

DAFTAR PUSTAKA

- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2021. Produksi tanaman buah-buahan melalui tabel dinamis. Jakarta (ID).
- [DIRJENHORTI] Direktorat Jenderal Hortikultura. 2020. Statistik produksi hortikultura berdasarkan indikator. Jakarta (ID).
- Aini, M. N. F., dan Rinawati, W. 2020. Substitusi tepung ikan kembung (*rastrelliger brachysoma*) pada pembuatan nastar kaya protein. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 15(1).
<https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/download/35932/14655>
- Aliyatunnaim, N. A., Septina, N. D. L., Ginting, D. F. A., dan Maharani, F. 2022. karakteristik pati biji nangka (*artocarpus heterophyllus*) yang berpotensi sebagai pengganti gelatin pada pembuatan cangkang kapsul lunak. *Prosiding Sains Nasional dan Teknologi*, 12(1), 9-12.
- Ambarwati, R., Rahmawati, V. A., dan Fitriani, F. 2023. Nutrient density cookies rutf (ready to use therapeutic food) dari pangan lokal untuk intervensi balita wasting. *Journal of Nutrition College*, 12(2), 179-183.
<https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jnc/article/download/37832/28988>
- Andhikawati, A., Junianto, J., Permana, R., dan Oktavia, Y. 2021. Review: komposisi gizi ikan terhadap kesehatan tubuh manusia. *Marinade*, 4(02), 76-84.
- Andyarini, E. N., dan Hidayati, I. 2017. Analisis proksimat pada tepung biji nangka (*artocarpus heterophyllus* lamk.). *Klorofil: Jurnal Ilmu Biologi dan Terapan*, 1(1), 32-37.
- Astiana, I., Lahay, A. F., Utari, S. P. S. D., Farida, I., Samanta, P. N., Budiadnyani, I. G. A., dan Febrianti, D. 2023. Karakteristik organoleptik dan nilai gizi biskuit dengan fortifikasi tepung surimi ikan swanggi (*priacanthus tayenus*). *Jurnal pengolahan hasil perikanan indonesia*, 26(1), 107–116.
<https://doi.org/10.17844/jphpi.v26i1.44286>
- Astuti, S., Suharyono, A.S., dan Anayuka, S.A., 2019. Sifat fisik dan sensori flakes pati garut dan kacang merah dengan penambahan tiwul singkong. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan* 19(3), 225-235.
- Badan Litbang Pertanian. 2012. Beras merahnya padi gogo. *Agroinovasi*, No.3464.
- Badan Pusat Statistik. 2020. Statistik Hortikultura 2020. Badan Pusat Statistik Republik Indonesia.
- BPS (Badan Pusat Statistik). 2018. Statistik Tanaman Buah-buahan dan Sayuran Tahunan Indonesia. Jakarta (ID): Badan Pusat Statistik.

- Cicilia, S., Basuki, E., Alamsyah, A., Yasa, I. W. S., Dwikasari, L. G., dan Suari, R. 2021. Sifat fisik dan daya terima cookies dari tepung biji nangka dimodifikasi. *Prosiding Saintek*, 3, 612-621.
<https://jurnal.lppm.unram.ac.id/index.php/prosidingsaintek/article/download/264/263>
- Ciliberto, M. A., Sandige, H., Ndekha, M. J., Ashorn, P., Briend, A., Ciliberto, H. M., dan Manary, M. J. (2005). Comparison of home- based therapy with ready-to-use therapeutic food with standard therapy in the treatment of malnourished Malawian children: a controlled, clinical effectiveness trial 1-4.
- Claudia, R. T., Estiasih., D.W. Ningtyas., dan E. Widyastuti. 2011. Pengembangan biskuit dan tepung ubi jalar orange. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 4(3) 1589-1595.
<https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/download/284/293/717>
- Darawati, M., Yuniato, A. E., Doloksaribu, T. H., dan Chandradewi, A. 2021. Formulasi food bar berbasis pangan lokal tinggi asam amino esensial untuk anak balita stunting. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 6(2), 163.
- Das, J.,K., dkk. 2020. Effectiveness of interventions for managing acute malnutrition in children under five years of age in low-income and middle-income countries: a systematic review and meta-analysis dalam *Nutrients* Vol. 12 No. 1160 h.1-37.
<https://sci-hub.se/downloads/2020-01-08/7a/das2020.pdf?download=true>
- Dewi, S. S., Fadhila, R., Kuswari, M., Palupi, K. C., dan Utami, D. A. 2021. Pembuatan snackbar sebagai makanan tambahan olahraga sebagai sumber tinggi kalori. *Jurnal Pangan dan Gizi* p-ISSN, 2086, 6429.
<https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JPDG/article/download/7186/pdf>
- Dewi, S. S., Fadhila, R., Kuswari, M., Palupi, K. C., dan Utami, D. A. 2021. Pembuatan *snack bar* sebagai makanan tambahan olahraga sebagai sumber tinggi kalori. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 11(2), 100–110.
- Dian, Yulianto. 2022. Pemberian produk ready to use therapeutic food (rutf) berbahan tepung ikan lele dan kacang hijau terhadap berat badan balita *wasting*. *Media kesehatan politeknik kesehatan makassar*. Vol. XVII(2) 1907-8153.
<https://journal.poltekkesmks.ac.id/ojs2/index.php/mediakesehatan/article/download/2917/2034>
- Diana, A. F., dan Anggreini, R. A. 2023. Karakteristik organoleptik dan kimia *snack bar* tepung beras merah dengan penambahan pangan lokal sebagai makanan fungsional kaya serat. *Jurnal*, 13–23.
- Direktorat Gizi Depkes RI,. 2014. Kandungan Nutrisi Biji Nangka, Jakarta: *Bhatara Karya Aksara*.
- Direktorat Jenderal Perikanan. 2010. Statistik Perikanan Indonesia 2008. *Departemen Pertanian*. Jakarta. 75 hal.

- Djaeni, M., dan Aji Prasetyaningrum, A. P. 2010. Kelayakan biji durian sebagai bahan pangan alternatif: Aspek nutrisi dan tekno ekonomi. *Riptek*, 4(11), 37-45. <http://eprints.undip.ac.id/39242/1/KelayakanBijiDurianSebagaiBahanPanganAlternatifAspekNutrisiDanTeknoEkonomiMOH.JAENdanAPRASETYANINGRUM.pdf>
- FAO. 2019. Codex alimentarius comission, joint FAO/WHO food standards programme codex committee on nutrition and foods for special dietary uses : proposed Draft Guideline for Ready to Use Therapeutic Foods Section 5.2.2 (Food Additive) and Section 6.2 (Protein). Italy : Food and Agriculture Organization.
- FAO. 2020. Codex alimentarius comission, joint FAO/WHO food standards programme codex committee on nutrition and foods for special dietary uses : proposed Draft Guideline for Ready to Use Therapeutic Foods Section 5.2.2 (Food Additive) and Section 6.2 (Protein). Italy : Food and Agriculture Organization.
- Fitri, N., dan Purwani, E. 2017. Pengaruh substitusi tepung ikan kembung (*Rastrelliger brachysoma*) terhadap kadar protein dan daya terima biskuit. *Seminar Nasional Gizi Program Studi Ilmu Gizi UMS*. ISSN: 2579-9622
- Gobel, M. R., Baruwadi, M., dan Rauf, A. 2019. Analisis daya saing ikan tuna di provinsi Gorontalo. *Jambura Agribusiness Journal*, 1(1), 36–42. <https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jai/article/viewFile/2448/1467>
- Hadi, N., Yusmarini, Y., dan Efendi, R. 2017. Pemanfaatan tepung biji nangka dan tepung jagung dalam pembuatan flakes. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Faperta*, Vol. 4, no. 2. 1-12. <https://media.neliti.com/media/publications/198540-pemanfaatan-tepung-biji-nangka-dan-tepun.pdf>
- Handayani GN, Ida N dan Rusmin A. 2014. Pemanfaatan susu skim sebagai Bahan dasar dalam pembuatan produk olahan makanan tradisional dangke dengan bantuan bakteri asam laktat. *Jurnal Farmasi Faktultas Ilmu Kesehatan UIN Allaudin*, 2, (2), 56-61. https://journal.uin-alauddin.ac.id/index.php/jurnal_farmasi/article/download/2200/2126
- Handayani, N. 2016. Pemanfaatan limbah nangka sebagai penganeekaragaman makanan. *Jurnal Warta Dharmawangsa*, (47). <https://jurnal.dharmawangsa.ac.id/index.php/juwarta/article/viewFile/229/224>
- Hartanti, L., Herawati, S. P., dan Rahayuni, T. 2022. Substitusi tepung terigu dengan tepung biji cempedak (*artocarpus chameden*) terhadap karakteristik fisikokimia kue semprit. *Journal of Food and Culinary*, 10-20. <http://journal2.uad.ac.id/index.php/jfc/article/download/6293/3061/24047>
- Hasnita, H., Halimah, H., dan Jusniar, J. 2021. Pengaruh penambahan tepung biji nangka (*artocarpus heterophyllus lamk.*) sebagai substitusi tepung tapioka

- terhadap mutu bakso daging ayam. *Jurnal Chemica*, 22(2), 1-11.
<https://eprints.unm.ac.id/30483/1/19.%20Chemica%20Has.pdf>
- Hendrayati, H., Suaib, F., Tamrin, A., dan Yani, N. 2022. Daya terima dan kandungan protein serta zat besi pada cookies dengan substitusi tepung jewawut (*setaria italica*) dan tepung ikan kembung (*rastrelliger kanagurta* l.). *Media Gizi Pangan*, 29(2), 9.
- Herman, M., Mahasri, G., dan Subekti, S. 2013. Identifikasi dan prevalensi cacing ektoparasit pada ikan kembung (*rastrelliger spp.*) di pelabuhan perikanan nusantara brondong, lamongan. *Journal Of Aquaculture And Fish Health*, 3(1), 13–19.
<https://repository.unair.ac.id/26304/1/PUSPITASARI%2C%20AYUN%20F.pdf>
- Indrawan, I., Seveline, S., dan Ningrum, R. I. K. 2018. Pembuatan *snack bar* tinggi serat berbahan dasar tepung ampas kelapa dan tepung kedelai. *Jurnal ilmiah respati*, 9(2).
<https://ejournal.urindo.ac.id/index.php/pertanian/article/download/290/250>
- Indrianti, K., Wulandari, K. C., Anggraeni, N. K., Saito, K. J., Sizeh, N., dan Rupiwardani, I. 2019. Daya terima konsumen terhadap produk stik biji nangka berbagai rasa. *TEKNOLOGI PANGAN: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 10(1), 46-50.
<https://jurnal.yudharta.ac.id/v2/index.php/TeknologiPangan/article/download/1480/1232>
- Ishak, H. K., Naiu, A. S., dan Mile, L. 2024. Pengaruh substitusi tepung ikan kembung (*rastrelliger kanagurta*) pada tepung labu kuning (*cucurbita moschata*) terhadap karakteristik kue semprit: the impact of substituting indian mackerel fish (*rastrelliger kanagurta*) flour fish with for yellow pumpkin (*cucurbita moschata*) flour on the characteristics of semprit cake. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 12(2), 135-144.
- Jamilah, N., Hidayati, D., dan Purwandari, U. 2024. Physical and chemical characteristic of snack bars from jewawut flour and mocaf as effect of temperature and roasting time: karakteristik fisik dan kimia snack bar dari tepung jewawut dan mocaf sebagai efek suhu dan lama pemanggangan. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 9(1), 20-31.
- Joka, U., Tasik, A., dan Fallo, Y. M. 2020. Analisis kelayakan finansial industri rumahtangga pangan (Studi kasus usaha tahu alfaria, Kota Kefamenanu). *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 20(3), 218-229.
- Kasim, R., Ahmad, L., Une, S., Bait, Y., dan Liputo, S. A. 2017. Characterization of snack food bars made of nixtamalized corn flour and flour of nixe fish for emergency food. *International Journal of Agriculture System*, 5(1), 33.
- Kasmir dan Jakfar. 2012. *Studi Kelayakan Bisnis*. Jakarta: Kencana.

- Khayrah, U., Prangdimurti, E., dan Nuraida, L. 2022. Karakteristik dan evaluasi prebiotik tepung biji cempedak (*artocarpus champeden*). *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 27(2), 248-254.
- Kidnem, D. M. M., Nurdjanah, S., Suharyono, S., dan Zuidar, A. S. 2023. Kekerasan dan sifat sensori *snack bar* pada berbagai perbandingan tepung pisang kepek dan bekatul. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 2(1), 75-85. <https://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JAB/article/download/7137/4663>
- Kidnem, D. M. M., Nurdjanah, S., Suharyono, S., dan Zuidar, A. S. 2023. Kekerasan dan sifat sensori *snack bar* pada berbagai perbandingan tepung pisang kepek dan bekatul. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 2(1), 75-85.
- Kojo, M. J., Pusung, R. J., dan Mintalangi, S. S. 2024. Analisis perhitungan harga pokok produksi dalam penentuan harga jual pada Reidy Bakery di Desa Pangu Dua Kabupaten Minahasa Tenggara. *Manajemen Bisnis dan Keuangan Korporat*, 2(2), 305-315.
- Kurnia, A. B. F., Ntau, L., Setiawan, D. I., dan Nuryani, N. 2022. The Acceptability of Moist Noodle with Substitute Flour Mackerel Fish (*Rastrelliger SP*). *Jurnal Ilmiah Kesehatan (JIKA)*, 4(2), 327-335.
- Lamid, A. and Rakhmawati, R. .2019. Pertumbuhan linier anak balita gizi buruk mengikuti rawat jalan di puskesmas. *Indonesian Journal of Micronutrition*, 6(2), pp. 73–86.
- Lawalata, V. N., Maatoke, I, dan Tetelepta, G. 2019. Karakteristik kimia food bar puree pisang tongka langit (*musa trogodytarum*) dengan penambahan kenari (*canarium indicum* l.). AGRITEKNO, *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol 8, No 2. <https://ojs3.unpatti.ac.id/index.php/agritekno/article/download/1412/1171>
- Lim LBL, Chieng HI, Wimmer FL. 2011. Nutrient composition of artocarpus champeden and its hybrid (nanchem) in negara brunei darussalam. *ASEAN Journal on Science and Technology for Development*. 28(2): 122–138.
- Ma'rufah, A., Ratnani, R. D., dan Riwayati, I. 2016. Pengaruh modifikasi secara enzimatis menggunakan enzim α -amilase dari kecambah kacang hijau terhadap karakteristik tepung biji nangka (*artocarpus heterophyllus lamk.*) *Jurnal Inovasi Teknik Kimia*, 1(2), 65–70. <https://publikasiilmiah.unwahas.ac.id/inteka/article/download/1650/1725>
- Malini, D. R. 2016. Pemanfaatan tepung biji durian sebagai bahan pengisi bakso daging sapi [tesis]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- Markus, P. 2017. Tingkat pengetahuan mahasiswa fk usu angkatan 2015 tentang peran omega-3 bagi kesehatan. Medan : Repositori USU
- Meethal SM, Narinder K, Jyoti S, Yogesh G. 2017. Effect of addition of jackfruit seed flour on nutrimental, phytochemical and sensory properties of *snack bar*. *Current Research in Nutrition and Food Science* 5(2): 157-158. <https://www.foodandnutritionjournal.org/download/3837>

- Mentari, A. D., Setiawan, B., dan Palupi, E. 2022. Pengembangan RUTF (Ready to Use Therapeutic Food) berbahan sereal dan kedelai bagi balita malnutrisi akut berat. *Media Gizi Indonesia*, 17(1), 11-20. <https://e-journal.unair.ac.id/MGI/article/download/27651/16889>
- Munira, Husain, R., dan Suherman, S. P. 2023. Karakteristik biskuit yang disubstitusi tepung ikan kembung (*rastreligger brachysoma*) sebagai pemberian makanan tambahan anak sekolah (pmt-as). *Jurnal CAKRAWALA-Repositori IMWI*, 6(2), 1143–1155. <https://doi.org/10.52851/cakrawala.v6i2.313>
- Nalendrya, I., Ilmi, I.M.B., dan Arini, F.A. 2016. Sosis ikan kembung (*Rastrellier Kanagurta L.*) Sebagai pangan sumber Omega 3. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3), 71-75. <http://dx.doi.org/10.17728/jatp.178>
- Ningrum, I. A. 2021. Karakteristik *snack bar* dengan substitusi kacang tanah dan kacang merah. Denpasar: Skripsi. Program Studi D4 Gizi. Poltekkes Kemenkes Denpasar.
- Nisah, K. 2017. Study pengaruh kandungan amilosa dan amilopektin umbi-umbian terhadap karakteristik fisik plastik biodegradable dengan plastizicer gliserol. *BIOTIK: Jurnal Ilmiah Biologi Teknologi Dan Kependidikan*, 5 (2), 106–113.
- Novia, R., Setiawan, B., dan 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). <https://e-journal.unair.ac.id/MGI/article/download/28809/16890>
- Novia, R., Setiawan, B., dan Marliyati, S. A. 2023. Protein quality of ready to use therapeutic food (rutf) bar product for children under five years with severe acute malnutrition: kualitas protein produk ready to use therapeutic food (rutf) berbentuk bar untuk balita malnutrisi akut berat. *Media Gizi Indonesia*, 18(2), 142-149. <https://e-journal.unair.ac.id/MGI/article/download/40528/24791>
- Nurfiana, F., Mukaromah, U., Jeannisa, V. C., dan Putra, S. 2009. Pembuatan bioethanol dari biji durian sebagai sumber energi alternatif [prosiding]. Seminar Nasional V SDM Teknologi Nuklir Yogyakarta.
- Nuris D. 2011. Aneka Manfaat Kulit Buah dan Sayuran. Yogyakarta: Penerbit Andi
- Prambandita, K. D. S., dan Wulandari, N. W. M. 2024. Karakteristik serat kasar dan kapasitas antioksidan biskuit dengan substitusi tepung biji alpukat (*persea americana*) terhadap tepung terigu. *Antigen: Jurnal Kesehatan Masyarakat dan Ilmu Gizi*, 2(2), 165-173.
- Prasetyaningrum. 2010. Mekanisasi proses olahan biji durian menjadi produk pangan yang kompetitif. *Jurnal Riptek*. 4(2):47-52. <http://eprints.undip.ac.id/39247/1/MekanisasiProsesOlahanBijiDurianMenjadiProdukPanganYangKompetitifAJIPRASETYANINGRUM.pdf>
- Rahmadhani, R. dan Fibrianto, K. 2016. Proses penyiapan mahasiswa sebagai panelis terlatih dalam pengembangan lexicon (bahasa sensori) susu skim

- UHT dan susu kaya lemak UHT. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 4. No 1. 190 – 200. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/download/319/330>
- Rakhmawati, E. A., dan Musdholifah, S. 2019. Uji mutu tepung biji nangka (*artocarpus heterophyllus lamk*) dengan teknik pembuatan metode kering dan metode basah. *MEDFARM: Jurnal Farmasi dan Kesehatan*, 8(2), 55-60.
- Ratnasari, D., Wening, D. K., Dewi, Y., dan Qomariyah, R. N. 2021. Bakso sapi ikan kembung sebagai alternatif jajanan sehat tinggi protein untuk anak sekolah dasar. *Jurnal Ilmiah Gizi Kesehatan (JIGK)*, 3(01), 9-16. <https://jurnal.umus.ac.id/index.php/JIGK/article/download/560/356>
- Ratri, P. R., Jannah, M., Sabran, S., dan Puspita, S. D. 2023. Kandungan zat gizi, vitamin, dan mineral snack bar prebiotik berbasis edamame dan tanaman herbal lokal. *Jurnal Agriovet*, 5(2), 99-110.
- Rohimah, Ika. 2013. Analisis energi dan protein serta daya terima biskuit tepung labu kuning dan ikan lele. Skripsi. Fakultas kesehatan Masyarakat, universitas Sumatera utara.
- Rosida, D. F. 2021. Buku Ajar Pati Termodifikasi dari Umbi-umbian Lokal dan Aplikasinya untuk Produk Pangan.
- Rosyidi, D., Wirawan, Y., dan Widyastuti, E. S. 2017. Pengaruh penambahan pati biji durian (*duriozibethinusmurr*) terhadap kualitas kimia dan organoleptik bakso ayam. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*, 12(1), 39-46. <https://jitek.ub.ac.id/index.php/jitek/article/download/224/195>
- Salsabila, E., dan Priyambodo, E. 2023. Analysis of calcium levels in yoghurt drinks using a uv-visible spectrophotometry method. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 12(3), 269-277. <https://journal.unnes.ac.id/sju/iics/article/download/74918/25695>
- Saparun, S., Hamzah, F., dan Rossi, E. 2017 Pemanfaatan tepung biji cempedak (*arthocarpus champeden sperg.*) sebagai substitusi dalam pembuatan *kukis* (doctoral dissertation, riau university). *JOM FAPERTA UR*, 4-1
- Saparun, S., Hamzah, F., dan Rossi, E. 2017. Pemanfaatan tepung biji cempedak (*arthocarpus champeden sperg.*) sebagai substitusi dalam pembuatan *kukis* (Doctoral dissertation, Riau University).
- Seftiono, H., Djuardi, E., dan Pricila, S. 2019. Analisis proksimat dan total serat pangan pada crackers fortifikasi tepung tempe dan koleseom (*talinumtiangulare*). *Agritech*, 39(2), 160–168.
- Sigh, S., Roos, N., Chamnan, C., Laillou, A., Prak, S., dan Wieringa, F. T. 2018. Effectiveness of a locally produced, fish-based food product on weight gain among cambodian children in the treatment of acute malnutrition: a randomized controlled trial. *Nutrients*, 10(7), 1–17. Doi 10.3390/nu10070909

- Sigiro, O. N., Sukmayani, S., Habibah, N., dan Kristiandi, K. 2020. Potensi bahan pangan tepung biji durian setelah melalui masa penyimpanan. *Agro Bali*, 3(2), 229-233.
- Simanjourang, T. H., Johan, V. S., dan Rahmayuni, R. 2020. Pemanfaatan tepung biji nangka dan sale pisang ambon dalam pembuatan snack bar. *Jurnal Agroindustri Halal*, 6(1), 001-010.
- Simanullang, G., Ngadeni, A., dan Hartiyana, T. 2021. Formulasi sediaan sabun pelembab transparan yang mengandung minyak biji bunga matahari (*sunflowerseed oil*). *Pharmacoscrypt*, 4(1), 9-26. <https://www.e-journal.unper.ac.id/index.php/PHARMACOSCRIP/article/download/604/498>
- Sinaga, L. A., Darmayanti, L. P. T., dan Suparthana, I. P. 2020. Pengaruh perbandingan ikan kembung (*rastrelliger kanagurta* L.) Dan biji nangka (*artocarpus heterophyllus*) terhadap karakteristik nugget. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 9(4), 357. <https://doi.org/10.24843/itepa.2020.v09.i04.p01>
- Singgano, T.C., Koapha, T., Mamuju, C.F. 2019. Analisis sifat kimia dan uji organoleptic *snack bar* berbahan dari campuran tepung labu kuning (*cucurbita moschata*) dan tepung kacang hijau (*vigna radiata*). Manado. Jurusan Teknologi Pertanian Universitas Sam Ratulangi Manado. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/teta/article/download/28215/30258>
- Sistanto, E. Sulistyowati, dan Yuwana. 2017. Pemanfaatan limbah biji durian (*durio zibethinus murr*) sebagai bahan penstabil es krim susu sapi perah. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 12(1):9-23. https://ejournal.unib.ac.id/jspi/article/download/1368/pdf_146
- Sugeng NW, Mayasari I, Ratnanigtyas H. 2021. Butter cookies substitusi tepung biji durian : modernisasi dan inovasi kuliner khas kota serang sebagai upaya pemanfaatan limbah durian. *Jurnal Pengolahan Pangan*. 6(1). <http://pengolahanpangan.jurnalpertanianunisapalu.com/index.php/pangan/article/download/44/43>
- Sugeng, N. W., Mayasari, I., dan Ratnaningtyas, H. 2021. Butter cookies substitusi tepung biji durian: Modernisasi dan inovasi kuliner khas kota serang sebagai upaya pemanfaatan limbah durian. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 6(1), 20-27
- Sugeng, N. W., Mayasari, I., dan Ratnaningtyas, H. 2021. Butter cookies substitusi tepung biji durian: Modernisasi dan inovasi kuliner khas kota serang sebagai upaya pemanfaatan limbah durian. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 6(1), 20-27.
- Sundari, E., dan Nuryanto, N. 2016. Hubungan asupan protein, seng, zat besi, dan riwayat penyakit infeksi dengan z-score tb/u pada balita. *Journal Of Nutrition College*, 5(4), 520–529. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jnc/article/viewFile/16468/15867>

- Susanto, E., Agustini, T. W., Swastawati, F., Surti, T., Fahmi, A. S., Albar, M. F., dan Nafis, M. K. 2011. Pemanfaatan bahan alami untuk memperpanjang umur simpan ikan kembung (*Rastrelliger neglectus*). *Jurnal Perikanan Universitas Gadjah Mada*, 13(2), 60-69.
- Taula'bi, M.S., Oessoe, Y.Y., dan Sumual, M.F. 2021. Kajian komposisi kimia *snack bar* dari berbagai bahan baku lokal: Systematic Review. *Agri Sosioekonomi. Jurnal Transdisiplin Pertanian* 17(1), 15-20. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/jisep/article/download/32236/30610>
- USDA. 2018. National nutrient database or standard reference. Basic report 25048, snack, nutri-grain fruit and nut bar. *The national agricultural library, United States of America*.
- Verawati, B. 2017. Pemberdayaan kelompok pkk desa batu belah dan desa tanjung bungo dalam pemanfaatan limbah biji durian sebagai alternatif dasar pembuatan oleh-oleh khas kampar. Bangkinang (ID): Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai.
- Verawati, B., dan Yanto, N. 2019. Substitusi tepung terigu dengan tepung biji durian pada biskuit sebagai makanan tambahan balita underweight. *Media Gizi Indonesia*, 14(1), 106-114. <https://e-journal.unair.ac.id/MGI/article/download/9487/6661>
- Wadlihah F. 2010. Pengaruh perbandingan tepung terigu dan tepung biji nangka terhadap komposisi proksimat dan sifat sensorik kue bolu kukus. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Wadu, A. O. C., Aspatria, U., dan Nur, M. L. 2024. Gambaran kepatuhan konsumsi dan perubahan berat badan balita wasting sasaran intervensi ready to use therapeutic food di kota kupang tahun 2022. *Jurnal Pangan Gizi dan Kesehatan*, 13(1), 15-33. <https://pergizipanganntt.id/ejpazih/index.php/filejurnal/article/download/278/251>
- Wahyu TH dan Assadad L. 2016. Karakterisasi proses produksi dan kualitas tepung ikan di beberapa pengolah skala kecil. Seminar nasional tahunan xiii hasil penelitian perikanan dan kelautan, (pp. 197 - 205). Yogyakarta.
- WHO. 2007. Community-based management of severe acute malnutrition. Geneva : World Health Organization.
- Wibowo, N. A., Wanita, Y. P., Amri, A. F., Purwanto, E. H., dan Novitasari, E. 2024. Analisis kelayakan finansial usaha pengolahan minuman kopi ready to drink (rtd) robusta merapi. *jurnal pangripta sembada*, 1(2), 47-55.
- Wirawan, Y., D. Rosyidii, dan E. S. Widyastuti. 2017. Pengaruh penambahan pati biji durian (*duriozibethinusmurr*) terhadap kualitas kimia dan organoleptik bakso ayam. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 12(1):39-46. <https://jitek.ub.ac.id/index.php/jitek/article/download/224/195>
- Wulandari, D., Yulianto, Y., dan Terati, T. 2022. Pemberian produk *ready to use therapeutic food* (rutf) berbahan tepung ikan lele dan kacang hijau terhadap

berat badan balita wasting. *Media Kesehatan Politeknik Kesehatan Makassar*, 17(2), 201-205.

<https://journal.poltekkesmks.ac.id/ojs2/index.php/mediakesehatan/article/download/2917/2034>

Yudhayanti, D., dan Restiani, M. 2019. Uji mutu tepung biji durian sebagai bahan pangan alternatif berdasarkan kadar air dan kadar abu serta cemaran mikroba. *MEDFARM: Jurnal Farmasi dan Kesehatan*, 8(2), 43-48.

Zabidi MA, Aziz ANA. 2009. In vitro starch hydrolysis and estimated glycaemic index of bread substituted with different percentage of chempedak (*Artocarpus integer*) seed flour. *Food Chemistry*. 117(1): 64–68.