

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, Y. R., Windayani, N., Nuryantini, A. Y., Agustin, T. W., & Rochman, C. (2024). Analisis Hubungan Literasi Halal Dengan Konsumsi Makanan Siap Saji. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 6(1), 1–9. <https://doi.org/10.30997/jiph.v6i1.11579>
- Aliwasa, Teguh, Fratama, R., Ramadhan, A., Cahyuda, N., & Hetrik, M. (2024). *Uji Kandungan Karbohidrat Pada Mie Sagu Basah*. Jurnal Agroindustri Pangan Vol. 3, Nomor 3.
- Asmaq, N., & Marisa, J. (2020). Karakteristik Fisik dan Organoleptik Susu Segar di Medan Sunggal. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*, 22(2), 168. <https://doi.org/10.25077/jpi.22.2.168-175.2020>
- Astija, & Djaswintari. (2020). Analisis Kandungan Lemak Pada Abon Yang Dibuat Dari Jantung Pisang (*Musa paradisiaca*) dan Ikan Sidat (*Anguilla marmorata*). *Journal Of Nutrition College*. <http://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jnc/>
- Badan Standardisasi Nasional. (2006). *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori* *SN* 01-2346-2006. https://www.academia.edu/42337013/Standar_Nasional_Indonesia_Petunjuk_pengujian_organoleptik_dan_atau_sensori_67_240_Badan_Standardisasi_Nasional
- Budreviciute, A., Damiaty, S., Sabir, D. K., Onder, K., Schuller-Goetzburg, P., Plakys, G., Katileviciute, A., Khoja, S., & Kodzius, R. (2020). Management and Prevention Strategies for Non-communicable Diseases (NCDs) and Their Risk Factors. Dalam *Frontiers in Public Health* (Vol. 8). Frontiers Media S.A. <https://doi.org/10.3389/fpubh.2020.574111>
- Cia, A., Annisa, S. N., & Lion, H. F. (2020). *Asupan Zat Besi dan Prevalensi Anemia pada Remaja Usia 16-18 Tahun*. Politeknik Kesehatan Kemenkes Palangka Raya.
- Akbar, C. E., Sutiadiningsih, A., Sulandari, L., & Dewi, I. H. P. (2023). Proporsi Tepung Komposit Kacang Hijau (*Vigna ridicata*) dan Sagu (*Metroxylon sagu*) pada Pembuatan Cookies. *Journal of Creative Student Research*, 1(4), 368–384. <https://doi.org/10.55606/jcsrpolitama.v1i4.2323>
- da Silva, G. R., Viégas, I. de J. M., Júnior, M. L. da S., Gama, M. A. P., Okumura, R. S., Frazão, D. A. C., de Matos, G. S. B., Júnior, J. C. de S., Lima, E. do V., & Galvão, J. R. (2017). Growth and mineral nutrition of mahogany (*Swietenia macrophylla*) seedlings subjected to lime in Yellow Alic Latosol. *Australian Journal of Crop Science*, 11(10), 1297–1303. <https://doi.org/10.21475/ajcs.17.11.10.pne599>

- Golovko, T., Pogozhikh, M., Pak, A., Golovko, N., Pak, A., & Bakirov, M. (2018). Study of microelement distribution uniformity in a bulk of dough enriched with dietary supplements. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*, 4(11–94), 42–48. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2018.140134>
- Handayani, V., Najib, A., Syarif, R. A., Mahmud, A., Hamidu, L., & Ahmad, R. (2019). Uji Toksisitas Ekstrak Etanol Terpurifikasi Biji Mahoni (*Swietenia Mahagoni*). Dalam *Jurnal Fitofarmaka Indonesia* (Vol. 6, Nomor 2). www.jurnal.farmasi.umi.ac.id/index.php/fitofarmakaindonesia
- Henggu, K. U., & Nurdiansyah, Y. (2021). Review dari Metabolisme Karbohidrat, Lipid, Protein, dan Asam Nukleat. *Jurnal Kimia Sains dan Terapan*, 16, 10110. <https://ejurnalunsam.id/index.php/JQ>
- irma Fitria Ningsih, A., Nugrahani, R., Kharisma, N. H., & Novia Rizki, dan W. (2020). Perbedaan Kadar Zat Besi (Fe) Pada Belut Yang Dipanggang Dengan Belut Yang Dikukus Menggunakan Metode Spektrofotometri Serapan Atom. Dalam *JIKF* (Vol. 8, Nomor 2).
- Jadid, N., Arraniry, B., Hidayati, D., Purwani, K., Wikanta, W., Hartanti, S., & Rachman, R. (2018). Proximate Composition, Nutritional Values and Phytochemical Screening of Piper Retrofractum Vahl. Fruits. *Asian Pacific Journal of Tropical Biomedicine*, 7(1), 37–43. <https://doi.org/10.4103/2221-1691.221136>
- Janna, M., Sijid, St. A., & Pasau, N. S. (2022). Analisis proksimat pakan ikan di Balai Budidaya Air Payau Takalar. *Filogeni: Jurnal Mahasiswa Biologi*, 2(3), 86–90. <https://doi.org/10.24252/filogeni.v2i3.29547>
- Kemenkes. (2019). *Buku Pedoman Manajemen Penyakit Tidak Menular*. Kemenkes.
- Khalisa, Lubis, Y. M., & Agustina, R. (2021). Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*.L) (Organoleptic Test Fruit Juice Drink (*Averrhoa Bilimbi*.L)). *JFP Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4). www.jim.unsyiah.ac.id/JFP
- Mahdalena, D., Armaita, & Maifita, Y. (2020). *Analisis Aktivitas Anti Oksidan Flavonoid Daun Ekor Naga (Rhapidhophora Pinnata Schott) Dengan Dosis Bertingkat Terhadap Hematokrit Dan Kadar Hb Mus Musculus Babc Albino Jantan Yang Diberi Paparan Asap Rokok*. STIKes Piala Sakti Pariaman.
- Maryam, F., Subehan, S., & Musthainah, L. (2020). Isolasi Dan Karakterisasi Senyawa Steroid Dari Ekstrak Biji Mahoni (*Swietenia mahagoni* Jacq.). *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 7(2), 6–11. <https://doi.org/10.33096/jffi.v7i2.647>

- Mehta, N., Ahlawat, S. S., Sharma, D. P., & Dabur, R. S. (2015). Novel trends in development of dietary fiber rich meat products—a critical review. Dalam *Journal of Food Science and Technology* (Vol. 52, Nomor 2, hlm. 633–647). Springer. <https://doi.org/10.1007/s13197-013-1010-2>
- Khalisa, Lubis, Y. M., & Agustina, R. (2021). Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*.L) (Organoleptic Test Fruit Juice Drink (*Averrhoa Bilimbi*.L)). *JFP Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4). www.jim.unsyiah.ac.id/JFP
- Mohamed, I. I. (2020). Biochemical Studies On Mahogany Seeds. Dalam *Menoufia J. Agric. Biotechnology* (Vol. 5). <https://mjss.journals.ekb.eg/>
- Mostafa, M., Ara Jahan, I., Riaz, M., Hossain, H., Nimmi, I., Sattar Miah, A., & Chowdhury, J. U. (2011). Comprehensive analysis of the composition of seed cake and its fatty oil from *Swietenia mahagoni* Jacq. Growing in Bangladesh. *Dhaka University Journal of Pharmaceutical Sciences*, 10(1), 49–52. <https://doi.org/10.3329/dujps.v10i1.10015>
- Munarso, S. J., & Mulyawanti, I. (2019). Bringing local food to global market: A food technology perspective. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 309(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/309/1/012002>
- Muzadi, M., & Novizawati. (2020). *Pemanfaatan Biji Salak (Salacca Zalacca) dan Biji Mahoni (Swietenia Mahagoni (L.) Jacq) sebagai Olahan Kopi Salmon*. 1(4). Jurnal Inovasi Penelitian Vol.1 No.4.
- Nadia, L. S., Lejap, T. Y. T., & Rahmanto, L. (2023). Pengaruh Pengolahan Pangan terhadap Kadar air Bahan Pangan. *Journal of Innovative Food Technology and Agricultural Product*, 5–8. <https://doi.org/10.31316/jitap.vi.5780>
- Noor, U. N., Rosyidi, D., & Widati, A. S. (2013). *Pengaruh Penambahan Tepung Garut (Maranta Arrundinaceae) Terhadap Kualitas Fisik dan Organoleptik Nugget Kelinci*. Universitas Brawijaya.
- Pamela, V. Y., Riyanto, R. A., Kusumasari, S., Meindrawan, B., Diwan, A. M., & Istihamsyah, I. (2022). *Karakteristik Sifat Organoleptik Yoghurt Dengan Variasi Susu Skim Dan Lama Inkubasi*. Jurnal Pangan, Gizi, Kesehatan Vol.3 No.1
- Pangestika, W., Putri, F. W., & Arumsari, K. (2021). *Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Patin dan Tepung Tulang Ikan Tuna Untuk Pembuatan Cookies*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 9, Nomor 1.
- Pellegrino, R., Cheon, B., Forde, C., Oleszkiewicz, A., Pieniak, M., & Luckett, C. (2019). *The Contribution of Texture Contrasts and Combinations to Food*

Acceptance Across Cultures.
<https://doi.org/10.20944/preprints201907.0091.v1>

- Popescu, G. S., Radu, F., Velciov, A. B., Pîrvulescu, L., Cozma, A., Stănciugelu, M. M., Marcu, D.-F., & Hădărugă, N. G. (2022). *A Review: Water and Methods Employed for Moisture Determination in Food* (Vol. 28, Nomor 4). <http://>
- Prambandita, K. D. S., & Wulandari, N. W. M. (2024). Karakteristik Serat Kasar dan Kapasitas Antioksidan Biskuit dengan Substitusi Tepung Biji Alpukat (Persea Americana) terhadap Tepung Terigu. *Antigen : Jurnal Kesehatan Masyarakat dan Ilmu Gizi*, 2(2), 165–173. <https://doi.org/10.57213/antigen.v2i2.327>
- Pratiwi, S., Emelda, E., Kusumawardani, N., Munir, M. A., Azizah, A., & Pothitirat, W. (2024). Analysis of total phenolic content and antioxidant activity of mahogany seed infusion (Swietenia mahagoni (L.) Jacq.). *Jurnal Gizi dan Dietetik Indonesia (Indonesian Journal of Nutrition and Dietetics)*, 12(4), 262. [https://doi.org/10.21927/ijnd.2024.12\(4\).262-272](https://doi.org/10.21927/ijnd.2024.12(4).262-272)
- Puspitasari, A., & Hartanto, B. W. (2018). *Alternatif Produk Pangan Anak Jenis Sempol Berzat Besi Sebagai Tambahan Sumber Zat Besi Anak* (Vol. 18, Nomor 2).
- Rahayu, N., Hasanah, A., Prasetyaningsih, S. M., & Irfan, A. (2024). Karakteristik Organoleptik dan Fisikokimia Cookies Lidah Kucing dengan Penambahan Modified Cassava Flour dan Tepung Talas Beneng. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, 4(1), 1. <https://doi.org/10.26418/jft.v4i1.47055>
- Sari, I., & Jamaluddin. (2021). Kopi Anti-Diabetes “Mahoni Coffee” Untuk Pencegahan Penyakit Diabetes Melitus Di Kecamatan Berastagi. *Journal Health Of Education*, Vol.2, No.2.
- Wahyuni, F., Siddiq, M. N. A. A., Lestari, D., Efriwati, Mardiyah, U., Nurlaela, E., Sari, K., Syahidah, D., Kaluku, K., Dari, D. W., Pebrianti, S. A., Harsanto, B. W., & Rahmawati. (2020). *Pengantar Pangan Fungsional*. <https://www.researchgate.net/publication/374145316>
- Sein, T., & Myint, S. H. (2019). *Composition of Seed Oil and Leaf Essential Oil of Swietenia mahagoni (L) Jacq (Mahogani) by GC-MS Analysis* (Vol. 9, Nomor 2).
- Sihite, N. W., & Hutasoit, M. S. (2023). Potensi Bahan Pangan Lokal Indonesia Sebagai Pangan Fungsional Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan :Review. Dalam *Jurnal Riset Gizi* (Vol. 11, Nomor 2).
- Suciati, G., Karsiwi, R. R. M., & Gusnadi, D. (2020). *Biskuit Berbasis Ikan Patin Sebagai MPASI Bayi Usia 6-24 Bulan. E-Proceeding of Applied Science* Vol.6, No.2.

- Sudaryati, N. L. G., Sudiartawan, I. P., & Andyana, D. M. (2019). *Efektivitas Pemberian Hydroterapi Rendam Kaki Pada Penderita Hipertensi Di Banjar Sri Mandala, Kelurahan Dauharu Kabupaten Jembrana*. Universitas Hindu Indonesia.
- Sudiartawan, I. P., & Adnyana, I. M. D. M. (2022). Science Midwifery Efficacy of Hydrotherapy Soak Feet in Lowering Blood Pressure of Hypertension Sufferers in Dauharu Village, Jembrana. Dalam *Science Midwifery* (Vol. 10, Nomor 4). Online. www.midwifery.iocspublisher.org Journalhomepage:www.midwifery.iocspublisher.org
- Susanti, N., Nuraida, A., Amanda, I. A., & Khairunnisa. (2024). *Pencegahan dan Penanggulangan Penyakit Tidak Menular Pada Remaja*. 5(2).
- Susanto, D. A., & Kristiningrum, E. (2020). *Pengembangan Standar Nasional Indonesia (SNI) Definisi Pangan Fungsional*. Badan Standardisasi Nasional.
- Tibin, M. A., Ibrahim, B. M. M., Abdalla, S. E. M., Abutaba, Y. I. M., Jadalla, J. B., & Ebrahiem, M. A. (2021). Chemical composition and in vitro digestibility of some range plants. *Open Journal of Plant Science*, 094–098. <https://doi.org/10.17352/ojps.000040>
- Wahidin, M., Ika Agustiya, R., & Putro, G. (2022). *Beban Penyakit dan Program Pencegahan dan Pengendalian Penyakit Tidak Menular di Indonesia*. Jurnal Epidemiologi Kesehatan Indonesia Vol.6.
- WHO. (2022). *Noncommunicable diseases*. WHO.
- Wijaya, N. N., Indrayani, T., & Carolin, B. T. (2020). Pengaruh Pemberian Biji Mahoni Terhadap Kadar Glukosa Darah Pada Lansia Di Wilayah Kerja Puskesmas Banjar Kabupaten Pandeglang. *JAKHKJ*, 6(2).
- Winiastri, D. (2021). *Formulasi Snack Bar Tepung Sorgum (Sorghum bicolor (L.) moench) dan Labu Kuning (Cucurbita moschata) Ditinjau dari Uji Organoleptik dan Uji Aktivitas Antioksidan*. Jurnal Inovasi Penelitian Vol.2.
- Yunita, L., Rahmiati, B. F., Canny Naktiany, W., Lastyana, W., & Jauhari, M. T. (2022). *Analysis of Proximat and Dietary Fiber of Moringa Leaf Flour from Kupang Regency as Functional Food*. Jurnal Pangan, Gizi, Kesehatan Vol.3.
- Zuhria, S. A., Masruri, A., & Hartanti, D. A. S. (2023). Uji Kandungan Antioksidan dan Flavonoid Ekstrak Biji Tanaman Mahoni (Swietenia Mahagoni). Dalam *Jurnal Buana Sains* (Vol. 23, Nomor 1).