

## DAFTAR PUSTAKA

- Aini, S. Q. (2019). Perilaku Jajan pada Anak Sekolah Dasar. *Jurnal Litbang: Media Informasi Penelitian, Pengembangan Dan Ilmu Pengetahuan Dan Teknologi*, 15(2), 133–146.
- Alfikry, M. F., Novidahlia, N., & Kurniawan, M. F. (2024). The Effect of The Comparison of Tapioca, Flour and Arrowroot tuber Flour on The Chemical and Sensory Properties of MDM Chicken Meat Ball. *Journal of Agro-based Industry*, 7(2), 196–210.
- Amertaningtyas, D., Gusmaryani, S., Fasha, N. N., Evanuarini, H., & Apriliyani, M.W. (2021). Penggunaan Tepung Terigu dan Tepung Tapioka pada Nugget Hati Ayam dan Nugget Hati Sapi. *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran*, 21(2), 129.
- Andhikawati, A., Junianto, J., Permana, R., & Oktavia, Y. (2021). Review: Komposisi Gizi Ikan Terhadap Kesehatan Tubuh Manusia. *Marinade*, 4(02), 76–84.
- Andi, W. Panca (2022). Analisis Usaha Budidaya Ikan Lele Sangkuriang (*Clarias gariepinus*) Sistem Bioflok Di Desa Tellulimpoe Kecamatan Tellulimpoe Kabupaten Sinjae. *Fisheris and Aquatic Studies*, 1(1), 001–006.
- Arziyah, D., Yusmita, L., & 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.
- Astuti, W. D., Desi, & Suaebah. (2018). Hubungan Sarapan, Uang Saku dengan Jajanan di SD kristen Immanuel II Kubu Raya. *Jurnal Vokasi Kesehatan*, 48–53.
- Astutik, V. Y. (2017). Tingkat Pengetahuan, Pola Kebiasaan Lingkungan Hidup Berhubungan Dengan Motivasi Ibu Dalam Memilih Kondisi Garam. *Jurnal Ilmiah Ilmu Kesehatan*, 5(2), 220.
- Atkhiyah, V., Ismawati, & Destryana, R. A. (2023). Formulasi Mie Fungsional Tepung Garut Dan Daun Kelor Sebagai Diversifikasi Pangan Lokal. *Seminar Nasional Ekonomi Dan Teknologi*, 61–64.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2021). *Pedoman Pangan Jajanan Anak Sekolah Untuk Pencapaian Gizi Seimbang*.
- Purba, A. Y., Derang, I., Ginting, F. S. H., & Siallagan, A. M. (2022). Gambaran Perilaku Anak Usia Sekolah Dalam Jajan Sembarangan Di Desa Kuta

Gugung Kecamatan Naman Teran Kabupaten Karo Sumatera Utara Tahun 2021. *Jurnal Sahabat Keperawatan*, 4(02), 80–86.

Badan Standardisasi Nasional. (2014). *SNI 01-3820-1995 Bakso Daging*.

Christina, A., Surjoseputro, S., & Radix, I. (2018). Pengaruh Perbedaan jenis Pati yang ditambahkan terhadap karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Kwetiau Beras Hitam. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 17(2), 75–80.

Eriana, E., Fauziddin, M., & Daulay, M. I. (2023). Penerapan Pola Hidup Sehat dengan Gizi Seimbang melalui Pembiasaan Sarapan Pagi untuk Anak sebagai Dukungan Implementasi Kurikulum Merdeka. *Jurnal Usia Dini*, 9(2), 82.

Erungan, A. C., Ibrahim, B., & Yudistira, A. N. (2023). Analisis Pengambilan Keputusan Uji Organoleptik dengan Metode Multi Kriteria. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 8(4), 13–24.

Fajriyah, N., Lestari, Y. N., & Amin, N. (2021). Pemanfaatan Campuran Tepung Bebas Gluten dan Bekasam Ikan Lele (*Clarias batrachus*) dalam Pembuatan Cookies. *Nutrizione: Nutrition Research And Development Journal*, 1(1), 24–38.

Fatmawati, A. (2019). Diversifikasi Tepung Garut pada Pembuatan Soft Cookies isi Selai Buah Naga. *Jurnal Universitas Negeri Yogyakarta*, 1–9.

Fera, M., & Solikhin, A. (2021). Uji Organoleptik Produk Tepung Ampas Tahu. *Journal of Technology and Food Processing (JTFP)*, 1(02), 5–9.

Fitriyaningsih, & Naibaho, F. (2024). Gizi Dalam Kebidanan Konsep Dasar Gizi. *Jurnal Ilmu Pendidikan* (Vol. 7, Issue 2).

Hakim, R. R., & Effendi, I. (2024). Evaluasi Produksi Perikanan Budidaya di Kabupaten Kediri Jawa Timur. *Jurnal Agrokompleks Tolis*, 4(3), 193.

Harahap, M. C., Widarti, I. G. . A., & Mataram, I. K. A. (2020). Gambaran Kebiasaan Jajan Dan Status Gizi Anak Sekolah. *Jurnal Ilmu Gizi*, 1–7.

Hardinata, T., & Djauhari, A. B. (2018). Kandungan Boraks dan Formalin Pada Sempol Ayam Yang Beredar Di Sekolah Dasar Kecamatan Sukolilo Surabaya. *Foodscitech*, 1(1), 28–37.

Hariyono, K., Sari, V. K., Yuli Rusdiana, R., Fariroh, I., Kristiyanti Putri, W., Pudji Restanto, D., & Noviana, L. (2022). Inventarisasi Dan Identifikasi Morfologi Tanaman Garut (*Maranta arundinaceus L.*) Di Kabupaten Jember. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 22(3), 238–246.

- Haryadi, S. W., Nugraha, S., & Kawuryan, D. L. (2023). Hubungan antara Konsumsi Makanan Cepat Saji, Jenis Kelamin, dan Aktivitas Fisik dengan Persentase Lemak Tubuh pada Siswa SMP di Surakarta. *Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 7(1), 53–63.
- Hasan, S., Liputo, S. A., & Kasim, R. (2023). Karakteristik Fisikokimia Kue Biji Kacang Tanah Hasil Formulasi Tepung Terigu Dan Tepung Jagung Hibrida. *Jambura Journal of Food Technology (JJFT)*, 5(2), 4–12.
- Hasanah, F., Lestari, N., & Adiningsih, Y. (2018). Pengendalian Senyawa Trimetilamin ( TMA ) dan Amonia dalam Pembuatan Margarin dari Minyak Patin. *Journal of Agro-Based Industry*, 34(2017), 72–80.
- Hasrawati, H., Masriany, M., Hafsan, H., & Nur, F. (2022). Pemberian ekstrak lada hitam (*Piper nigrum L.*) untuk menekan laju pertumbuhan kontaminan pada kultur in vitro tanaman kentang (*Solanum tuberosum*). *Jurnal Mahasiswa Biologi*, 2(1), 15–20.
- Herlinawati, L., Hernawan, A. A., & Ningrumsari, I. (2024). Pengaruh perbandingan tepung terigu, tepung garut (*Maranta arundinacea L.*) dan tepung wortel (*Daucus carota L.*) terhadap karakteristik kulit pangsit kukus. *Jurnal Ilmu Pertanian*, 6(2), 91–99.
- Hetrik, M., Fratama Rizky, T., Ramadhan, Ak., Cahyuda, N., & Aliwasa. (2024). Uji Kandungan Protein pada Mie Sagu. *Jurnal Agroindustri Pangan*, 3(3), 162–174.
- Ifani, A. Z., Wijayanti, I., & Suhaeli, A. F. (2025). Pengaruh penambahan Tepung Tulang ikan nila (*Oreochromis sp.*) Terhadap Karakteristik Sempol Ikan. *Jurnal Akuatika Indonesia*, 10(1), 43–53.
- Ilmannafian, A. G., Lestari, E., & Halimah, H. (2018). Pemanfaatan Tepung Garut Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Kue Bingka. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 5(2), 141–151.
- Imanningsih, N. (2018). Profil Gelatinisasi beberapa Formulasi Tepung-tepungan untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. *Penel Gizi Makan*, 35(1), 13–22.
- Indrayati, S., & Diana, P. E. (2020). Uji Efektifitas Larutan Bawang Putih (*Allium sativum*) terhadap pertumbuhan Bakteri Staphylococcus Epidermidis. *Perintis's Health Journal*, 7(1), 22–31.
- Insany, M. F., & Riza, T. (2025). Pemanfaatan Tepung Umbi Garut dan Susu Kacang Kedelai sebagai Upaya Fortifikasi pada Produk Red Velvet Cake. *Jurnal Ilmiah Indonesia*, 10(1), 426–434.

- Ismail, N. M., Bait, Y., & Kasim, R. (2023). Pengaruh Perbandingan Tepung talas dan Tepung Tapioka terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Biskuit bebas Gluten. *Jambura Journal of Food Technology*, 5, 32–35.
- Jahari, A. B., Soekatri, M., Sudikno, & Atmarita. (2016). Asupan Gula, Garam dan Lemak di Indonesia : Analisis Survei Konsumsi Makanan Individu (SKMI) 2014. *Journal of the Indonesian Nutrition Association*, 39(1), 1–14.
- Jayanti, U., Dasir, & Idealistuti. (2017). Kajian Penggunaan Tepung Tapioka dari Berbagai Varietas Ubi Kayu (*Manihot esculenta Crantz.*) dan Jenis Ikan Terhadap Sifat Sensoris Pempek. *Jurnal Edible*, 6(1), 59–62.
- Juliniar, & Lubis, S. Y. (2021). Hubungan Kebiasaan Jajan Dengan Status Gizi Siswa Sd Negeri 55 Kota Banda Aceh. *Journal Sains Riset (JSR)*, 11(September), 303–314.
- Junita, R., Amaro, M., & Nazzarudin. (2024). Analysis of chemical, microbiological and Organoleptic Quality of Soy Tempe with The Addition of Tapioca Flour (*Manihot esculenta*). *EduFood*, 2(2), 64–77.
- Khotimah, D. F., Faizah, U. N., & Sayekti, T. (2021). Protein sebagai Zat Penyusun dalam Tubuh Manusia: Tinjauan Sumber Protein Menuju Sel. *Proceeding of Integrative Science Education Seminar*. 1(1), 127–133.
- Koka, E. M., Tumanggor, W. R. E., Novia, R., Masyitah, A., & Zebua, Y. D. (2024). Education on Nutritional Content and Sanitation in Children ' s Snacks at Ulun Nuha Islamic Elementary School in Medan. *Tropical Public Health Journal*, 04(02), 97–101.
- Latifah, E., Rahmawaty, S., & Rauf, R. (2019). Biskuit Garut-Tempe Tinggi Energi Protein sebagai Alternatif Snack untuk Anak Usia Sekolah; Analisis Kandungan Energi Protein dan Daya Terima. *Darussalam Nutrition Journal*, 3(1), 19.
- Lestari, L., Aprisa, E., Shelli, U., Saputra, A., Hikmah, N., Azura, Amelia, R., & Rona, S. (2022). Masyarakat Penyuluhan Tentang Pentingnya Memilih Jajanan Sehat Terhadap Pengetahuan Anak di Sekolah Dasar Negeri 04 Tengguli. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 26–30.
- Lestari, S., & Adi, A. C. (2018). Penambahan Ikan Lele (*Clarias Gariepinus*) Dan Isolated Soy Protein Terhadap Daya Terima Dan Kadar Protein Cilik. *Media Gizi Indonesia*, 11(2), 160.
- Lestari, T. A., Jumiono, A., Fanani, M. Z., & Akil, S. (2022). Proses Pengolahan

Telur Beku. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 4(1), 35–39.

- Ludya, C. A., Miftahul, J., Amareta, D.I., A. D. E. (2025). The Association between Energy and Protein Density with Obesity among Adults in Tembokrejo Sub-District, Pasuruan City. *Journal of Public Health for Tropical and Coastal Region*, 8(2), 160–169.
- Maliki, M. K. ., Wijengsinghe, J. A. A. ., Ratnayake, & Thilakarathna. (2023). Comparison of changes in different characteristics of Arrowroot (*Maranta arundinacea*) flour stored under ambient (27 °C) and refrigerated (4 °C) conditions. *IPS Journal of Nutrition and Food Science*, 2(1), 22–23.
- Marpaung, R., Sirait, S., Sitorus, S. R., Silaen, S., Tambunan, W. Y., & Widiastuti, M. (2022). Dampak Pak Terhadap Perkembangan Pada Anak Usia Sekolah Dasar. *Jurnal Pendidikan Sosial Dan Humaniora*, 1(4), 1–23.
- Martiyanti, M. A. A., & Vita, V. V. (2019). Sifat Organoleptik Mi Instan Tepung Ubi Jalar Putih Penambahan Tepung Daun Kelor. *Jurnal Teknologi Pangan*, 1(1).
- Mawarni, A. T., Sachriani, & Artanti, G. D. (2025). Pengaruh Substitusi Tepung Umbi Garut (*Maranta Arundinacea L.*) Pada Pembuatan Marmer Cake Terhadap Karakteristik Fisik Dan Daya Terima Konsumen. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 11(3), 92–102.
- Maywati, S., Hidayanti, L., & Lina, N. (2019). Pengetahuan Dan Praktek Hygiene Penjamah Pada Pedagang Makanan Jajanan Di Sekitar Sekolah Dasar Kota Tasikmalaya. *Journal Health & Science*1(1), 8–16.
- Meilisa, S. T., Pramudya, K. A. (2025). Analisis Kandungan Serat Pangan dan Daya Terima pada Cookies Formula Tepung Garut (*Maranta arundinacea L.*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) sebagai Alternatif Snack Tinggi Serat. *Ranah Research Journal (R2J)*, 7(4), 2986–2992.
- Melyandra, T., Dara, N. T., & Nurjanah, D. (2024). New Business Training Using Garut Tubers as Basic Ingredients , " Cosut " Garut Bulbs Cookies for Preventing Ulcers of All Ages. *Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 8(3), 377–387.
- Muchtar, H. K., Koapaha, T., & Oessoe, Y. (2022). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Biskuit dengan Pencampuran Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas*) dan Tepung Ampas Kelapa. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(2), 95–104.

- Mustikowati, T., Rukmana, H. T., & Karim, U. N. (2022). Hubungan Kebiasaan Sarapan Terhadap Konsentrasi Belajar Anak Di Sekolah Dasar Negeri Sukawera. *Journal of Nursing and Midwifery Sciences*, 1(1), 8–12.
- Muti'ah, M., Muayyad, B. M., Dika, N., & Kartika, E. (2025). Analysis Of Macronutrient Content In Modified Kompayang Products With Catfish and Tempeh Substitution As An Alternative Snack For Toddlers Aged 12-59 Months. *Jurnal Riset Kesehatan Nasional*, 9(1), 59–63.
- Ndumuye, E., Langi M, T., & Taroreh I.R., M. (2022). Karakteristik Kimia Tepung Muate (Pteridophyta Filicinae) Sebagai Pangan Tradisional Masyarakat Pulau Kimaam ). *Jurna Agroteknologi Terapan*, 3(2), 261–268.
- Novia, R., Setiawan, B., & Marliyati, S. A. (2022). Pengembangan Produk Ready to Use Therapeutic Food (RUTF) Berbentuk Bar Berbahan Kacang Hijau, Sereal dan Minyak Nabati. *Media Gizi Indonesia*, 17(1), 21.
- Noviasari Handayani, Gunarmi, S. P. I. H. (2024). Penyuluhan Pengolahan Inovasi Makanan Sehat Berbasis Bahan Alam Lokal Untuk Anak Usia Dini. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2, 45–54.
- Nur, M. D., & Setyo Yuwono, S. (2014). Determination of Quality Attribute of Tofu Texture to be Recommended as an Additional Requirement in Indonesian National Standard. *Jurnal Pangan Dan Agroindustr*, 2(4), 259–267.
- Nurhidayati, V. A., Martianto, D., & Sinaga, T. (2017). Energi dan Zat Gizi dalam Penyelenggaraan makanan di Taman Kanak-Kanak dan Perbandingannya terhadap Subjek Tanpa Penyelenggaraan Makanan. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 12(1), 69–78.
- Nurwati, & Hasdar, M. (2021). Sifat Organoleptik Kue Brownies dengan Penambahan Rumput Laut (*Euclima cottonii*). *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 3(2), 69–75.
- Pratiwi, U. K., Basuki, E., & Nofrida, R. (2025). The Effect Of Ratio Of Arrowroot (*Maranta Arundinacea*) Flour And Pigeon Pea (*Cajanus Cajan*) Flour On Chemical And Sensory. *Media Gizi Indonesia* 3(1), 13–23.
- Primawestri, M., Sumardianto, & Kurniasih, R. A. (2023). Karakteristik Stik Ikan Lele (*Clarias gariepinus*) Dengan Perbandingan Rasio Daging dan Tulang. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 5(1), 1–23.
- Purba, A. Y., Derang, I., Ginting, F. S. H., & Siallagan, A. M. (2022). Gambaran

Perilaku Anak Usia Sekolah Dalam Jajan Sembarangan Di Desa Kuta Gugung Kecamatan Naman Teran Kabupaten Karo Sumatera Utara Tahun 2021. *Jurnal Sahabat Keperawatan*, 4(02), 80–86.

- Puspikasari, P., & Akbar, A. A. (2024). Analisis Kadar Serat dan Uji Organoleptik Sempol dengan Substitusi Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*). *Media Gizi Kesmas*, 13(1), 286–291.
- Putra, P. R. S., Karina, I., & Imtihan. (2024). Analisis Kandungan Gizi pada Produk Diversifikasi Olahan Ikan Lele (*Clarias gariepinus*) Pandhu. *Jurnal Pengelolaan Sumberdaya Perairan*, 8(1), 65–73.
- Putri, M. F., & Rahmawati, F. T. (2020). Jajanan Sehat Kaya Serat Untuk Keluarga : Pemanfaatan Tepung Bekatul Sebagai Substitusi Bahan Pembuatan Stik. *Jurnal Kesejahteraan Keluarga Dan Pendidikan*, 7(02), 183–192.
- Rahmaris, L. D., & Ratnaningsih, N. (2022). Inovasi Produk Soft Cookies Bebas Gluten Dari Tepung Mocaf Dan Tepung Porang Sebagai Alternatif Cookies Untuk Penderita Autis. *Universitas Negeri Yogyakarta*, 2011, 1–8.
- Rahmiati, B. F., Naktiany, W. C., Hasbullah, & Wijaya, F. W. (2022). Pendampingan Percepatan Penurunan Stunting Melalui Pemberdayaan Masyarakat untuk Mengolah Kelimpahan Lele di Desa Batu Kumbang. *Journal Ilmiah Pengabdian Dan Inovasi*, 1(2), 153–164.
- Ramadhani, N. A., & Rahmawati, F. (2022). Pemanfaatan Tepung Garut Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Cookies Coklat. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 17(1), 1–6.
- Rangkuti, B. T., Saharani, S., Dawolo, S. A., Pari, M. Z., Romauli, M., & Hasibuan, A. H. (2024). Uji Hedonik Pada Tingkat Kemanisan Permen Daun Kelapa Sawit ( *Elaeis Guineensis Jacq.*). *Jurnal Teknologi Pertanian Gorontalo*, 9(1), 8–14.
- Rizka Ghania, Rini Yanti, M. (2024). Karakteristik Sensori dan Fisikokimia Biskuit Berbahan Baku Tepung Kacang Merah dan Tepung Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 17(2), 187–199.
- Rizqiya, F., Kusumaningati, W., & Dainy, N. C. (2024). Analisis Hubungan Konsumsi Makanan Siap Saji, Jajan, dan Kebiasaan Sarapan dengan Gizi Lebih Anak Usia Sekolah Dasar. *Muhammadiyah Journal of Nutrition and Food Science*, 5(2).
- Sabrina, N., Sari, T., & Tifauzah, N. (2019). Availability Of Food In School And

- Its Contribution To Sugar Consumption Recommendations, Salt, Fat. *Journal of Health Technology*, 15(2), 46–56.
- Safitri, A., Bugar, N., Ratnasari, I., & Penambahan, K. (2019). Kajian Penambahan Tepung Tapioka Dan Tepung Terigu Terhadap Kualitas Sempol Ikan Toman (*Channa micropeltes*) Study of adding tapioca and wheat flours on quality of *Channa micropeltes* sempol. *Journal of Tropical Fisheries*, 14(2), 57–66.
- Salsabila, P., Rusilanti, & Sachriani. (2025). Pengaruh Penambahan Puree Umbi Garut Dalam Pembuatan Mochi Terhadap Kualitas Fisik Dan Daya Terima Konsumen. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 11(2.B), 219–232.
- Santoso, E. C. (2019). Perbedaan Mutu Organoleptik Pada Formulasi. In *Skripsi*.
- Sarower, M. G., Hasanuzzaman, A. F., & Biswas, B. (2017). Komponen penghasil rasa pada ikan dan produk perikanan. *Jurnal Internasional Makanan, Fermentasi, Teknologi*, 2(2), 113–121.
- Saskya, D., Puji, E., Baskara, R., & Anandito, K. (2025). Karakteristik Snack Bar Substitusi Tepung Garut dan Tepung Kedelai sebagai Alternatif Produk Penderita Autisme. *Media Gizi Indonesia* 18(1), 26–41.
- Simamora, A. A., Simamora, F. A., Yasin, K. A., Hasibuan, A. S., & Angreni, D. (2025). Edukasi Jajanan Sehat Pada Anak Usia Sekolah. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Aufa*, 7(1), 2–4.
- Sri, N., Kamlasi, Y., & Panuntun, F. (2022). Kajian Ekonomis Perbandingan Pembesaran Ikan lele sangkuriang (*Clarias gariepenus*) menggunakan metode Sistem bioflok dan Sistem Konvensional. *Jurnal Partner*, 27(1), 1805.
- Sudaryati, E., Nasution, E., & Ardiani, F. (2018). Nutritional Quality of Bread from Mixture of Arrowroot Flour (*Marantha arundinacea L.*) and Wheat Flour. *Advances in Health Sciences Research*, 9(PHICo 2017), 186–189.
- Suprpto, Endang Nur Widiyaningsih, & Rima Munawaroh. (2021). Education about The Utilization of Cassava Starch (Tapioca) for Health and Making Snack. *Jurnal Bermasyarakat*, 2(2), 81–87.
- Triandini, I. G. A. A. H., & Wangiyana, I. G. A. S. (2022). Mini-Review Uji Hedonik Pada Produk Teh Herbal Hutan. *Journal of Forestry and Plant Science*, 5(1), 12.
- Ulilalbab, A., & Suprihartini, C. (2018). Gambaran Perilaku Jajan pada Siswa

Kelas IV-V di SDN Ngadirejo 3 Kota Kediri. *Sriwijaya Journal of Medicine*, 1(1), 1–7.

- Wardani, H. F., Rahmawati, F. A., Daniela, H. F., Listianti, T., & Fajar. (2023). Pemanfaatan Ikan Lele Menjadi Produk Olahan Abon Lele dalam Rangka Mengembangkan UMKM Desa Sidomulyo. *Jurnal Bina Desa*, 5(1), 54–59.
- Wardani, M. E., Setyaningrum, Y. I., & Nirbaya, A. (2024). Evaluasi Formulasi Brownis Garut dan Pisang Kepok Sebagai Makanan Alternatif Anak Autis. *Jurnal Nutrisia*, 26(2), 61–75.
- Wardhana, M. Y., AR, C., & Makmur, T. (2022). Daya Terima Konsumen terhadap Produk Olahan Minuman Serbuk dari Limbah Biji Nangka (*Artocarpus heterophilus*). *Jurnal Agribisnis*, 5(1), 89.
- Wowor, P., Engkeng, S., & Kalesaran, A. F. . (2021). Faktor-Faktor Yang Berhubungan dengan Perilaku Konsumsi Jajanan Pada Pelajar Di Sekolah Dasar Negeri 16 Dan Sekolah Dasar Negeri 120 Kota Manado. *Jurnal Kesmas*, 6(2), 91–98.
- Yuli Astuti, N. ., Anasari, W., Fitrawati, Asmiati, & Marnia. (2025). Hubungan Jenis Jajanan , Frekuensi Konsumsi , Jumlah Energi Dan Jumlah Protein Dengan Status Gizi Pada Anak SDN 1 Bonegunu Tahun 2022. *Jurnal Penelitian Sains Dan Kesehatan Avicenna*, 4(1), 17–28.
- Zhafira, A. S., & Farida, E. (2023). Pengaruh Tepung Umbi Garut (*Maranta arundinacea*) terhadap Kandungan Gizi dan Sifat Organoleptik Mi Kering. *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition*, 3(3), 296–305.