

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad Nurul Aulia. (2022). 13 Manfaat Kurma untuk Anak, Meningkatkan Kesehatan Tulang, Pencernaan, dan Otak Si Kecil. *Artikel*, <https://www.orami.co.id/magazine/manfaat-kurma-untuk-anak>.
- Amalia, D. (2013). Kajian karakteristik snack bar berbahan baku tepung ganyong dan tepung sedelai. Skripsi. Fakultas Teknologi Industri, Universitas Padjajaran.
- Andrew, N. (1999). *Disorder of Metabolism*. England.
- Arza, P. A. (2023). Pengaruh Lama Waktu Perebusan Terhadap Kandungan Zat Besi Dan Sianida Daun Pepaya Jepang (*Cnidocolus Aconitifolius*). *Darussalam Nutrition Journal*, 7(2), 104–109. <https://doi.org/10.21111/Dnj.V7i2.10742>
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. Standar Nasional Indonesia. SNI 01-3743-1995. Gula Merah. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Bella Reicke Triyanutama (2020) *Pengaruh Variasi Pencampuran Tepung Beras Hitam (Oryza Sativa L. Indica) Dan Tepung Kacang Hijau (Phaseolus Radiates) Pada Pembuatan Snack Bar Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Dan Kadar Serat Pangan*. Thesis, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Chairunnisa, E., Kusumastuti, A. C., & Panunggal, B. (2018). Asupan Vitamin D, Kalsium Dan Fosfor Pada Anak Stunting Dan Tidak Stunting Usia 12-24 Bulan Di Kota Semarang. *Journal of Nutrition College*, 7(1), 39. <https://doi.org/10.14710/jnc.v7i1.20780>
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Sinar Ilmu. Yogyakarta.
- Endah Mayang Sari, Juffrie, M., Neti Nurani, & Mei Neni Sitaresmi. (2016). Asupan protein, kalsium dan fosfor pada anak stunting. *Gizi Klinik Indonesia*, 12 No 4(4), 152–159.
- Fadli Rizal. (2023). Kenali 13 Manfaat Gula Aren untuk Kesehatan Tubuh. *Artikel*, <https://www.halodoc.com/artikel/kenali-13-manfaat-gula-aren-untuk-kesehatan-tubuh>
- Faris Tidar, M., Rahmawati, Y. D., & Wahyani, A. D. (2023). Hubungan Tingkat Pengetahuan Ibu dan Asupan Makronutrien dengan Kejadian Stunting di Desa Kluwut. *Jurnal Ilmiah Gizi Dan Kesehatan (JIGK)*, 5(01), 29–34.

- Food, I., Jurnal, T., Teknologi, A., & Jatp, P. (2021). Kandungan Gizi , Aktivitas Antioksidan dan Uji Organoleptik Puding Berbasis Kembang Kol (Brassica oleracea var . Botrytis) dan Strawberry (Fragaria x ananassa), 10(1), 6–12.
- Gómez, M., Ronda, F., Caballero, P. A., Blanco, C. A., & Rosell, C. M. (2012). Functionality of different emulsifiers on the improvement of breadmaking quality of frozen dough. *Journal of Food Engineering*, 111(3), 336–343. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2012.02.025
- Hafiludin. (2011). Karakteristik proksimat dan kandungan senyawa kimia daging putih dan daging merah ikan tongkol *Karakteristik Proksimat Dan Kandungan Senyawa Kimia Daging Putih Dan Daging Merah Ikan Tongkol*, 4(1).
- Hariadi, B., & Widodo, A. (2018). The Effect of Dates (Phoenix Dactylifera L.) Extract of Ajwa Varieties on No Levels in Balb / C Mice Infected with Salmonella Typhimurium. *Diponegoro Medical Journal (Jurnal Kedokteran Diponegoro)*, 7(2), 751–761.
- Harmatz, P., Butensky, E., & Lubin, B. (2003). *Nutrition in pediatrics basic science and clinical application*. London.
- Intan Riyana Nur. (2018). Pemanfaatan Tepung Kacang Tanah Sebagai Produk Variasi *Janhagel Peanut with Chocolate Cookies (Hagelnut Cookies)*. Proyek Akhir. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Iseu Siti Aisyah, & Andi Eka Yunianto. (2021). Hubungan Asupan Energi dan Asupan Protein Dengan Kejadian Stunting pada Balita (24-59 Bulan) Di Kelurahan Karanganyar Kecamatan Kawalu Kota Tasikmalaya. *Jurnal Kesehatan Komunitas Indonesia*, 17(Stunting), 240–246. <https://jurnal.unsil.ac.id/index.php/jkki/article/view/3603>
- Issa, J. Y., Onyango, A., Makokha, A. O., & Okoth, J. 2021. Effect of Boiling and Wet Frying on Nutritional and Antinutrients Content of Traditional Vegetables Commonly Consumed in Malawi. *Journal of Food Research*, 9(1), 1-19.
- Kemenkes RI. (2022). *Kemenkes RI no HK.01.07/MENKES/1928/2022 Tentang Pedoman Nasional Pelayanan Kedokteran Tata Laksana Stunting*. 1–52.
- Kemenkes RI. (2016). *Kemenkes RI no 39 tahun 2016 Tentang Pedoman Penyelenggaraan Program Indonesia Sehat Dengan Pendekatan Keluarga*. 1–165.
- Kurniawan Leonardo Kevin., Ishartani Dwi., & Siswanti. (2020). Karakteristik Kimia, Fisik Dan Tingkat Kesukaan Panelis Pada Snack Bar Tepung Edamame (Glycine Max (L.) Merr.) Dan Tepung Kacang Hijau (Vigna

- Radiata) Dengan Penambahan Flakes Talas (*Colocasia esculenta*), *XIII*(1), 20–28.
- Kusnadi, Tivani, I., & Amananti, W. 2016. Analisa Kadar Vitamin dan Mineral Buah Karika Dieng (*Carica Pubescens* dengan Lenne) Menggunakan Spektrofotometri UV-VIS dan AAS. *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 5(2), 81-87. Retrieved January 21, 2020, from [https://ejournal.poltektegal.ac.id / index.php/parapemikir/article/view/384](https://ejournal.poltektegal.ac.id/index.php/parapemikir/article/view/384)
- Lagawa, I. N. C., Kencana, P. K. D., & Aviantara, I. G. N. A. (2019). Pengaruh Waktu Pelayuan dan Suhu Pengerinan terhadap Karakteristik Teh Daun Bambu Tabah (*Gigantochloa nigrociliata* BUSE-KURZ). *Jurnal BETA (Biosistem Dan Teknik Pertanian)*, 8(2), 223. <https://doi.org/10.24843/jbeta.2020.v08.i02.p05>
- Lee, J., Kim, Y. S., & Min, D. B. (2003). "Flavors in roasted soybeans (*Glycine max*)." *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 51(9), 2684–2689. DOI: 10.1021/jf021139w
- Listyaningrum, C. E., Affandi, D. R., & Zaman, M. Z. (2018). Pengaruh Palm Sugar Sebagai Pengganti Sukrosa Terhadap Karakteristik Snack Bar Tepung Komposit (Ubi Ungu, Jagung Kuning Dan Kacang Tunggak) Sebagai Snack Rendah Kalori. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 11(1), 53. <https://doi.org/10.20961/jthp.v11i1.29096>
- Lestari, A. P. (2019). *Diversifikasi pembuatan biskuit dengan substitusi tepung kacang merah. Skripsi Pendidikan Tata Boga Jurusan Pendidikan Keejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Unversitas Negeri Semarang.*
- Luciana, L., Silviana, E., Nada, D. Q., Handayani, R., & Nurman, S. (2022). Penetapan Kadar Asam Lemak Bebas Pada Kacang Tanah (*Arachis hypogaea* L.) Goreng Secara Alkalimetri Determination of Free Fatty Acid Levels in Fried Peanuts (*Arachis hypogaea* L.) by Alkalimetry, 3(3), 17–26.
- Lustiani, M., Aminullah, & Hapsari, D. (2024). Kandungan Protein, Serat Kasar Dan Sensori Produk Mochi Dengan Isian Kacang-Kacangan. *KarimahTauhid*, 3. Retrieved from <https://ojs.unida.ac.id/karimahtauhid/article/view/13370/5264>
- Mottram, D. S. (1998). "Flavor formation in meat and meat products: A review." *Food Chemistry*, 62(4), 415–424. DOI: 10.1016/S0308-8146(98)00076-4
- Ndumuye, E., Langi, T. M., & Taroreh, M. I. R. (2022). Chemical Characteristics Of Muate Flour (*Pteridophyta filicinae*) As Traditional Food For The Community Of Kimaam Island. *Jurnal Agroekoteknologi Terapan*, 3(2), 261–268.

- Nugraheni, A. N. S., Nugraheni, S. A., & Lisnawati, N. (2020). Hubungan Asupan Zat Gizi Makro dan Mineral dengan Kejadian Balita Stunting di Indonesia: Kajian Pustaka. *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 19(5), 322–330. <https://doi.org/10.14710/mkmi.19.5.322-330>
- Nurmalasari, Y., Sjariani, T., & Sanjaya, P. I. (2019). Hubungan Tingkat Kecukupan Protein dengan Kejadian Stunting pada Balita Usia 6-59 Bulan di Desa Mataram. *Jurnal Ilmu Kedokteran Dan Kesehatan*, 6(2), 92–97.
- Pareyt, B., & Delcour, J. A. (2008). The role of wheat flour constituents, sugar, and fat in low moisture cereal-based products: A review on sugar-snap cookies. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 48(9), 824–839. DOI: 10.1080/10408390701638968
- Pertanian, J. T. (2018). Vol. 7, No. 2, Tahun 2018, 7(2), 19–29.
- Riskesdas. (2018). Laporan Riskesdas 2018 Nasional.pdf. *Lembaga Penerbit Balitbangkes*.
- Riyada, D. (2022). Mempelajari Jangka Waktu Blansing Dengan Uap Air Terhadap Beberapa Karakteristik Tepung Telur. *AGRITEKH (Jurnal Agribisnis Dan Teknologi Pangan)*, 2(2), 136–145. <https://doi.org/10.32627/agritekh.v2i2.557>
- Rochmah, S., Yani, A., & Aminarista, A. (2019). Kadar Protein Dan Daya Terima Silky Pudding Yang Disubstitusi Susu Kambing Dan Susu Skim Sebagai Alternatif Makanan Tambahan Balita Stunting. *Journal of Holistic and Health Sciences*, 2(2), 72–77. <https://doi.org/10.51873/jhhs.v2i2.29>
- Romadhon, G., Yusmarini, & Fitriani, Shanti, D. (2021). Pembuatan Snack Bar dari Tepung Biji Saga Pohon (*Adenantha Pavonina L.*) dengan Penambahan Buah Nangka Kering. *Jom Faperta*, 8(2), 1–15.
- Rosiana, N. M., Suryana, A. L., & Olivia, Z. (2023). Pengaruh proses pengeringan terhadap sifat fungsional tepung kedelai. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 14(1), 2888. <https://doi.org/10.35891/tp.v14i1.2888>
- Safrina, Putri Enda Silvia. (2022). Hubungan Pemberian Makanan Tambahan (PMT) dengan Resiko Kejadian *Stunting* pada Balita. *Jurnal Biology Education*. 78 - 90
- Salgado Hernández, J. C., Ng, S. W., & Colchero, M. A. (2023). Changes in sugar-sweetened beverage purchases across the price distribution after the implementation of a tax in Mexico: a before-and-after analysis. *BMC Public Health*, 23(1), 1–9. <https://doi.org/10.1186/s12889-023-15041-y>

- Santi, N. R., Ningtyas, F. W., & Sulistiyani, S. (2017). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Tanah (*Arachis hypogaea* L.) terhadap Daya Terima, Kadar Air, dan Kadar Protein Nugget Edamame (*Glycin max* (L) Merril). *Amerta Nutrition*, 1(2), 62. <https://doi.org/10.20473/amnt.v1i2.6227>
- Sari, F., Karimuna, L., & Oleo, U. H. (2019). PENGARUH PENAMBAHAN KACANG TANAH (*Arachis hypogaea* L .) TERHADAP UJI, 4(3), 2220–2230.
- Seno, B. A., & Lewerissa, K. B. (2021). Richovy Snack Bar : Pengembangan Produk Snack Bar Berbasis Rengginang di UMKM Varia Surakarta. *SEMAR (Jurnal Ilmu Pengetahuan, Teknologi, Dan Seni Bagi Masyarakat)*, 10(2), 90. <https://doi.org/10.20961/semar.v10i2.49333>
- Serafialy. (2024). Perbandingan Tepung Kedelai (*Glicine max* L . Merril) dan Tepung Hanjeli (*Coixolacryma jobio* L .) Terhadap Karakteristik Snack Bar, 13(3), 557–572.
- Shafira D Paramitha. (2020). Purifikasi dan Karakteristik Enzim Lipoksigenase dari Kedelai Hitam (*Glycine max* L) dan Aplikasinya terhadap Bleaching Karoten
- Siahaan, B., Koapaha, T., & Langi, T. (2020). Pengaruh Pencampuran Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris*) Dan Tepung Terigu Dengan Penambahan Ekstrak Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* L.) Terhadap Sifat Sensoris Mie Kerin. *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 10(2). <https://doi.org/10.35791/Jteta.10.2.2019.29119>
- SSGI. (2023). Hasil Survei Status Gizi Indonesia. *Kementerian Kesehatan Republik Indonesia*, 77–77. Retrieved from <https://promkes.kemkes.go.id/materi-hasil-survei-status-gizi-indonesia-ssgi-2022>
- Suloi, A. N. F., Rumitasari, A., Farid, J. A., Fitriani, S. N. A., & Ramadhani, N. L. (2020). Camilan Sehat Rendah Indeks Glikemik Sebagai Alternatif Pencegahan Penderita Diabetes. *Jurnal ABDI*, 2(1), 118–125.
- Ummah, R., Probosari, E., Anjani, G., & Afifah, N. (2023). Snack Bar, N. *Oxford English Dictionary*, 37, 162–170. <https://doi.org/10.1093/oed/3717714452>
- Verawati, B., Yanto, N., & Afrinis, N. (2021). Hubungan Asupan Protein Dan Kerawanan Pangan Dengan Kejadian Stunting Pada Balita Di Masa Pandemi Covid 19. *PREPOTIF: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 5(1), 415–423. <https://doi.org/10.31004/prepotif.v5i1.1586>
- Wati, R. W. (2021). Hubungan Riwayat Bblr, Asupan Protein, Kalsium, Dan Seng Dengan Kejadian Stunting Pada Balita. *Nutrizione: Nutrition Research And*

Development Journal, 1(2), 1–12.
<https://doi.org/10.15294/nutrizione.v1i2.50071>

Wibowo, H. K. A., & Dasuk, M. S. (2020). Hubungan Asupan Kalsium dan Pendidikan Ibu dengan Kejadian Stunting. *Fakultas Kedokteran Universitas Muhammadiyah Surakarta*, 146–154.

Wulandari, S., & Bowo, P. A. (2019). Pengaruh produksi, konsumsi dan harga susu sapi nasional terhadap impor susu sapi. *Economic Education Analysis Journal*, 8(3), 1130–1146. <https://doi.org/10.15294/eeaj.v13i2.35717>

Yuliatmoko, W. (2020). S3-2020-389957-complete, v–236. Retrieved from <https://repository.ut.ac.id/9546/>

Yuniarti, T. S., Margawati, A., & Nuryanto, N. (2019). Faktor Risiko Kejadian Stunting Anak Usia 1-2 Tahun Di Daerah Rob Kota Pekalongan. *Jurnal Riset Gizi*, 7(2), 83–90. <https://doi.org/10.31983/jrg.v7i2.5179>

Zhang, D., Mu, T., Sun, H., & Chen, J. (2021). Effect of lipid phase and emulsifiers on the rheological properties and baking quality of cookies. *Food Chemistry*, 343, 128485. DOI: 10.1016/j.foodchem.2020.128485