

## DAFTAR PUSTAKA

- Aini, A. N. (2019). Eksperimen Pembuatan Kastengel Tepung Mocaf Substitusi Tepung Kacang Hijau Sebagai Upaya Peningkatan Kualitas dan Kandungan Gizi. *Skripsi*.
- AKG.2019. Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia. Peraturan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Nomor 26 Tahun 2019.
- Amanda, M. (2019). Formulasi dan Evaluasi Sifat Fisikokimia Flakes Komposit Berbasis Tepung Ubi Jalar dan Tepung Kacang Kedelai. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Annisa, F. (2019). Pengaruh Variasi Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Daya Terima Cookies Daun Kelor pada Remaja di SMP Perguruan Taman Siswa Cabang Lubuk Pakam. *KTI*, 8(2), 2019. <https://doi.org/10.22201/fq.18708404e.2004.3.66178>
- Arbi, A. S. (2009). Pengenalan Evaluasi Sensori. *Praktikum Evaluasi Sensori*, 1–42. <http://repository.ut.ac.id/id/eprint/4683>
- Atma Wijaya, A., Jaja, Ramdani Nugraha, D., & Indah L.R, U. (2019). Uji Hedonik Pisang Lokal Apuy sebagai Bahan Kultivar Unggul Lokal Kabupaten Majalengka. *Jurnal Ilmu Pertanian Dan Peternakan*, 7, 83–88.
- Dewi, N. M. P. K. (2019). Karakteristik Mutu Kue Nagasari dengan Substitusi Tepung Kacang Kedelai. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Dwinoviya, K. (2018). Hubungan Antara Asupan Serat dan Asupan Cairan dengan Kejadian Konstipasi pada Remaja Putri di *Islamic Boarding School*. *Skripsi*.
- Ginting, E., Antarlina, S. S., & Widowati, S. (2009). Varietas Unggul Kedelai Untuk Bahan Baku Industri Pangan Erliana. *Litbang Pertanian*, 28(3), 79–87.
- Imas Arumsari dan Mira Sofyaningsih. (2018). *Evaluation of nutrient content of chia flour (Salvia hispanica L.) and sesame flour (Sesamum indicum L.) as alternative flour rich in fiber and protein. E-Conversion - Proposal for a Cluster of Excellence*.
- Indrawan, I., Seveline, & Ningrum, R. I. K. (2018). Pembuatan Snack Bar Tinggi Serat Berbahan Dasar Tepung Ampas Kelapa dan Tepung Kedelai. *Jurnal Ilmiah Respati*, 9(I), 1–10.
- Irawaty, R. E., Rahni, N. M., Gusnawaty, G., & Hasid, R. (2019). Respons Tanaman Kedelai (*Glycine Max L.*) terhadap Aplikasi Bokasi Plus pada Lahan Kering Marjinal. *Berkala Penelitian Agronomi*, 7(1), 45–64.
- KEMENKES RI. (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. 70.
- Kartika Sari, A. D., & Wirjatmadi, B. (2017). Hubungan Aktivitas Fisik Dengan Kejadian Konstipasi Pada Lansia Di Kota Madiun. *Media Gizi Indonesia*, 11(1), 40. <https://doi.org/10.20473/mgi.v11i1.40-47>
- Krisanti, R. (2019). Penggunaan *Fiber Creme* Sebagai Substitusi Susu dalam Pembuatan Vanilla Ice Cream. 1–71.

- Kusriningrum, RS. 2008. *Buku Ajar Perancangan Percobaan*. Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Airlangga. Dani Abadi Surabaya.
- Mulyani, N. S. (2019). Asupan Serat Dan Air Sebagai Faktor Risiko Konstipasi Di Kota Banda Aceh. *Majalah Kesehatan Masyarakat Aceh (MaKMA)*, 2(1), 75. <https://doi.org/10.32672/makma.v2i1.884>
- Rahmah, A., rezal, F., & rasma, R. (2017). Perilaku Konsumsi Serat Pada Mahasiswa Angkatan 2013 Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Halu Oleo Tahun 2017. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat Unsyiah*, 2(6), 198088.
- Rahman, A. (2019). Hubungan Antara Tingkat Stres dan Konsumsi Serat dengan Tekanan Darah Pada Anggota Korem 074 Warastratama Surakarta. *Skripsi*, 8(5), 55.
- Safari, A., Kusnandar, F., & Syamsir, E. (2016). Biji Chia : Karakteristik Gum dan Potensi Kesehatannya Chia Seeds: Mucilage Characteristic and Its Health Potential. *Pangan*, 25(2), 137–146.
- Sari, A. D. K. dan B. W. (2017). Hubungan Aktivitas Fisik Dengan Kejadian Konstipasi Pada Lansia Di Kota Madiun. *Media Gizi Indonesia*, 11(1), 40. <https://doi.org/10.20473/mgi.v11i1.40-47>
- Sembiring, L. P. (2017). Konstipasi pada Kehamilan. *Jurnal Ilmu Kedokteran*, 9(1), 7. <https://doi.org/10.26891/jik.v9i1.2015.7-10>
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M.P. (2010). *Analisis sensori untuk industri pangan dan argo*.
- Silvia, F. (2019). Penamaan Makanan Berbahan Baku Ubi dalam Bahasa Minangkabau. *Skripsi*, 3, 464.
- Siyoto, Sandu & Sodik, Ali. 2015. *Dasar Metode Penelitian*. Yogyakarta: Literasi Media Publishing, Juni 2015
- Shalihah, A. L. A. dan Handayani, T. H. W. (2019). Pengaruh pemanfaatan tepung kacang merah terhadap sifat organoleptik kue talam. *Universitas Negeri Yogyakarta*, 1–5.
- Teoh, S. L., Lai, N. M., Vanichkulpitak, P., Vuksan, V., Ho, H., & Chaiyakunapruk, N. (2018). Clinical evidence on dietary supplementation with chia seed (*Salvia hispanica* L.): A systematic review and meta-analysis. *Nutrition Reviews*, 76(4), 219–242. <https://doi.org/10.1093/NUTRIT/NUX071>
- Thea, F., Sudiarti, T., & Djokosujono, K. (2020). Faktor Dominan Kejadian Konstipasi Fungsional Pada Remaja di Jakarta. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 16(4), 129–136. <https://doi.org/10.22146/ijcn.47987>
- Tias, P. D. A. (2019). Aktivitas Antifungi Seduhan Daun Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius* Rxb.) Terhadap Pertumbuhan *Candida albicans* dengan Metode Sumuran. *Tesis*, 53(9), 1689–1699.
- Titin, A. dan. (2019). Pengaruh pemanfaatan tepung kacang merah terhadap sifat organoleptik kue

talam. *Universitas Negeri Yogyakarta*, 1–5.

U.S. Department of Agriculture, 2011. Others Grain and Seeds : Chia Seeds. *FoodData Central*, 519043, <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/519043/nutrients>. [08 Januari 2021]

U.S. Department of Agriculture, 2011. Nut and Seed Products : Seeds, chia seeds, dried. *FoodData Central*, 170554, <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/170554/nutrients>. [08 Januari 2021]

Winarno, F.G., 2002. Kimia Pangan dan Gizi, Penerbit PT. *Gramedia, Pustaka Utama, Jakarta*.

Yuselie, K. M. (2018). Fraktur Ekstremitas Bawah Di Instalasi Rawat Inap RSPAD Gatot Soebroto. *Tesis, d(2017)*, 1–15.