DAFTAR PUSTAKA

Afiatna, P., Wening, D. K., Mulyasari, I., Maryanto, S., & Puspitasari, A. (2025). Daya terima soygurt pada siswa sekolah dasar di wilayah Ungaran Barat sebagai jajanan sehat berbasis pangan lokal. Jurnal Gizi dan Kesehatan, 17(1).

Angkat, A. H., & Simatupang, N. F. (2022). Pengaruh penambahan sari wortel (Daucus carota L) terhadap daya terima donat. Journal of Nursing and Health Science, 1, 42–46.

Chirilli, C., Piochi, M., Yang, Q., Thibodeau, M., Jossie, J., Luraschi, G., Hort, J., & Torri, L. (2026). Thermal taster status : A review of physiological aspects , methodological variables in phenotypical characterisation and relationship with sensory perception and affective response. Food Quality and Preference, 138(August 2025), 105824. https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2025.105824

Christi. (2025). Tingkat penerimaan sensoris pentol vegan berbahan dasar tepung kedelai melalui uji hedonik. THE SAGES JOURNAL: Culinary Science and Business, 4(1), 16–22.

Cox, D. N., Baird, D. L., Rebuli, M. A., Hendrie, G. A., & Poelman, A. A. (2022). Sensory characteristics of vegetables consumed by Australian children. Public Health Nutrition, 25(5), 1205–1216. https://doi.org/10.1017/S1368980021000847

Elvrida, S., Maringan, S., & Jonson, P. (2026). Peranan Dinas Pendidikan dalam pengawasan Program Makanan Bergizi Gratis di Sekolah Dasar Negeri Kota Pematang Siantar. Jurnal Administrasi Publik, 6(2), 1125–1138.

Farianti, T., Marwati, T., Budiyanti, T., & Hadiati, S. (2024). Chemical and Sensory Evaluation on Several Varieties of Salak (Salacca zalacca) Fruit from Indonesia. 14(2).

Fitriani, L. (2021). Keputusan pemilihan pelayanan pengobatan ditinjau dari karakteristik individu dan aksesibilitas. Jurnal Kesehatan Masyarakat, 2(160), 67–75.

Hastuti, R., & Hariyadi, A. M. (2026). Implementasi Program Makan Bergizi Gratis di Sekolah: Tinjauan literature terhadap tantangan tata kelola dan implikasi kebijakan. Pro Health Jurnal Ilmiah Kesehatan, 8(1), 16–21.

Herda Awaliyah, S., Pratiwi, S., & Asmika, I. (2026). Hubungan cita rasa dan variasi menu makanan dengan sisa makanan pada santriwati di Pondok Pesantren An-Nashar Kota Batam. Jurnal Ilmu Kedokteran dan Kesehatan Indonesia, 6(1), 227–235. https://doi.org/10.55606/jikki.v6i1.9086

Juli, K. (2025). Evaluasi tingkat kesukaan panelis terhadap uji hedonik teh kulit buah salak serai secang berdasarkan lima atribut. Jurnal Agribisnis dan Sosial Ekonomi Pertanian Unpad, 10, 13–29.

Mansyur, M. H. (2022). Daya terima nugget ikan lele dumbo (Clarias gariepinus) dengan penambahan kacang merah. Gorontalo Agriculture Technology Journal, 5(2), 26–32.

Marunung, J., Prisca, D., Suraya, R., Dzakhirah, J., Rahayu, S., Tsany, T., & 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.

Mayangsari, R., Febrianti, E., Ihsan, H., Kalsum, U., & Sari, D. (2023). Analisis kandungan gizi dan daya terima cookies ubi jalar kuning (Ipomoea batatas L) dengan tambahan tepung ikan tongkol (Euthynnus affinis) pada siswa SDN 23 Kendari. Media Kesehatan Masyarakat Indonesia, 22(6), 381–385.

Mowilos, R. C., Kaurow, J., Essing, I., Toporundeng, F. O., Naharia, G., & Manado, U. N. (2025). Analisis kebijakan Makan Bergizi Gratis di Sekolah Dasar: Tinjauan sistematis literatur. Jurnal Kebijakan Publik, 6(2).

Muchtar, F. (2024). Pengenalan konsep gizi seimbang pada anak usia sekolah di SDN 100 Kota Kendari. Jurnal GEMBIRA: Pengabdian Kepada Masyarakat, 2(3), 1173–1180.

Munifa, M., & Dhini, D. (2022). Analisis daya terima terhadap variasi menu makanan lengkap pada anak usia 1–6 tahun. Jurnal Forum Kesehatan: Media Publikasi Kesehatan Ilmiah, 10(2). https://doi.org/10.52263/jfk.v10i2

Muthmainnah, F. S., Budiningsari, D., Hardiyanti, M., Prawiningdyah, Y., & Aulia, N. (2025). Keterkaitan kesukaan dan pengetahuan tentang food waste terhadap jumlah sisa makanan makan siang siswa sekolah dasar. Indonesian Journal of Clinical Nutrition, 22(1), 41–51. https://doi.org/10.22146/ijcn.116242

Noor, S. U., Y., & Purwanti, D. (2025). Successful exclusive breastfeeding through 'Kiper Si Gizi' to mothers since pregnancy. Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition), 14(1), 1–10. https://doi.org/10.14710/jgi.14.1.1-10

Notoatmodjo, S. (2020). Metodologi penelitian kesehatan. Rineka Cipta.

Panjaitan, R., NST, N. A., Ulina Sitepu, S. D. E., Sitepu, A. L., & Sipayung, S. T. (2024). Organoleptic characteristics of food bars with substituted tempeh and tofu waste as snacks for obese adolescents. Jurnal Kesmas dan Gizi, 7(1), 74–79. https://doi.org/10.35451/jkg.v7i1.2336

Piochi, M., Fino, M. A., & Torri, L. (2025). The Impact of Children's Food Neophobia on Meal Perception, Emotional Responses, and Food Waste in Italian Primary School Canteens. Foods (Basel, Switzerland), 14(10). https://doi.org/10.3390/foods14101777

Poelman, A. A. M., Heffernan, J. E., Cochet-broch, M., & Beelen, J. (2022). Development and Proof-of-Concept Evaluation of a Sensory Science-Based Model for Product Development of Vegetable-Based Products for Children.

Puspitasari, A. (2020). Minat konsumsi produk pangan anak jenis sempol berzat besi dengan metode hedonik. Jurnal Rekayasa Lingkungan, 20(2), 15–21.

Putri, A. F., et al. (2025). Karakteristik sensori minuman fungsional. Jurnal Pangan dan Gizi, 864–871.

Rahimah, Z. A., Putriana, D., Hariawan, M. H., & Terima, D. (2025). Transformasi kesehatan dan teknologi medis. Jurnal Kesehatan Global, 6(3), 157–178.

Rahmiwati, A., Febry, F., & Sunarsih, E. (2026). Peningkatan pengetahuan gizi siswa penerima program makan bergizi gratis (MBG) melalui edukasi berbasis traffic light nutrition card (TLNC). Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat, 7(2), 466–474. https://doi.org/10.33474/jp2m.v7i2.24593

Rizal, A. S., Rahmawati, I., & Dwi Merina, N. (2025). Gambaran tingkat literasi gizi pada anak usia sekolah di SDN Tanggung 02 Lumajang. Jurnal Keperawatan Raflesia, 7(2), 83–94. https://doi.org/10.33088/jkr.v7i2.584

Rizqiya, & Nigrum. (2023). Indonesian Journal of Public Health and Nutrition, 3(1), 367–375.

Salsabila, D., Hidayanti, L., & Listyawardhani, Y. (2023). Pola makan dan status gizi anak usia sekolah dasar di wilayah pedesaan dan perkotaan. Jurnal Riset Gizi, 11(2), 121–126. https://doi.org/10.31983/jrg.v11i2.10032

Santana, S. A., Batista, S. A., da Costa Maynard, D., Ginani, V. C., Zandonadi, R. P., & Botelho, R. B. A. (2023). Acceptability of School Menus: A Systematic Review of Assessment Methods. International Journal of Environmental Research and Public Health, 20(3). https://doi.org/10.3390/ijerph20032242

Sick, J., Højer, R., & Olsen, A. (2019). Children's Self-Reported Reasons for Accepting and Rejecting Foods. Nutrients, 11(10). https://doi.org/10.3390/nu11102455

Skouw, S., Yue, C., Helle, S., Bech, A. C., Laureati, M., Olsen, A., & Bredie, W. L. P. (2023). A forced-choice pictographic method to measure food texture preferences among schoolchildren. 105(September 2022). https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2022.104783

Sugiharto, M. (2025). Model konseptual penguatan Program Makan Bergizi Gratis melalui kualitas pelayanan, informasi, dan kepercayaan publik. Jurnal Sosial Terapan, 3(2), 11–12. https://doi.org/10.29244/v4gxtg18

Wang, X., Chen, L., McClements, D. J., & Jin, Z. (2023). Recent advances in crispness retention of microwaveable frozen pre-fried foods. Trends in Food Science & Technology, 132, 54–64. https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.tifs.2022.12.014

Zahra, A., & Azkia, D. S. (2025). Hubungan daya terima makanan pada anak sekolah dasar. Jurnal Gizi Sekolah, 6(3), 1–22.