

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, D. N., Sari, L. N. I., Sari, D. R., Probosari, E., Wijayanti, H. S., & Anjani, G. (2020). Analisis Kandungan Zat Gizi, Pati Resisten, Indeks Glikemik, Beban Glikemik dan Daya Terima Cookies Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*) Termodifikasi Enzimatis dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 9(3), 101–107.
- Agusta, F. K., Ayu, D. F., & . R. (2020). Nilai Gizi Dan Karakteristik Organoleptik Nugget Ikan Gabus Dengan Penambahan Kacang Merah. *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(1).
- Aisyah, I. S., & Yunianto, A. E. (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(1), 240–246.
- Almatsier, S. 2009. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama
- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis. Washington: Association of Official Analytical Chemists
- Azriful, A., A. Ghaffar, N., Jusriani, R., Mallapiang, F., & Nildawati, N. (2022). Pendampingan Kelompok Tani Dalam Pengembangan Pangan Lokal Kaya Protein Bintol' Toeng (*Cajanus cajan*) Potensial Pencegahan Stunting Di Kecamatan Tompobulu Kabupaten Gowa. *KHIDMAH: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 30–42.
- Baiq Fitria Rahmiati, Wiwin Lastyana, Novia Zuriatun Solehah, Junendri Ardian, Thonthowi Jauhari, & Aida Putri Deyantari. (2023). Pengaruh Penggunaan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dan Tepung Biji Kacang Hijau (*Vigna radiata*) pada Pembuatan Cookies terhadap Sifat Organoleptik. *Media Publikasi Promosi Kesehatan Indonesia (MPPKI)*, 6(7), 1366–1373.
- Binalopa, T., Amir, B., & Julyaningsih, A. H. (2023). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L .) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) pada Pembuatan Kue Kering. *Jurnal Pertanian Berkelanjutan*, 11(1), 94–102.
- Canti, M., Fransiska, I., & Lestari, D. (2020). Karakteristik Mi Kering Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Labu Kuning dan Tepung Ikan Tuna. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 9(4), 181–187.
- 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, S., Bintoro, V. P., & Setiani, B. E. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Komposit Terigu, Bekatul Dan Kacang Merah Terhadap Sifat Fisik Cookies. *Journal of Nutrition College*, 9(3), 180–186.

- Damayanti, S., Bintoro, V. P., & Setiani, B. E. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Komposit Terigu, Bekatul Dan Kacang Merah Terhadap Sifat Fisik Cookies. *Journal of Nutrition College*, 9(3), 180–186.
- Daracantika, A., Ainin, A., & Besral, B. (2021). Pengaruh Negatif Stunting terhadap Perkembangan Kognitif Anak. *Jurnal Biostatistik, Kependudukan, Dan Informatika Kesehatan*, 1(2), 113.
- Endrinikapoulos, A., Afifah, D. N., Mexitalia, M., Andoyo, R., Hatimah, I., & Nuryanto, N. (2023). Study of the importance of protein needs for catch-up growth in Indonesian stunted children: a narrative review. *SAGE Open Medicine*, 11. <https://doi.org/10.1177/20503121231165562>
- Ernawati, A. (2020). Gambaran Penyebab Balita Stunting di Desa Lokus Stunting Kabupaten Pati. *Jurnal Litbang: Media Informasi Penelitian, Pengembangan Dan IPTEK*, 16(2), 77–94.
- Guna, F. P., Bintoro, P. V., & Antonius, A. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Porang sebagai Penstabil terhadap Daya Oles, Kadar Air, Tekstur, dan Viskositas Cream Cheese The Effect of using Porang Flour (*Amorphophallus oncophyllus*) as a stabilizer on topical power, water content, texture, and viscosity of Cream Cheese. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(2), 88–92.
- Gusnasi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Jurnal Inovasi Penelitian. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883–2888.
- Hartati, Y., Telisa, I., & Siregar, A. (2022). Karakteristik Pasien, Preferensi, Penampilan, Rasa dan Sisa Makanan Biasa di Rumah Sakit Kota Palembang. *Jurnal Pustaka Padi*, 1(2), 51–56.
- Hidayati, H., Mikhratunnisa, M., & Nairfana, I. (2022). Studi Perbandingan Penggunaan Ragi Nkl dan Ragi Tape Sumbawa Terhadap Mutu Organoleptik, Ph, dan Kadar Gula Tape Ketan Putih (*Oryza Sativa L. Var Glutinosa*). *Jurnal Teknologi Dan Mutu Pangan*, 1(1), 1–4.
- Hoffman, D. J., Roberts, S. B., Verreschi, I., Martins, P. A., De Nascimento, C., Tucker, K. L., & Sawaya, A. L. (2000). Regulation of energy intake may be impaired in nutritionally stunted children from the shantytowns of Sao Paulo, Brazil. *Journal of Nutrition*, 130(9), 2265–2270.
- Hunaefi, D., & Ulfah, F. (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.
- Ismawati, R., & Anjar Sasmita Rustamaji, G. (2021). Daya Terima Dan Kandungan Gizi Biskuit Daun Kelor Sebagai Alternatif Makanan Selingan Balita Stunting. *Jurnal Gizi*, 1(1), 31–37.
- Khotimah, D. F., Faizah, U. N., & Sayekti, T. (2021). Protein sebagai Zat Penyusun dalam Tubuh Manusia: Tinjauan Sumber Protein Menuju Sel | PISCES : Proceeding of Integrative Science Education Seminar. *1st AVES & LASER*, 1(1), 127–133.

- Kukerta Lembah Sari. (2022). Upaya pemerintah dalam pencegahan stunting. *Upaya Pemerintah Dalam Pencegahan Stunting*, 2(2), 25–33.
- Lahan Pertanian Tropis, J., Sulistianingsi Saramadi, S., Arief Azis, M., Rahim, Y., & Dude, S. (2022). *The Effect of Cow Manure Solid Organic Fertilizer and Plant Spacing Distance on Growth and Yield of Mung Beans Vigna radiata L.* 2(1), 63–71.
- Lasaji, H., Assa, J. R., & Taroreh, M. I. R. (2023). Kandungan Protein, Kekerasan Dan Daya Terima Cookies Tepung Komposit Sagu Baruk (*Arenga microcarpa*) Dan Kacang Hijau (*Vigna radiata*). *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 14(1), 57–71.
- Lestari, P. (2020). Hubungan Pengetahuan Gizi, Asupan Makanan dengan Status Gizi Siswi Mts Darul Ulum. *Sport and Nutrition Journal*, 2(2), 73–80.
- Letlora, J. A., Sineke, J., & Purba, R. B. (2020). Bubuk Daun Kelor Sebagai Formula Makanan Balita Stunting. *Gizido*, 12(2), 105–112.
- Muchtar, F. (2022). ANALISIS KANDUNGAN PROTEIN DAN SIFAT ORGANOLEPTIK NUGGET IKAN Pendahuluan. *Jurnal Multidisiplin Ilmu*, 1(1), 471–482.
- Nadila, H., & Sofyan, A. (2022). Pengaruh Penambahan Puree Wortel Terhadap Kadar Protein, Beta Karoten dan Daya Terima Cookies Kacang Hijau. *Jurnal Kesehatan*, 15(1), 51–59.
- [Nurchayani, R. \(2016\). Eksperimen Pembuatan Cookies Tepung Kacang Hijau Substitusi Tepung Bonggol Pisang. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.](#)
- Nurfatimah, N., Anakoda, P., Ramadhan, K., Entoh, C., Sitorus, S. B. M., & Longgupa, L. W. (2021). Perilaku Pencegahan Stunting pada Ibu Hamil. *Poltekita : Jurnal Ilmu Kesehatan*, 15(2), 97–104.
- Pramita, T. A., & Indrawati, V. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Merah Dan Penambahan Tepung Bayam Terhadap Daya Terima Dan Kandungan Gizi Biskuit Tinggi Protein Dan Serat. *Jurnal Giza Universitas Negeri Surabaya*, 3(3), 358–365.
- Puspitadini, M., & Budiono, I. (2023). Substitusi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera L.*) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata L.*) pada Cookies sebagai Alternatif Makanan Tambahan Ibu Menyusui. *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition*, 3(1), 50–58.
- Rahman, M. H. R., Ariani, R. P., & Masdarini, L. (2021). Substitusi Penggunaan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Pada Butter Cookies Kelapa. *Jurnal Kuliner*, 1(2), 89–97.
- Rahmawati, L., Asmawati, A., & Saputrayadi, A. (2020). Inovasi Pembuatan Cookies Kaya Gizi Dengan Proporsi Tepung Bekatul dan Tepung Kedelai. *Jurnal Agrotek Ummat*, 7(1), 30.
- Rahmawati, Y. D., & Wahyani, A. D. (2021). Sifat Kimia Cookies dengan Substitusi Tepung Sorgum. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 8(1), 42–54.
- Ramadani, P. D., Maya, S., & Ernalia, Y. (2023). Tingkat Kecukupan Energi dan Zat Gizi Makro kaitannya dengan Status Gizi Anak Sekolah Dasar. *Jurnal Gizi Kerja Dan Produktivitas*, 4(2), 89–97.

- Rijkiyani, R. P., Syarifuddin, S., & Mauizdati, N. (2022). Peran Orang Tua dalam Mengembangkan Potensi Anak pada Masa Golden Age. *Jurnal Basicedu*, 6(3), 4905–4912.
- 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.
- 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.
- Salsabila, S., Hintono, A., & Setiani, B. E. (2020). PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG KACANG MERAH TERHADAP SIFAT KIMIA DAN HEDONIK BERAS ANALOG BERBAHAN DASAR UMBI GANYONG (CannaedulisKer.). *Jurnal Agrotek Ummat*, 7(2), 73.
- Santika, I. G. P. N. A., & Pranata, I. K. Y. (2020). Efektifitas pelatihan jogging sprint combination terhadap tingkat dadar lemak siswa. *Prosiding Seminar Nasional IPTEK Olahraga, C*, 1–6.
- Sari, A. P., Kesehatan, P., Bengkulu, K., & Gizi, J. (2020). *DAYA TERIMA DAN KANDUNGAN SERAT KASAR PADA FORMULASI FLAKES KACANG MERAH DAN RUMPUT LAUT Acceptance And Right Fiber Content In Flakes Product With the Substitution of Red Beans And Seaweed*. 4(November), 164–172.
- Sari, D., Stunting, P., Anak, P., Dini, U., Dampaknya, S., Pendidikan, P. F., Ekonomi, D., Ningsih, A. D., Azzahra,), Stai,), Abdul, S. H., Hasan, H., Binjai, A.-I., & Kunci, K. (2023). Pencegahan Stunting pada Anak Usia Dini Serta Dampaknya pada Faktor Pendidikan dan Ekonomi. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat Nusantara (JPKMN)*, 4(3), 2679–2678.
- Septiar Pontang, G., & Kartika Wening, D. (2021). Formulasi Snack Bar Berbahan Dasar Tepung Mocaf Dan Tepung Kacang Merah Sebagai Makanan Selingan Bagi Atlet. *Journal of Nutrition College*, 10(3), 218–226.
- Sirait, S. D., Listianti, E., & Ningsih, D. P. (2021). Karakterisasi dan Uji Keberterimaan Roti Tawar Mocaf (Modified Cassava Flour) Berflavor. *Warta Akab*, 45(2), 105–111.
- Sulistiani, R., Mayly B. D, S., Mufriah, D., & Dibisono, M. Y. (2021). PENINGKATAN PERTUMBUHAN DAN PRODUKSI KACANG HIJAU (*Vigna radiata* L) DENGAN PERLAKUAN PUPUK KANDANG DAN BPF RHIPHOSANT PADA LAHAN KERING. *Jurnal Al Ulum LPPM Universitas Al Washliyah Medan*, 10(1), 25–32.
- Supradewi, I, Batlajery, J, & Siswanto, EJ (2023). Deteksi dini faktor risiko stunting.
- Syafutri, M. I., Syaiful, F., Lidiasari, E., & Saputra, J. M. (2021). Sifat Fisikokimia dan Sensoris Tortilla dengan Penambahan Tepung Kacang Merah. *Prosiding Seminar Nasional Lahan Suboptimal Ke-9 Tahun 2021, Palembang 20 Oktober 2021 “Sustainable Urban Farming Guna Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat Di Era Pandemi,”* 771–781.

- Sylvia, D., Apriliana, V., & Rasydy, L. O. A. (2021). ANALISIS KANDUNGAN PROTEIN YANG TERDAPAT DALAM DAUN JAMBU BIJI (*Psidium guajava* L.) MENGGUNAKAN METODE KJELDAHL & SPEKTROFOTOMETRI UV-VIS. *Jurnal Farmagazine*, 8(2), 64.
- Trihaditia, R., & Puspitasari, D. T. K. (2020). Uji Organoleptik Formulasi Fortifikasi Bekatul Dalam Pembuatan Bubur Instan Beras Pandanwangi. *Pro-STek*, 1(1), 29.
- United Nations Children's Fund (UNICEF). (2020). Situasi Anak di Indonesia - Tren, Peluang, dan Tantangan dalam Memenuhi Hak-Hak Anak. *Unicef Indonesia*, 21–25.
- 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.
- Wahyono, S. A., & Grace, L. C. (2023). Substitusi Tepung Kacang Hijau dalam Pembuatan Bolu Pandan Kukus. *Jurnal Pariwisata Vokasi*, 4(1), 12–32.
- Widodo, S., Riyadi, H., Tanziha, I., & Astawan, M. (2016). PERBAIKAN STATUS GIZI ANAK BALITA DENGAN INTERVENSI BISKUIT BERBASIS BLONDO, IKAN GABUS (*Channa striata*), DAN BERAS MERAH (*Oryza nivara*). *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 10(2), 85–92.
- Wimudi, M., & Fuadiyah, S. (2021). Pengaruh Cahaya Matahari terhadap Pertumbuhan Tanaman Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.). *Prosiding Seminar Nasional Biologi*, 1(1), 587–592.
- Winnarko, H., & Mulyani, Y. (2020). Uji Coba Produk Nugget Berbahan Dasar Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis*) dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera* L.). *JSHP : Jurnal Sosial Humaniora Dan Pendidikan*, 4(1), 13–20.
- Yanti, N. D., Betriana, F., & Kartika, I. R. (2020). Faktor Penyebab Stunting Pada Anak: Tinjauan Literatur. *REAL in Nursing Journal*, 3(1), 1.
- Yanti, S. (2019). PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG KACANG HIJAU TERHADAP KARAKTERISTIK BOLU KUKUS BERBAHAN DASAR TEPUNG UBI KAYU (*Manihot esculenta*). *Jurnal TAMBORA*, 3(3), 1–10.
- Yuliatun, A, R., D.T, L., & N.C, F. (2023). Pemanfaatan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L) untuk Meningkatkan Kadar Antosianin Pada Sosis Ayam – Kacang Merah (Kajian Sifat Fisik , Kimia dan Organoleptik). *Agrotech*, 5(2), 44–52.
- Zhitao, G., Wentao, F., & Chest, S. (2017). 冷雪峰 1 谷志涛 2 方文涛 2 【. 4(2), 4–6.
- Ziarno, M., Derewiaka, D., Florowska, A., & Szymańska, I. (2023). Comparison of the Spreadability of Butter and Butter Substitutes. *Applied Sciences (Switzerland)*, 13(4).
- Melani, V., Ronitawati, P., Swamilaksita, P. D., Sitoayu, L., Dewanti, L. P., & Hayatunnufus, F. (2022). Konsumsi Makan Siang Dan Jajanan Kaitannya Dengan Produktivitas Kerja Dan Status Gizi Guru. *Journal of Nutrition College*, 11(2), 126–134.