

DAFTAR PUSTAKA

- Adelia, W. O. N., Effendy, D. S., dan Meliahsari, R. 2025. Hubungan Kebiasaan Sarapan, Kualitas Sarapan dan Status Gizi dengan Prestasi Belajar pada Siswa di SD Negeri 4 Ambeua Kecamatan Kaledupa Kabupaten Wakatobi Tahun 2024. *Jurnal Gizi Dan Kesehatan Indonesia*, 6(2): 35–40. <https://doi.org/10.37887/jgki.v2i4>
- Al-hazzaa, H. M., Alhowikan, A. M., Alhussain, M. H., dan Obeid, O. A. 2020. Breakfast Consumption among Saudi Primary-School Children Relative to Sex and Socio-Demographic Factors. *BMC Public Health*, 20(448): 1–14. <https://doi.org/10.1186/s12889-020-8418-1>
- Amanda, H., Nugroho, R. F., Mujayanto, Soesanti, I., Intan, S., dan Ishak, Z. S. 2024. Hubungan Pengetahuan Gizi, Kebiasaan Sarapan Pagi, dan Status Gizi pada Siswa Usia 10-12 Tahun di MI Dakwatul Khoiriyah Kediri. *Jurnal Eksplorasi Nutrisi*, 2(4): 470–478. <https://doi.org/10.36568/jone.v2i4.440>
- Amroini, M., Purwidiani, N., Sulandjari, S., dan Handajani, S. 2022. Pengaruh Penggunaan Gula yang Berbeda terhadap Sifat Organoleptik dan Tingkat Kesukaan Selai Pisang Ambon. *Jurnal Tata Boga*, 11(2): 22–33. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/>
- Antika, P. M. A., dan Werdiharini, A. E. 2024. Hubungan Kebiasaan Sarapan dan Makan Jajan dengan Status Gizi Siswa SDN Tegal Gede 02 Jember. *HARENA : Jurnal Gizi*, 5(1): 1–11. <https://doi.org/10.25047/harena.v5i1.4925>
- Anwar, A. E. S., Safawi, N. A., Prameswari, S. A., dan Kurnianingsih. 2021. Perbedaan Karakteristik pada Brownies dengan Menggunakan Bubuk Kakao dan Bubuk Kokoa. *Garina: Jurnal Ipteks Tata Boga, Tata Rias, Dan Tata Busana*, 13(1): 01–08. <https://doi.org/10.69697/garina.v13i1.52>
- Artana, W., Titiaryanti, N. M., dan Rusmarini, U. K. 2020. Pengaruh Komposisi Media Tanam dan Konsentrasi IBA terhadap Pertumbuhan Stek Vanili (*Vanilla planifolia*). *Agromast*, 5(2): 1–12. <http://journal.instiperjogja.ac.id/index.php/JAI/article/view/963/0>
- Aulia, J. N. 2022. Masalah Gizi pada Anak Usia Sekolah. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Media Husada*, 11(1): 21–27. <https://doi.org/10.33475/jikmh.v7i2.21>
- Azizah, R. N., dan Rizana, A. 2023. Gambaran Pola Makan pada Anak Usia Sekolah di SDN Pondok Kelapa 06 Jakarta Timur. *MAHESA: Malahayati Health Student Journal*, 3(11): 3400–3418. <https://doi.org/10.33024/mahesa.v3i11.11043>
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. *Standar Nasional Indonesia Cara Uji Makanan dan Minuman*.
- Badan Standarisasi Nasional. 2018. *SNI Roti Manis (SNI 8372 : 2018)*. www.bsn.go.id
- Bili, A., Handayani, I., dan Prasastono, N. 2024. Tingkat Penerimaan Panelis dan Kandungan Gizi *Waffle* dengan Penambahan Pasta Tomat. *Garina*, 16(2): 200–211. <https://doi.org/10.69697/garina.v16i2.163>
- BPOM. 2019. *Pedoman Implementasi Peraturan di Bidang Pangan Olahan*

- Tertentu*. Direktorat Standarisasi Pangan Olahan.
- Crisan, R., Rafiony, A., Purba, J. S. R., dan Mulyanita. 2022. Daya Terima dan Kandungan Gizi Snack Bar Tepung Tempe dan Tepung Pisang Ambon. *Pontianak Nutrition Journal*, 5(1): 191–200. <https://doi.org/https://doi.org/10.30602/pnj.v5i1.965>
- Dewi, K. A. C. I., Sugiani, P. P. S., dan Tamam, B. 2022. Substitusi Tepung Tempe pada Tepung Beras terhadap Kadar Protein dan Mutu Organoleptik Jaje Laklak. *Jurnal Ilmu Gizi*, 13(1): 55–61. <http://ejournal.poltekkes-denpasar.ac.id/index.php/JIG/article/view/jig2304>
- Duda, R., Bait, Y., dan Ahmad, L. 2023. Substitusi Tepung Kecambah Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L) dalam Upaya Peningkatan Nilai Gizi Produk Wapili (*Waffle*). *Jambura Journal of Food Technology (JJFT)*, 5(1): 73–86. <https://doi.org/10.37905/jjft.v5i01.17104>
- FAO. 2003. *Food Energy – Methods of Analysis and Conversion Factors*. https://www.fao.org/uploads/media/FAO_2003_Food_Energy_02.pdf
- Food Network. 2023. *Pandan Waffles*. Food Network. <https://www.foodnetwork.com/recipes/food-network-kitchen/pandan-waffles-13960101>
- Giau, T. N., Thuy, N. M., Tien, V. Q., dan Tai, N. Van. 2023. Quality Evaluation of *Waffles* Produced From the Partial Replacement of Wheat Flour with Green Banana Flour and Potato Starch. *Acta Scientiarum Polonorum Technologia Alimentaria*, 22(1): 13–21. <https://doi.org/10.17306/J.AFS.2023.1076>
- Hanim, B., Ingelia, dan Ariyani, D. 2022. Kebiasaan Sarapan Pagi dengan Status Gizi Anak Sekolah Dasar. *Jurnal Kebidanan Malakbi*, 3(1): 28–35. <https://doi.org/10.33490/b.v3i1.570>
- Herdiansyah, A. 2023. *Metodologi Penelitian Gizi*. Mazda Media. [https://eprints.walisongo.ac.id/id/eprint/28947/1/Metodologi Penelitian Gizi_Angga Herdiansyah.pdf](https://eprints.walisongo.ac.id/id/eprint/28947/1/Metodologi_Penelitian_Gizi_Angga_Herdiansyah.pdf)
- Hidayat, R. N., Nurwati, dan Purwanti, Y. 2024. Formulasi Tepung Tempe Dan Tepung Terigu terhadap Daya Kembang dan Karakteristik Organoleptik pada Fudgy Brownies. *Jurnal Cendikia Ilmiah*, 3(5): 2894–2900. <https://jurnal.umus.ac.id/index.php/jtftp/article/view/1517>
- Jaya, S. M. K. S. 2022. Inovasi Mentega Plant-Based. *Jurnal Mahasiswa Pariwisata Dan Bisnis*, 01(06): 1428–1454. <https://doi.org/10.22334/paris.v1i6>
- Karsita, K. M., Ariani, R. P., dan Masdarini, L. 2023. Uji Organoleptik *Waffle* dengan Varian Pisang Mas (*Musa Acuminata*). *Jurnal Kuliner*, 3(2): 95–105. <https://doi.org/10.23887/jk.v3i2.68363>
- Kementerian Kesehatan RI. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. In *Kementerian Kesehatan RI*.
- Kementerian Kesehatan RI. 2019. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019*. <https://peraturan.bpk.go.id/Details/138621/permenkes-no-28-tahun-2019>
- Khalisa, Lubis, Y. M., dan Agustina, R. 2021. Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa*

- Pertanian*, 6(4): 594–601. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v6i4.18689>
- Krismaningrum, A., dan Rahmadhia, S. N. 2023. Analisis Mutu Produk Akhir pada Pengolahan Susu Kambing Peranakan Etawa Bubuk di CV PQR D.I. Yogyakarta. *Agrokompleks*, 23(1): 70–77. <https://doi.org/10.51978/japp.v23i1.389>
- Kumparanfood. 2019. 6 Jenis Waffle yang Harus Kamu Tahu. Kumparan. <https://kumparan.com/kumparanfood/6-jenis-waffle-yang-harus-kamu-tahu-1s8zYj4vGun/full>
- Kusnandar, F., Danniswara, H., dan Sutriyono, A. 2022. Pengaruh Komposisi Kimia dan Sifat Reologi Tepung Terigu terhadap Mutu Roti Manis. *Jurnal Mutu Pangan*, 9(2): 67–75. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2022.9.2.67>
- Lestari, E., Putri, M. F., Triatma, B., dan Kuswardinah, A. 2023. Diversifikasi Produk Manjareal Tepung Tempe sebagai Jajanan Sehat Keluarga. *Food Science and Culinary Education Journal*, 12(2): 45–51. <https://doi.org/10.15294/focuze.v12i2.58201>
- Lestari, S. A., dan Rosyada, A. 2022. Analisis Jenis, Jumlah, Mutu Sarapan terhadap Konsentrasi Belajar Siswa Smp Negeri 29 Palembang. *Jurnal Kesehatan Komunitas*, 8(1): 1–6. <https://doi.org/10.25311/keskom.Vol8.Iss1.1091>
- Lestari, T. A., Jumiono, A., Fanani, M. Z., dan Akil, S. 2022. Proses Pengolahan Telur Beku. *Jurnal Pangan Halal*, 4(1): 35–39. <https://doi.org/10.30997/jiph.v4i1.9829>
- Listiyapuji, N. C., dan Pratama, S. A. 2025. Hubungan Kebiasaan Sarapan terhadap Status Gizi dan Tingkat Konsentrasi Belajar Siswa di SMP Kemala Bhayangkari 7 Porong Sidoarjo. *Jurnal Ilmu Kesehatan Dan Gizi*, 3(1): 37–50. <https://doi.org/10.55606/jikg.v3i1.3368>
- Madani, A., Fertiasari, R., Tritisari, A., dan Safitri, N. 2023. Analisis Kandungan Proksimat Cookies Tepung Tempe. *Journal of Food Security and Agroindustry (JFSA)*, 1(2): 77–86. <https://doi.org/10.58184/jfsa.v1i2.8777>
- Manalu, D. V. E., dan Srimati, M. 2020. Pemanfaatan Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca linn*) dalam Pembuatan Cookies. *Binawan Student Journal (BSJ)*, 2(1): 226–230. <https://doi.org/https://doi.org/10.54771/bsj.v2i1.114>
- Mansur, Z., dan Raharjo, T. P. 2024. Inovasi Dekonstruksi Waffle Lepet Jagung. *Media Bina Ilmiah*, 19(02): 3667–3676. <https://binapatria.id/index.php/MBI>
- Manurung, J., Prisca, D., Suraya, R., Dzakhirah, J., Rahayu, S., Tsany, T., dan Pinem, A. 2024. Gambaran Status Gizi pada Anak Sekolah Dasar di SDN 101826 Tuntungan Tahun 2024. *JHR: Journal of Health and Religion*, 1(3): 96–104. <http://aspublisher.co.id/index.php/jhr>
- Martos, M. V., Navajas, Y. R., López, J. F., dan Álvarez, J. A. P. 2008. Functional Properties of Honey, Propolis, and Royal Jelly. *Journal of Food Science*, 73(9). <https://doi.org/10.1111/j.1750-3841.2008.00966.x>
- Nasria, Tellu, A. T., dan Nurdin, M. 2024. Analisis Proksimat Umbut Rotan Noko (*Daemonorops Robusta*). *Jurnal Inovasi Global*, 2(3): 445–452.

- <https://doi.org/10.58344/jig.v2i3.73>
- Nauli, P. P., Sutiadiningsih, A., Sulandari, L., dan Dewi, I. H. P. 2025. Substitusi Tepung Ubi Jalar Putih (*Ipomoea batatas*) dan Penambahan Abon Ayam: Karakteristik Sensori dan Kesukaan *Waffle*. *Jurnal Multidisiplin Ilmu Akademik*, 2(4): 773–785. <https://doi.org/10.61722/jmia.v2i4.6144>
- Perveen, S., Akhtar, S., Ismail, T., Qamar, M., Sattar, D., Saeed, W., Younis, M., dan Esatbeyoglu, T. 2024. Comparison of Nutritional, Antioxidant, Physicochemical, and Rheological Characteristics of Whole and Sprouted Wheat Flour. *LWT-Food Science and Technology*, 209: 1–9. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2024.116679>
- Putra, I. A., dan Jumiono, A. 2021. Proses Pengolahan Susu Ultra High Temperature (UHT) beserta Kemasan yang Berpengaruh terhadap Masa Simpan. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 3(1): 44–48. <https://doi.org/10.30997/jiph.v3i1.8729>
- Qamariah, N., Handayani, R., dan Mahendra, A. I. 2022. Uji Hedonik dan Daya Simpan Sediaan Salep Ekstrak Etanol Umbi Hati Tanah. *Jurnal Surya Medika (JSM)*, 7(2): 124–131. <https://doi.org/10.33084/jsm.v7i2.3213>
- Ratnasari, D., Dewi R, Y., dan Purniasih, L. 2021. Pengaruh Penambahan Tepung Maizena terhadap Mutu Nugget Ikan Gabus (*Channa Striata*). *Jurnal Ilmiah Gizi Dan Kesehatan (JIGK)*, 02(02): 7–14. <https://doi.org/10.46772/jigk.v2i02.451>
- Ratnayani, Iwansyah, A. C., Khasanah, T. A., Ariani, D., Herawati, E. R. N., dan Adriansyah, R. C. E. 2025. Nutritional Profile and Potential of Tempeh Flour and Date Seed Flour as Mixed Complementary Foods for Chronic Malnourished Children. *Aceh Nutrition Journal*, 10(2): 290–301. <https://doi.org/10.30867/action.v10i2.2381>
- Santoni, J. K. 2021. Pengaruh Penggunaan Ragi Alami dari Sayuran Lokal terhadap Umur Simpan Roti Tawar Open Top. *Jurnal Pendidikan Teknik Dan Vokasional*, 4(1): 57–63. <https://doi.org/10.21009/JPTV.4.1.57>
- Sasongkowati, R. 2019. *Warning: Gula, Garam, dan Lemak!* Desa Pustaka Indonesia.
- Sincovich, A., Moller, H., Smithers, L., Brushe, M., Lassi, Z. S., Brinkman, S. A., dan Gregory, T. 2022. Prevalence of Breakfast Skipping among Children and Adolescents: a Cross-Sectional Population Level Study. *BMC Pediatrics*, 22(1): 220. <https://doi.org/10.1186/s12887-022-03284-4>
- Suhett, L. G., Lopes, L. J., Silva, M. A., Ribeiro, S. A. V., Hermsdorff, H. M., Shivappa, N., Hébert, J. R., dan Novaes, J. F. de. 2022. Interaction Effect between Breakfast Skipping and Sedentary Behavior in the Dietary Inflammatory Potential of Brazilian School-Age Children. *Nutrition*, 102: 111749. <https://doi.org/10.1016/j.nut.2022.111749>
- Syafii, F., dan Yani, A. 2024. Protein Content, Total Isoflavone, and Antioxidant Capacity of Modified Tempeh Flour Based on Soybean Germination Time. *Journal of Noncommunicable Disease Prevention and Control*, 2(2): 55–62. <https://doi.org/10.61843/jondpac.v2i2.825> Research
- Syukri, D., Yenrina, R., dan Azima, F. 2020. Serba Serbi Praktis Analisis Proksimat Bahan Pangan bagi Mahasiswa. In *Indomedia Pustaka*. Indomedia

Pustaka.

- Tamsuri, A., Cahyono, A. D., dan Suryono. 2025. Perilaku Sarapan Pada Anak Sekolah. *SEHATI: Jurnal Kesehatan*, 5(1): 51–55. <https://doi.org/10.52364/sehati.v5i1.76>
- Ul Haq, W. O. N. A. N., Yuniati, Y., dan Handarini, K. 2025. Pengembangan Produk Selai berbasis Pisang Ambon (*Musa paradisiaca S.*) dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas L.*): Analisis Antioksidan, Nilai Gizi dan Organoleptik. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 10(1): 8231–8241. <https://doi.org/10.63071/7sr5fv13>
- Ulma'nun, L., Pujimulyani, D., dan Kanetro, B. 2023. Pengaruh Penambahan Bubuk *Curcuma xanthorrhiza Roxb.* dan Baking Powder terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Tingkat Kesukaan Cookies Sagu-Mocaf. *The First National Conference On Innovative Agriculture*, 274–294. <https://ocs.polije.ac.id/index.php/pnacia/article/view/85>
- Yolanda, A. A., dan Hidayah, N. 2025. Physical, Chemical, and Organoleptic Characteristics of Tempeh Cookies. *Nutri-Sains: Jurnal Gizi, Pangan Dan Aplikasinya*, 9(1): 43–56. <https://doi.org/10.21580/ns.2025.9.1.215388287>