

DAFTAR PUSTAKA

1. Kementrian Pemuda dan olahraga. Rencana Strategis Deputi Bidang Pembudayaan Olahraga Tahun 2020-2024. 2020.
2. Dieny FF, Widyastuti N, Fitranti DY, Tsani AFA, J FF. Profil asupan zat gizi, status gizi, dan status hidrasi berhubungan dengan performa Atlet Sekolah Sepak Bola di Kota Semarang. *Indonesian Journal of Human Nutrition* 2020;7(2):108–19.
3. Zahrah A, Muniroh L. Body Image Mahasiswa Gizi serta kaitannya dengan asupan energi dan status gizi
Body Image of Nutrition College Students and its Association with Energy Intake and Nutritional Status</br>. *Media Gizi Indonesia* 2020;15(2):66.
4. Nissa K, Alza Y, Roziana R. Cookies Kacang Hijau Substitusi Tepung Pisang Ambon Sebagai Camilan Pada Atlet : Uji Kadar Kalium dan Tingkat Kesukaan. *Ghidza: Jurnal Gizi dan Kesehatan* [Internet] 2023;7(1):83–92. Available from: <https://jurnal.fkm.untad.ac.id/index.php/ghidza/article/view/625>
5. Siregar NS, Dani DPL. Hubungan Tingkat Kecukupan Energi dengan Status Gizi Atlet Gulat PPLP Sumateraa Utara. *Jurnal ilmiah Ilmu Keolahragaan* [Internet] 2018;2(1). Available from: <http://jurnal.unimed.ac.id/2012/index.php/so>
6. Salampessy RBS, Irianto HE, Alifah RN. Mixture Design Application on the Development of Mackerel Tuna (*Euthynnus affinis*) Snack Bars as Healthy Snacks. *J Pengolah Has Perikan Indones* 2023;26(3):400–13.
7. Afriwardi. *Ilmu Kedokteran Olahraga*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC; 2020.
8. Dewi SS, Fadhila R, Kuswari M, Palupi KC, Utami DA. Pembuatan Snackbar sebagai Makanan Tambahan Olahraga sebagai Sumber Tinggi Kalori Production Of Snackbar as A Sports Supplements as a high calories source. *Jurnal Pangan dan Gizi* 2021;11(2):100–10.

9. Jabeen S, Huma N, Sameen A, Zia MA. Formulation and characterization of protein-energy bars prepared by using dates, apricots, cheese and whey protein isolate. *Food Science and Technology (Brazil)* 2021;41:197–207.
10. Syafii F, Yani A. The Effect of Modified Banana Flour and Soy Flour Ratio on The Organoleptic Parameters of Snack Bar as Supplementary Food in Type 2 Diabetes Mellitus Patients. *Journal of Noncommunicable Diseases Prevention and Control [Internet]* 2023;1(1):1–7. Available from: <https://jurnal.poltekkesbanten.ac.id/jondpac/article/view/479>
11. Crisan R, Rafiony A, R. Purba JS, Mulyanita. Daya Terima Dan Kandungan Gizi Snack Bar Tepung Tempe Dan Tepung Pisang Ambon. *Pontianak Nutrition Journal* 2022;5:192–3.
12. Afifah NN, Srimati M. Process Of Snack Bar Analysis With Pisang Kepok (*Musa Paradisaca Linn*) Flour Substitution. *Jurnal Ilmiah Kesehatan (JIKA)* 2020;2(1):36–42.
13. Wulandari RT, Widyastuti N, Ardaria M. Perbedaan Pemberian Pisang Raja Dan Pisang Ambon Terhadap Vo2max Pada Remaja Di Sekolah Sepak Bola. *Journal of Nutrition College [Internet]* 2018;7(1). Available from: <http://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jnc/>
14. Tias SN, Syarif W. Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok terhadap Kualitas Cupcake. *Jurnal Pendidikan Tambusui* 2023;7.
15. Kim A. Penentuan Kadar Natrium (Na) dan Kalium (K) dalam buah pisang kepok (*MUSA PARADISIACA L.*) Berdasarkan tingkat kematangannya Determination of Sodium (Na) and Potassium (K) Levels in Banana Kepok (*Musa paradisiaca l.*) Based on the Maturity Level. *Jurnal Akademik Kimia* 2018;7(3):2477–5185.
16. Ahmad A. Development of High Energy Cereal and Nut Granola Bar. *International Journal Of Agriculture And Biological Sciences [Internet]* 2018;Available from: <https://www.researchgate.net/publication/326489163>

17. Taftazani HS, Fauziah N. Memahami Kesejahteraan Subjektif pada Atlet Atletik Nomor Lari 10.000 Meter PON Jateng. *Jurnal Empati* 2019;8:61–7.
18. Zahra S, Muhlisin M. Nutrisi Bagi Atlet Remaja. *Jurnal Terapan Ilmu Keolahragaan* 2020;5(1):81–9.
19. Putri NR, Dhanny DR. Konsumsi Energi, Protein, dan Zat Gizi Mikro dan Hubungannya dengan Performa Atlet. *Sport and Nutrition Journal [Internet]* 2021;3(2):14–24. Available from: <https://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/spnj/>
20. Syarif R, Cahyana C. PENGARUH PENGGUNAAN DAUN KELOR TERHADAP KUALITAS GRANOLA BAR The Effect Of Using Moringa Leaves On The Quality Of Granola Bar.
21. Prima P, Cahyo Kartiko DS, Jasmani P, dan Rekreasi K, Ilmu Olahraga F. Survei Kondisi Fisik Atlet Pada Berbagai Cabang Olahraga.
22. Indrawan I, Indah R, Ningrum K. Pembuatan Snack Bar Tinggi Serat Berbahan dasar tepung Ampas Kelapa dan Tepung Kedelai.
23. Anggita GM, Ali MA, Kurniawati DM, Mukarromah SB, Sugiarto. Persepsi atlet terhadap peran ahli gizi olahraga pada pembinaan olahraga prestasi. *Jurnal Sport Sainika [Internet]* 2023;8:38–9. Available from: <http://sportasaintika.ppj.unp.ac.id/>
24. Bulqini A, Hartono S, Wahyuni S. Nutrisi untuk Peak Performance bagi Atlet Profesional Sebelum, Selama dan Setelah Kompetisi. *Jurnal Pendidikan Kesehatan Rekreasi* 2022;8.
25. Sasmarianto, Nazirun N. Pengelolaan Gizi Olahraga Pada Atlet [Internet]. Malang: Ahlimedia Press; 2022. Available from: <http://www.ahlimediapress.web.id/2022/12/pengelolaan-giz>
26. Gracia O, Wijaya M, Meiliana M, Lestari YN. Pentingnya Pengetahuan Gizi untuk Asupan Makan yang Optimal pada Atlet Sepak Bola The Importance of Nutritional Knowledge for Food Intake Optimization on

- Football Athletes [Internet]. 2021. Available from: <https://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/nutrizione/>
27. Penggalih MHST, Sofro ZM, Solichah KM, Ibtidau. Respons, Adaptasi Biokimia, dan Fisiologi Atlet. UGM Press; 2019.
 28. Penggalih MHST, Solichah KM, Nadia A, Ningrum RK, Achmad AS, Reswati VDY. Pedoman Penatalaksanaan Gizi Atlet. UGM Press; 2022.
 29. Andani SA, Widyastuti N. Pengaruh Pemberian Jus Jeruk Manis (Citrus sinensis.) Terhadap Nilai V02 max Atlet Sepak Bola Di Gendut Dony Training Camp (GDTC) Salatiga. Journal of Nutrition College [Internet] 2016;5:262–8. Available from: <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jnc>
 30. Kementerian kesehatan RI. Buku Pintar Gizi Bagi Atlet. Jakarta: 2021.
 31. Rismayanthi C, Mulyawan R. Gizi Olahraga. Universitas Negeri Yogyakarta; 2021.
 32. Syafrizar, Welis W. Gizi Olahraga. Malang: Wineka Media; 2009.
 33. Mahfud I, Yuliandra R. Analysis of the Implementa-tion of Measuring Skills and Physical Futsal Sports Based Desktop Program. Jour-nal of Physical Education, Sport, Health and Recreation [Internet] 2021;10(1):11–5. Available from: <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/peshr>
 34. Anggas Y, Pendidikan Olahraga P. Analisis Tingkat Pengetahuan Fungsi Kalium Untuk Tubuh. Jurnal Pendidikan Olahraga 2022;2(2):1.
 35. Andria Y. Pengaruh Pemberian Minuman Isotonis dan Pisang Terhadap Kadar Glukosa Darah Atlet Tenis Lapangan. jurnal Sporta Saintika 2019;4.
 36. Malau MS, Johan VS. Pemanfaatan Tepung Pisang Kepok Dan Tepung Tempe dalam Pembuatan Kukis. SAGU Journal [Internet] 2022;21:79–85. Available from: <https://sagu.ejournal.unri.ac.id>

37. Aguss RM, Yuliandra R. The Effect of Hypnotherapy and Mental Toughness on Concentration when Competing For Futsal Athletes. *MEDIKORA* 2021;20(1):53–64.
38. Kharisma DS, Srimiati M. Karakteristik Organoleptik dan Kadar Kalium Cookies Lidah Kucing Substitusi Tepung Kacang Merah dan Tepung Pisang Kepok untuk Penderita Hipertensi. *JURNAL Al-AZHAR INDONESIA SERI SAINS DAN TEKNOLOGI* 2023;8(3):178.
39. Fahrizqi EB, Aguss RM, Yuliandra R. Pelatihan Penanganan Cidera Olahraga Di SMA 1 Pringsewu. *Journal of Social Science and Technology for Community Service (JSSTCS)* [Internet] 2021;2(1):11–4. Available from: <https://ejurnal.teknokrat.ac.id/index.php/teknoabdimas>
40. Yuliandra R, Fahrizqi EB, Mahfud I. Peningkatan gerak dasar guling belakang bagi siswa Sekolah Dasar. *Jurnal Pendidikan Jasmani Indonesia* 2020;16(2):204–13.
41. Mahfud I, Yuliandra R. Analysis of the Implementation of Measuring Skills and Physical Futsal Sports Based Desktop Program. *Journal of Physical Education, Sport, Health and Recreation* [Internet] 2021;10(1):11–5. Available from: <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/peshr>
42. Dewi SS, Fadhila R, Kuswari M, Palupi KC, Utami DA. Pembuatan SnackBar sebagai Makanan Tambahan Olahraga sebagai Sumber Tinggi Kalori Production Of SnackBar as A Sports Supplements as a high calories source. 2021;11(2):100–10.
43. Hutapea G, Harun N, Fitriani S. Pembuatan Snack Bar dari Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca formatypica*) dan Pure Pisang Ambon Hijau (*Musa paradisiaca sapientum*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* 2021;13(1):31–6.
44. Linangsari T, Sandri D, Lestari E, Studi Agroindustri P, Teknologi Industri Pertanian J, Negeri Tanah Laut P, dkk. Evaluasi Sensori Snack Bar Talipuk Dengan Penambahan Tepung Pisang Kepok (*Musa*

- paradisiaca forma typica) pada Panelis Anak-anak dan Dewasa Sensory Evaluation of Talipuk Snack Bar (*Nymphaea pubescens* Willd) With the Addition of Kepok Banana Flour (*Musa paradisiaca* forma typica) on Children and Adult Panelists. *Jurnal Agroindustri Halal* 2022;8(2).
45. Rosalina Y, Susanti L, Silsia D, Setiawan R. Karakteristik Tepung Pisang dari Bahan Baku Pisang Lokal Bengkulu Characteristics of Banana Flour from Bengkulu Local Banana Varieties. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri* 2018;7:153–60.
 46. Nuroso A. Studi Pembuatan Tepung Pisang. *Jurnal Teknologi Pertanian* 2012;1:1–2.
 47. Atmaja HP, Setiyaningrum Z, Wardana AS, Mardiyati NL. Karakteristik Produk Energy Chews Kulit Buah Semangka Dengan Penambahan Air Jeruk Lemon. *Sagu Jurnal [Internet]* 2022;21(1):29–37. Available from: <https://sagu.ejournal.unri.ac.id>
 48. van Vliet S, Burd NA, van Loon LJC. The skeletal muscle anabolic response to plant- versus animal-based protein consumption. *Journal of Nutrition* 2015;145(9):1981–91.
 49. Ramadhani ZO, Dwiloka B, Pramono YB. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Pisang Kepok (*Musa Acuminata* L.) terhadap Kadar Protein The Effect of Wheat Flour Substitute with Kepok Banana Flour on Protein Content, Fiber Content, Overrun, and Hedonic Quality of Sponge Cake. *Jurnal Teknologi Pangan [Internet]* 2019;3(1):80–5. Available from: www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/tekpangan.
 50. Regalia V, Aritonang EY, Mahasiswa Departemen Gizi Kesehatan Masyarakat A, Kesehatan Masyarakat USU F, Pengajar Departemen Gizi Kesehatan Masyarakat S. Analisis Zat Gizi dan Uji Daya Terima Flakes Tepung Pisang Barangan Menath dan Tepung Talas.
 51. Monicha M, Yunieswati W. Karakteristik Sensori dan Kandungan Gizi Es Krim Berbasis Tepung Pisang Kepok dan Tepung Kulit Pisang Kepok dengan Penambahan Bunga Telang dan Daun Kelor sebagai Alternatif

- Cemilan Penderita Diabetes. *Jurnal Ilmu Gizi dan Dietetik* 2023;2(4):269–77.
52. Harun N, Fitriani S. Pemanfaatan Tepung Pisang Kepok dan Buah Nangka Kering dalam Pembuatan Snack Bar Utilization of Kepok Banana Flour and Dried Jackfruit in the Making Snack Bar. *Jurnal Teknologi Pangan* 2019;13(1):1.
53. Indrayanti R, Asharo RK, Pasaribu PO, Priambodo R, Rizkawati V, Irnidayanti Y. Pembuatan Tepung Pisang (*Musa Spp*) dengan Mudah dan Praktis sebagai Bahan Baku Pangan Olahan. *Mitra Mahajana: Jurnal Pengabdian Masyarakat* 2021;2(3):211–9.
54. Aprilianti S, Alamsyah A, Widyasari R. Pengaruh Rasio Tepung Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca L.*) Dengan Tepung Beras Ketan Putih Terhadap Nilai Gizi dan Organoleptik Klepon [The Effect Of Kepok Banana Flour Ratio (*Musa paradisiaca L.*) With White Glutinous Rice Flour On The Nutritional Value And Organoleptics Of Klepon]. *EduFood* 2024;2(2):112–23.
55. Khalisa, Lubis YM, Agustina R. Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi.L*) (Organoleptic Test Fruit Juice Drink (*Averrhoa Bilimbi.L*)). *JFP Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian* 2021;6(4).
56. Ramadhani ZO, Dwiloka B, Pramono YB. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Pisang Kepok (*Musa Acuminata L.*) terhadap Kadar Protein The Effect of Wheat Flour Substitute with Kepok Banana Flour on Protein Content, Fiber Content, Overrun, and Hedonic Quality of Sponge Cake. 2018.
57. Marsigit W, Susanti L, Nazkia VA. Mutu Fisik, Kimia Dan Organoleptik Kue Pukis Dengan Perbandingan Tepung Terigu Dan Tepung Pisang Kepok Enggano (*Musa Acuminata X Balbisiana*). *Jurnal Agro industri* [Internet] 2024;113. Available from: <https://ejournal.unib.ac.id/index.php/agroindustri>

58. Cahyani P, Ahmad Habibi N, Eva Yani I, Asy Syifa R. Substitusi Tepung Pisang Kepok (*Musa Balbisiana*) Terhadap Mutu Organoleptik Dan Kadar Serat Kue Sapik. 2023.
59. Ratnasari D, Mahesty IR. Uji Organoleptik Tepung Ampas Tahu Dan Granola Sebagai Snack Bar. *Jurnal Ilmiah Indonesia* 2022;7(10).
60. Nuraeni I, Proverawati A, Jati Prasetyo Jurusan Ilmu Gizi T, Ilmu-Ilmu Kesehatan F, Jenderal Soedirman Jl Soeparno U. Karakteristik Sensori Cookies Bersubstitusi Tepung Pisang Kepok Dan Disuplementasi Tepung Cangkang Telur Ayam. *Jurnal Undip [Internet]* 2022;11(1):74–86. Available from: <http://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jnc/>
61. Razak M, Hikmawatisisti S, Suwita K, Kesehatan P, Malang K, History A. Formulasi Tepung Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* Linn) Pada Pengolahan Muffin Sebagai Alternatif Pmt Anak Sekolah. *Media Gizi Pangan* 2022;29.
62. Lamusu D. Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L) Sebagai Upaya Diverivikasi Pangan Organoleptik Tesr Jalangkote Ubi Jalar ungu (*Ipomoea batatas* L) As Food Diversification Effort. *Jurnal Pengelolaan Pangan* 2018;3(1):9–15.
63. Fanzurna CO, Taufik M. Formulasi Foodbars Berbahan Dasar Tepung Kulit Pisang Kepok Dan Tepung Kedelai Formulation of Foodbars Made from Banana Kepok Peel Flour and Soy Flour. *Jurnal Bioindustri* 2020;2(2).
64. Sari AF, Rindiani. Cookies Bananoya sebagai Makanan Selingan Sumber Kalium Untuk Mencegah Hipertensi. *The First National Conference On Innovative Agriculture* 2023;
65. Firdaus SS, Adi AC. Analisis Karakteristik Organoleptik Bakpia Kukus Substitusi Tepung Pisang Kepok Dan Isian Kacang Merah. *Jurnal kesehatan Tambusai* 2024;5(3).
66. Loaloka MS, Zogara AU, Pantaleon MG, Helena M, Program D, Gizi S, dkk. Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau Dan Tepung Pisang

Kepok Terhadap Uji Organoleptik, Kandungan Gizi Dan Daya Simpan Cup Cake.

67. Nopianti T, Purba JSR, Rafiony A. Formulasi Snack Bar Berbasis Tepung Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* Linn) Dengan Penambahan Tepung Daun Bayam (*Amaranthus Tricolor* L.). *Jurnal Poltekkes Pontianak* [Internet] 2019;2(1):6–10. Available from: <http://ejournal.poltekkes-pontianak.ac.id/index.php/PNJ>
68. Milyana N, Lubis YM, Noviasari S. Karakteristik Uji Organoleptik, Uji Mineral Kalsium dan Angka Kecukupan Gizi Bubur Bayi Berbasis Tepung Pisang Kepok Dan Tepung Kacang Hijau. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian* 2021;6(4).
69. Kidnem DMM, Nurdjanah S, Surhayono, Zuidar AS. Kekerasan dan Sifat Sensori Snack Bar Pada Berbagai Perbandingan Tepung Pisang Kepok dan Bekatul. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan* 2023;2(1).
70. Aziseh N, Gracela E, Gizi D, Masyarakat K, Airlangga U, Korespondensi S*. Pengembangan Produk Keciput Dengan Substitusi Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera* L.) dan Tepung Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* L.). *Berkala Ilmiah Mahasiswa Ilmu Gizi Indonesia* [Internet] 2023;10(2):79. Available from: <https://bimgi.or.id/>
71. Devy BCZ, Maherawati. Formulasi Food Bar Berbasis Tepung Tempe Kedelai Lokal Dan Tepung Pisang Kepok (Food Bar Formulation Based On Local Soy Tempe Flour And Kepok Banana Flour). *Jurnal Agritechno* [Internet] 2023;16(2). Available from: <http://agritech.unhas.ac.id/ojs/index.php/at>
72. Nugraha RA. Pemanfaatan Tepung Pisang Kepok Putih Dan Tepung Kacang Hijau Dalam Pembuatan Crispy Cookies Sebagai Snack Sumber Serat Dan Rendah Natrium. *ARGIPA (Arsip Gizi dan Pangan)* 2020;4(2):94–106.
73. Malau MS, Yusmarini, Johan VS. Pemanfaatan Tepung Pisang Kepok Dan Tepung Tempe Dalam Pembuatan Kukis Utilization Of Kepok

- Banana Flour And Tempe Flour In Making Cookies. *Sagu Jurnal* 2022;21(2):79–85.
74. Azizah DN, Program KPA, Pendidikan S, Agroindustri T. Penggunaan Tepung Pisang kepok (*Musa Paradisiaca Formatypica*) Pada Pembuatan Cookies Lidah kucing Application of “Kepok” Banana Flour (*Musa Paradisiaca Formatypica*) In Cookies. *Jurnal Upi [Internet]* 2019;4(1). Available from: <http://ejournal.upi.edu/index.php/edufortech/indexEDUFORTECH4>
75. Malau MS, Yusmarini, Johan VS. Pemanfaatan Tepung Pisang Kepok Dan Tepung Tempe Dalam Pembuatan Kukis Utilization Of Kepok Banana Flour And Tempe Flour In Making Cookies. *Sagu Jurnal* 2022;21(2):79–85.
76. Irmayanti WO, Hermanto, Asyik N. Analisis Organoleptik dan Proksimat Biskuit Berbahan Dasar Ubi Jalar (*Ipomea batatas L*) dan Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L*). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan* 2017;2(2):413–24.
77. Holinesti R, Santri R. The Effect of Kepok Banana Flour Subtitution on the Quality of Chocochips Cookies. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi* 2022;3(3):159.
78. Rosida DF, Priyanto AD, Ristanti DW. Kajian Penambahan Madu dan Pati Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) pada Snack Bar Buah Kering dan Serealia. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem [Internet]* 2022;10(3):200–12. Available from: <https://jkptb.ub.ac.id/index.php/jkptb/article/view/693>
79. Sofiati T, Sidin J, Studi Teknologi Hasil Perikanan P, Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Pasifik Morotai Jalan Siswa Darame F, Morotai Selatan Kabupaten Pulau Morotai K, Utara M. Uji Kadar Air, Abu Dan Karbohidrat Pada Sagu Ikan Cakalang Di Kabupaten Pulau Morotai The Assay Of Water, Ash, And Carbohydrate Content Of Cakalang Sago At Morotai Island. *Jurnal Ilmu Kelautan [Internet]* 2020;2(1). Available from: <http://jurnal.utu.ac.id/JLIK>

80. Sangur K, Studi P, Biologi P. Uji Organoleptik Dan Kimia Selai Berbahan Dasar Kulit Pisang Tongkat Langit (*Musa troglodytarum L.*). *Jurnal Biologi, Pendidikan dan terapan* 2020;7(1):26–38.
81. Kementrian RI. Tabel Komposisi Pangan Indonesia Tahun 2019. Jakarta ; 2019.
82. Yong C, Putri K, Sinung Pranata F, Swasti YR. Kualitas Muffin Dengan Kombinasi Tepung Pisang Kepok Putih (*Musa paradisiaca forma typica*) Dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) The Quality Of Muffin With A Combination Of White Kepok Banana (*Musa paradisiaca forma typica*) And Butternut Pumpkin (*Cucurbita moschata*). *Biota* 2019;4(2):50–62.
83. Kristiandi K, Maryam Program Studi Agroindustri Pangan A, Agribisnis J, Negeri Sambas P. Analisis Kadar Air, Abu, Serat dan Lemak Pada Minuman Sirup Jeruk Siam (*Citrus nobilis var. microcarpa*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem [Internet]* 2021;9(2). Available from: <https://doi.org/10.21776/ub.jkptb.2021.009.02.07>
84. Kole H, Tuapattinaya P, Watuguly T. Ambon-Maluku Analisis Kadar karbohidrat dan Lemak pada Tempe Berbahan dasar Biji Lamun (*Enhalus acoroides*). *Jurnal Biologi, Pendidikan dan Terapan* 2020;6(2):91–6.
85. Nabilah AN, Kisnawaty SW. Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka terhadap Kadar Protein dan Kadar Air Cookies. *Jurnal penelitian* 2023;15(2).
86. Ode Risky Ayu Andriani W, Asyik N, Ilmu dan Teknologi Pangan J, Pertanian F, Halu Oleo U. Karakteristik Organoleptik Dan Nilai Gizi Snack Bar Berbasis Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara*) Dan Tepung Jagung (*Zea Mays L.*) Sebagai Makanan Selingan Tinggi Serat. *J Sains dan Teknologi Pangan* 2018;3(6):1448–59.
87. Yulia D, Sari E, Angkasa D, Swamilaksita PD. Daya Terima dan Nilai Gizi Snack Bar Modifikasi Sayur dan Buah Untuk Remaja Putri.

88. Nurmin, Sabang SM, Said I. Penentuan Kadar Natrium (Na) Dan Kalium (K) Dalam Buah Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca L.*) Berdasarkan Tingkat Kematangannya Determination of Sodium (Na) and Potassium (K) Levels in Banana Kepok (*Musa paradisiaca l.*) Based on the Maturity Level. *Jurnal Akademika Kimia* 2018;7(3):2477–5185.
89. Putri TK, D V, A. Ismail, A. Kurniawan, Y. Maxiselly, A.W. irwan, dkk. Pemanfaatan jenis-jenis pisang (banana dan plantain) lokal Jawa Barat berbasis produk sale dan tepung. *Jurnal Kultivasi* 2015;14(2).

