

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul Basit, Dkk. 2022. Hubungan Aktivitas Fisik Dengan Status Gizi Pada Anak Sekolah Selama Masa Pandemi Covid-19 Di Sdn Karang Mekar 9 Kota Banjarmasin
- Adzzahrah, S. 2021. Daya Terima Dan Kandungan Gizi Pudding Tofu Dengan Penambahan Yoghurt.
- Agus Supriyanto. 2018. Obesitas, Faktor Penyebab dan Bentuk-bentuk Terapinya
- Arbi, Armein Syukri. 2009. *Praktikum Evaluasi Sensori*. In: Pengenalan Evaluasi Sensori.
- Ayu M., Nisriina. 2017. Inovasi Produk Lemper Menggunakan Isi Olahan Daun Pepaya Sebagai Substitusi Melalui Analisis Uji Daya Terima Konsumen
- Cahyanti, Ni Kadek Indri. 2018. Studi Pembuatan Tempe Kacang Merah. Diploma thesis, Jurusan Gizi. Poltekkes Denpasar.
- Ferdian Hukana Taqwa, dkk. 2014. Pemanfaatan Sari Buah Pepaya (*Carica papaya L.*) Untuk Peningkatan Vitalitas PascaLarva Udang Vaname (*Litopenaeus Vannamei*)
- Imelda Telisa, Yuli Hartati, Arif Dwisetoyo Haripamilu. 2020. Faktor Risiko Terjadinya Obesitas Pada Remaja SMA
- Indhy Pamela Kesuma. 2015. Daya Terima Dan Kandungan Gizi (Serat Dan Protein) Biskuit Yang Diperkaya Rumput Laut Merah (*Eucheuma Cottonii*) Dan Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*).
- Mukhlis Syiatud Dianah. 2019. Uji Hedonik Dan Mutu Hedonik Es Krim SusuSapi Dengan Penambahan Pasta Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L.*)
- Nur Cahyawati, Dkk. 2018. Pengaruh Varietas Pepaya Dan KonsentrasiPenstabil Terhadap Karakteristik Velva Pepaya (*Carica Papaya L.*)
- Putri, Komang Riska Diantari. 2018. Pengaruh Penambahan Ekstrak Buah Kersen (*Muntingia Calabura L.*) Terhadap Karakteristik Puding

- Shodiq, Muhammad Fajar. 2017. Perkecambahan Benih Dan Pertumbuhan Bibit Pepaya Pada Berbagai Jenis Bahan Organik Dan Komposisi Media Tanam.
- Siti, dkk. 2019. Konsumsi Sayur-Buah Dan Aktivitas Fisik Sebagai Faktor Risiko Obesitas Pada Remaja Di Wilayah Kota Madya Yogyakarta.
- Sugiatmi, Rayhana, dkk. 2019. Peningkatan Pengetahuan Tentang Kegemukan Dan Obesitas Pada Pengasuh Pondok Pesantren Igbs Darul Marhamah Desa Jatisari. Kecamatan Cileungsi. Kabupaten Bogor. Jawa Barat
- Wijaya, Oei, Shinta Setiawati. 2018. Application Of Organoleptic Of Test Cata (Check-All-That-Apply) Method To Describe Milk Pudding Characteristics. Other Thesis, Unika Soegijapranata. Semarang.
- Windha Pratama. 2019. Daya Terima Snack Bar Rendah Energi Tinggi Serat Berbahan Dasar Tepung Mocaf Dan Tepung Kacang Merah
- Zulkan. 2014. Analisis Kandungan Asam Lemak Minyak Dari Ekstraksi Biji Kacang Merah Bercorak (*Phaseolus Vulgaris L. Varietas Kidney Beans*) Dengan Menggunakan Kromatografi Gas Dan Cara Mengajarkannya Di Sekolah. Skripsi Thesis, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim. Riau.