

## DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, I.S., et al. 2022. *Gizi Kesehatan*. PT GLOBAL EKSEKUTIF TEKNOLOGI
- Akbar, F., et al. 2021. *Strategi Menurunkan Prevalensi Gizi Kurang pada Balita*. Yogyakarta: Deepublish.
- Ade, S.R. 2018. Formulasi Bubuk Instan dengan Substitusi Tepung Daun Kelor sebagai MP-ASI Tinggi Kalsium untuk Bayi Usia 6-12 Bulan. Skripsi. Jurusan Kesehatan Politeknik Negeri Jember: Jember
- Adiari, N. W. L., Yogeswara, I. B. A., & Putra, I. M. W. A. (2017). Pengembangan pangan fungsional berbasis tepung okara dan tepung beras hitam (*Oryza sativa* L. *indica*) sebagai makanan selingan bagi remaja obesitas. *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*, 6(1), 51–57. <https://doi.org/10.14710/jgi.6.1.51-57>
- Amelia, N., Annisa, N., Kumaira, V., Ulfi, F., Program, M., Kesehatan, A., Sains, U., Al, I., & Kolaka, M. W. (2022). Protein Untuk Nutrisi Masyarakat. *Jurnal Kesehatan USIMAR*, 1(1), 14–21.
- Ananda, D. R., Laenggeng, A. H., & Tasya, Z. (2018). Kandungan Zat Gizi Makro pada Bubur Berbasis Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* var *Ayamurasaki*) sebagai Makanan Pendamping ASI. *Jurnal Kolaboratif Sains*, 1(1), 58–67.
- “Apa Itu MP-ASI? Apa Pengaruhnya Untuk Perkembangan Bayi?” 2018. *Kementrian Kesehatan Direktorat Promosi Kesehatan dan Pemberdayaan Masyarakat*.
- Aryani, T., & Mu’awanah, I. A. U. (2019). Aktivitas Antioksidan dan Kadar Vitamin C Daging Buah dan Sirup Buah Naga (*Hylocereus costaricensis*). *Biomedika*, 12(2), 149–157. <https://doi.org/10.31001/biomedika.v12i2.592>

- Aryanta, I. W. R. (2022). Manfaat Buah Naga Untuk Kesehatan. *Widya Kesehatan*, 4(2), 8–13. <https://doi.org/10.32795/widyakesehatan.v4i2.3386>
- Azis, R. (2020). Karakteristik Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Tepung Beras Merah Dengan Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa Oleifera* Lam). *Journal Of Agritech Science (JASc)*, 4(1), 30–42. <https://doi.org/10.30869/jasc.v4i1.558>
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2019). Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 22 Tahun 2019 Tentang Informasi Nilai Gizi Pada Label Pangan Olahan. *Bpom*, 53, 1689–1699.
- Balita, P., Desa, D. I., & Kabupaten, P. (2022). *BAKTIMU : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat STF Muhammadiyah Cirebon ABSTRAK Kurang gizi merupakan salah satu masalah gizi utama pada balita di Indonesia . Salah satu cara yang dapat dilakukan adalah dengan peningkatan kesadaran gizi yang baik dengan Pe*. 2(2), 249–256.
- Darningsih, S., Habibi, N. A. H., Nurman, Z., & Ismanilda, I. (2023). Development of Instant Porridge Complementary Feeding with Catfish Flour and Pumpkin Flour Substitution. *Media Gizi Indonesia*, 18(1), 94–102. <https://doi.org/10.20473/mgi.v18i1.94-102>
- Fadhli Rizal Makarim. (2021). *Segudang Manfaat yang Didapatkan dari Buah Naga Merah*.
- Ilmu, J., Masyarakat, K., Health, P., Berbeda, V., Bahan, S., Bangkit, M. K. U. E., Kebidanan, P. S., & Farmasi, F. (2022). *Al-Tamimi Kesmas*. 11, 104–109.
- Karimah, F. N., Bintoro, V. P., & Hintono, A. (2019). Karakteristik Fisikokimia Dan Mutu Hedonik Bubur Bayi Instan dengan Variasi Proporsi Tepung Ubi Jalar Ungu dan Kacang Hijau. *Teknologi Pangan*, 3(2), 309–314.
- Kining, E., Alvita, L. R., & Husain, H. (2021). Pengaruh Subtitusi Tepung Terigu Dengan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* Poiret) Dan Rumput Laut

- (*Euchema cottonii*) Terhadap Kualitas Mie Basah. *Jurnal Gizi Dan Kuliner (Journal of Nutrition and Culinary)*, 1(2), 26. <https://doi.org/10.24114/jnc.v1i2.25259>
- Kopa, M. T. A. I., Togubu, D. M., & Syahrudin, A. N. (2021). Hubungan Pola Pemberian MPASI dengan Status Gizi Anak Usia 6-24 Bulan di Kabupaten Pangkep. *Al GIZZAI: PUBLIC HEALTH NUTRITION JOURNAL*, 1(2), 103–110. <https://doi.org/10.24252/algizzai.v1i2.22176>
- Kurniawan, A., Ayu, D. F., & Rossi, E. (2021). Karakteristik Sensori dan Fisiko-Kimia Es Krim Kefir dan Ubi Jalar Ungu. *Warta Industri Hasil Pertanian*, 38(1), 89. <https://doi.org/10.32765/wartaihp.v38i1.6365>
- Lamusu, D. (2018). Uji ORGANOLEPTIK JALANGKOTE UBI JALAR UNGU ( *Ipomoea batatas* L) SEBAGAI UPAYA DIVERSIFIKASI PANGAN. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9–15. <https://doi.org/10.31970/pangan.v3i1.7>
- 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>
- Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) - Bagian 1 : Bubuk Instan. (2004). *Badan Standardisasi Nasional*. <https://doi.org/10.26751/jikk.v12i2.1115>
- Masker, S., & Peel, G. E. L. (2020). *Jurnal industri pertanian*. 2009, 95–102.
- Meisara, N. D., Rialita, T., & Hermiati, A. (2021). Karakteristik Bubur Instan Berbasis Ubi Jalar Kuning sebagai Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) untuk Pencegahan Stunting. *Nutri-Sains: Jurnal Gizi, Pangan Dan Aplikasinya*, 5(1), 41–52. <https://doi.org/10.21580/ns.2021.5.1.5269>
- Midah, Z., Fajriansyah, F., Makmun, A., & Rasfahyana, R. (2021). Hubungan Obesitas dan Stress Oksidatif. *UMI Medical Journal*, 6(1), 62–69. <https://doi.org/10.33096/umj.v6i1.140>

- Munandar, W., & Aminuddin. (2022). *Sosialisasi Pengaruh Stres Oksidatif Terhadap Penderita Obesitas Usia Remaja di Desa Balangtanaya Kab. Takalar*. 2(1), 29–36. [https://journal.habiburrahman.ponpes.id/index.php/abdi\\_samulang](https://journal.habiburrahman.ponpes.id/index.php/abdi_samulang)
- Najla, N. 2022. Pembuatan Es Krim Kulit Buah Naga dan Sirsak sebagai Alternatif Makanan Selingan yang Mengandung Antioksidan. Skripsi. Jurusan Kesehatan Politeknik Negeri Jember: Jember.
- Nasution, N. H., & Pebrianthy, L. (2019). Faktor Penyebab dalam Pencegahan Obesitas pada Balita di Kelurahan Bincar Kecamatan Padangsidempuan Utara. *Jurnal Kesehatan Ilmiah ...*, 4(2), 65–71. <http://jurnal.stikes-aufa.ac.id/index.php/health/article/view/166>
- Oksa, I.F. 2022. Pembuatan Es Krim Substitusi Kulit Buah Naga Merah dan Buah Nanas sebagai Makanan Selingan Sumber Antioksidan. Skripsi. Jurusan Kesehatan Politeknik Negeri Jember: Jember
- Prasetyo, Healthy Aldriany, and Remit Winardi. 2020. “Antioksidan Pada Pembuatan Tepung Dan Cake Ubi Jalar Ungu ( Ipomoea Batatas L .).” *Jurnal Agrica Ekstensia* 14(1): 25–32
- Puja, N.W. 2022. Pembuatan Mie Basah Substitusi Tepung Mocaf dan Tepung Kulit Buah Naga Merah sebagai Makanan Fungsional Sumber Antioksidan. Skripsi. Jurusan Kesehatan Politeknik Negeri Jember: Jember
- Rachma, Yasmin Aulia et al. 2018. “Karakteristik Fisik Dan Kimia Tepung Malt Gabah Beras Merah Dan Malt Beras Merah Dengan Perlakuan Malting Pada Lama Germinasi Yang Berbeda.” *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 7(3): 104–10.
- Rahmiati, B. F., Hidayah, N., Ardian, J., Jauhari, M. T., & Wijaya, W. (2021). Workshop Menu MP-ASI untuk Menjaga Status Gizi Balita di Kota Mataram. *ADMA: Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 1(2), 65–70. <https://doi.org/10.30812/adma.v1i2.1004>

- Risky Candra Swari. (2021). 8 Manfaat Ubi Ungu bagi Kesehatan, Selain Ampuh Menurunkan Berat Badan. *Hellosehat*.
- Said, F., Rahmawati, I., & Triwiyatini, T. (2021). Gel Ekstrak Buah Naga Super Merah (*Hylocereus Costaricensis*) dan Ubi Jalar Ungu Sebagai Alternatif Pewarna (Discloting Solution) Alami Plak Gigi. *An-Nadaa: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 8(2), 148. <https://doi.org/10.31602/ann.v8i2.5754>
- Sari, G. S., Susi, & Nurlely. (2017). Komposisi Kandungan Gula Buah Naga *Hylocereus costaricensis* yang Tumbuh Di Perkebunana Anorganik Banjarbaru, Kalimantan Selatan. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1–8.
- Tania, M. 2022. Studi Pembuatan Minuman Jeli Sari Kulit Buah Naga Merah sebagai Selingan Sumber Antioksidan. Skripsi. Jurusan Kesehatan Politeknik Negeri Jember: Jember
- Tristiyanti, W. F., Tamtomo, D. G., & Dewi, Y. L. R. (2018). Analisis Durasi Tidur, Asupan Makanan, dan Aktivitas Fisik sebagai Faktor Risiko Kejadian Obesitas pada Balita Usia 3-5 Tahun. *Sari Pediatri*, 20(3), 178. <https://doi.org/10.14238/sp20.3.2018.178-84>
- Zahra, F., Budi Pramono, Y., & Priyo Bintoro, V. (2019). Pengaruh Perbedaan Formulasi MPASI Instan Ubi Jalar Ungu dan Kacang Hijau terhadap Densitas Kamba dan Mutu Organoleptik The Effect Of The Differencein Instant Complementary Feeding Formulation of Purple Sweet Potato and Mung Beanon the Bulk Density and Or. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 320–324. [www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/tekpangan](http://www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/tekpangan).