

DAFTAR PUSTAKA

- Afianda, N. N. (2022). *Mutu Organoleptik dan Tingkat Kesukaan Croffle "Someri" Substitusi Tepung Sorgum, Tepung Bayam Merah, Sari Kedelai Sumber Zat Besi serta Mengandung Komponen Bioaktif Isoflavon dan Antosianin*. Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Jakarta II.
- Alamsyah, D., Mexitalia, M., Margawati, A., Hadisaputro, S., & Setyawan, H. (2017). Beberapa Faktor Risiko Gizi Kurang dan Gizi Buruk pada Balita 12-59 Bulan (Studi Kasus di Kota Pontianak). *Jurnal Epidemiologi Kesehatan Komunitas*, 2(1), 46.
- Almatsier, S. (2010). *Penuntun Diet*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Apriliani, P., & Haryati, S. Sudjatinah. 2019. Berbagai Konsentrasi Tepung Maizena terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Petis Udang. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Semarang.
- Arwini, N. P. D. (2021). Roti, Pemilihan Bahan Dan Proses Pembuatan. *Jurnal Ilmiah Vastuwidya*, 4(1), 33-40.
- Astawan, Made., Prayudani, Ayu. & Rachmawati, Nikita. (2020). *Isolat Protein Teknik Produksi, Sifat Fungsional dan Aplikasi di Industri Pangan*. Bogor : IPB Press.
- Attammimy, Y. M. F. 2022. Mutu Organoleptik dan Tingkat Kesukaan Waffle "Kapota" Formulasi Tepung Okara dan Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L) sebagai Alternatif Produk Pangan Sumber Serat dan Antosianin. Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Jakarta II.
- Aulia, W. M., Rahmawati, E. & Prasatono, N. (2022). Daya Terima dan Kandungan Gizi Makanan Tambahan Ibu Hamil Trimester Ketiga dengan Bahan Dasar Kentang. *Jurnal Ilmiah Hospitality*. 11(1), 759-766.
- Ayu, R. N. S. (2019). Kajian Pembuatan Biskuit Tepung Biji Nangka dan Tepung Wortel sebagai PMT Pemulihan untuk Balita Gizi Kurang Usia 24-59 Bulan. *Jurnal Gizi Aisyah*, 2(1), 42-50.
- Ayunir, M., Ansharullah., Hermanto. (2017). Pengaruh Suntitansi Tepung Ampas Tahu Terhadap Komposisi Kimia Dan Organoleptik Roti Manis. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*. 2(3): 542-553
- BPOM RI. (2016). *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2016 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label Dan Iklan Pangan Olahan*.

- Deglas, F. W. (2017). Pengaruh Penggunaan Tepung Ampas Tahu terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Kue Stick. *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 8(2), 171-179.
- Direktorat Gizi Masyarakat. (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Duda, R., Bait, Y., & Ahmad, L. (2023). Substitusi Tepung Kecambah Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L*) dalam Upaya Peningkatan Nilai Gizi Produk Wapili (*Waffle*). *Jambura Journal of Food Technology*, 5(01), 73-86.
- Fajariyanti, A., & Oktafa, H. (2022). Kajian Pembuatan Cake Substitusi Tepung Ampas Tahu Sebagai Alternatif Makanan Selingan Tinggi Serat. *HARENA: Jurnal Gizi*, 3(1), 1-9.
- Fasikah, A.U. and Kristiastuti, D., 2013. Proporsi Tepung Ampas Tahu dengan Tepung Terigu dan Jumlah Lemak Terhadap Mutu Organoleptik Biskuit Ber-lemak (Rich Biskuit). *E-Journal Boga2 (1)*, pp.18-28.
- Fisdiana, U., Anggriani, R. A., Hariyanto, B., & Hasanah, F. (2021). Analisis tingkat kesukaan konsumen pada produk sirup kopi dengan penambahan susu full cream. *In Agropross: National Conference Proceedings of Agriculture* (pp. 197-206).
- Gusnadi, D., Taufiq, R. and Baharta, E., 2021. Uji Organoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi Umkm Di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), pp.2883-2888.
- Hananta, D. (2023). *Pembuatan Bubuk Instant dari Buah Naga Merah (Metode Foam-Mat Drying) dan Tepung Kedelai Sebagai MP-ASI Sumber Protein*. Skripsi. Jurusan Kesehatan Politeknik Negeri Jember. Jember
- Hoiriyah, S. (2021). *Pembuatan Muffin Substitusi Tepung Kedelai Dan Tepung Ubi Jalar Ungu Sebagai Kudapan Bagi Balita Stunting* (Doctoral Dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- Huber, R., & Schoenlechner, R. (2017). Waffle production: influence of batter ingredients on sticking of fresh egg waffles at baking plates—Part I: effect of starch and sugar components. *Food Science and Nutrition*, 5(3), 504–512.
- Isyanti, M., & Lestari, N. (2014). Perbaikan Mutu Gizi Produk Olahan Pangan Tradisional Opak Ketan dengan Penambahan Tepung Ampas Tahu (Okara). *Warta IHP*, 3(2). 62-69.
- Julianti. (2017). *Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Produksi Gula Pada PT. Perkebunan Nusantara X Persero Pabrik Gula Takalar*. Makassar : Universitas Muhammadiyah

- Kamilia, A. N., (2023). *Formulasi Cookies Tepung Kelapa dan Tepung Kacang Hijau sebagai Makanan Selingan Sumber Serat bagi Penderita Obesitas*. Skripsi. Jurusan Kesehatan Politeknik Negeri Jember. Jember
- Kementerian Kesehatan RI. (2014). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No 41 Tahun 2014 tentang Pedoman Gizi Seimbang*
- Kementerian Kesehatan RI. (2015). *Rencana Strategis Kementerian Kesehatan Tahun 2015-2019*. Jakarta
- Kementerian Kesehatan RI. (2017). *Gizi dalam Daur Kehidupan*. Jakarta: Badan Pengembangan dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan
- Kementerian Kesehatan RI. (2018). *Laporan Hasil Riset Kesehatan Dasar*.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2019). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia*.
- Kemenkes RI. (2022a). Hasil Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) 2022. In *Kemenkes RI*.
- Kemenkes RI. (2022b). Petunjuk Teknis Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Berbahan Pangan Lokal untuk Balita dan Ibu Hamil. *Kemenkes, June*, 78–81.
- Kusnandar, F. (2019). *Kimia Pangan Komponen Makro* (D. L. Inarotut (ed.); 1st ed.). Bumi Aksara.
- 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 Gizi. *Ilmu Gizi Indonesia, 02(02)*, 89–100.
- Mgongo M, Chotta NAS, Hashim TH, Uriyo JG, et. al. Underweight, Stunting, and Wasting among Children in Kilimanjaro Region, Tanzania; a Population-Based Cross-Section Study. *Journal of Environmental Research and Public Health, 2017;14:509*.
- Noviyanti, R.D., Kurniawati, I., Efendi, M. (2017) Analisis Kadar Gula, Kadar Protein, dan Organoleptik Bolu Kukus Substitusi Tepung Kedelai (Glycine L. Merr). *Urecol Peocceeding*. Yogyakarta.
- Nurlena, N., & Gusnadi, D. (2021). Pemanfaatan Ampas Tahu Sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Produk Nastar Sehat. *eProceedings of Applied Science, 7(5)*. 1585-1594.

- Nuryati. (2016). Pemanfaatan Tepung Garut sebagai Bahan Substitusi dalam Pembuatan Waffrut (Waffle Garut) dan Kue Serut (Kue Semprong Garut). Jurusan Pendidikan Teknik Boga, Universitas Negeri Yogyakarta
- Pusat Data dan Informasi Pertanian. (2018). *Statistik Konsumsi Pangan 2018*. Jakarta
- Puspa, A. R., & Rahmawati, L. A. (2020). Praktik Pemberian Makan dan Perawatan Kesehatan Anak di Kelompok Bermain Al Azhar 1. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi*, 5(3), 136.
- Putri, Athira Salsabila. (2022). Kajian Pembuatan Wafel dengan Substitusi Tepung Ikan Teri Nasi dan Pewarna alami Buah Naga Sebagai Alternatif Makanan Tinggi Kalsium bagi Remaja. *Diploma thesis*, Jurusan Gizi, Poltekkes Tanjungkarang
- Sari, D. A. L. (2015). Pengaruh Penggunaan Lemak yang Berbeda Terhadap Kualitas Cookies Tepung Garut (Maranta Arundinacea). Skripsi S, 1
- Siregar, R., Nilawati, N. S., Rotua, M., & Surata, I. G. (2016). Gizi Kuliner Dasar. Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Siregar, N. S. (2014). Karbohidrat. *Jurnal Ilmu Keolahragaan*, 13(02), 38-44.
- Subamia, N., Nocianitri, K., & Permana, I. (2020). Pemanfaatan Tepung Ampas Tahu Dalam Pembuatan Snack Bar Untuk Penderita Diabetes Mellitus. *Media Ilmiah Teknologi Pangan (Scientific Journal of Food Technology)*, 7(1), 27–38.
- Sulaiman, P.P. and Handajani, S., 2014. Pengaruh Substitusi Ampas Tahu dan Jenis Bumbu Indonesia terhadap Sifat Organoleptik Nugget Ayam.
- Suprayitno, E., & Sulistiyati, T. 2017. *Metabolisme Protein*. Malang : UB Press
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal review: studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2).
- USDA. 2022. National Nutrient Database for Standard Reference.
- Utomo, P.A. 2015. Eksperimen Pembuatan Pancake Komposit Tepung Ubi Jalar Ungu dengan Penambahan Sari Bit. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Warsito, H., Rindiani, Nurdyansyah, F., (2015). Ilmu Bahan Makanan Dasar. Nuha Medika : Yogyakarta.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama.