

DAFTAR PUSTAKA

- Adeoya, A. A., Egawa, S., Adeoya, A. S., & Nagatomi, R. (2023). Improving child nutrition in disasters by developing a modeled disaster preparedness nutrition education curriculum. *Frontiers in Public Health*, 11(December). <https://doi.org/10.3389/fpubh.2023.1293875>
- Adisty, Y., Vanesa, T., Wahyuni, W., & Khairani, M. (2024). Pemanfaatan Daun Kelor (*Moringa oleifera*) untuk Bahan Dasar Pembuatan Cendol Jelly sebagai Minuman Tradisional. *Sci-Tech Journal*, 3(1), 1–9. <https://doi.org/10.56709/stj.v3i1.120>
- Aisyah, P. N., Rahma, A., & Prayitno, S. A. (2025). Analisis Kadar Kuersetin Dan Mutu Sensori Pada Formulasi Minuman Seduhan Berbahan Dasar Daun Kelor Dan Buah Belimbing Wuluh. *Journal of Food Safety and Processing Technology (JFSPT)*, 2(2), 144. <https://doi.org/10.30587/jfspt.v2i2.9402>
- Alannys, M. (2024). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Kedelai (*Glycine Max.L*) pada Pembuatan Bakso Jamur Tiram terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Konsumen. *Advances In Social Humanities Research*, 2(3), 508–519. <https://doi.org/10.46799/adv.v2i3.168>
- Alfiyani, N., Wulandari, N., & Adawiyah, D. R. (2019). Validasi Metode Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan Renyah dengan Metode Kadar Air Kritis. *Jurnal Mutu Pangan : Indonesian Journal of Food Quality*, 6(1), 1–8. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2019.6.1.1>
- Alydrus, N. L., & Fauzan, A. (2022). Pemeriksaan Interpretasi Hasil Gula Darah. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Teknologi Kesehatan*, 3(2), 16–21.
- Anak Agung Gede, B. (2024). Penyuluhan dan Skrining dalam Upaya Preventif Pre Diabetes pada Remaja di SMPN 9 Denpasar. *Warmadewa Minesterium Medical Journal*, 3(3), 242–246. <https://doi.org/10.22225/wmmj.3.3.2024.242-246>
- Andira, A., Sumartini, Hutapea, J., Soleha, S. P., & Amalia, A. R. (2022). Fortifikasi Ikan Kembung (*Rastrelliger sp*) Terhadap Karakteristik dan Nutrisi Mie Basah. *Seminar Nasional Teknologi, Sains Dan Humaniora*, 8(2), 94–103.
- Aninditia, A. A., Setyaji, D. Y., & Pujiastuti, V. I. (2023). PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG KACANG KEDELAI (*Glycine max*) TERHADAP KADAR PROTEIN DAN MUTU ORGANOLEPTIK CILOK. *Journal of Nutrition College*, 12(4), 260–267. <https://doi.org/10.14710/jnc.v12i4.37505>
- Ardiansyah, M. A., Azzaky, A. H., Syahputra, R. D., Arindratama, T., Senantiasia, D. D., & Fayzan, M. F. (2024). *Peran Protein sebagai Sumber Energi Tubuh dalam Menjalani Aktivitas*. 3(2), 245–252.
- Arentson-Lantz, E., Clairmont, S., Paddon-Jones, D., Tremblay, A., & Elango, R. (2015). Protein: A nutrient in focus. *Applied Physiology, Nutrition and Metabolism*, 40(8), 755–761. <https://doi.org/10.1139/apnm-2014-0530>
- ARIANI, F., ROHANI, S., SUKANTY, N. M. W., YUNITA, L., SOLEHAH, N. Z., & NURSOPIA, B. I. (2024). Penentuan Kadar Lemak Pada Tepung Terigu Dan Tepung Maizena Menggunakan Metode Soxhlet. *Ganec Swara*, 18(1), 172. <https://doi.org/10.35327/gara.v18i1.747>

- Arziah, 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. <https://doi.org/10.47233/jppie.v1i2.602>
- Athiyah, R. R., Nunciata, P., & Ruhana, A. (2020). *BERBASIS TEPUNG SORGUM DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG KACANG HIJAU* Abstrak. 621–625.
- Azhari, A., & Hergiani, A. (2023). *Formulasi Cookies Foodbar Bergizi Tinggi Berbahan Tepung Daun Kelor Dan Spirulina Pangat Darurat Korban Bencana Alam Sebagai Bahan Ajar Kimia Pangan*. 02(02), 14–25.
- BNPB. (2025). *Indeks Risiko Bencana Indonesia Tahun 2024* (Vol. 03).
- Cardello, A. V., Schutz, H. G., Leshner, L. L., & Merrill, E. (2005). Development and testing of a labeled magnitude scale of perceived satiety. *Appetite*, 44(1), 1–13. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2004.05.007>
- Chairunnisa Oktofyani Fanzurnaa, M. T. (2020). *FORMULASI FOODBARS BERBAHAN DASAR TEPUNG KULIT PISANG KEPOK DAN TEPUNG KEDELAI*. 2(2), 439–452.
- Chung, C. E., Lee, K. W., & Cho, M. S. (2010). Noodle consumption patterns of american consumers: NHANES 2001-2002. *Nutrition Research and Practice*, 4(3), 243. <https://doi.org/10.4162/nrp.2010.4.3.243>
- Daniela, C., Sihombing, D. R., Sigalingging, C., Studi, P., Hasil, T., Pertanian, F., Katolik, U., Thomas, S., Pertanian, F., Nahdlatul, U., & Sumatera, U. (2024). *Eksplorasi potensi campuran tepung biji durian dan tepung daun kelor dalam mie kering sebagai produk fungsional berkualitas tinggi*. 9(5), 7696–7705.
- Daud, A., Suriati, & Nuzulyanti. (2019). Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan. *Lutjanus*, 24(2), 11–16.
- Dewita, Santhy W. Sidauruk, Desmelati, Melania Syahada, T. H. (2025). *DENGAN VARIASI KEMASAN DAN METODE PENGERINGAN Physicochemical Characteristics and Shelf Life of Instant Sago Cendol with Variations in Packaging and Drying Methods*. 28, 336–348.
- Doriana Lingga, & Damiana, S. (2024). Product Differentiation in Food-Product Markets: Evidence from the Asian Instant Noodles Industry. *AgEcon Search*, 18. <https://doi.org/10.7160/aol.2024.160206.Introduction>
- Erinda Aprilia Puspitasari, Nindya Cahya Puspita, Rr Adzkie Larasati Meyrizky, & Maria Yovita R. Pandin. (2023). Analisis Capital Assets Pricing Model Sebagai Dasar Keputusan Investasi Saham Pada 5 Perusahaan Food and Beverages yang Terdaftar di BEI periode 2022. *Jurnal Rimba : Riset Ilmu Manajemen Bisnis Dan Akuntansi*, 2(1), 321–340. <https://doi.org/10.61132/rimba.v2i1.572>
- Fakhirah Nailah Anrofi, Alya Raguhan Al Habsyi, Fibran Aryan Nahya, Prita Aulia Nastaghfiruka, F. D. D. (2024). *Pangan Darurat Berbasis Bahan Lokal Ipomoea Batatas Sebagai Ketahanan Pangan Saat Bencana*. 2, 10–19.
- Farameita, M., & Wati, D. A. (2022). Jurnal Gizi Dan Kesehatan. *Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 14(2), 207–2015. <http://jurnalgizi.unw.ac.id/index.php/JGK>
- Fathimah, F. Z., & Mulyati, T. (2015). Pengaruh Pemberian Sarapan Tinggi

- Protein Terhadap Tingkat Rasa Kenyang Wanita Obesitas. *Journal of Nutrition College*, 4(1), 10–17. <https://doi.org/10.14710/jnc.v4i1.8615>
- Fazilah, Z., Sudirman, S., & Lestari, A. (2022). Manajemen Penanggulangan Gizi Kurang Pasca Bencana di Puskesmas Talise Kota Palu. *Jurnal Kolaboratif Sains*, 5(6), 312–319. <https://doi.org/10.56338/jks.v5i6.2499>
- Fidela Zahradika Fathimah, T. M. (2015). *Machine Translated by Google Jurnal Perguruan Tinggi Gizi*, Volume 4, Nomor 1, Tahun 2015, Halaman 10 - 17 *10 Jurnal Perguruan Tinggi Gizi*, Volume 4, Nomor 1, Tahun 2015 Online di : <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jnc> Machine . 4, 10–17.
- Fijra, R. (2018). Penentuan Lokasi Tempat Evakuasi Akhir Pengungsi Pada Ancaman Bencana Tsunami Kota Padang. *Jurnal Teknosains*, 7(2), 111. <https://doi.org/10.22146/teknosains.27101>
- Fitri, A. S., & Fitriana, Y. A. N. (2020). Analisis Senyawa Kimia pada Karbohidrat. *Sainteks*, 17(1), 45. <https://doi.org/10.30595/sainteks.v17i1.8536>
- Fitriyatun, N., & Putriningtyas, N. D. (2021). Analisis Kandungan Gizi dan Daya Terima Nugget Ikan Tenggiri (*Scomberomorus Commerson*) dengan Substitusi Tepung Jagung (*Zea Mays L.*). *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition*, 1(3), 388–395.
- Gunawan, I. K. T. H. (2022). Kualitas mi bercampur rumput laut difortifikasi dengan kacang kedelai. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 1(8), 1965–1978. <https://doi.org/10.22334/paris.v1i8.134>
- Güner, C., Başdoğan, H., & Eriş, A. (2024). *Consumption Behaviors and Factors Influencing Preferences for Instant Noodles : The Case of T ü rkiye*. 54–61.
- Hasanah, N., & Ikawati, Apt., Z. (2021). Analisis Korelasi Gula Darah Puasa, HbA1c, dan Karakteristik Partisipan. *JURNAL MANAJEMEN DAN PELAYANAN FARMASI (Journal of Management and Pharmacy Practice)*, 11(4), 240. <https://doi.org/10.22146/jmpf.62292>
- Hastuti, A., Rahmawati, A., Muhareza, I., & Choironi, N. (2023). Analisis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan Beku dalam Kemasan Menggunakan Metode Accerelated Shelf Life Testing (ASLT) Model Arrhenius. *Karimah Tauhid*, 2(3), 665–678. <https://doi.org/10.30997/karimahtauhid.v2i3.8695>
- Ishak, H. K., Naiu, A. S., & 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 Pump*. 1(Sinta 3), 135–144.
- Ismawati, I. (2019). Komposisi Kimia Dan Mikrobiologi Bumbu Instan “Soto Madura.” *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 1(2), 25–30. <https://doi.org/10.24929/jfta.v1i2.779>
- Jannah, M., Ekayani, I. A. P. H., & Damiaty. (2023). Uji Mutu Hedonik Kue Nagtar Substitusi Tepung Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). *Jurnal Kuliner*, 3(1), 43–53.
- Kaban, S. H., Rangkuti, S., & Yesfri Ivan, R. (2023). Analisis Penerapan

- Pengendalian Mutu Dalam Meningkatkan Kualitas Produk Pada Pt. Jakarana Tama Medan. *Journal Economic Management and Business*, 2(1), 75–84.
- Kasim, N. M., Ischak, N. I., Salimi, Y. K., Bialangi, N., Aman, L. O., Mohamad, E., Gorontalo, U. N., Kampus, A., Jend, J., No, S., Tim, D., Tengah, K., & Gorontalo, K. (2025). *Uji Organoleptik & Karakteristik Fisikokimia Serta Aktivitas Antioksidan Produk Susu Berbasis Kacang Sacha Inchi (Plukenetia volubilis L.)*. 2020.
- Khalisa, K., Lubis, Y. M., & 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>
- KKP. (2023). *Produksi Perikanan Tangkap Laut*. <https://portaldata.kkp.go.id/portals/data-statistik/prod-ikan/summary>
- Lassa, J. A., Teng, P., Caballero-Anthony, M., & Shrestha, M. (2019). Revisiting Emergency Food Reserve Policy and Practice under Disaster and Extreme Climate Events. *International Journal of Disaster Risk Science*, 10(1), 1–13. <https://doi.org/10.1007/s13753-018-0200-y>
- Litaay, C., Indriati, A., Andriansyah, R. C. E., Novianti, F., Purwandoko, P. B., Rahman, N., Nuraini, L., Rahman, N., & Hidayat, T. (2023). Karakteristik kimia dan keamanan mikroba tepung ikan teri hitam (*Stolephorus commersonii*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 26(3). <https://doi.org/10.17844/jphpi.v26i3.48355>
- Loaloka, M. S., Zogara, A. U., & Et. (2024). Pengaruh Penambahan Tepung Tempe dan Tepung Kelor terhadap Daya Terima dan Kandungan Gizi Formula TEKO (Tempe Kelor). *Jurnal NERS*, 8(2), 16–28.
- Manullang, L. M., & Susanti, R. (2022). Nusantara Hasana Journal. *Nusantara Hasana Journal*, 2(2), 2–7. <http://nusantarahasanajournal.com/index.php/nhj/article/download/392/258>
- Martiyanti, M. A. A., & Vita, V. V. (2019). Sifat Organoleptik Mi Instan Tepung Ubi Jalar Putih Penambahan Tepung Daun Kelor. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, 1(1), 1. <https://doi.org/10.26418/jft.v1i1.30347>
- Maulidya, R., & Handayani, L. (2024). *ANALISIS PROKSIMAT KERUPUK TEPUNG DARI LIMBAH CANGKANG TIRAM (Crassostrea gigas)*. 14(April), 565–573.
- Maya Pitaloka, I., Ma, B., Muhlshoh, A., Studi Gizi Program Sarjana, P., Ilmu Kesehatan, F., & Kusuma Husada Surakarta, U. (2024). *Halaman 105-114; lemak; protein*. 13(2), 40. <http://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jnc/>
- Mikulsen, M., & Diduck, A. P. (2016). Towards an integrated approach to disaster management and food safety governance. *International Journal of Disaster Risk Reduction*, 15, 116–124. <https://doi.org/10.1016/j.ijdrr.2016.01.003>
- Miyagawa, N., Tsuboyama-kasaoka, N., Harada, M., & Nishi, N. (2020). *A Review of Factors Associated with Nutritional Problems and Improvement Initiatives after Natural Disasters*. <https://doi.org/10.5264/eiyogakuzashi.78.S111>
- Mufarrohah, S., Supriyadi, T., & Dinangsit, D. (2025). Nutritional Intake and Its Impact on Physical Endurance and Stamina of Taekwondo Athletes At

- Bunisari Club, Bandung Regency. *Gladi : Jurnal Ilmu Keolahragaan*, 16(01), 89–100.
<https://journal.unj.ac.id/unj/index.php/gjik/article/view/53617>
- Mutammima, F. (2024). Mengoptimalkan Sarapan: Panduan untuk Pilihan Sehat dan Nutrisi Seimbang. *Maliki Interdisciplinary Journal (MIJ) EISSN*, 2(11), 1152–1159. <http://urj.uin-malang.ac.id/index.php/mij/index>
- Nabilla, D. Y., Sabta Aji, D. A., Nufaisah, A., Saputri, W., Aprilia, V., Rahayu, H. K., & Salfarino, R. (2022). Pengembangan Biskuit “Prozi” Tinggi Protein dan Kaya Zat Besi untuk Ibu Hamil sebagai Upaya Pencegahan Stunting. *Amerta Nutrition*, 6(1SP), 79–84.
<https://doi.org/10.20473/amnt.v6i1sp.2022.79-84>
- Nasria, N., Tanra Tellu, A., & 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>
- Nugrahani, R., & Yuniartini, N. L. P. S. (2025). Uji Organoleptik Bolu Kukus Dengan Proporsi Tepung Mocaf (Modified Cassava) Dan Tepung Kelor (Moringa Oleifera). *Ganec Swara*, 19(2), 674–680.
<https://doi.org/10.59896/gara.v19i2.268>
- Nuraini, F., & Purwarni, E. (2023). Nuraini Fitri_Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Kembung Terhadap Kadar Protein Dan Daya Terima Biskuit. *Cakrawala*, 6(2), 1143–1155.
- Nuraini Fitri, & Eni Purwani. (2017). Pengaruh Subsitusi Tepung Ikan Kembung (Rastrelliger Brachysoma) Terhadap Kadar Protein dan Daya Terima Biskuit. *Seminar Nasional Gizi*, 1(1), 139–152.
- Nusril, R., Suhartini, W., Rahmadi, I., Pangan, S. T., Industri, F. T., Selatan, L., Sscience, F., Studi, P., Pangan, I., & Pertanian, F. T. (2025). *KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK DAN SIFAT FISIK MI KERING DENGAN PENAMBAHAN DAGING IKAN WADER (Rasbora jacobsoni)*. 10(1), 8067–8075.
- Olson, B., Marks, D. L., & Grossberg, A. J. (2020). Diverging metabolic programmes and behaviours during states of starvation, protein malnutrition, and cachexia. *Journal of Cachexia, Sarcopenia and Muscle*, 11(6), 1429–1446. <https://doi.org/10.1002/jcsm.12630>
- Pakpahan, S. B., Anjani, G., Pramono, A., Gizi, M. I., Gizi, D. I., Kedokteran, F., Diponegoro, U., & Tengah, J. (2024). *PERAN KANDUNGAN ZAT GIZI DAN SENYAWA BIOAKTIF PISANG TERHADAP TINGKAT NAFSU MAKAN : A LITERATURE*. 13(September), 382–394.
<https://doi.org/10.14710/jnc.v13i4.43280>
- Puspaningtyas, D. E., Sucipto, A., Styaningrum, S. D., & Sari, P. M. (2024). *Jurnal Gizi dan Dietetik Indonesia Satiety and glycemic control after giving glucomannan-modified growol cookies*. 12(4), 284–295.
- Putri, L. A. R., Afadil, A. H., Nurulfuadi, N., Randani, A. I., Khatimah, H., Rahmawati, R., Ariani, A., & Riskika, F. (2024). Daya Terima, Zat Gizi, dan Daya Antioksidan Snack Bar Berbasis Tepung Kacang Merah dan Pisang Kepok sebagai Makanan Darurat Bencana. *Ghidza: Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 8(2), 242–249. <https://doi.org/10.22487/ghidza.v8i2.1671>
- Rachmawati, Y., Rumatupa, R. I., & Purnama, D. I. (2022). Daya Terima

Cookies Tepung Ubi Jalar Ungu dengan Kacang Kedelai Sebagai Makanan Darurat. *JGK: Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 2(1), 82–90.
<https://doi.org/10.36086/jgk.v2i1.1289>

- Rahmad, A. H. Al. (2024). Gizi dan penanggulangan bencana bencana. In *Researchgate.Net* (Issue May). https://www.researchgate.net/profile/Laeli-Hasanah/publication/381193538_GIZI_DAN_GIZI_DAN_PENANGGULANGAN_PENANGGULANGAN_BENCANA_BENCANA/links/666151d5b769e769191ad267/GIZI-DAN-GIZI-DAN-PENANGGULANGAN-PENANGGULANGAN-BENCANA-BENCANA.pdf
- Rahmadanti, A. P., & Utama, Q. D. (2025). *Jurnal Teknologi dan Mutu Pangan Pendugaan Umur Simpan Keripik Pisang Kapas (Musa Comiculata) dengan*. 3(2), 96–111. <https://doi.org/10.30812/jtmp.v3i2.4736>
- Rahmi, Y., Wani, Y. A., Kusuma, T. S., Yuliani, S. C., Rafidah, G., & Azizah, T. A. (2019). Profil Mutu Gizi, Fisik, dan Organoleptik Mie Basah dengan Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera). *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 6(1), 10–21. <https://doi.org/10.21776/ub.ijhn.2019.006.01.2>
- Rasulu, H., & Juharnib, J. (2021). The Physicochemical Characteristics of Smart Food Bars Enriched with Moringa Leaf Extract And Chitosan as An Emergency Food in Disaster Times. *International Journal on Food, Agriculture and Natural Resources*, 2(3), 24–28. <https://doi.org/10.46676/ijfanres.v2i3.51>
- Rosenheim, N. P., Watson, M., Casellas Connors, J., Safayet, M., & Peacock, W. G. (2024). Food Access After Disasters: A Multidimensional View of Restoration After Hurricane Harvey. *Journal of the American Planning Association*, 90(3), 452–470.
<https://doi.org/10.1080/01944363.2023.2284160>
- Rosiana, N. M., Suryana, A. L., & Olivia, Z. (2023). Pengaruh proses pengeringan terhadap sifat fungsional tepung kedelai. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 14(1), 2888. <https://doi.org/10.35891/tp.v14i1.2888>
- Sabikun, N., Bakhsh, A., Rahman, M. S., Hwang, Y. H., & Joo, S. T. (2021). Volatile and nonvolatile taste compounds and their correlation with umami and flavor characteristics of chicken nuggets added with milkfat and potato mash. *Food Chemistry*, 343, 128499.
<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.128499>
- Sari, A. R., & Sighny, Z. D. (2022). *Profil Tekstur , Daya Rehidrasi , Cooking Loss Mie Kering Substitusi Pasta Labu Kuning dan Pewarna Alami (Texture Profile , Rehydration Ability , Cooking Loss Dry Noodles Substitution Yellow Pumpkin Pasta and Natural Dye)*. 15(02), 92–102.
- Saroh, S. M., & Mundiastuti, L. (2018). Daya Terima dan Uji Kekenyanan pada Bakso yang disubstitusi Jantung Pisang dan Modified Cassava Flour (Mocaf). *Amerta Nutrition*, 2(2), 155.
<https://doi.org/10.20473/amnt.v2i2.2018.155-162>
- Seftiono, H., & Asmaradika, I. (2020). *PENGEMBANGAN PRODUK BUBUR UBI JALAR UNGU (Ipomea batatas) SEBAGAI ALTERNATIF PRODUK PANGAN DARURAT*. 2(1), 1–9.
- Septiani, Yassmin Athaya Yoelianto, A. (2024). Pemeriksaan Golongan Darah

- dan Glukosa Darah Pada Siswa dan Guru di Sekolah Kami Kota Bekasi. *Jurnal Literasi Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 3(2), 107–113.
- Shin, H. J., Cho, E., Lee, H. J., Fung, T. T., Rimm, E., Rosner, B., Manson, J. A. E., Wheelan, K., & Hu, F. B. (2014). Instant noodle intake and dietary patterns are associated with distinct cardiometabolic risk factors in Korea. *Journal of Nutrition*, 144(8), 1247–1255. <https://doi.org/10.3945/jn.113.188441>
- Sitinjak, S. E., Wulansari, D., & Jambi, U. (2025). *Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) terhadap Sifat Fisik , Kimia , dan Organoleptik Kue Stik Bawang*. 8. <https://doi.org/10.30595/pspfs.v8i.1495>
- Skyllas, D. J., Whiteway, C., Webster, T., Messina, V., Richard, S., Siah, S. D., & Quail, K. J. (2025). Improving the Nutritional Quality of Instant Noodles Made From Wheat Flour Using Dry and Wet Fractionated Mungbean Protein Ingredients. *Cereal Chemistry*, 1–17. <https://doi.org/10.1002/cche.10869>
- Sumarto, & Tajrifani, A. S. (2020). Pengembangan Produk Pangan dari Bahan Baku Lokal untuk Buffer Stock Darurat Bencana di Kabupaten Tasikmalaya, Jawa Barat. *Jurnal Dialog Penanggulangan Bencana*, 11(2), 179–185.
- Suriyani, S., Dewayani, W., Idaryani, I., Reswita, R., Arief, F., & Halil, W. (2020). Peningkatan Kualitas Mie Melalui Modifikasi Tepung Kedelai Mendukung Pemanfaatan Bahan Pangan Lokal. *Jurnal Agrisistem : Seri Sosek Dan Penyuluhan*, 16(2), 92–100. <https://doi.org/10.52625/j-agr-osekpenyuluhan.v16i2.175>
- Syaiful, F. (2022). Pengaruh Penambahan Tepung Komposit (Kacang Merah-Kacang Kedelai) Terhadap Karakteristik Tortilla Chips. *Pasundan Food Technology Journal*, 9(2), 39–45. <https://doi.org/10.23969/pftj.v9i2.5596>
- Tumanger, D., Siregar EIS, Romeli F, & Angkat AH. (2024). Hubungan Preferensi Makanan Asrama Dan Asupan Energi Dengan Status Gizi Siswa Asrama. *Jurnal Ilmu Kesehatan Dan Gizi (JIG)*, 2(2), 39–52. <https://doi.org/10.55606/jikg.v2i2.2847>
- Unaisatul Akmaliah. (2023). Protein Molekul Esensial Untuk Metabolisme Dan Imunitas. *BIOLOGIKA: Jurnal Ilmiah Biologi*, Vol. 1(1), 27–33. <https://media.noran.co.id/index.php/jurnalmediateknologi/index>
- Usman, M., Yudha Tarigan, B., Aprilia, M., Putra Zalvi, A., Intan Sari, F., Domu Marihot Romauli, N., & Sinaga, H. (2023). Pengujian Daya Terima (Uji Hedonik) Pada Empat Merek Produk Yoghurt Yang Dijual Pada Pasar Modren (Supermarket) Di Kecamatan Medan Kota Acceptance Testing (Hedonic Test) on Four Brands of Yoghurt Products Sold in Modrenn Markets (Supermarkets) in Medan Kota District. *Jurnal Agroindustri Pangan*, 2(2), 1–16.
- Utami, V., Prabandari, Suryo, Y., & Susetyowati. (2017). Determinan konsumsi mie instan pada mahasiswa universitas Sriwijaya Determinants of instant noodles consumption among students in Sriwijaya university. *Berita Kedokteran Masyarakat*, 33(3), 153–160.

- Venn, B. J. (2020). Macronutrients and human health for the 21st century. *Nutrients*, 12(8), 1–3. <https://doi.org/10.3390/nu12082363>
- Vitani, R. A. I. (2019). Tinjauan Literatur: Alat Ukur Nyeri Untuk Pasien Dewasa
Literature Review: Pain Assessment Tool To Adults Patients. *Jurnal Manajemen Asuhan Keperawatan*, 3(1), 1–7.
<https://doi.org/10.33655/mak.v3i1.51>
- Wisesa, S., Soraya, A. I., & Wahyudin, W. (2024). Isolat Protein Whey Meningkatkan Satiety Dan Mengurangi Asupan Kalori Melalui Induksi Sinyal Anoreksigenik. *Mandala Of Health*, 17(1), 11.
<https://doi.org/10.20884/1.mandala.2024.17.1.11838>
- Wulandari, F. (2016). Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, Dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras Dengan Substitusi Tepung Sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3). <https://doi.org/10.17728/jatp.183>
- Zahra, A. H., Ramadhani, N. H., & Nahdah, R. A. (2023). *Nautical : Jurnal Ilmiah Multidisiplin Faktor dan pengaruh konsumsi mie instan pada mahasiswa*. 2(3), 179–184.
- Zainuddin, N. M., & Hajriani, S. (2021). Proses PEMBUATAN BUBUK DAUN KELOR (*Moringa oleifera*) SEBAGAI TAMBAHAN MAKANAN FUNGSIONAL BERDASARKAN SUHU DAN LAMA PENGERINGAN YANG BERBEDA. *Jurnal Agritechno*, 14(02), 116–121.
<https://doi.org/10.20956/at.v14i2.518>