

DAFTAR PUSTAKA

- Adiluhung, W. D., dan Sutrisno, A. (2018). Pengaruh Konsentrasi Glukomannan dan Waktu *Proofing* terhadap Karakteristik Tekstur dan Organoleptik Roti Tawar Beras (*Oryza sativa*) Bebas Gluten. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(4).
- Agustin, A. R., Widanti, Y. A., dan Karyantina, M. (2022). Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Mochi Bit (*Beta vulgaris* L.) dengan Variasi Rasio Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.) Tepung Ketan. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 7(1), 40-48.
- Aini, N., Wijonarko, G., dan Sustriawan, B. (2016). Sifat Fisik, Kimia, dan Fungsional Tepung Jagung yang Diproses Melalui Fermentasi. *Agritech*, 36(2), 160-169.
- AKG. (2019). Angka Kecukupan Gizi Yang dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia. Peraturan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019.
- Akpakpan, A. E., dan Akpabio, U. D. (2012). Evaluation of Proximate Composition, Mineral Element and Anti-nutrient in Almond (*Terminalia catappa*) Seeds. *Research Journal of Applied Sciences*, 7(9-12), 489-493.
- Almatsier, S. 2009. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Aminingsih, S., dan Yulianti, T. S. (2023). Pengaruh Pemberian Susu Kedelai Terhadap Peningkatan Produksi ASI pada Ibu Menyusui. *KOSALA: Jurnal Ilmu Kesehatan*, 11(2), 139-149.
- Anam, C., dan Agustini, T. W. (2014). Pengaruh Pelarut yang Berbeda pada Ekstraksi Spirulina Platensis Serbuk sebagai Antioksidan dengan Metode Soxhletasi. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(4), 106-112.
- Andragogi, V., Bintoro, V. P., dan Susanti, S. (2018). Pengaruh Berbagai Jenis Gula terhadap Sifat Sensori dan Nilai Gizi Roti Manis. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2), 163-167.
- Anggraeni, M. C., Nurwantoro, N., dan Abduh, S. B. M. (2016). Sifat Fisikokimia Roti yang dibuat dengan Bahan Dasar Tepung Terigu yang ditambah Berbagai Jenis Gula. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(1).
- Anwar, C., Irmayanti, I., dan Ambartiasari, G. (2021). Pengaruh Lama Pengeringan terhadap Rendemen, Kadar Air, dan Organoleptik Dendeng Sayat Daging Ayam. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*, 10(2), 29-38.
- Aria, L. (2022). Gambaran Pemenuhan Gizi pada Kasus Stunting di Dusun 4 Desa Kincang, Kecamatan Rakit Kabupaten Banjarnegara. *Scientific Journal of Medsains*, 8(1), 39-44.
- AOAC. (2005). *Official Method of Analysis of The Associates Analytical Chemistry, Inc., Washington D.C*
- Asih, L. D., dan Widyastiti, M. (2016). Meminimumkan Jumlah Kalori di dalam Tubuh dengan Memperhitungkan Asupan Makanan dan Aktivitas menggunakan *Linear*

- Programming. Ekologia: Jurnal Ilmiah Ilmu Dasar dan Lingkungan Hidup*, 16(1), 38-44.
- Atmaka, W., Parnanto, N. H. R., dan Utami, R. (2013). Kajian Fisikokimia dan Sensori *Snack Bars Tempe* bagi Penderita Autis. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 6(2).
- Azir, A., Harris, H., dan Haris, R. B. K. (2017). Produksi dan Kandungan Nutrisi Maggot (*Chrysomya megacephala*) Menggunakan Komposisi Media Kultur Berbeda. *Jurnal Ilmu-ilmu Perikanan dan Budidaya Perairan*, 12(1).
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2016). *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 2016 tentang Acuan Label Gizi*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Bakrim, S., Benkhaira, N., Bourais, I., Benali, T., Lee, L. H., El Omari, N., & Bouyahya, A. (2022). Health Benefits and Pharmacological Properties of Stigmasterol. *Antioxidants*, 11(10), 1912.
- Bunawan, H., Bunawan, S. N., Baharum, S. N., & Noor, N. M. (2015). *Sauropus androgynus* (L.) Merr. Induced Bronchiolitis Obliterans: From Botanical Studies To Toxicology. *Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine*, 2015(1), 714158.
- Cheng, H. (2010). Volatile Flavor Compounds in Yogurt: A review. *Critical Reviews in food Science and Nutrition*, 50(10), 938-950.
- Eisai (1996). Panduan Kesehatan Keluarga. *Human Health Company*.
- Evifania, R. D., Apridamayanti, P., dan Sari, R. (2020). Uji Parameter Spesifik dan Nonspesifik Simplisia Daun Senggani (*Melastoma malabathricum* L.). *Jurnal Cerebellum*, 6(1), 17-20.
- Fat Secret Indonesia. (2008). Database Makanan dan Perhitungan Kalori Kacang Almond. Diakses pada 18 November 2024 dari <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/kacang-almond>
- Fat Secret Indonesia. (2008). Database Makanan dan Perhitungan Kalori Kuning Telur. Diakses pada 18 November 2024 dari <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/kuning-telur>
- Fat Secret Indonesia. (2007). Database Makanan dan Perhitungan Kalori Tepung Gandum. Diakses pada 18 November 2024 dari <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/tepung-gandum>
- Fat Secret Indonesia. (2008). Database Makanan dan Perhitungan Kalori Tepung Terigu Putih (Semua Keperluan). Diakses pada 18 November 2024 dari [https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/tepung-terigu-putih-\(semua-keperluan\)](https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/tepung-terigu-putih-(semua-keperluan))
- Fat Secret Indonesia. (2008). Database Makanan dan Perhitungan Kalori Kuning Telur. Diakses pada 18 November 2024 dari <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/kuning-telur>

- Fauzi, M., Lindriati, T., dan Paramashinta. (2019). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik *Flake* Berbahan Tepung Jagung (*Zea mays* L.), Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus*) dan Labu Kuning LA3 (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 16(1), 31-43.
- Fitri, R. R., dan Asih, E. R. (2018). Pemanfaatan Ikan Gabus (*Channa striata*) dan Tomat (*Lypersion esculentum mill*) sebagai Penyedap Rasa Alami. *JPK: Jurnal Proteksi Kesehatan*, 7(2).
- Hamama, A. A., Bhardwaj, H. L., & Starner, D. E. (2003). Genotype and Growing Location Effects on Phytosterols in Canola Oil. *Journal of the American Oil Chemists' Society*, 80(11), 1121-1126.
- Handayani, A., Widowati, E. H., Sriyanto, S., Zuhri, M., dan Haryanto, H. (2015). Karakterisasi Tepung Jagung dari Tiga Varietas Jagung Hibrida dengan Variasi Lama Perendaman. *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*, 13(2), 177-186.
- Hariani (2021). Daya Terima *Cookies* Daun Katuk (*Sauropus androgynus*) Sebagai Makanan Tambahan Ibu Menyusui. *Skripsi*. Universitas Hasanuddin.
- Hatta, H., dan Sandalayuk, M. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning terhadap Kandungan Karbohidrat dan Protein *Cookies*. *Gorontalo Journal of Public Health*, 3(1), 41-50.
- Hotimah, H. (2023). Etnobotani Tumbuhan Pelancar Air Susu Ibu (ASI) oleh Masyarakat Kabupaten Pamekasan. *Disertasi*. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Indiarto, R., Nurhadi, B., dan Subroto, E. (2012). Kajian Karakteristik Tekstur (*Texture Profile Analysis*) dan Organoleptik Daging Ayam Asap Berbasis Teknologi Asap Cair Tempurung Kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 5(2).
- Iswendi, I., Yusmaita, E., dan Pangestuti, A. D. (2019). Uji Organoleptik Sari Jagung di Laboratorium Kimia FMIPA UNP. *Suluah Bendang: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 19(3), 108-116.
- Junarli, J., Tamrin, T., dan Suharyatun, S. (2017). Pengaruh Penambahan Aroma Vanili terhadap Karakteristik Beras Analog Berbahan Baku Tepung Ubi Kayu yang Diperkaya dengan Protein Ikan Lele. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 6(3), 181-188.
- Kaloustian, J., Alhanout, K., Amiot-Carlin, M. J., Lairon, D., Portugal, H., dan Nicolay, A. (2008). Effect of Water Cooking on Free Phytosterol Levels in Beans and Vegetables. *Food chemistry*, 107(4), 1379-1386.
- Kristina, N. N. dan Syahid, S. F. (2014). Pemanfaatan Tanaman Kelor (*Moringa oleifera*) Untuk Meningkatkan Produksi Air Susu Ibu. *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri*, 20(3), 26–29.
- Kurniawati, E., & Agustina, A. (2024). Tepung *Premix Cookies* Berbahan Dasar Mocaf dan Sagu Dengan Perlakuan Penyangraian Suhu Yang Berbeda: Flour Premix

- Cookies Made from Mocaf and Sago with Different Roasting Temperatures. *JOFE: Journal of Food Engineering*, 3(1), 11-18.
- Kouhsari, F., Saberi, F., Kowalczewski, P. Ł., Lorenzo, J. M., & Kieliszek, M. (2022). Effect of The Various Fats on The Structural Characteristics of The Hard Dough Biscuit. *Lwt*, 159, 113227.
- Lasaji, H., Assa, J. R., dan Taroreh, M. I. (2023). Kandungan Protein, Kekerasan dan Daya Terima Cookies Tepung Komposit Sagu Baruk (*Arenga microcarpa*) dan Kacang Hijau (*Vigna radiata*). *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 14(1), 57-71.
- Liang, Z., Yi, M., Sun, J., Zhang, T., Wen, R., Li, C., dan Zhang, G. (2022). Physicochemical Properties and Volatile Profile of Mung Bean Flour Fermented by *Lactocaseibacillus casei* and *Lactococcus lactis*. *Lwt*, 163, 113565.
- Majid, N., Majid, A., dan Paulus, A. Y. (2022). Identifikasi Golongan Senyawa Tanin, Flafonoid, Alkoloid dan Saponin sebagai Senyawa Antibakteri pada Ekstrak Daun Kelor (*Moringa Oleifera* L.) Asal Kota Kupang. *CHMK Applied Scientific Journal*, 5(1), 1-7.
- Miskiyah, M., Septiani, D. P., Nurlaili, H. M., dan Wulandari, S. P. (2024). Pengaruh Daun Kelor dan Katuk Terhadap Peningkatan Berat dan Panjang Badan Pada Bayi Baru Lahir. *Jurnal Ilmu Keperawatan dan Kebidanan*, 15(1), 94-101.
- Nadia, L. (2004). Karakteristik Rasa Gurih pada Beberapa Produk Pangan. *Disertasi*. Institut Pertanian Bogor
- Noli, N. (L2015). Cookies Rendah Kalori Berbahan Baku Tepung Beras Menir dan Pati Garut. *Jurnal Agroindustri Halal*, 1(2), 148-156.
- Novita, N., dan Razak, A. R. (2020). Analisis Kadar Serat dan Protein Total Sereal Berbasis Tepung Ampas Kelapa dan Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*). *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia*, 6(1), 23-33.
- Nu'man, T. M., dan Bahar, A. (2021). Tingkat Kesukaan dan Nilai Gizi Cookies dengan Penambahan Tepung Daun Katuk dan Tepung Daun Kelor untuk Ibu Menyusui. *Jurnal Agroteknologi*, 15(02), 94-105.
- Nuraenah, N., Deviarni, I. M., dan Fitriyani, E. (2022). Karakteristik Snack Esktrusi dengan Penambahan Grit Ikan Gabus (*Channa striata*). *Jurnal Galung Tropika*, 11(1), 31-44.
- Nurjanah, S., Kamariyah, N., & Soleha, U. (2017). Pengaruh Konsumsi Ekstrak Daun *Sauropus androgynus* (L.) Merr (Katuk) dengan Peningkatan Hormon Prolaktin Ibu Menyusui dan Perkembangan Bayi di Kelurahan Wonokromo Surabaya. *The Journal Of Health Sciences: JurnSal Ilmiah Kesehatan*, 10(1), 24-35.
- Nurlaila, S., Agustini, D. M., dan Purdianto, J. (2017). Uji Organoleptik terhadap Berbagai Bahan Dasar Nugget. *Maduranch: Jurnal Ilmu Peternakan*, 2(2), 67-72.

- Özcan, M. M., Ünver, A., Erkan, E., dan Arslan, D. (2011). Characteristics of Some Almond Kernel and Oils. *Scientia Horticulturae*, 127(3), 330-333.
- Pangestuti, E. K., dan Darmawan, P. (2021). Analysis of Ash Contents in Wheat Flour by The Gravimetric Method: Analisis Kadar Abu dalam Tepung Terigu dengan Metode Gravimetri. *Jurnal Kimia dan Rekayasa*, 2(1), 16-21.
- Penagos Tabares, F., Bedoya Jaramillo, J. V., & Ruiz-Cortés, Z. T. (2014). Pharmacological Overview of Galactogogues. *Veterinary Medicine International*, 2014(1), 602894.
- Prameswari, R. D., dan Estiasih, T. (2013). Pemanfaatan Tepung Gembili (*Dioscorea esculenta* L.) dalam Pembuatan Cookies. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 1(1), 115-128.
- Prihatiningsih, G. E., Purnomoadi, A., & Harjanti, D. W. (2015). Hubungan Antara Konsumsi Protein dengan Produksi, Protein dan Laktosa Susu Kambing Peranakan Ettawa. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan (Indonesian Journal of Animal Science)*, 25(2), 20-27.
- Probosari, E. (2019). Pengaruh Protein Diet terhadap Indeks Glikemik. *Journal of Nutrition and Health*, 7(1), 33-39.
- Promprom, W., Kupittayanant, P., Indrapichate, K., Wray, S., & Kupittayanant, S. (2010). The Effects of Pomegranate Seed Extract and β -Sitosterol on Rat Uterine Contractions. *Reproductive Sciences*, 17(3), 288-296.
- Purnanto, N. T., Himawati, L., dan Ajizah, N. (2020). Pengaruh Konsumsi Teh Daun Kelor Terhadap Peningkatan Produksi ASI di Grobogan. *Jurnal Keperawatan Dan Kesehatan Masyarakat Cendekia Utama*, 9(3), 268-271.
- Puspitadini, M., dan Budiono, I. (2023). Substitusi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.) pada Cookies sebagai Alternatif Makanan Tambahan Ibu Menyusui. *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition*, 3(1), 50-58.
- Rahayu, A., Rochman, N., dan Nahraeni, W. (2021). Produksi dan Kualitas Tanaman Katuk (*Sauropus androgynous* (L.) Merr.) pada Berbagai Komposisi Pupuk Urea dan Kompos Kipahit. *Jurnal Hortikultura Indonesia*.
- Rahayu, E. S., dan Pribadi, P. (2012). Kadar Vitamin dan Mineral dalam Buah Segar dan Manisan Basah Karika Dieng (*Carica pubescens* Lenne dan K. Koch). *Biosaintifika: Journal of Biology dan Biology Education*, 4(2).
- Rahmanisa S, & Tara. 2016. Efektivitas Ekstraksi Alkaloid dan Sterol Daun Katuk (*Sauropus androgynus*) terhadap Produksi ASI. *Majority*. 5(1): 117-121.
- Ramadhan, R., Nuryanto, N., dan Wijayanti, H. S. (2019). Kandungan Gizi dan Daya Terima Cookies Berbasis Tepung Ikan Teri (*Stolephorus* sp) sebagai PMT-P untuk Balita Gizi Kurang. *Journal of Nutrition College*, 8(4), 264-273.

- Ratnasari, D. (2021). Pengaruh Penambahan Tepung Maizena Terhadap Mutu *Nugget* Ikan Gabus (*Channa striata*). *Jurnal Ilmiah Gizi Kesehatan (JIGK)*, 2(02), 7-14.
- Ratnasari, D., Yuniarta, Y., dan Maligan, J. M. (2015). Pengaruh Tepung Kacang Hijau, Tepung Labu Kuning, Margarin terhadap Fisikokimia dan Organoleptik Biskuit [in press september 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4).
- Richana, N., Budiyanto, A., dan Mulyawati, I. (2010). Pembuatan Tepung Jagung Termodifikasi dan Pemanfaatannya untuk Roti. *Prosiding Pekan Serealia Nasional, 2010*, 1-9.
- Ridhani, M. A., dan Aini, N. (2021). Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula terhadap Sifat Sensori dan Fisikokimia Roti Manis. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 8(3), 61-68.
- Riskiani, D., Ishartani, D., dan Affandi, D. R. (2014). Pemanfaatan Tepung Umbi Ganyong (*Canna edulis* Ker.) sebagai Pengganti Tepung Terigu dalam Pembuatan Biskuit Tinggi Energi Protein dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.). *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1).
- Romanowicz, K., Misztal, T., & Barcikowski, B. (2004). Genistein, a Phytoestrogen, Effectively Modulates Luteinizing Hormone and Prolactin Secretion in Ovariectomized Ewes During Seasonal Anestrus. *Neuroendocrinology*, 79(2), 73-81.
- Rosida, D. F., Putri, N. A., dan Oktafiani, M. (2020). Karakteristik Cookies Tepung Kimpul Termodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan Penambahan Tapioka. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 14(1), 45-56.
- Sadjiman, T., Sja'bani, M., & Zulaela, Z. (2004). Effectiveness of The *Sauropus androgynus* (L.) Merr Leaf Extract in Increasing Mother's Breast Milk Production. *Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*, 14(3), 156600.
- Salsabila, A., Agustin, R., dan Budiati, T. (2022). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Katuk terhadap Kualitas Organoleptik dan Fisik Roti Tawar. *JOFE: Journal of Food Engineering*, 1(2), 66-79.
- Santosa, D. D. S. (2013). Pemanfaatan Tepung *Premix* Berbahan Dasar Mutan Sorgum Zh-30 untuk Industri Pembuatan Adonan dan Mie Kering. *Jurnal Ilmiah Aplikasi Isotop dan Radiasi*, 5(1).
- Saras, T. (2023). *Kalori: Panduan Lengkap Tentang Energi dalam Nutrisi*. Tiram Media.
- Setiarto, R. H. B., dan Karo, M. S. D. M. B. (2021). *Pengantar Biokimia Klinis*. GUEPEDIA.
- Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyantono, dan Maya Puspita Sari. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor: IPB Press.
- Sianturi, P., Dalimunthe, N. A., Sahfitra, A. A., Aziz, R., dan Sihotang, S. (2024). Identifikasi Kandungan Senyawa Metabolit Sekunder Pada Batang dan Daun Surat Dibata (*Macodes petola*) Menggunakan Gas Chromatography

- Spectrometry (GCMS). Agrotekma: Jurnal Agroteknologi dan Ilmu Pertanian*, 8(2), 38-44.
- Simanjuntak, L. 2013. Penerimaan Panelis Terhadap Teh Herbal dan Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.) dengan Perlakuan Suhu Pengeringan . *Jurnal Sagu*, 2014, 13.2: 7-18.
- Sirajuddin, S., Bahar, B., Hadju, V., Gizi, I., dan Hasanuddin, U. (2022). Daya Terima Cookies Daun Katuk (*Sauropus androgynus*) sebagai Makanan Tambahan Ibu Menyusui Acceptance of Katuk Leaf Cookies (*Sauropus androgynus*) as Additional Food for Breastfeeding Mothers. *JGMI: The Journal of Indonesian Community Nutrition*, 11(1), 47-55.
- Siska, A. M., Wendy, X. E., & Miratia, A. (2022). Pembuatan Brownies Sehat: Eksperimen Substitusi Tepung Gandum Menjadi Tepung Jagung pada Prosesnya. *Jurnal Manner*, 1(2), 87-95.
- Steinberg, F. M., Bearden, M. M., dan Keen, C. L. (2003). Cocoa and Chocolate Flavonoids: Implications for Cardiovascular Health. *Journal of the American Dietetic Association*, 103(2), 215-223.
- Suarni, S. (2009). Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung untuk Kue Kering (Cookies). *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, 28(2), 178792.
- Subekti, S., Sumarti, S. S., & Murdiarti, T. B. (2008). Pengaruh Daun Katuk (*Sauropus androgynus* L. Merr) dalam Ransum Terhadap Fungsi Reproduksi pada Puyuh. *Jitv*, 13(3), 167-17.
- Suwanti, E., dan Kuswati, K. (2016). Pengaruh Konsumsi Ekstrak Daun Katuk terhadap Kecukupan ASI pada Ibu Menyusui di Klaten. *Interest: Jurnal Ilmu Kesehatan*, 5(2).
- Tahar, N., Fitrah, M., dan David, N. A. M. (2017). Penentuan Kadar Protein Daging Ikan Terbang (*Hyrundicthys oxycephalus*) sebagai Substitusi Tepung dalam Formulasi Biskuit. *Jurnal Farmasi UIN Alauddin Makassar*, 5(4), 251-257.
- Tuapattinaya, P. M. (2016). Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kandungan Serat Kasar Tepung Biji Lamun (*Enhalus acoroides*), serta Implikasinya bagi Pembelajaran Masyarakat di Pulau OSI Kabupaten Seram Bagian Barat. *BIOSEL (Biology Science and Education): Jurnal Penelitian Science dan Pendidikan*, 5(1), 46-55.
- 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.
- Utama, I. D. G. D. A., Wisaniyasa, N. W., dan Widarta, I. W. R. (2019). Pengaruh Perbandingan Terigu dengan Tepung Kecambah Jagung (*Zea mays* L.) terhadap Karakteristik Flakes. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(2), 140-149.

- Van Vliet, T., Visser, J. E., dan Luyten, H. (2007). On the Mechanism by Which Oil Uptake Decreases Crispy/Crunchy behaviour of Fried Products. *Food Research International*, 40(9), 1122-1128.
- Wijayanti, A. R., dan Komariyah, S. (2018). Pengetahuan Persiapan Laktasi bagi Primigravida di Wilayah Puskesmas Tiron Kecamatan Banyakan Kabupaten Kediri. *Jurnal Kebidanan*, 7(2), 131-139.
- Winarno, F. G. (2008). *Kimia Pangan dan Gizi: Edisi Terbaru*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama, 31, 44-47.
- Winarno, F.G. dan S. Koswara. (2002). *Telur: Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya*. M-Brio Press, Bogor.
- Wulandari, F. K., Setiani, B. E., dan Susanti, S. (2016). Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras dengan Substitusi Tepung Sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(4).
- Wulandari, P. D., Kawareng, A. T., dan Ahmad, I. (2023). Analisis Proksimat Cookies dari Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) dan Tepung Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*): Proximate Analysis of Cookies from Breadfruit Flour (*Artocarpus altilis*) and Red Dragon Fruit Flour (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Sains dan Kesehatan*, 5(SE-1), 33-39.
- Yeh, C. H., Chou, C. Y., Wu, C. S., Chu, L. P., Huang, W. J., dan Chen, H. C. (2022). Effects of Different Extraction Methods on Vanilla Aroma. *Molecules*, 27(14), 4593.
- Yin, W., Hewson, L., Linforth, R., Taylor, M., dan Fisk, I. D. (2017). Effects of Aroma and Taste, Independently or in Combination, on Appetite Sensation and Subsequent Food Intake. *Appetite*, 114, 265-274.
- Zhang, B. D., Cheng, J. X., Zhang, C. F., Bai, Y. D., Liu, W. Y., Li, W., & Zhang, J. (2020). *Sauropus androgynus* L. Merr. A Phytochemical, Pharmacological and Toxicological Review. *Journal of Ethnopharmacology*, 257, 112778.