

## DAFTAR PUSTAKA

- Alifianita. (2022). Pengaruh Kadar Air terhadap Daya Terima Konsumen dalam Produk Pangan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(1), 45–52
- Amalia, V. (2023). "Keajaiban Reaksi Maillard: Membongkar Rahasia Aroma dan Rasa yang Menggoda dalam Makanan Sehari-hari." *Kompasiana*
- Annisaa', L.F. (2015). Kadar Protein, Nilai Cerna Protein In Vitro dan Tingkat Kesukaan Kue Kering Komplementasi Tepung Jagung dan Tepung Kacang Merah sebagai Makanan Tambahan Anak Gizi Kurang. *Journal of Nutrition College*, 4(4). <https://doi.org/10.14710/jnc.v4i4.10112>.
- AOAC. (1970). *Official Methods of Analysis* (11th ed.). *Association of Official Analytical Chemists*
- AOAC. (2017). *Tepung Kacang Hijau: Komposisi Asam Amino Esensial Kacang Hijau*. Diakses dari <https://aoac.blogspot.com/2017/07/tepung-kacang-hijau-komposisi-asam.html>
- Azalia, I. (2020). Sejarah dan Pengaruh *Soft cookies* di Pasar Dunia. *Jurnal Pangan dan Kue*, 4(2), 90-95.
- 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>
- Damayanti, E., et al. (2020). Analisis Kandungan Protein dan Mutu Organoleptik *Cookies* Substitusi Tepung Ikan Teri dan Kacang Tunggak sebagai Makanan Selingan pada Balita. *Academia.edu*. [https://www.academia.edu/125437967/Analisis\\_Kandungan\\_Protein\\_dan\\_Mutu\\_Organoleptik\\_Cookies\\_Substitusi\\_Tepung\\_Ikan\\_Teri\\_dan\\_Kacang\\_Tunggak\\_sebagai\\_Makanan\\_Selingan\\_pada\\_Balita](https://www.academia.edu/125437967/Analisis_Kandungan_Protein_dan_Mutu_Organoleptik_Cookies_Substitusi_Tepung_Ikan_Teri_dan_Kacang_Tunggak_sebagai_Makanan_Selingan_pada_Balita) Sumber
- Dewi, A. S., & Priyantono, A. (1994). *Pengaruh rasio reaktan dan kondisi reaksi Maillard antara silosa dan sistein terhadap aroma yang dihasilkan*. Institut Pertanian Bogor.
- Fairus, A., Hamidah, N., & Setyaningrum, Y. I. (2021). Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Ubi Ungu (*Ipomoea Batatas L. Poir*) Dan Tepung Kacang Tanah (*Arachis Hypogaea*) Pada Pembuatan *Cookies* : Kajian Kadar Protein Dan Mutu Organoleptik. *Health Care Media*, 5(1), 15–26.
- Fauziyah, E. (2015). "Pengaruh Penggunaan Tepung Kacang Tunggak (*Vigna*

- unguiculata) terhadap Kualitas Organoleptik dan Kandungan Gizi Biskuit." *Jurnal Teknologi Pangan*, 7(2), 113-120.
- Fitriana, M. N., Romadhan, M. F., & Basriman, I. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Beras Hitam Terhadap Mutu Bolu Kukus. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Kesehatan (The Journal of Food Technology and Health)*, 3(2), 109–117. <https://doi.org/10.36441/jtepakes.v3i2.575>
- Gaol, S. (2019). Uji Organoleptik Modifikasi Gizi Biskuit Tepung Kacang Hijau dan Daun Bangun Bangun Sebagai Makanan Tambahan Ibu Menyusui. [https://www.minsal.cl/wpcontent/uploads/2019/01/2019.01.23\\_PLAN NACIONAL-DE-CANCER\\_web.pdf](https://www.minsal.cl/wpcontent/uploads/2019/01/2019.01.23_PLAN_NACIONAL-DE-CANCER_web.pdf)
- Hutomo, A., Susilowati, I., & Lestari, D. (2015). Pengaruh Kadar Abu terhadap Kualitas Pangan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 22(1), 45-53.
- Irma, I., Hadju, V., & Zainal, Z. (2019). Pengaruh Konsumsi Nutri Rice Terhadap Kadar Albumin Berat Badan Dan Lingkar Lengan Atas (Lila) Pada Remaja Kurang Energi Kronik (Kek) Di Pondok Pesantren Putri Yatama Mandiri Kabupaten Gowa. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Maritim*, 2(1), 121–131. <https://doi.org/10.30597/jkmm.v2i1.10066>
- Izza, N. K., Hamidah, N., Gz, S., Gizi, M., S, Y. I., & Si, M. (2016). *Kadar Lemak dan Air Pada Cookies dengan Substitusi Tepung Ubi Ungu dan Kacang Tanah*. 106–114.
- Karjono, M., & D, L. E. (2021). Anemia Dan Kurang Energi Kronik (Kek) Sebagai Faktor Risiko Terjadinya Stunting Di Wilayah Kerja Upt Blud Puskesmas Senaru Kabupaten Lombok Utara. 8(1), 76–79.
- Kemkes RI. (2019). Angka Kecukupan Gizi (AKG) 2019. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. [Kemkes.go.id](http://Kemkes.go.id). (2023).
- Khusun H Anggraini R. (2022). Keanekaragaman sumber pangan protein, kecukupan protein dan profil asam amino dalam pola makan Indonesia: *Nutr Sains*.
- Laga, A. (2019). Pengaruh Penggunaan Jenis Gula Terhadap Mutu Kurma Tomat. *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, 2(1), 61–70.
- Lathifah, I. P. C., Sutiadiningsih, A., Suwardiah, D. K., & Pangesthi, L. T. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau Terhadap Sifat Organoleptik Kue Puduk. *Jurnal Tata Boga*, 11(2). ([ejournal.unesa.ac.id](http://ejournal.unesa.ac.id))

- Lestari, E. (2021). Karakterisasi Tepung Kacang Hijau dan Optimasi Penambahan Tepung Kacang Hijau sebagai Pengganti Tepung Terigu dalam Pembuatan Kue Bingka. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(2), 45-56.a
- Natara, A. I. (2019). Studi Pembuatan *Cookies* Substitusi Pangan Lokal Tepung Jagung (*Zea Mays L*) Dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiate L*) Sebagai Salah Satu Alternatif Penanganan *Stunting*. *Karya Tulis Ilmiah. Poltekkes Kupang*.
- Ni'mah, R. (2015). **Penyebab dan penanggulangan *stunting* pada anak**. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 12(2), 101-109.
- Nurjannah, N. (2020). **Prevalensi *stunting* pada balita: Tinjauan global dan nasional**. *Jurnal Kesehatan Anak*, 15(3), 215-221.
- Oktasari, R. (2021). Variasi Campuran Tepung Terigu Dan Tepung Kacang Hijau Pada Pembuatan Nastar Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus*) Memperbaiki Sifat Fisik dan Organoleptik. *Academia.edu*. Retrieved from [https://www.academia.edu/56880954/Variasi\\_Campuran\\_Tepung\\_Terigu\\_Dan\\_Tepung\\_Kacang\\_Hijau\\_Pada\\_Pembuatan\\_Nastar\\_Kacang\\_Hijau\\_Phaseolus\\_radiates\\_Memperbaiki\\_Sifat\\_Fisik\\_dan\\_Organoleptik](https://www.academia.edu/56880954/Variasi_Campuran_Tepung_Terigu_Dan_Tepung_Kacang_Hijau_Pada_Pembuatan_Nastar_Kacang_Hijau_Phaseolus_radiates_Memperbaiki_Sifat_Fisik_dan_Organoleptik)
- Oktavia, D. P. I., et al. (2022). "Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata L.*) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*) terhadap Mutu Kimia, Mutu Gizi, dan Mutu Organoleptik Biskuit sebagai PMT Ibu Hamil KEK." *Jurnal Gizi dan Pangan*, 17(1), 45-56.
- Oktaviani, Y. W. D. (2024). *Kualitas Cookies dengan Substitusi Tepung Tempe Kacang Tanah (Arachis hypogaea L.) dan Tepung Ubi Jalar (Ipomoea batatas (L.) Lam) Kultivar Cilembu*. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Pargiyanti, P. (2019). Optimasi Waktu Ekstraksi Lemak Dengan Metode Soxhlet Menggunakan Perangkat Alat Mikro Soxhlet. *Indonesian Journal Of Laboratory*, 1(2), 29. [Http://Doi.Org/10.22146/Ijl.V1i2.44745](http://doi.org/10.22146/Ijl.V1i2.44745)
- Pertiwi, R. P., Larasati, A., & Hidayati, L. (2018). Pengaruh Teknik Sangrai dan Panggang dalam Pembuatan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiates L.*) Terhadap Mutu Katetong. *Teknologi dan Kejuruan: Jurnal Teknologi, Kejuruan, dan Pengajarannya*, 4(1), 89–96. (journal2.um.ac.id)
- Pitaloka Putri, M., Mangalik, G., & Dary. (2022). Asupan Protein, Zat Besi Dan Status Gizi Pada Remaja Putri. *Journal of Nutrition College*, 11(1), 6–17. <http://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jnc/>
- Prasetyo, K. D., & Atmaka, D. R. (2021). Formulasi *Soft Chewy Cookies* Bebas Gluten dan Kasein Berbasis Kombinasi Mocaf Dan Tepung Millet Putih untuk

- Anak Autism Spectrum Disorder. *Media Gizi Indonesia*, 16(2), 167–174.
- Probosari, E. (2019). Pengaruh Protein Diet Terhadap Indeks Glikemik. *JNH (Journal of Nutrition and Health)*, 7(1), 55.
- Putri, M. P., Dary, D., & Mangalik, G. (2022). Asupan Protein, Zat Besi Dan Status Gizi Pada Remaja Putri. *Journal of Nutrition College*, 11(1), 6–17. <https://doi.org/10.14710/jnc.v11i1.31645>
- Rahmadhita, M. (2020). **Stunting pada anak: Penyebab dan dampaknya**. *Jurnal Gizi Indonesia*, 7(1), 23-29.
- Ramadhan, F. H. (2024). *Kacang Merah Dalam Proses Pembuatan Soft cookies Sebagai Pangan Darurat Oleh Fadhil Hisyam Ramadhan*.
- Rembet, E. S., & Wulandar, D. (2023). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau pada Es Krim terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik. *ZooteK*, 3(1), 35–41. Retrieved from <https://ejournal.unsrat.ac.id/v3/index.php/zooteK/article/view/45917>
- Sabarisman, I., & Sabarisman, I. (2020). Pengaruh Penggunaan Jenis Gula Pada Minuman Cokelat Terhadap Tingkat Kesukaan Panelis. *Cemara*, 17(1), 1–6.
- Safira, T. I. (2019). *Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Tanah Terhadap Sifat Kimia, Fisik Dan Organoleptik Pada Cookies Beras Hitam*. Politeknik Negeri Jember.
- Santi, N. R., Ningtyas, F. W., & Sulistiyani. (2017). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Tanah (*Arachis hypogaea* L.) terhadap Daya Terima, Kadar Air, dan Kadar Protein Nugget Edamame (*Glycin max* (L) Merrill). *Amerta Nutrition*, 1(2), 62-71.
- Safira, S. A., Gumilar, M., Dewi, M., & Mulyo, G. P. (2022). Sifat Organoleptik dan Nilai Gizi *Cookies* Soygreen Formula Tepung Kacang Hijau dan Tepung Kacang Kedelai. *Jurnal Kesehatan Siliwangi*, 2(3), 1028–1040. <https://doi.org/10.34011/jks.v2i3.868>
- Salmahaminati, S. (2022). Analisis Kadar Air Dan Protein Pada Produk Sosis Di PT. Jakarana Tama Bogor. *Indonesian Journal Of Chemical Research*, 6(2), 111–117. [Http://Doi.Org/10.20885/Ijcr.Vol6.Iss2.Art7](http://Doi.Org/10.20885/Ijcr.Vol6.Iss2.Art7)
- Sari, N. (2017). Laprak Evaluasi Gizi "Pengaruh Pengolahan terhadap Protein". *Academia.edu*. [https://www.academia.edu/33614701/Laprak\\_Evaluasi\\_Gizi\\_Pengaruh\\_Pengolahan\\_terhadap\\_Protein\\_](https://www.academia.edu/33614701/Laprak_Evaluasi_Gizi_Pengaruh_Pengolahan_terhadap_Protein_)
- Sari Siregar, N. (2014). Karbohidrat. *Jurnal Ilmu Keolahragaan*, 13(2), 38–44.

- Sari, F., Karimuna, L., & Sadimantara, M. S. (2020). Pengaruh Penambahan Kacang Tanah (*Arachis hypogaea* L.) terhadap Uji Organoleptik dan Nilai Gizi Kue Waje. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 4(3), 640-648. <https://doi.org/10.33772/jstp.v4i3.7198>
- Setyorini, R. G. D., Sary, Y. N. I., & Hidayati, T. (2023). Hubungan Kekurangan Energi Kronis Pada Ibu Hamil Dengan Kejadian *Stunting* Pada Bayi Baru Lahir Di Wilayah Kerja Puskesmas Rambipuji Kabupaten Jember. *SAINTEKES: Jurnal Sains, Teknologi Dan Kesehatan*, 2(4), 470-475. <https://doi.org/10.55681/saintekes.v2i4.160>
- Sintia, N. A., & Astuti, N. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah Dan Proporsi Lemak (Margarin Dan Margarin) Terhadap Mutu Organoleptik Rich Biscuit. *Jurnal Tata Boga*, 7(2), 1-12.
- Sudirman, N., Tamrin, T., & Asyik, N. (2019). "Pengaruh Penambahan Pasta Kacang Tanah dan Perbedaan Suhu Tempering terhadap Karakteristik Fisik dan Organoleptik Cokelat Batang." *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 2(5), 3743.
- Tarmizi, S. N. (2023). *Prevalensi Stunting di Indonesia Turun ke 21,6% dari 24,4%*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- TKPI. (2020). Komposisi Gizi Kacang Tanah dan Kacang Hijau. Tabel Komposisi Pangan Indonesia.
- Varkey, A., & Mukhopadhyay, S. (2020). Perubahan metabolisme dan mikrobioma terkait dengan pemberian makanan jangka pendek yang diperkaya mikronutrien, produk makanan berbasis protein kacang-kacangan berkualitas tinggi kepada anak-anak usia sekolah yang mengalami *stunting*. *Klinik Nutrisi2020*, 3521.
- Wahyuni, T., Permata, I., & Wijaya, Y. A. (2023). Pengaruh Penggunaan Jenis Gula Yang Berbeda Terhadap Hasil Jadi Shortbread. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 7(3), 24532-24539
- Yusuf, S. F. N. S. (2022). Deteksi Dini Tentang Ciri-Ciri *Stunting* Pada Baita Di Huta Holbung Kec.Angkola Muaratais Kab.Tapanuli Selatan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Aufa ( JPMA)*, 4(1), 1-12.
- Yahyono, T. (2013). *Teknologi Pangan: Prinsip dan Proses Pengolahan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

