

DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhendra & Ridawati. (2017). Pelatihan Pembuatan Kemasan Dan Label Makanan Bagi Pelaku Usaha Makanan Di Desa Jampang, Kecamatan Kemang, Kabupaten Bogor. *Jurnal Sarwahita* Vol. 14 No. 02.
- Andrieti, Ristika. (2018). *Migrasi Kemasan Pangan*. Diakses pada 11 Juli 2022 dari, <http://bbkk.kemenperin.go.id/>
- Anonim. Fatsecret Indonesia. *Database Makanan dan Penghitung Kalori*. Diakses pada 12 Juli 2022 dari, <http://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi>
- Apriliani, P., Haryati, S., dan Sudjatinah. (2019). *Berbagai Konsentrasi Tepung Maizena Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Petis Udang*. *Jurnal Teknologi Pertanian*.
- Ayuningsih, Fajar. (2010). *Yuuk...Makan Oats Agar Lebih Sehat 25 Resep Snack and Healthy Drinks Serba Oats untuk anak*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. Tersedia dalam Google Books.
- Barlina, R. (2004). *Potensi buah kelapa muda untuk kesehatan dan pengolahannya*. *Perspektif*, 3(2), 46-60.
- BPOM, R. (2020). *Pedoman Label Pangan Olahan*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan RI.
- Elyasina, E., Machmud, R., & Murniwati, M. (2015). *Efektivitas Berkumur Dengan Larutan Infusum Kismis (Vitis Vinifera L) Terhadap Penurunan Indeks Plak Gigi*. *Andalas Dental Journal*, 3(1), 17-24.
- Erwin t., Lily dan Yang Nadia Miranti. (2021). *Kue Favorit Gluten Free Cake, Cookies, Snacks*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. Tersedia dalam Google Books.
- Fadiati, A. & Purwana, D. (2011). *Menjadi Wirausaha Sukses*. Bandung: Pt Remaja Rosdakarya.
- Fahmi, M. F., Adikara, R. T. S., & Warsito, S. H. (2015). *Pengaruh Penambahan Oat (Avena sativa) Pada Pakan Finisher Terhadap Kandungan Kolesterol Darah Pada Ayam Pedaging Jantan*. *Jurnal Agro Veteriner*, 3(2), 78-84.
- Fajariani, D., Gunadi, A., & Wahyukundari, M. A. (2017). *Daya Antibakteri Infusa Kismis (Vitis vinifera L.) Konsentrasi 100%, 50%, dan 25% Terhadap Streptococcus mutans (Antibacterial Activity of Raisins Infuse (Vitis vinifera L.) Concentration 100%, 50%, and 25% Against Streptococcus mutans)*. *Pustaka Kesehatan*, 5(2), 339-345.

- Handoyo, C. C., Claudia, G., & Firdayanti, S. A. (2018). *Klappertaart: an Indonesian–Dutch influenced traditional food*. *Journal of Ethnic Foods*, 5(2), 147-152.
- Hanum, Z. Yurliasni, dan Dzarnisa. (2022). *Teknologi Pengolahan Susu*. Aceh: Syiah Kuala University Press.
- Hayati, R. (2009). *Perbandingan susunan dan kandungan asam lemak kelapa muda dan kelapa tua (Cocos nucifera L.) dengan metode gas kromatografi*. *Jurnal Floratek*, 4(1), 18-28.
- Hidayati, Laili. (2021). *Teknik Pengolahan Hidangan Kontinental*. Jember: Cerdas Ulet Kreatif. Tersedia dalam Google Books.
- Ide, Pangkalan. (2013). *Agar Jantung Sehat 2*. Jakarta: Elex Media Komputindo. Tersedia dalam Google Books.
- Indonesia, J. P. H. *Upaya Pemahaman Pencantuman Label Pada Kemasan Produk Makanan Bagi Siswa SMA 12 Semarang*.
- Juliana, J., Limawan, C. A., & Sopyana, F. (2022). *Penggunaan Tepung Oat Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Brownies*. *Journal FAME: Journal Food and Beverage, Product and Services, Accomodation Industry, Entertainment Services*, 4(2).
- K. Leomitro, Andreas dan Made Astawan. (2013). *Khasiat Whole Grain*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Mintarti, I. S. (2006). *Ekstraksi Vanili Secara Enzimatik dari Buah Vanili (Vanilla Planifolia Andrews) Segar*.
- Mufreni, A. N. (2016). *Pengaruh Desain Produk, Bentuk Kemasan Dan Bahan Kemasan Terhadap Minat Beli Konsumen (Studi Kasus Teh Hijau Serbuk Tocha)*. *Jurnal Ekonomi Manajemen*, 2(2), 48-54.
- Nanda, Monika. (2021). *Mengenal Whole Grain, Refined Grain, dan Jenis Biji-bijian Lainnya*. Diakses pada tanggal 17 Juni 2022, dari <https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/mengenal-whole-grain-dan-refined-grain/>
- Nareswara, A. R., & Anjani, G. (2016). *Studi tentang susu almond dan kentang sebagai alternatif minuman fungsional untuk anak autis* (Doctoral dissertation, Diponegoro University).
- Novita A., Dina. (2020). *22 Variasi Klapertart*. Siduarjo: Genta Goup Production. Tersedia dalam Google Books.
- Nugraha, B. F., Sumardianto, S., Suharto, S., Swastawati, F., & Kurniasih, R. A. (2021). *Analisis Kualitas Dendeng Ikan Nila (Oreochromis niloticus) Dengan*

- Penambahan Berbagai Jenis Dan Konsentrasi Gula*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan, 3(2), 94-104.
- Nyonya, Rumah. (2013). *1200 Resep Masakan Dan Kue Legendaris*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Pahruzi, A., & Ninsix, R. (2016). *Studi Penambahan Tepung Maizena Sebagai Bahan Pengental Terhadap Karakteristik Saos Pisang Moli*. Jurnal Teknologi Pertanian, 5(1), 8-14.
- Philips, Darwin. (2013). *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Purwakarta: Sinar Ilmu.
- Prasetyo, A., & Rahayu, M. (2021). *Potensi Konsumsi Kelapa Muda (Cocos nucifera L.) pada Orang Sehat dalam Meningkatkan Nafsu Makan dan Berat Badan*. Jurnal Kedokteran dan Kesehatan, 17(1), 58-65.
- Puji, Aprinda. (2021). *Mengenal Nutrisi Susu Oat alias Susu Gandum yang Tak Kalah Sehat*. Diakses pada 2 juli 2022 dari, <https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/nutrisi-susu-oat-gandum/>
- R. Iqbal, Muhammad. (2020). *Mengenal Makanan Whole Grain dan Manfaatnya bagi Kesehatan*. Diakses pada 17 juni 2022, dari <https://www.klikdokter.com/info-sehat/read/2698142/mengenal-makanan-whole-grain-dan-manfaatnya-bagi-kesehatan>
- Rachmawati, F., Suhartiningsih., Afifah N. A. C., dan Bahar A. (2021). *Pengaruh Jumlah Bubuk Kayu Manis (Cinnamomum burmannii) Terhadap Sifat Organoleptik Sus Kering*. Jurnal Tata Boga.
- Rasa, Warna, Aroma. Pada KBBI Daring. Diambil pada 11 Juli 2022, dari <https://kbbi.web.id/>
- S, Emma dan Wirakusumah (2007). *Cantik dan awet muda dengan buah, sayur dan herbal*. Depok: Niaga Swadaya. Tersedia dalam Google Books.
- S. Bekti, Wenny dkk. (2020). *Olahan Apel Dan Stroberi (Pastry Dan Pie) Serta Pengemasannya*. Malang: Media Nusa Creative. Tersedia dalam Google Books.
- Somantri, Ratna dan Tanti K. (2013). *Kisah dan khasiat teh*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama. Tersedia dalam Google Books.
- Syarbini, M. Husin. (2016). *Pastry Preneur*. Solo: Tiga Serangkai.
- Utami, N. D., Hamidah, S., & Lastariwati, B. (2020). *Oatmeal Cookies Sebagai Pengganti Makanan Selingan Untuk Penderita Diet Rendah Kalori*. Home Economics Journal, 4(2).

Widarta, I. W. R., TP, S., & SI, M. (2017). *Teknologi Telur*. Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Udayana Denpasar, Bali.

Widyatama, Andika. (2019). *Susu Full Cream dan Susu Skim, Apa Bedanya?*. Diakses pada 5 juli 2022 dari, <https://www.klikdokter.com/info-sehat/read/3624722/susu-full-cream-dan-susu-skim-apa-bedanya>

