

DAFTAR PUSTAKA

- Aiman, Dida Tadmar, Ninna Rohmawati, and Sulistyani Sulistyani. (2021). “Determinan Stunting Pada Anak Balita Di Desa Jambearum Kecamatan Sumberjambe Kabupaten Jember.” *Jurnal Kesehatan* 8(3):186–99. doi: 10.25047/j-kes.v8i3.120.
- Aisyah, Iseu Siti. (2021). “Hubungan Asupan Energi Dan Asupan Protein Dengan Kejadian Stunting Pada Balita (24-59 Bulan) di Kelurahan Karanganyar Kecamatan Kawalu Kota Tasikmalaya.” 17(1):240–46.
- Almatsier, Sunita. (2002). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. edited by Izul. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Almatsier, Sunita. (2016). *Prinsip Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Amelia, Nur, Nurul Annisa, Vivi Kumaira, Failal Ulfi, Mauliah Program, Administrasi Kesehatan, Universitas Sains, Islam Al, and Mawaddah Warrahmah Kolaka. 2022. “Protein Untuk Nutrisi Masyarakat.” *Jurnal Kesehatan USIMAR* 1(1):14–21.
- Anggraini, A. dan Yunianta. Pengaruh Suhu dan Lama Hidrolisis Enzim Papiian Terhadap Sifat Kimia, Fisik dan Organoleptik Sari Edamame. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.3 No.3 Hal. 1015 – 1025, Juli 2015. Malang : Universitas Brawijaya Malang
- AOAC. 1990. “AOAC: Official Methods of Analysis.” 1(Volume 1).
- Aryati, Norma Budi, Diffah Hanim, and Endang Sutisna Sulaeman. (2018). “Dan Zink Dengan Pertumbuhan Anak Umur 12-24 Bulan Pada Siklus 1000 Hari Pertama Kehidupan *The Relationship between Food Availability of Low-Income Family , Protein and Zinc Intake with Growth in Children 12-24 Months Old on Their First 1000 Days.*” 99–112.

- Asgar, Ali. (2013). "Kualitas Umbi Beberapa Klon Kentang (Solanum Tuberosum L .) Dataran Medium Untuk Keripik * [Tuber Quality of Some Potato (Solanum Tuberosum L .) Clones of Medium Altitude Area for Chips Making]." 12(April):29–37.
- Astuti, Sussi, Suharyono A. S., and ST Aisah Anayuka. (2019). "Sifat Fisik Dan Sensori Flakes Pati Garut Dan Kacang Merah Dengan Penambahan Tiwul Singkong." *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan* 19(3):232. doi: 10.25181/jppt.v19i3.1440.
- Brigitta. (2019). "Pengaruh Bahan Baku Utama Terhadap Kualitas Flakes Berbahan Baku Umbi-Umbian." 33–74.
- Civille, Gail Vance, and B. Thomas Carr. (2020). "Attribute Difference Tests: How Does Attribute X Differ between Samples?" *Sensory Evaluation Techniques* 153–82. doi: 10.1201/b19493-13.
- Darwis, Dian Yuliawati. n.d. "Status Gizi Balita."
- Daud, A., Suriati, & Nuzulyanti. (2019) Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *Lutjanus*, 24 (2), 11 - 16
- Dina Soes Putri. (2018). *Biokimia Umum Untuk Mahasiswa Pertanian*. Edisi Pert. edited by C. M. Sartono. Yogyakarta: Deepublish.
- Dr. Arisman, MB. (2010). *Gizi Dalam Daur Kehidupan*. Edisi 2. edited by Suryani. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Fairus, Adienda. (2020). "Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Ubi Ungu (Ipomoea Batatas L. Poir) dan Tepung Kacang Tanah (Arachis Hypogaea) Pada Pembuatan Cookies : Kajian Kadar Protein Daan Mutu Organoleptik." 4(51775071):2020.

- Fambrene, Lusiana M., Lana Lalujan, and G. S. S. Djarkasi. (2016). "Pengujian Organoleptik Crackers Berbahan Baku Tepung Pisang 'Mulu Bebe.'" *Teknologi Pertanian* 13(2):88–100.
- Febrianty, Kemala, Tri Dewanti Widyaningsih, Sudarma Dita Wijayanti, Nur Ida Panca, Jaya Mahar Maligan, Penulis Korespondensi, Kacang Tunggak, and Ubi Jalar. (2015). "Pengaruh Proporsi Tepung (Ubi Jalar Terfermentasi : Kecambah Kacang Tunggak) Dan Lama Perkecambahan Terhadap Kualitas Fisik Dan Kimia Flake The Effect of Flour Proportion (Fermented Sweet Potato : Cowpea Sprouts) And." 3(3):824–34.
- Fitria, Dwi Winda. 2021. "Pengaruh Umur Simpan Cookies Pelangi Ikan Gaguk (Arius Thalassinus) Terhadap Perubahan Kadar Protein, Lemak, Kalsium Dan Air." *Jurnal Ilmu Gizi Indonesia (JIGZI)* 05(01):27–36.
- Gusnadi, Dendi. (2021). "Uji Organoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi Umkm Di Kabupaten Bandung." 1(12).
- Hasanah, C. T., Lukman. H , Marniza. M., dan Laili. S. (2023). "The Physical , Chemical and Organoleptic Characteristics of Bay Tat Cake Based on a Mixture of Wheat Flour and Potato Flour." *EDUFORTHECH* 8(2):132–50.
- Hunaefi, Dase, and Fitriyah Ulfah. (2019). "Pendugaan Umur Simpan Produk Pastry Dengan Quantitative Descriptive Analysis (QDA) Dan Metode Arrhenius." *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality* 6(2):72–78. doi: 10.29244/jmpi.2019.6.72.
- Indonesia, Presiden Republik. (2021). *Peraturan Presiden Tentang Percepatan Penurunan Stunting*.
- Indra Three Anova, Wilsa Hermianti. (2019). "Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Kentang (Solanum Sp) pada Pembuatan Cookies Kentang Substitution of Wheat Flour with Potatoes (Solanum Sp) Flour in Making of Potatoes Cookies Inda Three Anova* Dan Wilsa Hermianti, Dan Silfia."

123–31.

Irfan, Irfan, Zaidiyah Zaidiyah, and Nadia Fitri. (2022). “Pengaruh Jenis Kentang Dan Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Mutu Tepung Kentang.” *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia* 14(2):72–80. doi: 10.17969/jtipi.v14i2.24093.

Izza, Nadia Karomatul, Nanik Hamidah, and Yahmi Ira Setyaningrum. (2019). “Kadar Lemak Dan Air Pada Cookies Dengan Substitusi Tepung Ubi Ungu Dan Kacang Tanah.” *Jurnal Gizi* 8(2):106. doi: 10.26714/jg.8.2.2019.106-114.

Kemenkes RI. (2018). “Hasil Riset Kesehatan Dasar Tahun 2018.” *Kementrian Kesehatan RI* 53(9):1689–99.

Kementerian Kesehatan RI. (2018). “Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI).”

Kementerian Kesehatan RI. (2022). “Hasil Studi Status Gizi Indonesia SSGI Tingkat Nasional, Provinsi, Dan Kabupaten/Kota Tahun 2021.” *Buana Ilmu* 2(1). doi: 10.36805/bi.v2i1.301.

Kementerian Kesehatan RI. (2023). “Hasil Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) 2022.” 77–77.

Kementerian Koordinator Bidang Kesejahteraan Rakyat. (2013). “Kerangka Kebijakan Gerakan Nasional Percepatan Perbaikan Gizi Dalam Rangka Seribu Hari Pertama Kehidupan (Gerakan 1000 HPK).” 71.

Khusun H, Monsivais P, Anggraini R, et al. Diversity of protein food sources, protein adequacy and amino acid profiles in Indonesia diets: socio-cultural research in protein transition (SCRiPT). *J Nutr Sci* 2022; 11(e84): 1–8.

Kundarwati, Ria Agus, Afiska Prima Dewi, Abdullah, and Wati. (2022). “Hubungan Asupan Protein, Vitamin A, Zink, Dan Fe Dengan Kejadian Stunting Usia 1-3 Tahun.” *Jurnal Gizi* 11(1):9–15.

- Kurnia, Pramudya, and Kurnia Shinta Zulfiyani. (2022). “Kekerasan, Kerapuhan Dan Daya Terima Kukis Yang Dibuat Dari Substitusi Tepung Biji Mangga (Mangifera Indica L.)” *Jurnal Sagu* 21(1):19. doi: 10.31258/sagu.21.1.p.19-28.
- Lpkia, Stmik. (2018). “Penentuan Status Gizi Balita Berbasis Web Menggunakan Metode Z-Score.” 3(2):120–25.
- Mamat, Hasmadi. 2014. “Pengaruh Jenis Lemak Terhadap Sifat Struktural Dan Tekstur Adonan Biskuit Semi Manis.” *Journal of Food Science and Technology* 9:51. doi: 10.1007/s13197-012-0708-x.
- Manik, Fitri Khairumnisah, Kementerian Kesehatan, Republik Indonesia, Politeknik Kesehatan, Medan Jurusan, Program Studi, and Diploma Iii. (2019). “Gambaran Konsumsi Protein Pada Balita Stunting Di Desa Sidoharjo 1 Pasar Miring Kecamatan Pagar Merbau Kabupaten Deli Serdang Karya Tulis Ilmiah.”
- Mubarok, Ahmad Zaki, and Ardelia Winata. (2020). “Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Umbi Dahlia Dan Konsentrasi Baking Powder Terhadap Karakteristik Fisik Cookies Kaya Serat.” 9(4):175–80.
- Mukhoiyaroh, Siti. 2020. “Pengaruh Jenis Beras Terhadap Karakteristik Flakes Yang Dihasilkan.” *Jurnal Sains Boga* 3(1):1–11.
- Nevi Ruliyana Santi¹, Farida Wahyu Ningtyas, Sulistiyani. (2017). “Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Tanah (Arachis Hypogaea L .) Terhadap Daya Terima , Kadar Air , Dan Kadar Protein Nugget Edamame (Glycin Max (L) Merril) The Effect of Peanut Flour (Arachis Hypogaea L .) Addition against The Acceptance , Water Lev.” *Jurnal Penelitian* 62–71. doi: 10.20473/amnt.v1.i2.2017.62-71.
- Nindyawati, Lina, Putu Timur Ina, and Anak Agung Istri Sri Wiadnyani. (2019). “Pengaruh Perbandingan Kentang Kukus Dan Tepung Kacang Hijau (Phaseolus Radiatus L.) Terhadap Karakteristik Flakes.” *Jurnal Ilmu Dan*

Teknologi Pangan (ITEPA) 8(1):66. doi: 10.24843/itepa.2019.v08.i01.p08.

Nirmalasari, Nur Oktia. (2020). “Stunting Pada Anak : Penyebab Dan Faktor Risiko Stunting Di Indonesia.” *Qawwam: Journal For Gender Mainstreaming* 14(1):19–28. doi: 10.20414/Qawwam.v14i1.2372.

Nurdin, Muhammad, and Radix Suharjo. (2015). “Uji Ketahanan Beberapa Varietas Kacang Tanah Terhadap *Aspergillus Flavus*.” 3(2):243–50.

Nurhasanah, Nunung, Dwita Aryadina Rachmawati, and Ika Rahmawati Sutejo. (2021). “Defisit Berat Asupan Energi Dan Protein Berhubungan Dengan Stunting Pada Anak Usia 12-24 Bulan Di Desa Plerean, Sumberjambe, Jember.” *Journal of Agromedicine and Medical Science* 7(2):116–20.

Papunas, Meini Ekawati. n.d. “Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Flakes Berbahan Baku Tepung Jagung (*Zea Mays L*), Tepung Pisang Goroho (*Musa Acuminata* , Sp) Dan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus Radiates*).”

Pertiwi, Citra. 2017. “Pendugaan Umur Simpan Cookies Nenas Dengan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Kadar Air Kritis.” *Jurnal Rekayasa Pangan* 5(1).

Priyanka, Putu. (2023). “Pengaruh Perbandingan Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Tepung Kacang Tanah (*Arachis Hypogaea L.*) Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Flakes Gluten Free.” 12(1).

Purnomo, Edi, Sri Widodo Agung Suedy, and Sri Haryanti. 2017. “Pengaruh Cara Dan Waktu Penyimpanan Terhadap Susut Bobot, Kadar Glukosa Dan Kadar Karotenoid Umbi Kentang Konsumsi (*Solanum Tuberosum L.* Var Granola).” *Buletin Anatomi Dan Fisiologi* 2(2):107. doi: 10.14710/baf.2.2.2017.107-113.

Puspa, Mega, Muhammad Asfar, and Zainal. (2023). “Karakteristik Organoleptik Dan Sifat Kimia Minuman Sari Jagung Manis (*Zea Mays Saccharata L.*) Kacang Tanah (*Arachis Hypogaea L.*).” *Jurnal Teknologi Pertanian*

Agritechno 16(1):55–67.

Rahayu, Ade, Murni Sari Rahayu, and Saur Ernawati Manik. (2020). “Peran Berbagai Sumber N Terhadap Pertumbuhan Dan Produksi Berbagai Varietas Tanaman Kacang Tanah (*Arachis Hypogaea* L).” *Ilmu Pertanian* 8(April):2–5.

Rahayu, Atikah, Fahrini Yulidasari, Andini Octaviana Putri, and Lia Anggraini. (2018). *Study Guide - Stunting Dan Upaya Pencegahannya*. edited by S. K. Hadianor. CV Mine.

Ramadhani, Kadek Ari. (2016). “Pengaruh Perbandingan Kentang Kukus Dengan Terigu Terhadap Karakteristik Flakes.” 32(2):140–54.

Setiadi. (2009). *Budidaya Kentang*. Jakarta: Penebar Swadaya.
https://books.google.com/books?id=HK332_Se2_0C&printsec=frontcover&dq=kentang&hl=id&newbks=1&newbks_redir=1&sa=X&ved=2ahUKEwjduezxy9_-AhX8SGwGHd99AJUQ6AF6BAgGEAI

Setiyo, Tyas, Yuniarti Ani, Margawati Nuryanto, Nutrition Science, and Study Program. (2019). “Jurnal Riset Gizi.” 7(2):83–90.

Sri, Hastuti dan Subandiyono. (2017). “Buku_Ajar_Nutrisi_Ikan_2016_I.Pdf.”

Stunting, J., Suwarni, S., Ode, L., Sukri, M., Poltekkes, Y., & Kendari, K. (2023). Daya Terima Kukis Berbahan Tepung Ubi Jalar Kuning , Tepung Ikan Teri , dan Tepung Daun Kelor sebagai Makanan Tambahan Anak dengan Stunting. 2(1), 1–5. <https://doi.org/10.36990/jspace.v2i1.985>

Sulistianingsih, Apri, and Desi Ari Madi Yanti. (2015). “Kurangnya Asupan Makan Sebagai Penyebab Kejadian Balita Pendek (Stunting).” *Jurnal Dunia Kesehatan* 5(1):72–75.

Suloi, Andi Nur Fajri. (2020). “Camilan Sehat Rendah Indeks Glikemik Sebagai Alternatif Pencegahan Penderita Diabetes.” 2(1).

- Sutio, Drs. (2017). "Analisis Faktor-Faktor Risiko Terhadap Kejadian Stunting Pada Balita." *Jurnal Departemen Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat* Vol. 28 No:247–56.
- Suwarni, Suwarni, La Ode, Muhammad Sukri, Yusuf Poltekkes, and Kemenkes Kendari. (2023). "Daya Terima Kukis Berbahan Tepung Ubi Jalar Kuning , Tepung Ikan Teri , Dan Tepung Daun Kelor Sebagai Makanan Tambahan Anak Dengan Stunting." *Jurnal Stunting Pesisir Dan Aplikasinya* 2(1):1–5. doi: 10.36990/jspa.v2i1.985.
- Tarwendah, Ivani Putri. (2017). "Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan Comparative Study of Sensory Attributes and Brand Awareness in Food Product." *Jurnal Review* 5(2):66–73.
- Tessema M. (2018). "Associations among High-Quality Protein and Energy Intake, Serum Transthyretin, Serum Amino Acids and Linear Growth of Children in Ethiopia." 10(11):177. doi: 10.3390/nu10111776.
- Who, Unicef, and World Bank. (2021). "Levels and Trends in Child Malnutrition."
- Yusuf Amir, Saifuddin Sirajuddin, Aminuddin Syam. (2020). "Daya Terima Susu Bekatul Sebagai Pangan Fungsional Preference of Bran Milk as Functional Food." *Jurnal Public Health* 1(1):16–25.