

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, R. T. (2017). Faktor-faktor yang Mempengaruhi Tingkat Konsumsi Bahan Pangan Sumber Protein Hewani Asal Ternak di Kecamatan Kuala Jambi Kabupaten Tanjung Jabung Timur.
- Amelinda, E., Widarta, I.W.R., & Darmayanti, L.P.T. (2018). Pengaruh Waktu Maserasi Terhadap Aktivasi Antioksidan Ekstrak Rimpang Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 7(4), 165.
- Arumsari, I., & Sofyaningsih, M. (2020). Evaluation of nutrient content of chia flour (*Salvia hispanica* L.) and sesame flour (*Sesamum indicum* L.) as alternative flour rich in fiber and protein. *ARGIPA (Arsip Gizi Dan Pangan)*, 5(1), 27–33.
- Bruno, L. (2019). Mensintesa protein (albumin, globulin, faktor koagulasi) dan memetabolisme zat yang Sampel untuk pemeriksaan total protein adalah serum atau plasma. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Gizi Unida. (2020). *Manfaat dan Cara Konsumsi Chia Seed yang Perlu Kamu Tahu*. [Http://Gizi.Unida.Gontor.Ac.Id/](http://Gizi.Unida.Gontor.Ac.Id/). \
- Hasan, K. (2010). Penetapan Kadar Protein Dengan Metode Metode Sokletasi Pada Terung Kopek Ungu Dan. *Skripsi*. UIN Alauddin Makassar
- Hrnčič, M. K., Ivanovski, M., Cör, D., & Knez, Ž. (2020). Chia Seeds (*Salvia Hispanica* L.): An overview-phytochemical profile, isolation methods, and application. *Molecules*, 25(1)
- Killeit, U. (2019). The chemical composition and nutritional value of chia seeds – current state of knowledge. *Deutsche Lebensmittel-Rundschau*, 115(9), 1–16.
- Knez Hrnčič, M., Cör, D., & Knez, Ž. (2018). Subcritical extraction of oil from black and white chia seeds with n-propane and comparison with conventional techniques. *Journal of Supercritical Fluids*, 140(June), 182–187.
- Kusnandar, F., Safari, A., & Syamsir, E. (2020). Perubahan Karakteristik Fisik Model Minuman Biji Chia Akibat Proses Pemanasan, Perubahan pH, Penambahan Gula dan Garam. *Jurnal Mutu Pangan*, 7(1), 21–29.
- Kustiyah, E., Saing, B., Widodo, H., & Piti, V. (2019). *Ekstraksi Protein dari Rhodophyta dan Chlorophyta Dari Perairan Pulau Pari Sebagai Alternatif Antioksidant*. 1(1), 18–25.
- Lohanda, A. L. (2016). Pemberian Ekstrak Biji Chia (*Salvia hispanica*) Mencegah

Dislipidemia pada Tikus (*Rattus norvegicus*) Jantan Wistar Putih yang diberi Diet Tinggi Kolesterol.99.

Nasional, S., Pertanian, F., & Jambi, U. (2018). *tahun 2018*. 699–707.

Nur Annisa Maulidia David. (2017). Penentuan kadar protein daging ikan terbang (*Hyrudicthys oxycephalus*) sebagai substitusi tepung dalam formulasi biscuit. <http://resptori.uin-alauddin.ac.id/4764/1/Skripsi>. Nur Annisa Maulidia. 70100113059.pdf

Nurhayati, N., Mappiratu, M., & Musafira, M. (2018). Pembuatan Konsentrat Protein dari Biji Kelor (*Moringa oleifera* L.) dan Analisis Profil Asam Amino. Kovalen: Jurnal Riset Kimia, 4(1), 24-32.

Permanasari, Y., & Aditianti. (2017). the Consumption of Foods Which High Calories and Fat But Low in Fiber and Physical Activity and Its Relationship To Obesity in Children Aged 5-18. *Pusat Penelitian Dan Pengembangan Upaya Kesehatan Masyarakat, Badan Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan, Kementerian Kesehatan RI*, 40(2), 95–104.

Pratiwi, H., Ari Yusasrini, N. L., & Kencana Putra, I. N. (2018). Pengaruh pH Ekstraksi Terhadap Rendemen, Sifat Fisiko-Kimia dan Fungsional Konsentrat Protein Kacang Gude (*Cajanus cajan* (L.) Millsp). Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA), 7(1), 1.

Ratna, L. (2016). Definisi Protein. *Unimus*, 9–40.

Safari, A., Kusnandar, F., & Syamsir, E. (2016). Biji Chia : Karakteristik Gum dan Potensi Kesehatannya Chia Seeds: Mucilage Characteristic and Its Health Potential. *Pangan*, 25(2), 137–146.

Uii. (2018). *Modul Asam Amino, Peptida dan Protein*. 15–35. <http://diploma.chemistry.uui.ac.id/wp-content/uploads/2018/01/2.-PROTEIN.pdf>

Waharjani. (2015). Makanan Yang Halal Lagi Baik Dan Implikasinya Terhadap Kesalehan Seseorang Oleh: Waharjani Tafsir Hadis Universitas Ahmad Dahlan. *Komunikasi Dan Pendidikan Islam*, 4(2), 193–204.

Wardhana, A. H., Husein, A., & Manurung, J. (2005). Efektifitas Ekstrak Biji Srikaya (*Annona squamosa* L) dengan Pelarut Air , Metanol dan Heksan terhadap Mortalitas Larva Caplak *Boophilus microplus* secara In Vitro. *Jitv*, 10(2), 134–142.

Yanlinastuti, & Fatimah, S. (2016). Pengaruh Konsentrasi Pelarut untuk Menentukan Kadar Zirkonium dalam Paduan U-Zr dengan Menggunakan Metode Spektrofotometri UV-VIS. *PIN Pengelolaan Instalasi Nuklir*, 1(17), 22–33