

DAFTAR PUSTAKA

- Ali, N.M., *et al.* 2012. dalam Rasbawati. 2021. *Pemanfaatan Biji Chia (Salvia hispanica L.) untuk Meningkatkan Kualitas Susu Diversifikasi.* Jurnal Peternakan Indonesia. Vol.23. No.2:159 – 167.
- Attalla and El-Hussieny, 2017. *Characteristics of Nutraceutical Yoghurt Mousse Fortified with Chia Seeds.* Int J Environ Agric Biotechnol. 2017;2(4):2033–46.
- Ayerza, R. dan W. Coates.. 2007. *Effect of Dietary l-Linolenic Fatty Acid Derived From Chia When Fed as Ground Seed, Whole Seed and Oil on Lipid Content and Fatty Acid Composition of Rat Plasma.* Annals of nutrition and metabolism. Vol. 51(1): 27–34.
- Barrientos, V. A., A. Aguirre, and R. Borneo. 2012. “Chia (*Salvia hispanica L.*) can be used to manufacture sugar-snap cookies with an improved nutritional value,” International Journal of Fuzzy Systems, 1: 135–143.
- Borneo, R., A. Aguirre. and A. E. Leon. 2010. *Chia (Salvia hispanica L.) gel can be used as egg or oil replacer in cake formulations.* Journal of the American Dietetic Association. 110(6): 946–949.
- Brissette, C. 2013. *The Effect of Salvia hispanica L. Seeds on Weight Loss in Overweight and Obese Individuals with Type 2 Diabetes Mellitus.* University of Toronto. Department of Nutritional Sciences.
- China, M., *et.al.* 2019. *Proximate Composition and Sensory assesment of beans pudding prpared using two different cooking methods.* Research Journal of Food Science and Nutrition 4(2):58 – 64. DOI: 10.31248/rjfsn2019.069.
- Craig, R. 2004. *Application for approval of whole chia (Salvia hispanica L.) seed and ground whole seed as novel food ingredient.* Northern Ireland, Company Representative. Mr D Armstrong.
- Defano. 2000. *Ilmu Makanan Ternak.* Gajah Mada University Press Fakultas Peternakan Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Dianah dan Rayhan, 2021 . *Bread Fruits Pudding Dengan Pemanis Alami Sebagai Alternatif Dessert Untuk Pasien Diabetes Mellitus.* Sekolah vokasi, IPB. Jurnal sains vol. 11 (1) : 33 – 48
- European Comission. 2009. *Authorising the Placing on the market of chia seed (salvia hispanica) as Novel Food Ingredient Under Regulation (EC) No '258/97 of the European Parliament and of the Council. (notified under document C (2009) 7645).* The Comission of the European Comunities.OJ.L 294/14, 11.11.2009.
- European Food Safety Authority, 2009. *Scientific Opinion Of The Panel On Dietic Products Nutrition An Allergies On A Request From The European Comission On The Safety Of 'Chia Seed (Salvia hispanica) and Ground Whole Chia Seed' As A Food Ingredient.* European Food Safety Authority J. 996: 3 – 26.

- Hernandez, L.M. 2012. *Gum Form Chia Seeds (Salvia hispanica): Microstructure, Physico-Chemical Characterization and Application in Food Industry*. PhD Thesis at Pontificia Universidad Catolica de Chile, 120h.
- Hrnčič. M. K., M. Ivanovski, Cör and Ž. Knez. 2019. *Chia Seeds (Salvia hispanica L.): An Overview—Phytochemical Profile, Isolation Methods, and Application*. *Molecules* 2020, 25: 11.
- Istiqmawati, Dwi R. 2021. *Analisis Vitamin A Pada Olahan Puding Wortel (Daucus Carota L.) Segar dan Rebus dengan Menggunakan Metode Spektrofotometri UV-Vis*. Tugas Akhir program studi diploma iii farmasi. Politeknik harapan bersama.
- Ixtaina, V.Y., S. M. Nolasco, and M. C. Tomas. 2008. *Physical properties of chia (Salvia hispanica L.) seeds*. *Industrial Crops and Products*, 28(3): 286–293.
- Karra, 2007. *Ilmu Makanan Ternak Dasar*. Gajah Mada University: Yogyakarta
- Katili, A.S., 2009. *Struktur an Fungsi Protein Kolagen*. *Jurnal Pelangi Ilmu* 2(5) : 19-29.
- Khairul. 2009. *Ilmu Gizi dan Makanan Ternak*. Bandung: Penerbit Angkasa.
- Kompas.com, 2022. *Cara Menanam Chia Seed Di Pot, Sumber Makanan Nutrisi Tinggi*. <https://www.kompas.com/homey/read/2022/09/29/085500276/cara-menanam-chia-seed-di-pot-sumber-makanan-nutrisi-tinggi>. Diakses 28 Desember 2022.
- Kusnandar, F., A. Safari, dan E. Syamsir. 2020. *Perubahan Karakteristik Fisik Model Minuman Biji Chia Akibat Proses Pemanasan, Perubahan Ph, Dan Penambahan Gula Dan Garam*. *Jurnal Mutu Pangan*. 7(1): 21-29.
- Lohanda, 2016. *Pemberian Ekstrak Biji Chia (Salvia Hispanica) Mencegah Dislipidemia Pada Tikus (Rattus Norvegicus) Jantan Wistar Putih Yang Diberi Diet Tinggi Kolesterol*. Tesis Program Magister Program Studi Ilmu Biomedik Program Pascasarjana. Universitas Udayana Denpasar.
- Lukito, Agung. 2007. *Lobster Air Tawar*. Jakarta : Penebar Swadaya Pendidikan Indonesia.
- Mahmud et al. 2008 dalam Sofiati. 2020. *Uji Kadar Air, Abu, dan Karbohidrat pada Sagu Ikan Cakalang di Kabupaten Pulau Morotai*. *Jurnal Ilmu Kelautan*. Vol.2. No. 1:23-30.
- Nduko. J. M., dkk. 2018. *Application of chia (Salvia hispanica) seeds as a functional component in the fortification of pineapple jam*. *Food Sci Nutr*. 2018(6): 2344–2349.
- Oliveira, M. R., dkk. 2015. *Evaluation of replacing wheat flour with chia flour (Salvia hispanica L.) in pasta*. *emina: Ciências Agrárias*, 36(4): 2545–2553.

- Paramita, 2020 . *Analisis Sensori Smoothies dengan Penambahan Chia Seeds sebagai Pangan Tinggi Serat*. Preventia: Indonesian Journal of Public Health, Vol 5, No 2. Hal: 90 – 97. Universitas Negeri Malang.
- Persagi. 2009. *Kamus Gizi*. Jakarta : PT Kompas Media Nusantara.
- Pilrang, W.G. dan S. Djojosoebagio.2002. *Fisiologi Nutrisi*. IPB Press. Bogor.
- Rasbawati dan Irmayani.2021. *Pemanfaatan Biji Chia (Salvia hispanica L.) untuk Meningkatkan Kualitas Susu Diversifikasi*. Jurnal Peternakan Indonesia, Vol. 23 (2): 159-167. Universitas Muhammadiyah Parepare – Indonesia
- Reyes, C.E., A. Tecante A., dan M.A.L.Valdivia. 2008. *Dietary fibre content and antioxidant of phenolic compounds present in Mexican chia (Salvia hispanica L.) seeds.*).food chemistry. Vol. 107(2): 656-663.
- Romankiewicz et. al. 2017. *The effect of chia seed (Salvia hispanica) addition on quality and nutritional value of wheat bread*. Hindawi J. Food Qual 7352631: 1-7
- Sakti, L. 2018. *Pengaruh Substitusi Tepung Wortel (Daucus carota L.) pada Pembuatan Takoyaki Terhadap Daya Terima Konsumen*. Jurnal Program Studi Pendidikan Vokasi Seni Kuliner Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta. Jakarta.
- Safari A, F. Kusnandar, dan E. Syamsir. 2018. *Biji Chia : Karakteristik Gum dan Potensi Kesehatannya*. Pangan. 2016. 25(2):137–46
- Safari, A., F. Kusnandar, dan E. Syamsir. 2016. *Biji Chia: Karakteristik Gum dan Potensi Kesehatannya Chia Seeds: Mucilage Characteristic and Its Health Potential*. Pangan, 25(2): 137 – 146.
- Sediaoetama, A.D.2008. *Ilmu Gizi*. Jakarta : Dian Rakyat.
- Sunur, I.C. 2019. Mengenal Asam Lemak Esensial. <http://www.alodokter.com/mengenal-asam-lemak-esensial>. Diakses 17 Juni 2023.
- Suparjo. 2010. *Analisis Bahan Pakan Secara Kimiawi*. Laboratorium Makanan Ternak Fakultas
- Suryono dkk. 2018.*Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif*. Jurnal Pariwisata, Vol.5 No.2
- Syarif, R dan Halid, H. (2000). *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Bogor : Arcan
- Triharditia, Riza. 2016. *Penentuan Nilai Optimasi Dari Karakteristik Organoleptik Aroma dan Rasa Produk Teh Rambut Jagung Dengan Penambahan Jeruk Nipis dan Madu*. Jurnal Agrosience. Vol.6. No. 1 : Januari – Juni 2016
- USDA. 2019. *USDA National Nutrient Database for Standard Reference*.Release 2018. USDA.