaja*. 1st edn. Daerah Istimewa Yogyakarta: Zahira Media Publisher.
- Ratna, W.O. *et al.* 2022. The Effect of Peanut Flour (*Arachis hypogaea* L.) and Purple Sweet Potato (*Ipomoea batatas* L. Poir.) Formulation on the Organoleptic Assessment and Nutritional Value of Cookies. *Berkala Ilmu-Ilmu Pertanian-Journal of Agricultural Sciences* 2(3), pp. 189–196.
- Reswari, A. & Sudiman, H. 2024. Hubungan Aktivitas Fisik dan Pola Makan dengan Status Gizi pada Pelajar SMA Kelas XI di SMAN 76 Jakarta Timur. *Medic Nutricia* 8(2), pp. 25–31. Available at: <https://doi.org/10.5455/mnj.v1i2.644xa>.
- Riestamala, E. *et al.* 2021. Formulasi Ikan Lele dan Bayam Hijau terhadap Nilai Gizi, Mutu Organoleptik, Daya Terima Risoles Roti Tawar sebagai Snack Balita. *Journal of Nutrition College* 10(3), pp. 233–242. Available at: <http://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jnc/>.
- Rohit, M.H. & Rahman 2021. Substitusi Penggunaan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) pada Butter Cookies Kelapa. *Kuliner* 1(2), pp. 89–97.
- Rohmah, M.H. *et al.* 2020. Hubungan Kebiasaan Sarapan dan Jajan dengan Status Gizi Remaja di Sekolah Menengah Pertama Negeri 14 Jember. *Ilmu Gizi Indonesia* 4(1), pp. 39–50.
- Salsabila, H.H. *et al.* 2025. Hubungan asupan lemak dengan status gizi remaja putri di MA Muallimaat Yogyakarta. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat LPPM Universitas 'Aisyah Yogyakarta* 3, pp. 209–219.

- Sanda, L. T., Lisnawati, A., Putra Pratama, A., & Yamin, M. 2023. Studi Pembuatan Tepung *Mocaf* (*Modified Cassava Flour*) dengan Lama Fermentasi yang Berbeda. *Buletin Loupe*, 19(2), 214–219.
- Setiawati, T. *et al.* 2016. Kadar Lemak dan Profil Asam Lemak Jenuh, Asam Lemak Tak Jenuh Daging Ayam Boiler dengan Pemberian Pakan Mengandung Tepung dan Daun Kayambang (*Salvinia molesta*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 10(2), pp. 1–8.
- Setiyarini, I. *et al.* 2024. Physicochemical Analysis of Subtitution Sus Cake Wheat Flour with *Mocaf* in a Variation of Peanut Flour. *Agrobiotek* 1(1), pp. 42–50.
- Singh, J.K. *et al.* 2021. Underweight and Associated Factors among Teenage Adolescent Girls in Resource-poor Settings: A Cross-Sectional Study. *Risk Management and Healthcare Policy* 14, pp. 9–19. Available at: <https://doi.org/10.2147/RMHP.S280499>.
- Siska, Y. & Masluroh, M. 2024. Hubungan Pola Makan dengan Kejadian Anemia pada Remaja Putri SMAN 6 Bogor di Bogor. *Malahayati Nursing Journal* 6(5), pp. 1992–2002. Available at: <https://doi.org/10.33024/mnj.v6i5.11333>.
- Sitinjak, F.A. *et al.* 2023. Pengaruh Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Kimia, Fisik dan Sensoris Dendeng Ikan Lemuru (*Sardinella lemuru*). *Itepa: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 12(4), pp. 1033–1050.
- Situmorang, M. *et al.* 2017. Pengaruh Perbandingan Jamur Tiram dengan Brokoli dan Perbandingan Terigu dan Tepung Ubi Jalar Kuning terhadap Mutu *Nugget* Jamur Tiram. *J. Rekayasa Pangan dan Pertanian* 5(3), pp. 478–484.
- Sjamsiah *et al.* 2017. Karakteristik Edible Film dari Pati Kentang (*Solanum Tuberosum L.*) dengan Penambahan Gliserol. *Al-Kimia* 5(2), p. 181.
- SKI. 2023. *Survei Kesehatan Indonesia Tahun 2023*. Jakarta.
- Sofyan, E.M. *et al.* 2024. Hubungan Pola Makan dengan Status Gizi pada Siswa Kelas X di SMA N 2 Yogyakarta. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat* 2, pp. 360–366.
- Suhaenah, A. & Nuryanti, S. 2017. Skrining Fitokimia Ekstrak Jamur Kancing (*Agaricus bisporus*). *Jurnal Fitofarmaka Indonesia* 4(1), pp. 199–204.
- Susanti, D. 2022. Pemanfaatan Wortel sebagai Upaya Mencegah Miopa pada Siswa SDN 102 Palembang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat* 2(2), pp. 159–164. Available at: <https://ojs.unhaj.ac.id/index.php/jukeshum/index>.

- Tian, A. *et al.* 2023. Uji Kandungan Senyawa dan Organoleptik Buah Mangrove untuk Dijadikan Sirup dan Minuman Serbuk Mangrove. *Jurnal Bioedukasi* 6(1), pp. 205–214.
- Tresia, N., Elida, E., & Faridah, A. 2021. 3 Pengaruh Suhu Oven dalam Pemanggangan terhadap Kualitas Kue Sus. *Journal of Home Economics and Tourism*, 15(2), 1–18.
- Tuhumury, H.C.D. *et al.* 2020. Karakteristik Fisik Mie Basah dengan Variasi Tepung Terigu, Tepung *Mocaf*, dan Tepung Ikan Tuna. *The Journal of Fisheries Development*, Januari 4(1), pp. 43–50.
- Utami, H.D. *et al.* 2020. Hubungan Pola Makan, Tingkat Kecukupan Energi, dan Protein dengan Status Gizi pada Remaja. *Jurnal Kesehatan* 11(2), pp. 279–286. Available at: <http://ejurnal.poltekkes-tjk.ac.id/index.php/JK>.
- Utami, K.D.A. *et al.* 2024. Pengaruh Substitusi Terigu dan Tepung Daun Kelor Terhadap Mutu Organoleptik, Kadar Fe, Serat, dan Kapasitas Antioksidan Kue Sus. *Journal of Nutrition Science* 13(1), pp. 30–37.
- Utami, P.N. & Farida, E. 2023. Pengaruh Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara*) dan Tepung *Mocaf* (*Modified Cassava Flour*) Terhadap Indeks Glikemik dan Kandungan Gizi Cookies. *IJPHN* 3(3), pp. 376–383. Available at: <https://doi.org/10.15294/ijphn.v3i3.60951>.
- Verawati, N. *et al.* 2023. *Pengembangan Bahan Pangan Lokal Berbasis Tepung Mocaf*. Lombok Tengah: (P4I) Pusat Pengembangan Pendidikan dan Penelitian Indonesi.
- Wahjuningsih, S.B. *et al.* 2023. Characteristic of *Mocaf* Noodles with Sago Flour Substitution (*Metroxylon sago*) and Addition of Lato (*Caulerpa lentillifera*). *Advanced SCience Engineering Information Technology* 13(2), pp. 417–422.
- WHO. 2018. *Guidance on ethical considerations in planning and reviewing research studies on sexual and reproductive health in adolescents*. Geneva: World Health Organization.
- WHO. 2021. *Adolescent Health in the South-East Asia Region*.
- WHO. 2024. *Mentransformasi Kesehatan Remaja: Laporan Komprehensif WHO tentang Kemajuan dan Kesenjangan Global*.
- Widiarta, I.W.R. *et al.* 2015. *Praktikum Analisis Pangan*. Bukit Jimbaran: Universitas Udayana.

Winarto, F. 2004. *Pangan, Gizi, Teknologi, dan Konsumen*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Wulandari, Z. and Arief, I.I. 2022. Review: Tepung Telur Ayam: Nilai Gizi, Sifat Fungsional dan Manfaat. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan* 10(2), pp. 62–68. Available at: <https://doi.org/10.29244/jipthp.10.2.62-68>.