

DAFTAR PUSTAKA

1. KPU. Rencana Strategis Tahun 2020 - 2024 Deputi Bidang Geofisika. 2020;2024(2).
2. Pemerintah Pusat. Peraturan Presiden Republik Indonesia No 95 Tentang Peningkatan Prestasi Olahraga Nasional. 2017;1–15.
3. 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. *Indones J Hum Nutr*. 2020;7(2):108–19.
4. Indonesia KO. Klasemen Medali SEA Games 2021 Hanoi. [Internet]. NOC Indonesia. 2022 [cited 2025 Jul 24]. Available from: <https://nocindonesia.id>
5. Baskoro B. Daftar Juara Umum SEA Games, Indonesia Berapa Kali? [Internet]. detik.com. 2023 [cited 2025 Jul 22]. Available from: <https://sport.detik.com>
6. (KONI) KONI. Laporan Perolehan Medali PON XXI Aceh–Sumut 2024. Jakarta; 2024.
7. Ramadhan E. Hanya Raih 5 Emas, Prestasi Sumbar Kian Melorot Jadi Peringkat 24 Klasemen Akhir PON 2024 [Internet]. PT Langgam Media Network. 2024 [cited 2025 Jul 22]. Available from: <https://langgam.id/hanya-raih-5-emas-prestasi-sumbar-kian-melorot-jadi-peringkat-24-klasemen-akhir-pon-2024/>
8. Mirza Hapsari, Sakti Titis Penggalih & EH. Gaya Hidup, Status Gizi Dan Stamina Atlet Pada Sebuah Klub Sepakbola. *Ber Kedokt Masy* [Internet]. 2017;23(4):192–9. Available from: <https://www.academia.edu/download/40947761/3614-6064-1-PB.pdf>
9. Dewi SS, Fadhila R, Kuswari M, Palupi KC, Utami DA. Pembuatan Snackbar sebagai Makanan Tambahan Olahraga sebagai Sumber Tinggi Kalori. *J Pangan dan Gizi*. 2021;11(2):100–10.
10. Manore MM, Barr SI, Butterfield GE. Nutrition and athletic performance. *Med Sci Sports Exerc*. 2000;32(12):2130–45.
11. Wildman R, Kerksick C, Campbell B, Science E. Carbohydrates , Physical Training , and Sport Performance. :21–9.
12. Naderi A, Gobbi N, Ali A, Berjisian E, Hamidvand A, Forbes SC, et al. Carbohydrates and Endurance Exercise : A Narrative Review of a Food First Approach. 2023;

13. Volpe SL. Magnesium and the Athlete. *Curr Sports Med Rep*. 2015;14(4):279–83.
14. Zhang Y, Xun P, Wang R, Mao L, He K. Can magnesium enhance exercise performance? *Nutrients*. 2017;9(9):1–10.
15. Dominguez LJ, Veronese N, Ragusa FS, Baio SM, Sgrò F, Russo A, et al. The Importance of Vitamin D and Magnesium in Athletes. *Nutr* . 2025;17(10):1–25.
16. Nica AS, Caramoci A, Vasilescu M, Ionescu AM, Paduraru D, Mazilu V. Magnesium supplementation in top athletes - effects and recommendations. *Sport Med J* [Internet]. 2015;11(1):2482–94. Available from: <http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=s3h&AN=108366749&site=ehost-live&scope=site>
17. Tarsitano MG, Quinzi F, Folino K, Greco F, Oranges FP, Cerulli C, et al. Effects of magnesium supplementation on muscle soreness in different type of physical activities: a systematic review. *J Transl Med* [Internet]. 2024;22(1):1–9. Available from: <https://doi.org/10.1186/s12967-024-05434-x>
18. Bertuccioli A, Zonzini GB, Cazzaniga M, Cardinali M, Pierro F Di, Gregoret A, et al. Sports-Related Gastrointestinal Disorders : From the Microbiota to the Possible Role of Nutraceuticals , a Narrative Analysis. 2024;1–19.
19. Departemen Kesehatan R. Gizi Atlet Sepak Bola. 2002.
20. Rachmat ZY, Ratnawati DE, Arwan A, Informatika T, Komputer FI, Brawijaya U, et al. Optimasi Komposisi Makanan Untuk Atlet Endurance. *J Teknol Inf dan Ilmu Komput*. 2016;3(2):103–9.
21. Reifsteck EJ, Gill DL, Labban JD. Athletic identity and its relation to exercise behavior: A review and integration of the literature. *Health Psychol Rev*. 2016;10(3):278–94.
22. Yanti R, Angkasa D, Jus'at I. PENGEMBANGAN PRODUK SNACK BAR TINGGI BCAA [Branched-chain Amino Acids] BERBAHAN TEPUNG KAPRI [Pisum sativum], KECIPIR [Psophocarpus tetragonolbus] DAN KEDELAI [Glycine max] SEBAGAI MAKANAN ALTERNATIF UNTUK DAYA TAHAN ATLET. *Penelit Gizi dan Makanan (The J Nutr Food Res)*. 2021;44(1):21–30.
23. Simanjorang TH, Johan VS, Rahmayuni R. Pemanfaatan Tepung Biji Nangka dan Sale Pisang Ambon dalam Pembuatan Snack Bar. *J Agroindustri Halal*. 2020;6(1):001–10.

24. 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. *J Noncommunicable Dis Prev Control*. 2023;1(1):1–7.
25. Crisan R, Rafiony, S.Gz, MPH A, Purba JSR, Mulyanita M. Daya Terima Dan Kandungan Gizi Snack Bar Tepung Tempe Dan Tepung Pisang Ambon. *Pontianak Nutr J*. 2022;5(1):191.
26. Ribichini E, Scalese G, Cesarini A, Mocci C, Pallotta N, Severi C, et al. Exercise-Induced Gastrointestinal Symptoms in Endurance Sports: A Review of Pathophysiology, Symptoms, and Nutritional Management. *Dietetics*. 2023;2(3):289–307.
27. Nida Afifah N, Srimati M. Analisis Proksimat Snack Bar dengan Substitusi Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* linn). 2020;2(1):36–42.
28. Nieman DC, Gillitt ND, Henson DA, Sha W, Shanely RA, Knab AM, et al. Bananas as an energy source during exercise: A metabolomics approach. *PLoS One*. 2012;7(5):4–10.
29. Tias SN, Syarif W. Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok terhadap Kualitas Cupcake. *J Pendidik Tambusui*. 2023;7:10524–32.
30. Indonesia KKBPR. Terus Dorong Peningkatan Konsumsi Buah Nusantara, Pemerintah Gelar Kembali Gelar Buah Nusantara (GBN) ke-7 Tahun 2022. 2022.
31. Falestina SS. Pemanfaatan Tepung Pisang Dalam Pembuatan Produk Banana Éclair Dan Kue Satu Pisang. *Progr Stud Tek Boga*. 2016;20.
32. Atika Z, Puji Lestari A. Penambahan Tepung Pisang Pada Snack Cookies Terhadap Uji Organoleptik dan Kadar Kalium Untuk Ibu Hamil. *J Info Kesehat*. 2022;12(2).
33. Nuroso A. Studi Pembuatan Tepung Pisang. *J Teknol Pertan*. 2012;1(2):1–9.
34. Razak M, Hikmawatisisti S, Suwita IK. Formulasi Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* Linn) pada Pengolahan Muffin sebagai Alternatif PMT Anak Sekolah. *J Media Gizi Pangan*. 2022;29(1):43–50.
35. Jauhari M, Sulaeman A, Riyadi H, Ekayanti I. PENGEMBANGAN FORMULA MINUMAN OLAHRAGA BERBASIS TEMPE UNTUK PEMULIHAN KERUSAKAN OTOT (Development of Tempe Based Sports Beverages for Muscles Damage Recovery). *J Agritech*. 2014;34(03):285.

36. Pertanian PD dan SI. Buletin Konsumsi Pangan Vol. 15 No. 2 Tahun 2024 [Internet]. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, Jakarta; 2024. Available from: <https://satudata.pertanian.go.id>
37. Pertanian PD dan SI. Analisis Kinerja Perdagangan Komoditas Kedelai Tahun 2022 [Internet]. BPS Indonesia / Pusdatin Pertanian, Jakarta; 2023. Available from: <https://satudata.pertanian.go.id>
38. Pertanian PD dan SI. Analisis Produktivitas Jagung dan Kedelai di Indonesia, 2020 (Survei Ubinan) [Internet]. BPS Indonesia, Jakarta; 2021. Available from: <https://satudata.pertanian.go.id>
39. Dkk. T. Proyeksi Produksi Kedelai Nasional Tahun 2020-2024 [Internet]. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, Jakarta; 2019. Available from: <https://satudata.pertanian.go.id>
40. RI DKT/ DPR. Studi Inovasi Strategi Kebijakan Percepatan Kedaulatan Kedelai Indonesia [Internet]. DPR RI / Media Publik, Jakarta; 2023. Available from: <https://www.dpr.go.id>
41. Pertanian PD dan SI. Analisis Kinerja Perdagangan Komoditas Kedelai (Data Semester I & II 2022) [Internet]. BPS Indonesia / Pusdatin, Jakarta; 2023. Available from: <https://satudata.pertanian.go.id>
42. Bastian F, Ishak E, Tawali A., Bilang M. Daya Terima dan Kandungan Zat Gizi Formula Tepung Tempe dengan Penambahan Semi Refined Carrageenan (SRC) dan Bubuk Kakao. *J Apl Teknol Pangan*. 2013;Vol.2 No.1:5–8.
43. Zakaria Z, Mas'ud H, Dendang marga reta. GIZI MAKRO PADA KUE AMBUNG DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG TEMPE DAN TEPUNG DAUN KELOR (*Moringa oelifera*). 2.
44. Ahmad A, Irfan U, Amir RM, Abbasi KS. Development of High Energy Cereal and Nut Granola Bar. *Int J Agric Biol Sci* [Internet]. 2018;(November 2017):13–20. Available from: <https://www.researchgate.net/publication/326489163>
45. Sasmariantanto, Nazirun N. Pengelolaan Gizi Olahraga pada Atlet. Repos Univ Islam Riau [Internet]. 2022;1–86. Available from: [https://repository.uir.ac.id/19397/1/Pengelolaan Gizi Olahraga pada Atlet.pdf](https://repository.uir.ac.id/19397/1/Pengelolaan%20Gizi%20Olahraga%20pada%20Atlet.pdf)
46. Fa'ot JY, Mukarromah SB. Profil Kondisi Fisik Atlet Olahraga Sepatu Roda Pada Pemusatan Latihan Daerah Jawa Tengah (Pelatda Jateng). *J Sport Sci Fit*. 2022;7(2):132–40.

47. Kementerian Kesehatan RI. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 3 Tahun 2005 Tentang Sistem Keolahragaan Nasional Dengan. Presiden RI 2005 p. 1–53.
48. Bompa Tudor O, Haff GG. Periodization: Theory and Methodology of Training (5th Edition). Human Kinetics; 2009. 72–85 p.
49. Weinberg RS, Gould D. Foundations of Sport and Exercise Psychology (7th Edition). Human Kinetics; 2019. 413–415 p.
50. A. S. Psikologi Olahraga: Teori dan Praktik. Bandung: Remaja Rosdakarya; 2020.
51. Farhati S, Berawi KN, Daulay SA, Kurniawan C, Studi P, Dokter P, et al. Faktor-Faktor yang Memengaruhi Performa Atlet Prestasi Olahraga Permainan Bola Kecil Factors Affecting the Athletes ' Performance in Small Ball Game Sports. 2024;14:1897–901.
52. Rifalia GA, Arinda DF. Hubungan Body Image Dan Perilaku Makan Terhadap Performa Atlet Handball Palembang. Jambura Heal Sport J. 2024;6(2):95–107.
53. Simandjuntak CN, Hanum D, Saputri N. Peran Psikologi Olahraga dalam Meningkatkan Kinerja Atlet Bulutangkis. 2024;14(5):330–7.
54. Nurajab E. Analisis Faktor-Faktor Motivasi Atlet Dalam Meraih Prestasi di Kompetisi Liga 3 Analysis Of Athlete' Motivational Factors in Achieving Achievements in League 3 Competition. J Phys Outdoor Educ. 2022;4(1):45–54.
55. Anwar M, Muharram NA, Junaidi S. Survei Faktor Yang Mempengaruhi Kemampuan Performa Atlet Sepak Takraw Klub Bhina Ksatria Pada Saat Kejuaraan Di Kota Blitar. Sinkesjar. 2021;464–76.
56. Ritonga SM, Sitohang T. ATLET TENIS LAPANGAN. J Ilm Kaji Multidisipliner. 2024;8(12):34–8.
57. Mukhamad Rizki Yulianto NWK. Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pencapaian Prestasi Tim Hockey Indoorputra Kabupaten Gresikdi Porprov 2019. 2019;1–8.
58. Williams C. Macronutrients and performance. J Sports Sci. 2019;
59. Muth DN. Sports nutrition for health professionals [Internet]. Vol. 11, Quincy McDonald. F.A. Davis Company; 2019. 408 p. Available from: <http://scioteca.caf.com/bitstream/handle/123456789/1091/RED2017-Eng-8ene.pdf?sequence=12&isAllowed=y%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.regsciur>

beco.2008.06.005%0Ahttps://www.researchgate.net/publication/305320484_S
ISTEM_PEMBETUNGAN_TERPUSAT_STRATEGI_MELESTARI

60. Syafrizar, Welis W. ILMU GIZI. wineka media. malang: wineka media; 2008.
61. Nugroho S. Peran Nutrisi Bagi Olahragawan. Univ Negeri Yogyakarta. 2008;5:103–22.
62. Kemenkes. Pedoman Gizi Olahraga Prestasi [Internet]. Kementerian Kesehatan RI. 2014. 53 p. Available from: file:///C:/Users/HP/AppData/Local/Mendeley Ltd./Mendeley Desktop/Downloaded/Kemenkes - 2014 - Pedoman Gizi Olahraga Prestasi.pdf
63. Ghazzawi HA, Hussain MA, Raziq KM, Alsendi KK, Alaamer RO, Jaradat M, et al. Exploring the Relationship between Micronutrients and Athletic Performance: A Comprehensive Scientific Systematic Review of the Literature in Sports Medicine. *Sports*. 2023;11(6).
64. The Effects of Hydration on Athletic Performance & Hydration Strategies for Athletes. *Cadence*. 2024.
65. Bell M, Ghatora R, Retsidou MI, Chatzigianni E, Klentrou P. Energy Expenditure, Dietary Energy Intake, and Nutritional Supplements in Adolescent Volleyball Athletes versus Nonathletic Controls. *Nutrients*. 2023;15(7):1–17.
66. Purba A. Penerapan Faal Olahraga untuk Prestasi Atlet, Asupan Gizi, Penatalaksanaan Cedera Olahraga Taping. Bandung: Universitas Padjadjaran; 2018.
67. Negro M, Rucci S, Buonocore D, Focarelli A, Marzatico F. Sports nutrition science: An essential overview. *Prog Nutr*. 2013;15(1):3–30.
68. Vanessa Melia Octaviany, Lilis Sulandari. Inovasi Snack Bar Dengan Proporsi Tepung Ubi Kayu (*Manihot Esculenta*) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata*). *Lencana J Inov Ilmu Pendidik*. 2024;2(4):327–54.
69. Gill A, Meena GS, Singh AK. Prebiotics as functional foods: A review. *J Funct Foods*. 2013;5(4):1542–53.
70. Youssef M, Barakat A, Naeem MM. Production of Nutritious and Healthy Functional Vegetarian Bars for Fitness Athletes. *Food Technol Res Inst*. 2024;5(2):90–109.
71. Bulqini A, Hartono S, Wahyuni ES. Nutrisi untuk Peak Performance bagi Atlet Profesional Sebelum, Selama dan Setelah Kompetisi. *J Pendidik Kesehat Rekreasi* [Internet]. 2022;8(2):376–85. Available from:

<https://ojs.mahadewa.ac.id/index.php/jpkr/article/view/1914>

72. Shetty PP, Pramod N, Guntoju S. Formulation of Nutritious Protein Enriched Oats Bar ; A Functional Snack for Athletes ' Post -Training Recovery. 2025;(May):3–8.
73. Pamela Daffa Aliftia Siregar, Lilis Sulandari, Asrul Bahar, Ila Huda Puspita Dewi. Kualitas Sensori Snack Bar dengan Perbedaan Proporsi Kelapa Parut dan Pindang Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*). Garina. 2024;16(2):29–48.
74. Sari IP, Arinda DF, Indah W, Ningsih F. Pengembangan snack bar berbasis pangan lokal: analisis gizi dan optimasi formulasi Development of local food-based snack bars: nutritional analysis and formulation optimization. 2025;
75. Szydłowska A, Zielińska D, Trzaskowska M, Neffe-Skocińska K, Lepecka A, Okoń A, et al. Development of Ready-to-Eat Organic Protein Snack Bars: Assessment of Selected Changes of Physicochemical Quality Parameters and Antioxidant Activity Changes during Storage. *Foods*. 2022;11(22).
76. Lubis ER. Untung Berlimpah Budi Daya Pisang. Jakarta: Bhuana Ilmu Populer; 2021. 138 p.
77. Hariyanto B, Suliansyah I, Sutanto A. Studi Karakter Morfologi dan Fisiologi Bibit Pisang Kepok Tanjung Daun Sempit dan Daun Normal dari Kultur Jaringan. 2025;16(1):82–94.
78. Devangga AB. Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok terhadap Mutu Roti Manis. Universitas Pasundan; 2018.
79. Kompas.id. Pisang Indonesia Varietas Unggul Baru [Internet]. 2019 [cited 2025 May 27]. Available from: <https://www.kompas.id/baca/utama/2019/04/01/pisang-indonesia-varietas-unggul-baru>
80. Kaltim NS. Mengenal Pisang Kepok Grecek, Varietas Asli Bumi Kutai Timur [Internet]. 2023 [cited 2025 May 27]. Available from: <https://nomorsatukaltim.disway.id/read/35751/mengenal-pisang-kepok-grecek-varietas-asli-bumi-kutai-timur>
81. Susanto A, Kartika K, Fertiasari R, Sari D. Food Bar Berbasis Tepung Pisang Dan Mocaf Sebagai Emergency Food. *J Food Secur Agroindustry*. 2023;1(2):24–31.
82. Ruhdiana T, Sandi SPH. Kandungan Gizi Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* Linn) Keripik Pisang Terhadap Glukosa Darah. *Abdima J Pengabdian Mhs*.

2023;2(1):3503–8.

83. Group E. Jumlah Kalori Pisang Beserta Manfaatnya untuk Tubuh [Internet]. Enesis Group. 2024 [cited 2025 May 27]. Available from: <https://enesis.com/id/artikel/mengenal-kalori-pisang/>
84. Pinasti AW, Ferdyanti EY, Sigit GN, Maruf R, Cahyani KI, Alfatih AF, et al. PEMANFAATAN LIMBAH KULIT PISANG KEPOK DALAM PEMBUATAN PRODUK TEPUNG ROTI BERGIZI TINGGI. *J Ilm Sain dan Teknol*. 2024;3(October):690–8.
85. Pangestika AI, Srimati M. Pemanfaatan Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*) dalam Pembuatan Bolu Kukus. *Nutr J Gizi, Pangan dan Apl*. 2021;4(1):39–50.
86. Kiptiah M, Nuryati N, Amalia RR, Hayati M. Substitusi Tepung Pisang Kepok Dalam Pembuatan Produk Soes Kering Pisang Kepok. *J Teknol Agro-Industri*. 2019;6(2):108–17.
87. Nugraha RA. PEMANFAATAN TEPUNG PISANG KEPOK PUTIH DAN TEPUNG KACANG HIJAU DALAM PEMBUATAN CRISPY COOKIES SEBAGAI SNACK SUMBER SERAT DAN RENDAH NATRIUM. 2019;4(2):94–106.
88. Menezes EW, Tadini CC, Tribess TB, Zuleta A, Binaghi J, Pak N, et al. Chemical composition and nutritional value of unripe banana flour (*Musa acuminata*, var. Nanicão). *Plant foods Hum Nutr*. 2011;66(3):231–7.
89. Asbur Y, Khairunnisyah. Tempe sebagai sumber antioksidan : Sebuah Telaah Pustaka. *Agriland, J Ilmu Pertan*. 2021;9(3).
90. Aryanta IWR. Manfaat tempe untuk kesehatan. 2:44–50.
91. Pinasti L, Nugraheni Z, Wiboworini B. POTENSI TEMPE SEBAGAI PANGAN FUNGSIONAL DALAM PENDERITA ANEMIA (Potential of tempeh as a functional food in increasing hemoglobin levels in adolescent anaemia). 2020;2020(5):19–26.
92. Ayu YA, Herdiana N, Sartika D, Hidayati S. PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG TEMPE TERHADAP SIFAT FISIKOKIMIA DAN SENSORI PADA KERUPUK IKAN LELE (*Clarias gariepinus*) EFFECT OF TEMPE FLOUR ADDITION ON PHYSICOCHEMICAL AND SENSORY PROPERTIES OF CATFISH CRACKERS (*Clarias gariepinus*) Bahan dan Alat. *J Agroindustri Berkelanjutan*. 2022;1(2):294–305.
93. Dewi L, Paramastuti R, Rizkapriliisa W, Tempe O. TEMPE “ SUPER FOOD ”

UNTUK KALANGAN ANAK -ANAK TK DI SALATIGA DAN SEMARANG. *Communnity Dev J.* 2024;5(3):5419–26.

94. Syaidah Hrp A. PENGEMBANGAN PRODUK SNACK BAR GRANOLA DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG PISANG KEPOK (*Musa paradisiaca* L) SEBAGAI SELINGAN BAGI ATLET PERSIAPAN LATIHAN. 2024;15(1):37–48.
95. Samsuedin FM, Saati EA, Anggriani R. Formulasi Gluten Free Cookies dari Tepung Pisang Kepok dengan Penambahan Tepung Kacang Almond. 2023;6(1):1–17.
96. Cornellia Zesita Devy B, Priyono S, Hadari Nawawi JH, Untan K, Tenggara P, Pontianak K, et al. 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). *J Agritechno* [Internet]. 2023;16(2):98–107. Available from: <http://agritech.unhas.ac.id/ojs/index.php/at>
97. Desiliani, Harun N, Fitriani S. Pemanfaatan Tepung Pisang Kepok dan Buah Nangka Kering dalam Pembuatan Snack Bar. *J Teknol Pangan.* 2019;13(1):1–11.
98. Mursyid, Astawan M, Muchtadi D, Wresdiyati T, Widowati S, Bintari SH, et al. Evaluasi nilai gizi protein tepung tempe yang terbuat dari varietas kedelai impor dan lokal. *J Pangan.* 2014;23(1):33–42.
99. Nurhayati, Diniyah N, Kurniasari PG. Formulasi Food Bar Berbasis Tepung Ubi Jalar Ungu dan Pisang Agung ((*Musa paradisiaca* Formatypica) Masak. *J Agroteknologi.* 2018;12(1):71–8.
100. Setyaningsih D, Apriyantono A, Sari MP. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press; 2010.
101. Fadillah R, Ratnawati, Novaria AA. Daya Terima dan Nilai Gizi Nugget dengan Subtitusi Ikan Patin dan Tepung Daun Kelor Sebagai Alternatif MP-ASI Pada Baduta Stunting Usia 12-24 Bulan. *J Pendidik Tambusai.* 2023;7(3):24501–9.
102. Ramadhani ZO, Dwiloka B, Pramono YB. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Pisang Kepok (*Musa Acuminata* L.) terhadap Kadar Protein, Kadar Serat, Daya Kembang, dan Mutu Hedonik Bolu Kukus. *J Teknol Pangan.* 2019;3(1):80–5.
103. Sunarto, Hendrayati, Anwar N. Media Kesehatan Politeknik Kesehatan

Makassar ISSN : 1907-8153 (Print) e-ISSN : 2549-0567 (Online) Daya Terima Dan Kandungan Serat Pangan. 2023;XVIII(2):219–28.

104. Firdaus SS, Adi AC. Analisis Karakteristik Organoleptik Bakpia Kukus Substitusi Tepung Pisang Kepok Dan Isian Kacang Merah. *J Kesehat Tambusai*. 2024;5(September):7758–68.
105. Luthfiani Nur Pratiwi, Sari TST, Noor T. Analisa kadar protein dan kadar serat pada snack bars berbahan campuran tepung cassava dan tepung kacang merah. 2017;
106. Mccrickerd K, Forde CG. Sensory influences on food intake control: Moving beyond palatability. *Obes Rev*. 2016;17(1):18–29.
107. Nilmalasari M, Asih ER. Daya Terima Kue Kering Sagu Dengan Substitusi Tepung Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*). *J Prot Kesehat*. 2018;122(1995):25–7.
108. Sari IDP, Ratnaningsih N. INOVASI CRACKERS DARI SUBSTITUSI TEPUNG TEMPE KEDELAI SEBAGAI SNACK SEHAT UNTUK REMAJA. 2024;19(1):1–8.
109. Andriani WORA, Ansharullah, Asyik N. Karateristik Organoleptik Dan Nilai Gizi Snack Bar Berbasis Tepung. *J Sains dan Teknol Pangan*. 2018;3(6):1448–59.
110. Satifa T Dela, Bahar A. Substitution of Tempeh and Adition of Dates in The Manufacture of Snack Bar as High Protein and Iron Snack. *Int J Food, Agric Nat Resour*. 2023;4(3):27–31.
111. Chandra F, Syarief R, Zakaria FR. Formulasi Snack Bar Tinggi Serat Berbasis Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L), Tepung Maizena, dan Tepung Ampas Tahu. 2010;15:156–79.
112. Selawati F, Quddus AA, Mardiana. Karakteristik Kimia dan Organoleptik Crackers Dengan Substitusi Tepung Beras Merah dan Tepung Tempe Chemical and Organoleptic Characteristics of Crackers With Substitution of Brown Rice Flour (*Oryza nivara* L.) and Tempe Flour. 2024;14(2):63–9.
113. Tia Depiyana, Dewi Kusumawati ABM. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi Tepung Ubi Jalar Ungu Dan Tepung Tempe Sebagai Alternatif Pmt Balita Gizi Kurang Analysis of nutritional content and organoleptic of crackers substitution of purple sweet potato flour and tempeh flour as alternative suppl. *J Teknol Pangan dan Gizi(Journal Food Technol Nutr [Internet]*. 2024;23(April):8–17.

Available from: <https://jurnal.ukwms.ac.id/index.php/JTPG/article/view/5293>

114. Mustakim, Yusmarini, Herawati N. PEMANFAATAN TEPUNG JAGUNG DAN TEPUNG TEMPE DALAM PEMBUATAN KERUPUK. *J Online Mhs Fak Pertan* [Internet]. 2016;3(2):1–15. Available from: <http://www.tjyybjb.ac.cn/CN/article/downloadArticleFile.do?attachType=PDF&id=9987>
115. Asyhari L, Fertiasari R, Tritisari A. Pengujian Kadar Air Dan Umur Simpan Tepung Pisang. *Agrofood*. 2021;3(1):15–20.
116. Sintawati R, Kurniawati E, Kunci K, Kurniawati E. Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Cavendish terhadap Karakteristik Fisik Kimia dan Organoleptik Crackers Effect of Cavendish Banana Flour Substitution on the Physical , Chemical and Organoleptic Characteristics of Crackers. *J Food Eng*. 2024;3(4):137–44.
117. Nadia LS, Lejap TYT, Rahmanto L. Pengaruh Pengolahan Pangan terhadap Kadar air Bahan Pangan. *J Innov Food Technol Agric Prod*. 2023;01(01):5–8.
118. Smith A, Liline S, Sahetapy S. Analisis kadar abu pada salak merah (*Salacca edulis*) di desa Riring dan desa Buria. *J Biol Pendidik dan Terap*. 2023;10:51–7.
119. Khodijah S, Indirayani, Mursyid. Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu dengan Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* Linn) terhadap Sifat Fisikokimia dan Sifat Organoleptik Fetucini (The Effect of Ratio of Wheat Flour with Kepok Banana Flour (*Musa paradisiaca* Linn) on the Physicochemical an. *J Repos Univ Jambi*. 2021;1–10.
120. Alpaslan M, Hayta M. The effects of flaxseed, soy and corn flours on the textural and sensory properties of a bakery product. *J Food Qual*. 2006 Dec 1;29:617–27.
121. Indrawan I, Seveline, Ningrum RIK. Pembuatan Snack Bar Tinggi Serat Berbahan Dasar Tepung Ampas Kelapa dan Tepung Kedelai. *J Ilm Respati*. 2018;9(2):1–10.
122. Talitha ZA, Wahyuningtyas A, Putri AN. Karakteristik Kimia Snack bar Anggur Laut dan Edamame dengan Variasi Penambahan Tepung Tempe dan Mocaf. *J Teknol dan Mutu Pangan*. 2025;4(1):32–44.
123. Nayotama HB, Widyowanti RA, Setya EA. Penambahan Margarin dan Substitusi Gula Palem (*Arenga Pinnata*) pada Pembuatan Bakpia Isi Kacang

Hijau. Agrotechnology, Agribusiness, For Technol J Mhs Instiper [Internet]. 2023;1(3):1848–57. Available from: <https://jurnal.instiperjogja.ac.id/index.php/JOM/article/view/762>

124. Rosida DF, Putri NA, Oktafiani M. KARAKTERISTIK COOKIES TEPUNG KIMPUL TERMODIFIKASI (*Xanthosoma sagittifolium*) DENGAN PENAMBAHAN TAPIOKA. Agrountek. 2020;14(1):45–56.
125. Putra DP, Salihat RA, Yanti NR. Analisis Kimia, Mikrobiologi Dan Organoleptik Margarin Yang Memanfaatkan Bubuk Angkak Sebagai Pewarna Alami. J Teknol Pertan Andalas. 2022;26(2):239–47.
126. Pettalolo SR, Permatasari P, Imansari A, Gizi PS, Kesehatan F, Nusantara UW, et al. Analisis Kandungan Gizi Dendeng Ikan Kembung dengan Penambahan Tepung Kacang Merah sebagai Cemilan Sehat. J Ilmu Kesehat - Mandika Cendikia. 2023;2(11):148–53.
127. Ramadhani WP, Verawati B, Rizqi ER. Formulasi Ikan Patin dan Tepung Daun Kelor Tinggi Protein dan Zat Besi pada Siomay Sebagai Pangan Jajanan untuk Anak Sekolah Dasar (6-12 Tahun). J Kesehat Terpadu [Internet]. 2023;2(2):39–58. Available from: <https://www.neliti.com/publications/327890>
128. Rotua M, Sihite NW. Peningkatan daya terima dan efektivitas makanan tambahan untuk balita melalui formula sereal siap seduh. J SAGO Gizi dan Kesehat. 2024;5(3A):639.
129. Madani A, Fertiasari R, Tritisari A, Safitri N. Analisis Kandungan Proksimat Cookies Tepung Tempe. J Food Secur Agroindustry. 2023;1(2):40–9.
130. Afifah NN, Srimati M. Analisis Proksimat Snack Bar dengan Substitusi Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* linn). J Ilm Kesehat [Internet]. 2020;2(1):36–42. Available from: <https://doi.org/10.36590/jika.v2i1.46>
131. Kandil M, Jaber S, Desai D, Nuñez S, Lomotan N, Ahmad U. Since January 2020 Elsevier has created a COVID-19 resource centre with free information in English and Mandarin on the novel coronavirus COVID- 19 . The COVID-19 resource centre is hosted on Elsevier Connect , the company ’ s public news and information . Am J Emerg Med. 2020;(January).
132. Al Alawi AM, Majoni SW, Falhammar H. Magnesium and Human Health: Perspectives and Research Directions. Int J Endocrinol. 2018;2018.
133. Sarwini, Widanti AY, Karyantina M. Karakteristik fisikokimia dan organoleptik. Jitipari. 2021;6(2):38–51.