

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Adila, N. T. H. (2021). The Hubungan Infeksi Saluran Pernafasan Akut dengan Kejadian Stunting. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 10(1), 273–279. <https://doi.org/10.35816/jiskh.v10i1.605>
- Aini, N. Q., & Wirawani, Y. (2013). Kontribusi Mp-Asi Biskuit Substitusi Tepung Garut, Kedelai, Dan Ubi Jalar Kuning Terhadap Kecukupan Protein, Vitamin a, Kalsium, Dan Zink Pada Bayi. *Journal of Nutrition College*, 2(4), 458–466. <https://doi.org/10.14710/jnc.v2i4.3727>
- Amalia, R., & Danuwarsa. (2019). Penetapan Komposisi Asam Lemak Kacang Kedelai Secara Kromatografi Gas. *Prosiding Temu Teknis Jabatan Fungsional Non Peneliti*, 12, 269–271.
- Andri Haryono A.K, Nur Endang Sukarini, A. H., Dughita, P. A., Adib, Respati, N., Fitroh, B. A., & Linungit, A. (2021). Pengaruh Penambahan Buah Naga (*Hylocereus Polyrhizus*) Terhadap Sifat Organoleptik Puding Susu Kambing. *Bulletin of Applied Animal Research*, 3(2), 79–82. <https://www.ejournal.unper.ac.id/index.php/BAAR>
- Anggraini, T., Dewi, Y. K., & Sayuti, K. (2017). Karakteristik Sponge Cake Berbahan Dasar Tepung Beras Merah, Hitam, dan Putih dari Beberapa Daerah di Sumatera Barat. *Jurnal Litbang Industri*, 7(2), 123. <https://doi.org/10.24960/jli.v7i2.3378.123-136>
- Ardiansyah, S. Wulan, N.M.S., Sulistiawati, F. Kusmana, O., Kautsar, M.A., Saputra, A.W. Priskusanti, R.D., Hidayah, M.S., Meilinda, V., Rafsanjani, T.M., Rubiyanti, R., Noflidaputri, R., Nengsih, W. (2022). *Gizi dalam Kesehatan Reproduksi* (H. S. Mansyur (ed.)). Yayasan Penerbit Muhammad Zaini Anggota IKAPI.
- Ariska, S. B., & Utomo, D. (2020). *Kualitas minuman serbuk instan sereh (Cymbopogon citratus) dengan metode foam mat drying*. 11(36).
- Arum, H., & Purwidiani, N. (2014). Pengaruh jumlah ekstrak jahe dan susu skim terhadap sifat organoleptik yoghurt susu kambing etawa. *Jurnal Mahasiswa Teknologi*, 03, 116–124. <http://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jmtp/article/view/9041>
- Asiah, N., Sembodo, R., Prasetyaningrum, A. (2012). Aplikasi Metode Foam-Mat Drying pada Proses Pengeringan Spirulina. *Jurnal Teknologi Kimia Dan Industri*, 1(1), 461–467. <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jtki>

- Aspects, M., Flavor, S., In, A., & Different, T. (2016). *Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa , Warna , Tekstur , Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda*. November, 0–4.
- Badan, K., Obat, P., & Makanan, D. A. N. (2019). *Badan pengawas obat dan makanan republik indonesia*.
- Budimarwanti, C. (2019). Komposisi dan Nutrisi pada Susu Kedelai. *Compotition Nutrition*, 1–7.
- Changmai, M., & Kumar, M. (2021). *Adsorption: Fundamental Processes and Applications*. Interface Science and Technology. <https://www.sciencedirect.com/topics/chemistry/bulk-density>
- Civille, G. V., & Carr, B. T. (2020). Attribute Difference Tests: How Does Attribute X Differ between Samples? *Sensory Evaluation Techniques*, 153–182. <https://doi.org/10.1201/b19493-13>
- Daud, A., Suriati, & Nuzulyanti. (2019). Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *Lutjanus*, 24(2), 11–16.
- Dewi, N. T., & Widari, D. (2018). Hubungan Berat Badan Lahir Rendah dan Penyakit Infeksi dengan Kejadian Stunting pada Baduta di Desa Maron Kidul Kecamatan Maron Kabupaten Probolinggo. *Amerta Nutrition*, 2(4), 373. <https://doi.org/10.20473/amnt.v2i4.2018.373-381>
- Fitriyono, A. (2014). *Buku_Ayustarningwarno_2014_Tek Pangan.pdf*.
- Gao, R., Xue, L., Zhang, Y., Liu, Y., Shen, L., & Zheng, X. (2022). Production of blueberry pulp powder by microwave-assisted foam-mat drying: Effects of formulations of foaming agents on drying characteristics and physicochemical properties. *Lwt*, 154, 112811. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.112811>
- Gismawaty, L. (2018). *FORMULASI BUBUR BAYI INSTAN DARI TEPUNG PREGELATINISASI UMBI UWI UNGU (Dioscorea alata L.) DENGAN TEPUNG KEDELAI (Glycine max L. Merr) SEBAGAI ALTERNATIF MAKANAN PENDAMPING AIR SUSU IBU*. Universitas Hasanuddin Makassar.
- Gozalli, M., Nurhayati, & A., N. (2015). Karakteristik tepung kedelai dari jenis impor dan lokal (varietas anjasmoro dan baluran) dengan perlakuan perebusan dan tanpa perebusan. In *J. Agroteknologi* (Vol. 9, Issue 2).
- Hadiningsih, N. (2004). *Optimasi Formula Makanan Pendamping ASI dengan Menggunakan Metode Surface Methodology (RSM)*. Thesis. Institut Pertanian

Bogor.

Hariyadi, T. (n.d.). *Aplikasi Metoda Foam-Mat Drying Pada Proses Pengeringan Tomat Menggunakan Tray Dryer*. 250–257.

Harleni, H., & Nidia, G. (2017). PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG KEDELAI (glycine max (l.) Merrill) TERHADAP MUTU ORGANOLEPTIK DAN KADAR ZAT GIZI MAKRO BROWNIES KUKUS SEBAGAI ALTERNATIF SNACK BAGI ANAK PENDERITA KEP. *JURNAL KESEHATAN PERINTIS (Perintis's Health Journal)*, 4(2), 54–65. <https://doi.org/10.33653/jkp.v4i2.231>

Imani, N. (2020). *Stunting Pada Anak Kenali dan Cegah Sejak Dini*. Hikam Media Utama.

Indira, F., Januar, J., & Kusmiati, A. (2009). Trend Produksi dan Prospek Pengembangan Komoditas Buah Naga di Kabupaten Jember. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 3(2), 71–78.

Intan, A. N. (2019). Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP- sumber karbohidrat . Pertumbuhan produksi beras putih adalah adanya kandungan Pertanian Kementerian Pertanian , 2016). 58 , 1 % . Selain itu pisang kaya akan mineral campuran berbasis tepung kedelai , tepung hedonik ., *Jurnal Teknologi Pangan Dan Kesehatan*, 1, 1–7. http://jurnal.usahid.ac.id/index.php/teknologi_pangan/article/view/164

Irmayanti. (2020). *Nilai Rendemen Dan Karakteristik Organoleptik Dangke Berbahan Dasar Susu Segar Dan Susu Bubuk Komersial*. 274–282.

Ismayasari, A. A., Wahyuningsih, & Paramita, O. (2014). Studi Eksperimen Pembuatan Enting-Enting Dengan Bahan Dasar Kedelai Sebagai Bahan Pengganti Kacang Tanah. *Food Science and Culinary Education Journal*, 1(1), 56–64.

Jadhav, S. B., & Nirval, M. M. (2021). *Assessment of quality parameters and sensory evaluation of soy flour prepared from roasted soybean*. 10(8), 1562–1565.

Julianti. (2017). *FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI PRODUKSI GULA PADA PT. PERKEBUNAN NUSANTARA X PERSERO PABRIK GULA TAKALAR*. Universitas Muhammadiyah Makasar.

Kamenyangan, M. G. (2020). *Nutrisi Pada Bayi dan Balita di Era New Normal Pandemi Covid 19*. <https://www.idai.or.id/artikel/seputar-kesehatan-anak/nutrisi-pada-bayi-dan-batita-di-era-new-normal-pandemi-covid-19>

- Karina. (2015). ASI Sebagai Pilihan Untuk Perbaiki Perkembangan Motorik Bayi. *Majority*, 4(7), 85–90.
- Kartini, A. (2016). Kejadian Stunting Dan Kematangan Usia Tulang Pada Anak Usia Sekolah Dasar Di Daerah Pertanian Kabupaten Brebes. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 11(2), 214. <https://doi.org/10.15294/kemas.v11i2.4271>
- Kemkes RI. (2018). Buletin Jendela Data dan Informasi Kesehatan: Situasi Balita Pendek di Indonesia. *Kementerian Kesehatan RI*, 20.
- Kominfo. (2019). *Kominfo ajak masyarakat turunkan Prevalensi Stunting*. https://m.kominfo.go.id/content/detail/17436/kominfo-ajak-masyarakat-turunkan-prevalensi-stunting/0/sorotan_media
- Kristanti, D., Ainia Herminiati, A., & Yuliantika, N. (2021). Karakteristik Fisikokimia MP-Asi Bubur Bayi Instan Berbasis Mocaf dengan Substitusi Tepung Tempe dan Susu Skim sebagai Sumber Protein. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 15(1), 12. <https://doi.org/10.26578/jrti.v15i1.6412>
- Kurniawan, D., Soetrisno, E., S. (2021). Pengaruh Perendaman Telur Ayam Ras ke Dalam Air Rebusan Daun Melinjo (*Gnetum Gnemon L.*) terhadap Oksidasi, Daya Buih, dan Kualitas Internal. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 9(3), 311–327. <https://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JIPT>
- Kusnandar, F. (2019). *Kimia Pangan Komponen Makro* (D. L. Inarotut (ed.); 1st ed.). Bumi Aksara.
- Lamusu, D. (2007). *UJI ORGANOLEPTIK JALANGKOTE UBI JALAR UNGU (Ipomoea batatas L) SEBAGAI UPAYA DIVERSIFIKASI PANGAN ORGANOLEPTIC TEST JALANGKOTE UBI JALAR PURPLE (Ipomoea batatas L) AS FOOD DIVERSIFICATION EFFORT*. 3(1), 9–15.
- Lestiarini, S., & Sulistyorini, Y. (2020). Perilaku Ibu pada Pemberian Makanan Pendamping ASI (MPASI) di Kelurahan Pegirian. *Jurnal PROMKES*, 8(1), 1. <https://doi.org/10.20473/jpk.v8.i1.2020.1-11>
- Listina, R. (2017). *Budidaya Buah Naga* (TIM MU (ed.)). Mitra Utama.
- Listyoningrum, H., & Harijono. (2015). Optimasi Susu Bubuk Dalam Makanan Pendamping Asi (Mp-Asi). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(4), 1302–1312.
- Liza Munira, S. (2023). *Disampaikan pada Sosialisasi Kebijakan Intervensi Stunting Jakarta, 3 Februari 2023 Hasil Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) 2022*. 77–77. <https://promkes.kemkes.go.id/materi-hasil-survei-status-gizi-indonesia-ssgi-2022>

- M, J. I., Abbas, A., Rafique, H., M, F. N., & Rasool, A. (2018). A review paper on foam-mat drying of fruits and vegetables to develop powders. *MOJ Food Processing & Technology*, 6(6), 465–467. <https://doi.org/10.15406/mojfpt.2018.06.00207>
- Makarim, F. R. (2021). *Segudang Manfaat yang Didapatkan dari Buah Naga Merah*. Halodoc. <https://www.halodoc.com/artikel/segudang-manfaat-yang-didapatkan-dari-buah-naga-merah>
- Marlina, M., Wijaya, M., & Kadirman, K. (2019). PENGARUH PENAMBAHAN BUAH NAGA MERAH (*Hylocereus polyrhizus*) TERHADAP MUTU PERMEN KARAMEL SUSU. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 5(1), 85. <https://doi.org/10.26858/jptp.v5i1.8199>
- Maulidah, W. B., Rohmawati, N., Sulistiyani, S., Gizi, B., Masyarakat, K., Masyarakat, F. K., & Jember, U. (2019). Faktor yang berhubungan dengan kejadian stunting pada balita di Desa Panduman Kecamatan Jelbuk Kabupaten Jember Risk factor of stunting among under five children in Panduman Village , Jelbuk Sub- District , Jember Regency Hasil survei Pemantauan Status Gi. *Ilmu Gizi Indonesia*, 02(02), 89–100.
- Mufida, L., Widyaningsih, T. D., & Maligan, J. M. (2015). Prinsip Dasar Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) untuk Bayi 6 – 24 Bulan : Kajian Pustaka. Basic Principles of Complementary Feeding for Infant 6 - 24 Months : A Review. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(4), 1646–1651.
- Mugianti, S., Mulyadi, A., Anam, A. K., & Najah, Z. L. (2018). Faktor Penyebab Anak Stunting Usia 25-60 Bulan di Kecamatan Sukorejo Kota Blitar. *Jurnal Ners Dan Kebidanan (Journal of Ners and Midwifery)*, 5(3), 268–278. <https://doi.org/10.26699/jnk.v5i3.art.p268-278>
- Mulyani, T., Yulistiani, R., Nopriyanti, R. (2014). PEMBUATAN BUBUK SARI BUAH MARKISA DENGAN METODE “Foam-Mat Drying.” *Jurnal Rekapangan*, 8(1), 22–38.
- Nataliani, M. M., Kosala, K., Fikriah, I., Isnuwardana, R., & Paramita, S. (2018). PENGARUH PENYIMPANAN DAN PEMANASAN TERHADAP STABILITAS FISIK DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN LARUTAN PEWARNA ALAMI DAGING BUAH NAGA (*Hylocereus costaricensis*). *Jurnal Tumbuhan Obat Indonesia*, 11(1). <https://doi.org/10.22435/toi.v11i1.8688.1-10>
- Ningsi, M., Naiu, A. S., & Yusuf, N. (2020). Karakteristik Mutu Permen Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Yang Difortifikasi Rumput Laut (*Kappaphycus alvarezii*). *Jambura Fish Processing Journal*, 2(1), 12–20.

<https://doi.org/10.37905/jfpj.v2i1.4639>

- Ningtyas, Y. P., Udiyono, A., & Kusariana, N. (2020). Pengetahuan Ibu Berhubungan Dengan Stunting Pada Balita Di Wilayah Kerja Puskesmas Karangayu Kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal)*, 8(1), 107–113.
- Pangesty, D. R. H. (2018). *Identifikasi Pigmen dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Naga*. 1–58.
- Pantaleon, M. G., Hadi, H., & Gamayanti, I. L. (2016). Stunting berhubungan dengan perkembangan motorik anak di Kecamatan Sedayu, Bantul, Yogyakarta. *Jurnal Gizi Dan Dietetik Indonesia (Indonesian Journal of Nutrition and Dietetics)*, 3(1), 10. [https://doi.org/10.21927/ijnd.2015.3\(1\).10-21](https://doi.org/10.21927/ijnd.2015.3(1).10-21)
- Picauly, I., Sarci, D., Toy, M., Gizi, J., & Masyarakat, K. (2013). *ANALISIS DETERMINAN DAN PENGARUH STUNTING TERHADAP PRESTASI BELAJAR ANAK SEKOLAH DI KUPANG DAN SUMBA TIMUR, NTT (The Determinant Analysis and the Impact of Stunting for School Children School Performance in Kupang and Sumba Timur, NTT)*. 8(72), 55–62.
- Pratiwi, W.M., Taufiq, Z. (2017). *Diary Pintar Bunda Menyusui dan MP-ASI*. Jakarta. Elex Media Komputindo.
- Purwanto, P., & Hersoelistyorini, W. (2011). Studi Pembuatan Makanan Pendamping Asi (Mp-Asi) Menggunakan Campuran Tepung Kecambah Kacang Kedelai, Kacang Hijau, Dan Beras. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 2(3), 115561.
- Puspita, vita ayu, Kadarisman, D., & Apriyantono, A. (2011). KARAKTERISASI FLAVOR BUAH NAGA PUTIH (Hylocereus SKRIPSI VITA AYU PUSPITA FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN. *Skripsi* :, 1–84.
- Putri, D. C. L. A., Putra, I. N. K., & Suparthana, I. P. (2019). PENGARUH PENAMBAHAN SARI BUAH NAGA MERAH (Hylocereus SUSU SAPI DAN KACANG MERAH (Phaseolus vulgaris). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 8(1), 8–17.
- Rachmawati, L. (2016). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Kedelai Terhadap Kadar Protein Dan Daya Terima Nugget Udang Rebon. *Skripsi Kesehatan Masyarakat*, 21–112.
- Rachnaida, A., & Rahmawati, R. (2022). *Pembuatan Bubuk Buah Naga dalam Kegiatan Magang Industri MBKM di PT Samudra Mas Nusantara , Sidoarjo , Jawa Timur*. 2(2), 59–67.

- Rahayu, A. S. (2018). *Formulasi Bubuk Instant dengan Substitusi Tepung Daun Kelor sebagai MP-ASI Tinggi Kalisum untuk Bayi Usia 6-12 Bulan*. Politeknik Negeri Jember.
- Rahmawati, L., & Saputrayadi, A. (2020). *Inovasi Pembuatan Cookies Kaya Gizi Dengan Proporsi Tepung Bekatul dan Tepung Kedelai*. 7(1).
- Rani, H., & Yatim Widodo, dan R. (2013). Optimasi Proses Pembuatan Bubuk (Tepung) Kedelai Optimization Process Soybean Flouring. *Jurusan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Lampung Jln. Soekarno Hatta*, 13(3), 188–196.
- Ridawati, & Alsuhendra. (2019). Pembuatan Tepung Beras Warna Menggunakan Pewarna Alami dari Kayu Secang (*Caesalpinia sappan L.*). *Edusainstek*, 409–419. <http://prosiding.unimus.ac.id>
- Ruben, E., Wisaniyasa, N. W., & Pratiwi, I. D. P. K. (2016). Studi Sifat Fisik, Kimia dan Fungsional Tepung Kacang Merah dan Tepung Tempe Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Elisabet. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 5(1), 1–11.
- Sampepena, E., Titik, N., Suroto, H. S. (2019). Identifikasi Komponen Senyawa Kimia Ekstrak Biji Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) sebagai Bahan Baku Industri. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 13(2), 296–302.
- Sawitri, K. N., Sumaryada, T., & Ambarsari, L. (2014). Analisa Pasangan Jembatan Garam Residu Glu15-Lys4 Pada Kestabilan Termal Protein 1Gb1. *Jurnal Biofisika*, 10(1), 68–74. www.rscb.org
- Solin, A. R., Hasanah, O., & Nurchayati, S. (2019). Hubungan Kejadian Penyakit Infeksi Terhadap Kejadian Stunting Pada Balita 1-4 Tahun. *JOM Fkp*, 6(1), 65–71. jom.unri.ac.id
- Sukmawati, S., Pakri, A., & Ismail, R. (2019). Daya Terima, Karakteristik Fisik Kimia Mp- Asi Tepung Beras Merah Dan Tepung Kedelai Pencegahan Stunting. *Media Gizi Pangan*, 26(1), 112. <https://doi.org/10.32382/mgp.v26i1.1003>
- Sundari, E., N. (2016). HUBUNGAN ASUPAN PROTEIN, SENG, ZAT BESI, DAN RIWAYAT PENYAKIT INFEKSI DENGAN Z-SCORE TB/U PADA BALITA. *Journal of Nutrition College*, 5(4).
- Suprayitno, E., & Sulistiyati, T. D. (2017). *Metabolisme Protein* (1st ed.). UB Press.
- Suryana, A. L., Rosiana, N. M., & Olivia, Z. (2022). Effect of drying method on the chemical properties of local soy flour. *IOP Conference Series: Earth and*

Environmental Science, 980(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/980/1/012030>

Suryantono, R. (2018). Pengaruh Penambahan Dekstrin Dan Tween 80 Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Bubuk Sari Buah Jambu Biji Merah (*Psidium Guajava L.*) Yang Dibuat Dengan Metode Foam-Mat Drying. *Jurnal Ilmu Sosial Dan Pendidikan*, 2(3), 71–79.

Tarwendah, I. P. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensori dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 66–73.

Tridiganita, I. . (2021). *Review Aspek Farmakologis dan Kesehatan pada Buah Naga*. UNAIR News. <https://news.unair.ac.id/2021/11/29/review-aspek-farmakologis-dan-kesehatan-pada-buah-naga/?lang=id>

Trihaditia, R., & Puspitasari, D. T. K. (2020). Uji Organoleptik Formulasi Fortifikasi Bekatul Dalam Pembuatan Bubur Instan Beras Pandanwangi. *Pro-STek*, 1(1), 29. <https://doi.org/10.35194/prs.v1i1.825>

Trubus, S. (2019a). *Khasiat Buah Naga*. Redaksi Trubus.

Trubus, S. (2019b). *Tingkatkan Produksi Kedelai*. Redaksi Trubus.

Uchida, T., & Kudou, S. (1992). Components Responsible for the Undesirable Taste of Soybean Seeds. *Bioscience, Biotechnology, and Biochemistry*, 56(1), 99–103. <https://doi.org/10.1271/bbb.56.99>

Ulfah, I. F., & Nugroho, A. B. (2020). Menilik Tantangan Pembangunan Kesehatan di Indonesia: Faktor Penyebab Stunting di Kabupaten Jember. *Jurnal Sosial Politik*, 6(2), 201–213. <https://doi.org/10.22219/sospol.v6i2.12899>

Umar, R., Siswosubroto, S. E., Tinangon, M. R., & Yelnetty, A. (2019). KUALITAS SENSORIS ES KRIM YANG DITAMBAHKAN BUAH NAGA MERAH (*Hylocereus polyrhizus*). *Zootec*, 39(2), 284. <https://doi.org/10.35792/zot.39.2.2019.24927>

Wandini, R., Rilyani, & Resti, E. (2021). Pemberian Makanan Pendamping Asi (Mp-Asi) Berhubungan Dengan Kejadian Stunting Pada Balita. *Jurnal Kebidanan Malahayati*, 7(2), 274–278.

Widarti, W., Hartati, I., Harianingsih, H., & Maharani, F. (2021). Pembuatan Bubuk Bayam Dengan Metode Foam Mat Drying. *Jurnal Inovasi Teknik Kimia*, 6(1), 46–49. <https://doi.org/10.31942/inteka.v6i1.4454>

Winarsih, S. (2019). *Mengenal dan Membudayakan Buah Naga* (Y. Winarti (ed.)). CV Aneka Ilmu.

Yadika, A. D. N., Berawi, K. N., & Nasution, S. H. (2019). The Influence of Stunting on Cognitive Development and Learning Achievement. *Jurnal Majority*, 8(2), 273–282.

Yudisium, E., Februari, P., Substitusi, P., Modified, M., Flour, C., & Wortel, P. (2017). *e-journal Boga*, Volume 5, No. 1, Edisi Yudisium Periode Februari 2017, Hal48 - 56. 5(1), 48–56.