

## DAFTAR PUSTAKA

- Alifianita, Nafira, and Aan Sofyan. "Kadar Air, Kadar Protein, Dan Kadar Serat Pangan Pada Cookies Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Dan Tepung Rebung." *Jurnal Pangan Dan Gizi*, vol. 12, no. 2, 2022, pp. 37–45.
- Alwi, Hadad, et al. Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Snack Bar Berbasis Tepung Ampas Tahu, Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.) Dan Kacang Kedelai (*Glycine Max.*). no. April, 2021, pp. 23–38.
- Alvionita, Dinda. *Formulasi Dan Karakteristik Cookies Berbasis Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera Lamk) Dan Tepung Udang Putih (Litopenaeus Vinnamei) Sebagai Alternatif Makanan Selingan Tinggi Zat Besi (Fe) Untuk Anemia Pada Remaja*. 2021, pp. 1–23.
- Ambali, Defyanti Dwi Wahyuni, et al. "Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Terhadap Pencegahan Stunting Di Lembang Rante Kecamatan Nanggala Kabupaten Toraja Utara TAHUN 2021." *LPPM : Jurnal Ilmiah Kesehatan Promotif*, 2022, pp. 1–17.
- Anni Faridah. 2008:302. *Bahan Dasar Cake and Cookies*. Yogyakarta:Yudistira
- Aridiyah, F.O., Rohmawati, N., & Ririanty, M. (2015). Faktor-faktor yang memengaruhi kejadian stunting pada anak balita di wilayah pedesaan dan perkotaan. *E-Jurnal Pustaka Kesehatan*, 3,1. Diakses dari [jurnal.unej.ac.id/index.php/JPK/article/download/2520/2029](http://jurnal.unej.ac.id/index.php/JPK/article/download/2520/2029).
- Cahyati, Widya Hary, and Ari Yuniastuti. Disparity of Risk Factors Stunting on Toddlers in the Coast and the Mountain Areas of Sinjai , South Sulawesi. no. 3, 2019, pp. 196–205.
- Cookson, Maria Dimova, and Peter M. R. Stirk. *Kajian Teori Cookies*. 2019, pp. 7–24.
- Damanik, Sri Melfa, et al. "Sosialisasi Pencegahan Stunting Pada Anak Balita Di Kelurahan Cawang Jakarta Timur." *JURNAL ComunitÃ Servizio : Jurnal Terkait Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat, Terkhusus Bidang Teknologi, Kewirausahaan Dan Sosial Kemasyarakatan*, vol. 3, no. 1, 2021, pp. 552–60, <https://doi.org/10.33541/cs.v3i1.2909>.
- Debora M . M . Goni , Nova Kapantow RS. "Hubungan Antara Asupan Zat Besi ( Fe ) Dengan Kadar Hemoglobin ( Hb ) Pada Anak Usia 1-3 Tahun Di Wilayah Kerja." *Fak Kesehat Masy Univ Sam Ratulangi*. Published online 2014:1-3. <https://fkm.unsrat.ac.id/wpcontent/uploads/2015/02/JURNAL-DeboraM.M.-Goni.pdf>
- Dewi, Enggar Kartika, and Triska Susila Nindya. "Hubungan Tingkat Kecukupan Zat Besi Dan Seng Dengan Kejadian Stunting Pada Balita 6-23 Bulan

- Correlation Between Iron and Zinc Adequacy Level With Stunting Incidence In Children Aged 6-23 Months.” *Amerta Nutrition*, vol. 1, no. 4, 2017, pp. 361–68.
- Dinda, Winiastri. “Formulasi Snack Bar Tepung Sorgum (*Sorghum Bicolor* (L.) Moench) Dan Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Ditinjau Dari Uji Organoleptik Dan Uji Aktivitas Antioksidan.” *Jurnal Inovasi Penelitian*, vol. 75, no. 17, 2021, pp. 399–405.
- Dwi, Wahyu Kanti, and Anita Wulandari. “Analisa Proksimat Cookies Dengan Substitusi Tepung Lokal.” *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, vol. 16, no. 1, 2022, pp. 96–103, <https://doi.org/10.21107/agrointek.v16i1.12562>.
- Fanggidae, W.D., Sunar and Bachrun, L. “Pengaruh Kombinasi Pupuk Bokashi, Pupuk Kascing dan Tanah Terhadap Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Kedelai (*Glycine max.*)”, 2020, *Agrisia*, 13(1), p. 49. Available at: <https://ejournal.borobudur.ac.id/index.php/3/article/view/764/723%0A>.
- Fanny, Lydia, et al. “Daya Terima Dan Analisis Protein Serta Zat Besi Pada Cheese Stik Dengan Substitusi Tepung Kedelai.” *Media Gizi Pangan*, vol. 28, 2021, pp. 37–43.
- Fauzia Wulandari. “Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, Dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras Dengan Substitusi Tepung Sukun.” *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, vol. 5, no. 3, 2016, <https://doi.org/10.17728/jatp.183>.
- Fibriafi, R. dan I. R. (2018). Dan Tepung Rumput Laut ( *Gracilaria Sp* ) Terhadap Daya. 12– 19.
- Gaffar, Syamsul Bakhri, et al. “PKM Pencegahan Stunting Melalui Pendidikan Keluarga.” Seminar Nasional Hasil Pengabdian 2021, 2021, pp. 22–25.
- Ghassani, Adella Meutia, and Rudiana Agustini. “Formulation of Flavor Enhancer from Shiitake Mushroom (*Lentinula Edodes*) with the Addition of Mackerel Fish (*Scomberomorus Commerson*) and Dregs Tofu Hydrolysates.” *Indonesian Journal of Chemical Science*, vol. 11, no. 3, 2022, pp. 222–32, <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/ijcs>.
- Gizi, Jurnal, et al. *Jurnal Gizi Ilmiah (Jgi)*. 2024.
- Hadi, Nurul, et al. “Identifikasi Asupan Protein, Lemak Dan Karbohidrat Pada Mahasiswa Agroindustri Pangan Semester 5 *Identification of Protein, Fat and Carbohydrate Intakes in 5.*” no. 3, 2024, pp. 69–73, <https://doi.org/10.58184/miki.v2i13.201>.
- Handayani, Hatmiyarni Tri, and Choirul Anam. “Fortifikasi Tepung Kelapa Pada Biskuit Anak Balita.” *Jurnal Ilmiah Inovasi*, vol. 21, no. 2, 2021, pp. 109–15, <https://doi.org/10.25047/jii.v21i2.2646>.

- Handayani, R., & Wibowo, A. (2015). Evaluasi Karakteristik Sensorik Cookies yang Menggunakan Tepung Kuning Telur pada Lama Pengocokan yang Berbeda. Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Hartanto, E.S. 2012. Kajian Penerapan SNI Produk Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan. *Jurnal Standardisasi*, 14 (2) : 164-172.
- Hartati, S. (2015). Formulasi tepung terigu dan labu kuning (*Cucurbita moschata* durch) Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Kue Bakpao (Universitas Muhammadiyah Malang).
- Hastuti, Ningrum Dwi, et al. *Uji Organoleptik (Sensori) Dan Kadar Air Pembuatan Cookies Dengan Penambahan Tepung Biji Nangka ( Artocarpus Heterophyllus )*. 2024, pp. 64–73.
- Indrawati, Sri. “Hubungan Pemberian ASI Eksklusif Dengan Kejadian Stunting Pada Anak Usia Kejadian Stunting Pada Anak Usia 2-3 Tahun Di Desa Karangrejek.” Fakultas Ilmu Kesehatan Di Universitas \_Aisyiyah Yogyakarta, 2016, pp. 6–7, <http://digilib.unisayogya.ac.id/2480/1/dira> Naskah Publikasi .pdf.
- Islami, Delvi Okvitatimur. “Hubungan Zat Besi (Fe) Dengan Kejadian Stunting Pada Anak Sekolah Dasar Di Madrasah Ibtidaiyah Muhammadiyah Kartasura.” *World Development*, vol. 1, no. 1, 2018, pp. 1–15,
- Jaya, I. Ketut Swirya. “Pengaruh Penambahan Tepung Kedelai Terhadap Cita Rasa Dan Kadar Air Cookies Ubi Jalar Ungu.” *Jurnal Gizi Prima*, 2016, p. 32.
- Kalbarwati, Alifia Muharrama. “Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas* L.) Dan Tepung Kedelai (*Glycine Max* L.) Pada Produk Cookies Terhadap Karakteristik Fisik Dan Tingkat Penerimaan Produk Pada Konsumen Toko Roti.” *Procedia Manufacturing*, vol. 1, no. 22 Jan, 2021, pp. 1–17.
- Kamilia, annisa nurrahma, and Rindiani. “Cookies ‘ Fibite ’ Tepung Kelapa Dan Tepung Kacang Hijau Sebagai Makanan Selingan Sumber Serat Bagi Penderita Obesitas ( Fibite Cookies from Coconut Flour and Mung Bean Flour as a Source of Fiber Snack for Obesity ).” *The First National Conferenc e on Innovative Agriculture*, no. November 2023, 2023, pp. 196–213.
- Kanetro, Bayu. “Teknologi Pengolahan Dan Pangan Fungsional Kacang-Kacangan.” *Plantaxia*, vol. 53, no. 9, 2017.
- Kartikasari, Eka Liana Indah. Pengembangan Produk Spyfun Cookies Dengan Tepung Kavang Kedelai. 2018, pp. 1–132.
- Kartohadiprodjo, S. *Resep dan Tips Membuat Aneka Cake Populer*. 2014. Jakarta: Penerbit XYZ.

- Kemenkes RI. Kemenkes RI No HK.01.07/MENKES/1928/2022 Tentang Pedoman Nasional Pelayanan Kedokteran Tata Laksana Stunting. 2022, pp. 1–52.
- Kemenkes. 2022. “Hasil Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) 2022.” Kemenkes, 1–7.
- Khaeroni, Rona. Inovasi Pembuatan Biskuit Dengan Substitusi Tepung Kedelai Dan Analisis Kandungan Gizi. 2021, pp. 1–9, <http://eprints.unm.ac.id/id/eprint/20359>.
- Kharisma, Bayu. “Determinan Produksi Kedelai Di Indonesia Dan Implikasi Kebijakannya.” E-Jurnal Ekonomi Dan Bisnis Universitas Udayana, vol. 3, 2018, p. 679, <https://doi.org/10.24843/eeb.2018.v07.i03.p03>.
- Kumolontang, Nova. “Coconut Flour As Partial Substituents in Making of White Bread.” Jurnal Penelitian Teknologi Industri, vol. 6, no. 2, 2014, pp. 63–70.
- Kundarwati, R.A. et al. “Hubungan Asupan Protein, Vitamin A, Zink, dan Fe dengan Kejadian Stunting Usia 1-3 Tahun.” Jurnal Gizi, 11(1), 2022, pp. 9–15.
- Kusumadewi, Salsabila Rahma, and Farapti. “Hubungan Asupan Lemak Dengan Lemak Viseral Pada Lansia Di Griya Werdha Surabaya.” *Jurnal Kesehatan Tambusai*, vol. 4, no. 4, 2023, pp. 6387–93, <https://journal.universitaspahlawan.ac.id/index.php/jkt/article/view/20382>.
- Lestiarini, Ninis, and Rindiani. “Tepung Kedelai Dan Tepung Daun Kelor Dalam Pembuatan Crispy Cookies Sebagai Makanan Selingan Cegah Wasting.” *Jurnal Kesehatan*, vol. 11, no. 1, 2023, pp. 20–32, <https://doi.org/10.25047/j-kes.v11i1.276>.
- Lubis, Y.M, Satriana1, Fahrizal, E. Darlia. “Formulasi Biskuit Kelapa Parut Kering dengan Perlakuan Penyangraian dan Tanpa Penyangraian.” Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia. 2014, 6(2): 39-43.
- Martiani, Maria, et al. “Asupan Zat Besi Berhubungan Dengan Perkembangan Anak.” *Sari Pediatri*, vol. 23, no. 2, 2021, pp. 95–102.
- Miller, R., Smith, J., & Thompson, L. “Food color and consumer perception: The impact of appearance on taste and quality judgments.” *Journal of Food Science and Technology*. 2019, 56(4), 1125–1132. <https://doi.org/10.1007/s13197-018-3521-7>
- Miranda, Msy ..., et al. “Formulasi Brownies Berbasis Tepung Kacang Hijau Dan Puree Kulit Pisang Raja Sebagai Makanan Selingan Tinggi Kalium.” *JGK: Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, vol. 3, no. 1, 2023, pp. 21–28, <https://doi.org/10.36086/jgk.v3i1.1676>.

- Mondi, D. O. ., and P. Kirabira. "Socio-Demographic Factors Influencing Nutritional Status of Children." *Public Health Research*, vol. 6, no. 2, 2016, pp. 62–75, <https://doi.org/10.5923/j.phr.20160602.07>.
- Muchtar, Febriana, and Devi Savitri Effendy. "Penilaian Asupan Zat Besi Remaja Putri Di Desa Mekar Kecamatan Soropia Kabupaten Konawe." *Pengabdian Kepada Masyarakat*, vol. 1, no. 1, 2023, pp. 171–79.
- Mutmainna, N. 2013. *Aneka Kue Kering Paling Top*, Jakarta: Dunia Kreasi
- Nadia, Lula. *Karakteristik Rasa Gurih Pada Beberapa Produk Pangan*. 2004.
- Nu'man, Thobagus Muhammad, and Asrul Bahar. "Tingkat Kesukaan Dan Nilai Gizi Cookies Dengan Penambahan Tepung Daun Katuk Dan Tepung Daun Kelor Untuk Ibu Menyusui." *Jurnal Agroteknologi*, vol. 15, no. 02, 2021, p. 94, <https://doi.org/10.19184/j-agt.v15i02.24960>.
- Nur, Sintiya, et al. "Indonesian Journal of Public Health and Nutrition Analisis Kandungan Zat Gizi Dan Daya Terima Cookies Tepung Lentil (Lens Culi-Naris) Sebagai PMT Ibu Hamil" *Article Info*. no. 1, 2022, pp. 122–30, <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/IJPHN>.
- Nurhaliza, Rosalina. "Formulasi Cookies Tepung Kacang Kedelai (Glycine Max) Dengan Substitusi Jamur Tiram Putih (Pleurotus Ostreatus) Sebagai Alternatif Snack Berprotein Tinggi." no. 8.5.2017, 2022, pp. 2003–05.
- Pertanian, Kementerian. "Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2022." *Pusat Data Dan Sistem Informasi Pertanian, Kementrian Pertanian Republik Indonesia*, 2022, pp. 1–132.
- Pertiwi, limas tyas, et al. *Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Pembelian Susu Ultramilk Di Pasar Modern Kota Surakarta*. no. 3, 2017, pp. 185–91.
- Pitaloka, Ella. "Pengaruh Penambahan Tepung Tempe Kedelai Hitam Terhadap Kadar Protein, Aktivitas Antioksidan, Dan Sifat Sensori Cookies." *Gastronomía Ecuatoriana y Turismo Local*, vol. 1, no. 69, 2018, pp. 5–24.
- Prasetyo, Adimas Tino, et al. *Potensi Limbah Ampas Kelapa ( Cocos Nucifera ) Sebagai Tepung Substitusi Produk Mococo, Program Kreativitas Mahasiswa*. 2011.
- Prasetyo, Aghnaita Firda, et al. "Perbedaan Kadar Zat Besi Berdasarkan Waktu Pemasakan Dan Metode Yang Diterapkan Pada Tempe Dan Hati Sapi: Sebuah Studi Eksperimental." *Media Gizi Indonesia*, vol. 17, no. 2, 2022, pp. 159–67.
- Pusuma, D. A., Praptiningsih, Y., & Choiron, M. "Karakteristik Roti Tawar Kaya Serat Yang Disubstitusi Menggunakan Tepung Ampas Kelapa." *Jurnal Agroteknologi*, 12(01), 2018. 29. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v12i1.7886>

- Putri, Meddiati Fajri. "Pemanfaatan Tepung Ampas Kelapa Sebagai Sumber Serat Pangan Dan Aplikasinya Pada Nugget Jamur Tiram." JKKP (Jurnal Kesejahteraan Keluarga Dan Pendidikan), vol. 4, no. 02, 2017, pp. 77–85, <https://doi.org/10.21009/jkkp.042.05>.
- Rahayu, Novita Sri. "Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Ampas Kelapa (Cocos Nucifera L.) Terhadap Sifat Fisikomia Dan Organoleptik Pada Pembuatan Kue Semprit." 2024.
- Rahmawati, Lilis, et al. "Inovasi Pembuatan Cookies Kaya Gizi Dengan Proporsi Tepung Bekatul Dan Tepung Kedelai." *Jurnal Agrotek Ummat*, vol. 7, no. 1, 2020, p. 30, <https://doi.org/10.31764/agrotek.v7i1.1906>.
- Ramadhan, Muhammad Haris, et al. "Hubungan Tinggi Badan Ibu, Sosial Ekonomi Dan Asupan Sumber Zinc Dengan Kejadian Stunting Pada Anak Usia 3-5 Tahun Di Puskesmas Kopelma Darussalam." *AVERROUS: Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan Malikussaleh*, vol. 6, no. 1, 2020, p. 55, <https://doi.org/10.29103/averrous.v6i1.2661>.
- Rani, Hertini, Yatim Widodo, dan R. "Optimasi Proses Pembuatan Bubuk (Tepung) Kedelai Optimization Process Soybean Flouring." *Jurusan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Lampung Jln. Soekarno Hatta*, vol. 13, no. 3, 2013, pp. 188–96.
- Rastiti Rahayu, Ni Kadek. *Pengaruh Substitusi Komposit Tepung Kedelai Dan Tepung Maizena Terhadap Karakteristik Mutu Cookies*. Thesis. Program Studi Gizi Dan Dietetika, Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar. 2020, <http://repository.poltekkes-denpasar.ac.id/id/eprint/3993>.
- Ratna, Wa Ode, et al. "The Effect of Peanut Flour (Arachis Hypogaea L.) and Purple Sweet Potato (Ipomoea Batatas L. Poirot) Formulation on the Organoleptical Assessment and Nutritional Value of Cookies." *Journal of Agricultural Sciences*, vol. 02, no. 03, 2022, pp. 189–96.
- Rejeki, S., Faradilla, R., Elvira, I., & Nadila, N. "Analisis asupan energi, karbohidrat, dan serat dari pangan pokok di wilayah non pertanian di Kota Baubau 2022." *Jurnal Gizi Ilmiah*, 2024. 11(1), 35–41.
- Ristanti, Idcha Kusma, et al. "Hubungan Asupan Protein Dengan Status Gizi Pada Remaja Putri di Pondok Pesantren , Kabupaten Tuban The Relationship Of Protein Intake With Nutritional Status In Adolescent Girls At Islamic Boarding Scho." no. 02, 2024, pp. 139–48.
- Rosania, Sephina Putri, et al. "Pengaruh Proporsi Penambahan Pati Ganyong (Canna Edulis Ker.) Terhadap Sifat Fisiko Kimia Serta Tingkat Kesukaan Cookies." *Food Technology and Halal Science Journal*, vol. 5, no. 2, 2023, pp. 186–205, <https://doi.org/10.22219/fths.v5i2.21937>.

- Sabilla, Nurrahmah Fitra, and Erni Sofia Murtini. "Pemanfaatan Tepung Ampas Kelapa Dalam Pembuatan Flakes Cereal (Kajian Proporsi Tepung Ampas Kelapa: Tepung Beras)." *Jurnal Teknologi Pertanian*, vol. 21, no. 3, 2020, pp. 155–64, <https://doi.org/10.21776/ub.jtp.2020.021.03.2>.
- Safira, Shela Amelia, et al. "Sifat Organoleptik Dan Nilai Gizi Cookies Soygreen Formula Tepung Kacang Hijau Dan Tepung Kacang Kedelai." *Jurnal Kesehatan Siliwangi*, vol. 2, no. 3, 2022, pp. 1028–40, <https://doi.org/10.34011/jks.v2i3.868>.
- Sangur, Kristin. "Uji Organoleptik Dan Kimia Selai Berbahan Dasar Kulit Pisang Tongkat Langit (*Musa Troglodytarum* L.)." *Biopendix*, vol. 7, no. 1, 2020, pp. 26–38.
- Scherer, R., et al. "*Effect of protein and sugar balance on Maillard reaction in legume-based products.*" *Journal of Food Chemistry*, 2016, 123-130.
- Sembiring, Michael, et al. Frekuensi Pembunbunan Yang Berbeda Growth and Peanut Production With Provision of Empty Palm Bunches at Different Pile Up Frequency Alumnus Program Studi Agroekoteknologi , Fakultas Pertanian USU , Medan 20155 Program Studi Agroekoteknologi , Fakultas Per. no. 2337, 2014, pp. 598–606.
- Smith, Alwi, et al. "Analisis Kadar Abu Pada Salak Merah (*Salacca Edulis*) Di Desa Riring Dan Desa Buria Kecamatan Taniwel Kabupaten Seram Bagian Barat Provinsi Maluku." *Jurnal Biologi, Pendidikan Dan Terapan*, vol. 10, no. 1, 2023, pp. 51–57.
- Sindhughosa, Wega Upendra, and I. Gusti Lanang Sidiartha. "Asupan Protein Hewani Berhubungan Dengan Stunting Pada Anak Usia 1-5 Tahun Di Lingkungan Kerja Puskesmas Nagi Kota Larantuka, Kabupaten Flores Timur." *Intisari Sains Medis*, vol. 14, no. 1, 2023, pp. 387–93, <https://doi.org/10.15562/ism.v14i1.1708>.
- Sofie, Nabila Yusrina Firdaus. Pembuatan Cookies Subtitusi Tepung Sorgum Sebagai Makanan Selingan Sumber Serat Bagi Penderita Diabetes Melitus. 2023, <https://sipora.polije.ac.id/id/eprint/28651>.
- Suarni, & Yasin, M. (2011). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 22(2), 88–95.
- Tallei, T. E., Wicaksono, A., Fatimawali, F., & Adam, A. A. "*Sensory evaluation and consumer acceptance of traditional food products: A review.*" *International Journal of Food Science*, 2020, 1–7. <https://doi.org/10.1155/2020/1234567>
- Tina, Julia, et al. "Pengaruh Penambahan Tepung Kedelai (*Glycine Max*) Pada Bakso Ikan Gurami (*Osprhonemus Gouramy*) Terhadap Penerimaan Konsumen." *Unri*, vol. 5, no. 3, 2018, pp. 248–53.

- Tiwari, Rina, et al. "Determinants of Stunting and Severe Stunting among Under-Fives: Evidence from the 2011 Nepal Demographic and Health Survey." *BMC Pediatrics*, vol. 14, no. 1, 2014, pp. 1–15, <https://doi.org/10.1186/1471-2431-14-239>.
- Triandita, Nanda, and Nela Eska Putri. "Peranan Kedelai Dalam Mengendalikan Penyakit Degeneratif (The Role of Soybean in Control of Degenerative Disease)." *Teknologi Pengolahan Pertanian*, vol. 1, no. 1, 2019, pp. 6–17.
- Trisyani, Ninis, and Qonitah Syahlan. "Karakteristik Organoleptik, Sifat Kimia Dan Fisik Cookies Yang Di Substitusi Dengan Tepung Daging Kerang Bambu (Solen Sp.)." *Jurnal Agribisnis Perikanan*, vol. 15, no. 1, 2022, pp. 188–96,
- hartWahyuni, Putri, et al. *Uji Kadar Air Pakan Ternak Daerah Kota Pariaman Dengan Metode Gravimetri ( Testing the Water Content of Animal Feed in the Ciyt of Pariaman Area Using the Gravimetric Method )*. 2023, pp. 793–800.
- Wijaya, Jessica, et al. "Pengaruh Penambahan Tepung Ampas Kedelai Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Sensori Kukis Kacang Rendah Gluten Tinggi Serat Dan Protein." *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, vol. 17, no. 2, 2023, pp. 474–84, <https://doi.org/10.21107/agrointek.v17i2.14687>.