

DAFTAR PUSTAKA

- AACC Report (2001). *"The Definition of Dietary Fibre" (PDF)*. Cereal Foods World. 46: pp. 89–148. ISSN 0146-6283. Diarsipkan dari versi asli (PDF) tanggal 2007-09-28.
- Andarwulan, N., dan S. Koswara. 1989. *Kimia Vitamin*. Rajawali Pers, Jakarta.
- Agustin, A. T., Zaini, M. A., & Handito, D. (2020). *Pengaruh Metode Dan Suhu Blanching Terhadap Persenyawaan Serat Batang Pisang Sebagai Bahan Baku Pembuatan Ares: The Effect of Methods and Temperature of Blanching Treatment on Fiber Compounds of Banana Stem as Raw Material of Ares*. Pro Food, 6(1), 609-622.
- Arpilasari, Ni Kadek Juli (2021) *Hubungan Suasana Tempat Perawatan Dan Lama Hari Rawat Dengan Sisa Makanan Pasien Di Rumah Sakit*. Diploma thesis, Poltekkes Kemenkes Denpasar Jurusan Gizi 2021.
- Ares, G., Gámbaro, A., & Giménez, A. (2010). *Influence of Information on Sensory and Hedonic Perception of a Vegetable Soup*. Food Quality and Preference, 21(8), 948-951. doi:10.1016/j.foodqual.2010.07.004
- Arshad, M. S., Bhatti, H. N., & Kaur, A. (2021). *Effect of Blanching and Drying Temperature on Phenolic Compounds, Vitamin C and Antioxidant Activity of Cauliflower*. Journal of Food Science and Technology, 58(1), 184-194.
- Astuti, I. R. (2020). *Pemanfaatan sayuran pada pembuatan sayur sop sebagai upaya meningkatkan gizi keluarga*. Journal of Nutrition College, 9(1), 79-86.
- Ayustaningwarno, Fitriyono. 2014. *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Barden, L. (2008). *The Science of Broth*. *The World of Food Ingredients*, 16(2), 14-16.
- Bell, S., Becker, W., Vásquez-Caicedo, A. L., Hartmann, B., Møller, A., & Buttriss, J. (2006). *Report on nutrient losses and gains factors used in European food composition databases*. European Food Information Resource Network: Brussels, Belgium.
- Bognár, A. (2002). *Tables On Weight Yield Of Food And Retention Factors Of Food Constituents For The Calculation Of Nutrient Composition Of Cooked Foods (Dishes)*. Karlsruhe, Germany: BFE.
- Cendanawangi, D. N., Tjaronosari, T., & Palupi, I. R. (2016). *Ketepatan porsi berhubungan dengan asupan makan pada lanjut usia di Panti Sosial Tresna Werdha Budi Luhur, Bantul, Yogyakarta*. Jurnal Gizi dan Dietetik Indonesia (Indonesian Journal of Nutrition and Dietetics), 4(1), 8-18.

- City, M. (2021). *Effects Of Air Temperature And Blanching Pre-Treatment On Phytochemical Content, Antioxidant Activity And Enzyme Inhibition Activities Of Thai Basil Leaves (Ocimum Basilicum Var. Thyriflorum)*. Food Research, 5(1), 337-342.
- Damayanti, S. (2014). *Hubungan Variasi Menu , Besar Porsi , Sisa Makanan Dan Sakit Umum Daerah Cengkareng*. 24, 1–8. <https://adoc.pub/hubunganvariasi-menu-besar-porsi-sisa-makanan-dan-tingkat-k.html>
- Damodaran, S., Parkin, K. L., & Fennema, O. R. (Eds.). (2007). *Fennema's food chemistry*. CRC press.
- Departemen Gizi Rumah Sakit Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2014). *Buku Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) 2013*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Diakses dari <https://ahligizi.id/blog/2021/12/27/buku-pedoman-pelayanan-gizi-rumah-sakit-pgrs-2013/>.
- Dewi, A., Idi, S., & Slamet, I. (2016). *Variasi Campuran Tepung Kulit Pisang Kepok Sebagai Sumber Kalsium Pada Brownies Kukus Ditinjau Dari Sifat Fisik, Organoleptik Dan Kadar Kalsium* (Doctoral dissertation, Poltekkes kemenkes Yogyakarta).
- El-Ishaq, Abubakar dan Obirinakem, Simon. (2015). Effect of Temperature and Storage on Vitamin C Content in Fruits Juice. International Journal of Chemical and Biomolecular Science, 1(2):17 – 21.
- Fadilla, C., Rachmah, Q., & Juwariyah, J. (2020). *Gambaran Sisa Makanan Pasien Rawat Inap RSUD Kabupaten Sidoarjo*.
- Fauzi, M., Diniyah, N., Rusdianto, A. S., & Kuliahsari, D. E. (2017). *Penggunaan Vitamin C Dan Suhu Pengeringan Pada*. Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian| Volume, 14(2), 108-115.
- Fellows, P. J. (2022). *Food Processing Technology: Principles And Practice*. Woodhead publishing.
- Fitrian, A.V. (2015). *Pengaruh Lama Perebusan Terhadap Kadar Kalsium Pada Sayur Brokoli (Brassica oleracea L.)*.
- Gomes, A. et al. (2020) 'Evaluation of hospital food Waste-A case study in Portugal', Sustainability (Switzerland), 12(15). Available at: <https://doi.org/10.3390/su12156157>.
- Gordon, 1990. *Assessing Antioxidant And Prooxidant Activities And Phenolic Compound*. Journal of Agriculture and Food Chemistry. 48: 3597-3604.
- Habiba, et al (2017) '*Hubungan Depresi , Asupan , dan Penampilan Makanan dengan Sisa Makan Pagi Pasien Rawat Inap (Studi di Rumah Sakit Islam*

- Jemursari Surabaya) Association between Depression , Intake , and Appearance of Food with the Morning Food Waste among Inpatients (S', Amerta Nutr, pp. 198–208. doi: 10.20473/amnt.v1.i3.2017.198-208.*
- Hasdar, M. (2024). *Organoleptik Telur Puyuh Asin Yang Direbus Dengan Larutan Garam. Journal of Technology and Food Processing (JTFFP)*, 4(01), 10-21.
- Heldman, DR; Hartel, RW. 1997. *Principles of Food Processing*. USA, Aspen Publishers.
- Hernani dan Rahardjo. 2006. *Taman Yang Berkasiat Antioksidan*. Jakarta: Penebar Swadaaya
- Histifarina, D., D. Musaddad, dan E. Murtiningsih. 2004. *Teknik Pengeringan dalam Oven untuk Irisan Wortel Kering Bermutu*. Balai Penelitian Tanaman Sayuran. *Jurnal Hortikultura* 14(2):107-112.
- Indraswari, S., Achadi, E. L. and Mutiara, M. (2020) '*Efek Kepuasan Pasien terhadap Sisa Makan pada Pasien dengan Diet Lunak*', *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat*, 9(01), pp. 28–34. doi: 10.33221/jikm.v9i01.472.
- Iswara, I., & Yonata, A. (2016). *Efek Toksik Konsumsi Monosodium Glutamate*. *Majority*, 5(3), 100-104.
- Kamsiati, E., Rahayu, E., & Herawati, H. (2020). *Pengaruh Blanching Terhadap Karakteristik Daun Ubi Kayu Instan*. *METANA*, 16(1), 39-46.
- Kementrian Kesehatan RI., 2013. *Pedoman Gizi Rumah Sakit (PGRS)*. Jakarta: Kementrian Kesehatan RI.
- Khanifah, 2018. *Hubungan Antara Rasa Dan Penampilan Makanan Dengan Sisa Makanan Pasien Di RSUD dr. Soeselo Kabupaten Tegal*. [thesis] Universitas Muhammadiyah Semarang
- Kim, T.J., Silvia, J.L., Kim, M.K. dan Jung, Y.S. (2010). *Enhanced Antioxidant Capacity And Antimicrobial Activity Of Tannic And By Thermal Processing*. *Food Chemistry* 118: 740-746.
- Kumalaningsih, S. 2006. *Antioksidan Alami Penangkal Radikal Bebas, Sumber manfaat, Cara penyediaan, dan Pengolahan*. Surabaya: Trubus. Agrisarana.
- Kusnandar, F., Sudarmadji, S., & Haryanto, B. (2011). *Kimia Pangan*. Bogor: Penerbit IPB Press.
- Kusnandar, F., Sudarmadji, S., & Haryanto, B. (2011). *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

- Kusnandar, F., Sudarmadji, S., & Haryanto, B. (2011). *Pengaruh Pengolahan terhadap Kandungan Vitamin C dalam Sayuran*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, 22(2), 143-149.
- Kwan, Y.I., Apostolidis, E. dan Shetty, K. (2007). Traditional diet of Americans for management of diabetes and hypertension. Journal of Medicinal Food 10: 266-275.
- Laporan PKL SPMI (2022). Poltekkes Kemenkes Malang.
- Legowo, Antono. 2005. Pengaruh *Blanching* terhadap Sifat Sensoris dan Kadar Provitamin Tepung Labu Kuning. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.
- Lestari, Y. (2018). *Pengalaman Perawat Dalam Penerapan Standar Pelayanan Keperawatan Gawat Darurat Pasien Sindrom Koroner Akut Di Instalasi Gawat Darurat Rumah Sakit Tipe C: Studi Fenomenologi*.
- Li, F., Wu, S., Zhou, X., & Chen, J. (2018). *Effects of Different Blanching Methods on Nutritional and Sensory Qualities of Chinese Kale (Brassica alboglabra L.)*. International Journal of Food Properties, 21(1), 182-192.
- Lola, A. (2009). *The effect of boiling on the nutrients and anti-nutrients in two non conventional vegetables*. Pakistan Journal of Nutrition, 8(9), 1430-1433.
- Lumbantoruan, D. (2012). *Hubungan Penampilan Makanan dan Faktor Lainnya dengan Sisa Makanan Biasa Pasien Kelas 3 Seruni RS Puri Cinere Depok Bulan April-Mei 2012*. [Skripsi] Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia.
- Made, A. (2016). Proses Pencoklatan (Browning Process) Pada Bahan Pangan. Denpasar. Universitas Udayana.
- Masuku, A.M. 2014. Efektifitas Konsentrasi Natrium Bisulfit dan Lama *Blanching* terhadap Parameter Kualitas Tepung Jambu Mete. Jurnal Ilmiah Agribisnis dan Perikanan 7(2): 1-6
- McGee, H. (2007). On food and cooking: the science and lore of the kitchen. Simon and Schuster.
- Meade, S. J., Reid, E. A., & Gerrard, J. A. (2005). The impact of processing on the nutritional quality of food proteins. Journal of AOAC International, 88(3), 904-922.
- Minh, N.P. (2016). *Several Parameters of Blanching and Drying Influencing to Quality of Dried Pumpkin*. Journal of Global Pharma Technology.
- Moehyi, S. 1992. Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga. Jakarta: Penerbit Bharatara.

- Molyneux, P. 2004. The Use of Stable Free Radical diphenylpicrylhydrazil (DPPH) for estimating antioxidant activity, *Songklanakarin J. Sci. Technol.*, 26 (2): 211-219
- Muchtadi & Tien. 2013. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Alfabeta: Bandung.
- Mulyadi, M.I. 1995. Pengaruh Pengeringan Beku terhadap Kandungan Tokoferol pada beberapa Jenis Sayuran. Skripsi. Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Mulyati, N.D.1994. Mempelajari Pengaruh Metode Pemasakan Terhadap Stabilitas Karoten Pada Beberapa Sayuran Hijau. Skripsi. Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumber Daya Keluarga, Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Mumpuni, E. (2021). *Analisis Food Waste Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit Umum Daerah Ibnu Sina Kabupaten Gresik*. Ghidza Media Jurnal, 3(1), 202-206.
- Muryanto, E. (2016). *Pengaruh metode blanching pada kandungan vitamin C sayur sop*. Jurnal Gizi, Kesehatan Reproduksi dan Epidemiologi, 2(1), 78-85.
- Nadhifah, A. (2020). *Kadar Air Dan Warna Penyedap Alami Jamur Tiram (Pleurotus Ostreatus) Berdasarkan Perlakuan Awal (PreTreatment)* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Semarang).
- Ningsih, U. D. (2017). *Perbedaan Kadar Vitamin C pada Buah Kersen (Muntingia calabura L.) Berwarna Merah dan Hijau Muda* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Semarang).
- Nottingham Flavour Research Group. (n.d.). *Flavour Research: Broths, Stocks, and Soups*.
- Nugrahani, S. (2019). *Pengaruh Blanching Terhadap Mutu Kimia Dan Organoleptik Umbi Yakon (Smallanthus Sonchifolius)*. UNESA Journal of Chemistry, 8(2).
- Nur, M., Tanita, N.D., & Suprayogi, S. (2023). *Optimasi Suhu Dan Lama Waktu Steam Blanching Untuk Pembuatan Jagung Manis Pipil Beku Varietas Paragon*. Jurnal Pangan dan Agroindustri.
- Nuraisyah, A., Rodiahwati, W., & Isworo, R. I. (2021). *Karakteristik Pasta Bawang Merah (Allium Ascalonicum L.) Berdasarkan Perbedaan Sistem Emulsi*. Jurnal TAMBORA, 5(1), 40-45.
- Nurul Asiah, S. T., Cempaka, L., Ramadhan, K., Matatula, S. H., & TP, S. (2020). *Prinsip Dasar Penyimpanan Pangan Pada Suhu Rendah*. Nas Media Pustaka.

- Nurul Hidayati. (2021). *Nutrisi RSA UGM: Ini 6 Tahapan Asuhan Gizi di Rumah Sakit*. Diakses dari <https://www.kompas.com/edu/read/2021/12/27/210313671/nutrisi-rsa-ugm-ini-6-tahapan-asuhan-gizi-di-rumah-sakit>
- Oktaviani, A. L. (2011). *Studi Optimalisasi Pre-Treatment Blanching dan Metode Pembekuan pada Brokoli (Brassica oleracea L. var. Italica)* (Doctoral dissertation, Prodi Teknologi Pertanian Unika Soegijapranata).
- Olivera, D.F., Vina, S.Z., Marani, C.M., Ferreyra, R.M., Mugride, A., Chaves, A.R. dan Mascheroni, R.H. (2008). Effect of *blanching* on the quality of brussels sprouts (*Brassica Oleracea* L. *gemmifera* DC) after frozen storage. *Journal of Food Engineering* 84:148-155
- Palupi, N. S., Zakaria, F. R., & Prangdimurti, E. (2007). *Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi Pangan*. Modul e-Learning ENBP, Departemen Ilmu & Teknologi Pangan-Fateta-IPB, 1-14.
- Patras, A.; B. K. Tiwari; dan N. P. Brunton. (2011). *Influence of Blanching and Low Temperature Preservation Strategies on Antioxidant Activity and Phytochemical Content of Carrots, Green Beans and Broccoli*. *Food Science and Technology* 44 : 299-306.
- Pavia, D. L., Voortman, T., Uiterwaal, C. S., Gorissen, D. M., Jansen, M. C., & Franco, O. H. (2019). *Dietary Intakes of Herbs, Spices and Condiments are Positively Associated with Whole Grain Intake and LDL-Cholesterol Levels in Healthy Adults: Results from the WHISTLER Study*. *Nutrients*, 11(6), 1406.
- Permatasari, N. A. (2018). *Faktor Konversi Berat Mentah Ke Masak Pada Hidangan Sayur Dalam Berbagai Teknik Pengolahan Di Rsu Mitra Delima Bululawang-Malang*. Perpustakaan Poltekkes Kemenkes Malang. <http://perpustakaan.poltekkes-malang.ac.id/assets/file/kti/1503000061/>
- Permenkes RI No. 129. (2008). *Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit (SPMRS)*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Permenkes RI No. 28. (2019). *Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Pomeranz, Y. (Ed.). (2013). *Food analysis: theory and practice*. Springer Science & Business Media.
- Prabandari, I. M. 2015. *Pengaruh Lama Penyimpanan dan Perebusan Daun Sirsak Segar (Annona muricata Linn) Terhadap Aktivitas Antioksidan Sari Daun Sirsak*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian, Bogor.

- Pujimulyani, D., Raharjo, S., Marsono, Y., & Santoso, U. (2010). *Aktivitas antioksidan dan kadar senyawa fenolik pada kunir putih (Curcuma mangga Val.) segar dan setelah blanching*. *Agritech*, 30(2).
- Rahayu, Anak Agung Istri (2021) *Hubungan Penyajian Makanan Lunak Dengan Sisa Makanan Pasien Di Rsud Sanjiwani Gianyar*. Diploma thesis, Poltekkes Kemenkes Denpasar Jurusan Gizi 2021.
- Rahayu, E. S., et al. (2019). *Khasiat dan Manfaat Sayuran*. Yogyakarta: Penerbit Deepublish.
- Rahmawati, Navratilofa, Novitaningtyas Mulya C 2012, *Laporan Besar Praktek Kerja Lapang Pelayanan Gizi Institusi (PKL-PGI) Di RSUD Kota Salatiga*
- Ramesh S. *Importance of Plate Waste Assessment in a Hospital Kitchen*. *Int J Adv Res*. 2018;4(2):611–3.
- Randhir, R., Young-In, K. dan Kalidas, S. (2008). *Effect Of Thermal Processing On Phenolics, Antioxidant Activity And Health-Relevant Functionality Of Select Grain Sprouts And Seedlings*. *Innovative Food Science and Emerging Technology* 9: 355-364
- Rastini, E. K., Minah, F. N., Puspita, A., & Berliana, R. (2017). *Pemanfaatan Sumber Omega-9 Dari Substitusi Tepung Biji Alpukat (Persea Americana M.) Dalam Pembuatan Keripik Simulasi*. *Prosiding SENIATI*, 3(2), D6-1.
- Rochmah, T.N. (2020) *'Improving Nutrition Services to Reduce Plate Waste in Patients Hospitalized Based on Theory of Constraint'*, *Amerta Nutrition*, 4(4). Available at: <https://doi.org/10.20473/amnt.v4i4.2020.335-341>.
- Roy, M. K.; L. R. Juneja; S. Isobe; dan T. Tsushida. (2009). *Steam Processed Broccoli (Brassica oleracea) Has Higher Antioxidant Activity in Chemical and Cellular Assay Systems*. *Food Chemistry* 114 : 263-269.
- Safnowandi, S. (2022). *Pemanfaatan Vitamin C Alami sebagai Antioksidan pada Tubuh Manusia*. *Biocaster: Jurnal Kajian Biologi*, 2(1), 1-8.
- Saidi, I. A., Azara, R., & Yanti, E. (2021). *Buku Ajar Pasca Panen dan Pengolahan Sayuran Daun*. Umsida Press, 1-123.
- Saras, T. (2023). *Bawang Putih: Khasiat Alamiah yang Pedas dan Ajaib*. Tiram Media.
- Setiarto, R. H. B., Widhyastuti, N., & Sumariyadi, A. (2018). *Peningkatan kadar pati resisten tipe III tepung singkong termodifikasi melalui fermentasi dan pemanasan bertekanan-(Improvement level of resistant starch type III on modified cassava flour using fermentation and autoclaving-cooling)*. *Biopropal Industri*, 9(1), 9-23.

- Shams E. Madiha M. Makhoulf. Ola SS. *Effect of Some Cooking Methods on Natural Antioxidants And Their Activities in Some Brassica Vegetables*. World Applied Science Journal. 2013. 26 (6).p. 697-703
- Silalahi, J 2006. Makanan Fungsional. Penerbit Kanisius. Yogyakarta
- Soekarto, S.T. dan M. Hubeis. 2000. *Metodologi Penelitian Organoleptik*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Somsu W, Kongkachuichai R, Sungpuang P, Charoensiri R. 2007. *Effect Of Three Conventional Cooking Methods On Vitamin C, Tannin, Myo-Inositol Phosphates Contents In Selected Thai Vegetables*. Journal of Food Composition and Analysis. 21: 187-197.
- Subeki. 1998. *Pengaruh Cara Pemasakan terhadap Kandungan Antioksidan Beberapa Macam Sayuran Serta daya Serap dan Resistensinya Pada Tikus Percobaan*. Tesis. Program Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Sudargo, T., & Aristasari, T. (2018). *1000 Hari Pertama Kehidupan*. Ugm Press.
- Sulistiyorini, E. (2019). *Proses pembuatan dan pengaruh kualitas sayur sop terhadap kepuasan konsumen*. Jurnal Gizi, Pangan, dan Kesehatan, 3(2), 123-130.
- Sumardilah, D. S. (2022). *Analisis Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Rumah Sakit*. Jurnal Kesehatan, 13(1), 101-109.
- Sumasto, F., Safril, S., Imansuri, F., Wirandi, M. (2022). *Penerapan Manajemen Kualitas Terpadu Pada Industri Makanan Skala Mikro, Kecil Dan Menengah (Studi Kasus Umkm Nasi Goreng)*. Jurnal PASTI (Penelitian dan Aplikasi Sistem dan Teknik Industri).
- Susana Medho, M., & Muhamad, E. V. (2019). *Pengaruh Blanching Terhadap Perubahan Nilai Nutrisi Mikro Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera)*. Partner, 24(2), 1010-1019.
- Tanuwijaya, L.K. et al. (2018) 'Sisa Makanan Pasien Rawat Inap: Analisis Kualitatif', Indonesian Journal of Human Nutrition, 5(1). Available at: <https://doi.org/10.21776/ub.ijhn.2018.005.01.6>
- Tahir, M. M. (2023). *Penanganan Pasca Panen Dan Produk Olahan Sayuran*. Nas Media Pustaka.
- Utama, I. (2021). *Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Isa Makanan Biasa Pada Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Denpasar Jurusan Gizi 2021).
- Viña S. Z., Olivera, D. F., Marani, C. M., Ferreyra, R. M., Mugridge, A., Chaves, A. R. dan Maschereni, R. H. (2007). *Quality Of Brussels Sprouts*

(*Brassica Oleracea L. Gemmifera DC*) As Affected By Blanching Method. *Journal of Food Engineering* 80: 218-225.

Volden, J.; G. I. A. Borge; M. Hansen; T. Wicklund; dan G. B. Bengtsson. (2008). *Processing (Blanching, Boiling, Steaming) Effect on The Content of Glucosinolates and Antioxidant-Related Parameters in Cauliflower (Brassica oleracea L ssp. botrytis)*. *Food Science and Technology* 42: 63-73.

Wahyuningsih, D. (2008). *Pengaruh Cara dan Waktu Blanching terhadap Kadar Antiosianin dan Vitamun C Bunga Turi Merah (Sesbania grandiflora L. (Pers).)*. Skripsi, Fakultas Agroindustri, Universitas Mercu Buana, Yogyakarta

Widyasanti, A., Rohdiana, D., & Ekatama, N. (2016). *Aktivitas Antioksidan Ekstrak Teh Putih dengan Metode DPPH*. *EDUFORTECH*, 1(1), 1-9.

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

Winarno FG dan Aman M. 1981. *Fisiologi Pasca Panen*. Jakarta: Sastra Hudaya

Wirakusumah, Emma Satriaty. *Jus buah & sayuran: 148 resep jus untuk menjaga kesehatan dan kebugaran anda*. Niaga Swadaya, 2006.

Xu, B.J. dan Chang, S.K.C. (2007). *A Comparative Study On Phenolic Profiles And Antioxidant Activities Of Legumes Affected By Extraction Solvent*. *Journal of Food Science* 72: 59-66.

Yulianingtyas. (2019, May 22). *Analisis Kualitas Makanan, Standar Porsi Dan Sisa Makanan Pada Penyelenggaraan Makan Siang Anak Usia 12-36 Bulan Di Arjuna Daycare Malang*. KTI. <http://perpustakaan.poltekkes-malang.ac.id/assets/file/kti/1603000050/>

Zuhra, C.F., Tarigan, J.B., and Sihotang, H., (2008), *Aktivitas Antioksidan Senyawa Flavonoid dari Daun Katuk (Sauropus androgynus (L) Merr.)*, *Journal* Vol.3, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Sumatera Utara, Sumatera Utara.