

DAFTAR PUSTAKA

- Afrienny Ratu, Rahayu, Hiswani. (2014). Faktor – faktor Yang Berhubungan Dengan Kejadian Obesitas Pada Siswa/I Kelas VII Dan VIII Di SMP Negeri 34 Medan Tahun 2014. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatra Utama
- Alhuur, K. R. gharizah, Pratama, A., & Yuniarti, E. (2020). Kualitas dan Cara Penyimpanan Telur Yang Baik dalam Upaya Menjaga Asupan Gizi Optimal di Masa Pandemi COVID-19. *Farmers: Journal of Community Services*, 1(1), 24. <https://doi.org/10.24198/fjcs.v1i1.28647>
- Ambari, D. (2014). *Formulasi Sosis Analog Sumber Protein Berbasis Tempe dan Jamur Tiram Sebagai Pangan Fungsional Kaya Serat Pangan*. 9(1), 65–72.
- Auliya, A., Kartika, A. T., Eftiwin, L., Istiana, Sopiah, & Latipah, N. (2019). Pengaruh Penambahan Bonggol Nanas Pada Susu Kacang Hijau. *Jurnal Sains Dan Kesehatan*, 2(3), 205–209.
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*.
- Azhari Saputro, T., Mayun Permana, I. D. G., & Ari Yusasrini, N. L. (2018). Pengaruh Perbandingan Nanas (Ananas Comosus L.Merr) dan Sawi Hijau (Brassica Juncea L.) Terhadap Karakteristik Selai. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 7(1), 52. <https://doi.org/10.24843/itepa.2018.v07.i01.p06>
- BSN, 2011. (2011). *Standar Nasional Indonesia Biskuit*. www.bsn.go.id
- Efendi, R., Yusmarini, & Zulkifli. (2018). Pembuatan Permen Jelly Dari Wortel dan Bonggol Nanas. *Fakultas Pertanian Universitas Jambi*, 404–417.
- Effendi, A. meida, Winarni, & Sumarni, W. (2012). Optimalisasi Penggunaan Enzim Bromelin Dari Sari Bonggol Nanas Dalam Pembuatan Minyak Kelapa. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 1(1), 1–6.
- Embisa, Y. A., Tendean, L., & Zuliari, K. (2016). Pengaruh konsumsi nanas (Ananas comosus L. Merr) terhadap penurunan indeks plak pada anak usia 10-12 tahun di SD Inpres 4/82 Pandu. *E-GIGI*, 4(2). <https://doi.org/10.35790/eg.4.2.2016.13769>
- Erri, D., Lestari, A. P., & Asymar, H. H. (2021). Uji Oranoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi Umkm Di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(10), 1–208.
- Foss Analytical, (2006)
- Ghozali, T., Efendi, S., & Buchori, H. A. (2012). *Senyawa Fitokimia Pada Cookies*

- Jengkol (Pitheocolobium Jiringa)*. 120–125.
- Global Nutrition. (2015). Global Nutrition Report 2015. In *The Global Nutrition Report*.
- Hasibuan, H. A., & Hardika, A. P. (2015). Formulasi dan Pengolahan Margarin Menggunakan Fraksi Minyak Sawit Pada Skala Industri Kecil Serta Aplikasinya Dalam Pembuatan Bolu Gulung. *Agritech*, 35(4), 377–387.
- Hera, E. D. La, Rosell, C. M., & Gomez, M. (2014). Effect of water content and flour particle size on gluten-free bread quality and digestibility. *FOOD CHEMISTRY*, 151, 526–531. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2013.11.115>
- Ikuomola, D. S., Otutu, O. L., & Oluniran, D. D. (2017). Quality assessment of cookies produced from wheat flour and malted barley (*Hordeum vulgare*) bran blends. *Cogent Food and Agriculture*, 3(1). <https://doi.org/10.1080/23311932.2017.1293471>
- Islami, N., Hanifah, D., & Dieny, F. F. (2016). *Hubungan Total Asupan Serat, Serat Larut Air (Soluble) dan Serat Tidak Larut Air (Insoluble) Dengan Kejadian Sindrom Metabolik Pada Remaja Obesitas*. 5(Jilid 2), 148–155.
- Kemenkes RI. (2021). Buku Saku Hasil Studi Status Gizi Indonesia (SSGI) Tingkat Nasional, Provinsi dan Kabupaten/Kota Tahun 2021. *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., 2013–2015.
- Kusnanti, M. (2020). *Pengaruh Penambahan Ekstrak Bonggol Nanas Pada Pakan Terhadap Pertumbuhan dan Efisiensi Pakan Ikan Patin (Pangasius Hypothalmus)*.
- Lawal, D. (2013). Medicinal, Pharmacological, and Phytochemical Potentials Of *Annona Comosus* Linn. Peel. *Bajopas*, 6(1 June).
- Muchtadi, D. (2004). *Gizi dan Pangan Fungsional*.
- Novita, L., Restusari, L., & Arsil, Y. (2019). Modul Praktikum Kimia Pangan dan Gizi. In *Pelaksanaan Pekerjaan Galian Diversion Tunnel Dengan Metode Blasting Pada Proyek Pembangunan Bendungan Leuwikeris Paket 3, Kabupaten Ciamis Dan Kabupaten Tasikmalaya Jawa Barat* (Vol. 1, Issue 11150331000034).
- Nurwati, & Hasdar, M. (2021). Sifat Organoleptik Kue Brownies dengan Penambahan Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*). *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 3(2), 69–75.

- Prangdimurti, E., Palupi, N., & Zakaria, F. (2007). *Metode Evaluasi Nilai Biologis Karbohidrat dan Lemak*. 1–17.
- Rahmawati, L., Asmawati, A., & Saputrayadi, A. (2020). Inovasi Pembuatan Cookies Kaya Gizi Dengan Proporsi Tepung Bekatul dan Tepung Kedelai. *Jurnal Agrotek Ummat*, 7(1), 30. <https://doi.org/10.31764/agrotek.v7i1.1906>
- Rikawati, A. M. (2018). *Kajian Formulasi Puree Empulur Nanas (Ananas Comosus) Dalam Pembuatan Cookies*.
- Rorimpandey, I. C., Makalew, A., Rundungan, M. L., Oroh, F. N. S., Konsumsi, A., Ayam, T., Pada, R. A. S., Fakultas, M., Rorimpandey, I. C., & Oroh, F. N. S. (2020). *Analisis Konsumsi Telur Ayam Ras Pada Mahasiswa Fakultas Peternakan Universitas Sam Ratulangi Manado*. 8(4), 1–10.
- Santoso, A. (2011). *Serat pangan Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan*. 75, 35–40.
- Setjen Pertanian. (2020). *Buku Statistik konsumsi 2020.final*. 110.
- Setyowati, R., Sarbini, D., & Rejeki, S. (2008). Pengaruh Penambahan Bekatul Terhadap Kadar Serat Kasar, Sifat Organoleptik dan Daya Terima Pada Pembuatan Tempe Kedelai. *Penelitian Sains Dan Teknologi*, 9(1), 52–61.
- SNI. (2009). Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan. SNI 3751:2009. *Badan Standardisasi Nasional*, 39.
- Syukri, A. (2009). Pengenalan Evaluasi Sensori. *Praktikum Evaluasi Sensori, Modul 1*, 1–42.
- USDA. (2018). *2017-2018 Food and Nutrient Database for Dietary Studies Documentation*.
- Wahyuni, S. (2015). *Pemanfaatan Kulit Nanas (Ananas Comosus) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Cuka Dengan Penambahan Acetobacter Aceti*.
- Widiantara, T. (2018). Kajian Perbandingan Tepung Kacang Koro Pedang (Canavalia Ensiformis) dengan Tepung Tapioka dan Konsentrasi Kuning Telur Terhadap Karakteristik Cookies Koro. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(2), 146. <https://doi.org/10.23969/pftj.v5i2.1045>
- Winastia, B. (2011). Analisa Asam Amino pada Enzim Bromelin dalam Buah Nanas (Ananas comusus) Menggunakan Spektrofotometer. *Universitas Diponegoro Semarang*, 1(1), 14.
- Wulandari, A., & Daningsih, E. (2019). Modifikasi Biscotti Dengan Cita Rasa Nanas.

Pendiidkan Informatika Dan Sains, 8(2), 193–206.
<https://doi.org/10.31571/sainstek.v8.i2.1272>

Zulkifli, Yusmarini, & Efendi, R. (2018). Pemanfaatan Wortel dan Bonggol Nanas dalam Pembuatan Permen Jelly. *Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian UNRI*, 5(2), 1–17.

