

DAFTAR PUSTAKA

- Al-Baarri, A. N. (2020). Pengantar pangan fungsional. Universitas Negeri Semarang Press.
- Arikunto, S. (2010). Prosedur penelitian: Suatu pendekatan praktik (Edisi revisi). Rineka Cipta.
- Badan Pusat Statistik. (2019). Survei Sosial Ekonomi Nasional (SUSENAS) 2019. Jakarta: BPS.
- Badan Pusat Statistik. (2020). Survei Sosial Ekonomi Nasional (SUSENAS) 2020. Jakarta: BPS.
- Badan Pusat Statistik. (2021). Survei Sosial Ekonomi Nasional (SUSENAS) 2021. Jakarta: BPS.
- Badan Pusat Statistik. (2022). Survei Sosial Ekonomi Nasional (SUSENAS) 2022. Jakarta: BPS.
- Badan Pusat Statistik. (2023). Survei Sosial Ekonomi Nasional (SUSENAS) 2023. Jakarta: BPS.
- Badan Pusat Statistik. (2024). Statistik Pemuda Indonesia 2024.
- Boirie, Y., Dangin, M., Gachon, P., Vasson, M. P., Maubois, J. L., & Beaufrère, B. (1997). *Slow and fast dietary proteins differently modulate postprandial protein accretion*. Proceedings of the National Academy of Sciences, 94(26), 14930-14935.
- Creswell, J. W. (2014). *Research design: Qualitative, quantitative, and mixed methods approaches (4th ed.)*. SAGE Publications.
- Damayanti, E., & Yuliarti, O. (2020). Karakteristik sirup gula cair dari singkong sebagai alternatif pemanis alami. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 8(2), 112-120.
- Education and Food Consumption Patterns: *Quasi-Experimental Evidence from Indonesia*. (2021). arXiv.
- Gisslen, W. (2016). Professional baking (7th ed.). Hoboken, NJ: John Wiley & Sons.
- GoodStats. (2023, July 12). 83% pemuda Indonesia alami masalah kebugaran jasmani.
- Haryanto, R., & Nugroho, F. A. (2022). Pengaruh konsentrasi gelatin terhadap tekstur dan daya terima silky pudding berbahan dasar susu kedelai. Jurnal Gizi dan Pangan Fungsional, 10(1), 15-21.
- Hui, Y. H. (2006). Bakery products: Science and technology. Ames, IA: Blackwell Publishing.

- Karim, A. A., & Bhat, R. (2009). *Gelatin alternatives for the food industry: Recent developments, challenges and prospects*. Trends in Food Science & Technology, 19(12), 644-656.
- Kementerian Pemuda dan Olahraga Republik Indonesia. (2023). Laporan Indeks Pembangunan Olahraga 2023. Satudata Kemenpora.
- Kementerian Pemuda dan Olahraga Republik Indonesia. (2024). Laporan Indeks Pembangunan Olahraga 2024. Satudata Kemenpora.
- Kusuma, D., & Wulandari, E. (2022). Tren konsumsi makanan sehat dan fungsional di Indonesia: Sebuah tinjauan literatur. Jurnal Gizi dan Pangan, 17(1), 10-18.
- Labensky, S. R., Hause, A. M., & Martel, P. (2014). *On cooking: A textbook of culinary fundamentals* (5th ed.). Boston, MA: Pearson Education.
- Lasmanawati, E., & Andrianti, A. Z. (2014). Menyiapkan dan mengolah hidangan penutup panas dan dingin.
- Meilgaard, M., Civille, G. V., & Carr, B. T. (2007). *Sensory evaluation techniques* (4th ed.). CRC Press.
- Melnyk, B. M., Kelly, S. A., Jacobson, D. L., Arcoleo, K., & Shaibi, G. Q. (2013). *Improving physical activity, healthy eating, and mental health in adolescents: A school-based intervention*. Journal of Adolescent Health, 52(4), S13-S20.
- Migoya, F. J. (2012). *The Elements of Dessert*. Wiley.
- Miles, M. B., & Huberman, A. M. (1994). *Qualitative data analysis: An expanded sourcebook* (2nd ed.). SAGE Publications.
- Mozaffarian, D. (2016). Dietary and policy priorities for cardiovascular disease, diabetes, and obesity: a comprehensive review. Circulation, 133(2), 187-225.

- Pemuda, K., & Indonesia, O. R. (n.d.). Industri olahraga: Sumber pertumbuhan ekonomi baru.
- Prasetyo, A. (2023). Karakteristik dan potensi gula singkong sebagai pemanis alternatif dalam produk makanan dan minuman. *Jurnal Agritech*, 41(1), 55-64.
- Putri, D. M., & Hasanah, N. (2021). Preferensi konsumen terhadap produk silky pudding kemasan siap saji. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 14(2), 89-96.
- Rachmawati, A., Suryani, A., & Pramono, Y. B. (2019). Ilmu bahan makanan. UPT Penerbit Universitas Jember.
- Riduwan. (2016). Metode dan teknik menyusun tesis. Alfabeta.
- Salim, F. (2024). Perancangan UI/UX aplikasi pencari tempat gym berbasis mobile dengan menggunakan metode design thinking. *Informatech: Jurnal Ilmiah Informatika dan Komputer*, 1(2), 66-76.
- Setiadi, N. (2003). Manajemen pemasaran. PT Raja Grafindo Persada.
- Setyaningrum, D., & Rahmawati, R. (2018). Analisis sensorik dalam pengembangan produk pangan. UIN-Malang Press.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., & Suhardi. (2007). Analisa bahan makanan dan pertanian. Yogyakarta
- Sugiyono. (2017). Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D. Alfabeta.
- Sumarwati, M., Mulyono, W. A., Nani, D., Swasti, K. G., & Abdilah, H. A. (2022). Pendidikan kesehatan tentang gaya hidup sehat pada remaja tahap akhir. *Jurnal Abdimas BSI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 36-48.
- Widjojo, M., & Widi, K. (2020). Peningkatan usaha Milky Pudding Dapurmaunaa. *Jurnal Titra, Universitas Kristen Petra*.
- Wijaya, O. G. M., Meiliana, M., & Lestari, Y. N. (2021). Pentingnya pengetahuan gizi untuk asupan makan yang optimal pada atlet sepak bola. *Nutrizione: Nutrition Research and Development Journal*, 1(2), 22-33.
- Winarno, F. G. (2004). Kimia pangan dan gizi. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. (2004). Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wisesa, S., Soraya, A. I., & Wahyudin, W. (2024). Isolat protein whey meningkatkan satiety dan mengurangi asupan kalori melalui induksi sinyal anoreksigenik. *Mandala of Health*, 17(1), 11-28.
- Yusnita, H. W., & Yulianto, A. (2013). Upaya food & beverage restaurant dalam meningkatkan kepuasan tamu melalui variasi produk. *Khasanah Ilmu: Jurnal Pariwisata dan Budaya*, 4(1).
- Zahra, S., & Muhlisin, M. (2020). Nutrisi bagi atlet remaja. *JTIKOR (Jurnal Terapan Ilmu Keolahragaan)*, 5(1), 81-93.