

DAFTAR PUSTAKA

- Adinda, N. (2018). Studi Kelayakan Kadar Air , Abu , Protein , Dan Kadmium (Cd)Pada Sayuran Di Pasar Sunter, Jakarta Utara Sebagai Bahan Suplement Makanan. *Indonesia Natural Research Pharmaceutical J.*, 3(2), 111–123. <http://download.garuda.ristekdikti.go.id/article.php?article=1500586&val=17887&title=STUDI%20KELAYAKAN%20KADAR%20AIR%20ABU%20PROTEIN%20DANTIMBAL%20PB%20PADA%20SAYURAN%20DI%20PASAR%20SUNTER%20JAKARTA%20UTARA%20SEBAGAI%20BAHAN%20SUPLEMEN%20MAKANAN>
- Adisarwanto, T., Subandi, & Sudaryono. (2013). Teknologi Produksi Kedelai. *Kedelai – Teknik Produksi dan Pengembangan*, 229–252. <http://balitkabi.litbang.pertanian.go.id/publikasi/monografi/kedelai-teknik-produksi-dan-pengembangan/>
- Adnyasuari, I. A. G., Ekawati, I. G. A., & Hapsari Arihantana, N. M. I. (2019). SUBSTITUSI TEPUNG ALMOND DENGAN TEPUNG KEMIRI (*Aleurites moluccana* Wild) TERHADAP KARAKTERISTIK KULIT MACARON. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 8(2), 122. <https://doi.org/10.24843/itepa.2019.v08.i02.p02>
- Aridiyah, F. O., Rohmawati, N., & Ririanty, M. (2015). Faktor-faktor yang Mempengaruhi Kejadian Stunting pada Anak Balita di Wilayah Pedesaan dan Perkotaan. *e-Jurnal Pustaka Kesehatan*, 3.
- Aryastami, N. K., & Tarigan, I. (2017). Kajian Kebijakan dan Penanggulangan Masalah Gizi Stunting di Indonesia. *Buletin Penelitian Kesehatan*, 45(4), 233–240. <https://doi.org/10.22435/bpk.v45i4.7465.233-240>
- BPOM RI. (2016). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 2016 tentang Acuan Label Gizi. *Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia*, 1–28.
- Damat, Ta'in, A., Handjani, H., Chasanah, U., & Dwisiskawardani, D. (2017). KARAKTERISASI ROTI MANIS DARI PATI GARUT TERMODIFIKASI DENGAN PENAMBAHAN EMULSIFIER LESITIN. *September*, 20–21.
- De Vries-Ten Have, J., Owolabi, A., Steijns, J., Kudla, U., & Melse-Boonstra, A. (2020). Protein intake adequacy among Nigerian infants, children, adolescents and women and protein quality of commonly consumed foods. *Nutrition Research Reviews*. <https://doi.org/10.1017/S0954422419000222>

- Eka, N., & Wardani, K. (2019). Pemberian Asi Eksklusif Dan Asupan Protein Terhadap Kejadian Stunting Pada Bayi Usia 12 – 36 Bulan (Breastfeeding and Protein Intake To The Event Of Stunting In Baby Ages 12-36 Months). *Jkakj*, 3(1), 25–29.
- Forsalina, F., Nocianitri, K. A., Pt, I. D., & Pratiwi, K. (2018). *PENGARUH SUBSTITUSI TERIGU DENGAN TEPUNG BERAS MERAH (Oryza)*.
- Hardoko, Hendarto, L., & Siregar, T. M. (2010). PEMANFAATAN UBI JALAR UNGU (*Ipomoea batatas* L. Poir) SEBAGAI PENGGANTI SEBAGIAN TEPUNG TERIGU DAN SUMBER ANTIOKSIDAN PADA ROTI TAWAR. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, XXI. <https://doi.org/10.1136/bmj.2.4731.605-b>
- Hartono, S. (2012). *Optimasi Formula Dan Proses Pembuatan Muffin Stefani* Hartono Fakultas Teknologi Pertanian.
- Hayastika, Ansharullah, & Asyik, N. (2017). Pengaruh subsitusi tepung kedelai (*Glycine max* L) terhadap aktivitas antioksidan roti tawar. *J. Sains dan Teknologi Pangan*, 2(4), 684–691.
- Hidayati, M. N., Rukmi, R., Perdani, W., Karima, N., Kedokteran, F., Lampung, U., Ilmu, B., Anak, K., Kedokteran, F., Lampung, U., Fisiologi, B., Kedokteran, F., & Lampung, U. (2019). *Peran Zink terhadap Pertumbuhan Anak The Role of Zinc in Children Growth*. 8, 168–171.
- I Gusti Ngurah adi, S.Pd., M. F. (2016). PENGUKURAN TINGKAT KADAR LEMAK TUBUH MELALUI JOGGING SELAMA 30 MENIT MAHASISWA PUTRA SEMESTER IV FPOK IKIP PGRI BALI. *Jurnal Pendidikan Kesehatan Rekreasi*, 1, 89–98.
<http://download.garuda.ristekdikti.go.id/article.php?article=1500586&val=17887&title=STUDI KELAYAKAN KADAR AIR ABU PROTEIN DAN TIMBAL PB PADA SAYURAN DI PASAR SUNTER JAKARTA UTARA SEBAGAI BAHAN SUPLEMEN MAKANAN>
- Imbar, H., Vera, T., & Walalangi, R. (2016). Analisis Organoleptik Beberapa Menu Breakfast Menggunakan Pangan Lokal Terhadap Pemulihan Kebutuhan Gizi Siswa Sekolah Dasar. *Analisis Organoleptik*, 8(1), 82.
- Izwardy, D. (2018). Praktik Pemberian Makanan Bayi dan Anak (PMBA). http://www.kesmas.kemkes.go.id/assets/upload/dir_60248a365b4ce1e/files/1PAPARAN-STUNTING-DIR.GIZI_1222.pdf, 1–40.
http://www.kesmas.kemkes.go.id/assets/upload/dir_60248a365b4ce1e/files/1PAPARAN-STUNTING-DIR.GIZI_1222.pdf

- Kaur, H., & Kaur, N. (2019). Development and sensory evaluation of value added bakery products developed from germinated soybean (*Glycine max*) varieties. *Journal of Applied and Natural Science*, 11(1), 211–216.
<https://doi.org/10.31018/jans.v11i1.2019>
- Kemenkes RI. (2018a). Buletin Stunting. *Kementerian Kesehatan RI*, 301(5), 1163–1178.
- Kemenkes RI. (2018b). Hasil Utama Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS). *Journal of Physics A: Mathematical and Theoretical*, 44(8), 1–200.
<https://doi.org/10.1088/1751-8113/44/8/085201>
- Khoirunnisa, W., Fauziyah, A., & Nasrullah, N. (2021). *Penambahan Tepung Kedelai Pada Roti Tawar Tepung Sorgum dan Pati Garut Bebas Gluten dengan Zat Besi dan Serat Pangan*. 1(1), 8–13.
<https://jurnal.uns.ac.id/jgk%0Ahttp://jurnalgizi.unw.ac.id/index.php/JGK>
- Krisnawati, A. (2017). Soybean as Source of Functional Food. *Iptek Tanaman Pangan*, 12(1), 57–65.
- Lamusu, D. (2018). UJI ORGANOLEPTIK JALANGKOTE UBI JALAR UNGU (Ipomoea batatas L) SEBAGAI UPAYA DIVERSIFIKASI PANGAN. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9–15.
<https://doi.org/10.31970/pangan.v3i1.7>
- Mervina, C., Kusharto, M., & Marliyati, S. A. (2007). Formulasi Biskuit dengan Substitusi Tepung Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dan Isolat Protein Kedelai (*Glycine max*) sebagai Makanan Potensial untuk Anak Balita Gizi Kurang. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 23(1), 9–16.
- Monika, D., & Syah R. Purba, J. (2019). FORMULASI MUFFIN SUBSTITUSI TEPUNG PISANG KEPOK (*Musa Paradisiaca* Linn) DAN SUSU KEDELAI (*Glycine Max*) SEBAGAI ALTERNATIF PEMBERIAN MAKANAN TAMBAHAN ANAK SEKOLAH (PMT – AS). *Pontianak Nutrition Journal (PNJ)*, 1(2), 48. <https://doi.org/10.30602/pnj.v1i2.286>
- Muchtadi, D. (2013). Nutrififikasi Protein (Bagian 1). *Nutrififikasi Pangan, Bagian 1*, 1–41.
- Mugianti, S., Mulyadi, A., Anam, A. kholirul, & Najah, Z. L. (2018). Faktor penyebab anak Stunting usia 25-60 bulan di Kecamatan Sukorejo Kota Blitar. *Jurnal Ners dan Kebidanan*, 5, 268–278.
<https://doi.org/10.26699/jnk.v5i3.ART.p268>

- Mustika, W., & Syamsul, D. (2018). Analisis Permasalahan Status Gizi Kurang Pada Balita di Puskesmas Teupah Selatan Kabupaten Simeuleu. *Jurnal Kesehatan Global*, 1(3), 127. <https://doi.org/10.33085/jkg.v1i3.3952>
- Nainggolan. (2014). Prospek Swasembada Kedelai Indonesia. *Pangan*, 23(1), 83–92.
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., & Yusuf, M. (2016). Aspek mikrobiologis, serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286–290. <https://doi.org/10.29244/jipthp.4.2.286-290>
- Nindyarani, A., Sutardi, S., & Suparmo, S. (2011). KARAKTERISTIK KIMIA, FISIK DAN INDERAWI TEPUNG UBI JALAR UNGU (Ipomoea batatas Poiret) DAN PRODUK OLAHANNYA. *Agritech: Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian UGM*, 31(4), 273–280. <https://doi.org/10.22146/agritech.9634>
- Nisa, L. S. (2019). Kebijakan dan Strategi Penanggulangan Stunting di Indonesia. *Germas*, 2(2), 173–179.
- Noviyanti, Wahyuni, S., & Syukri, M. (2016). Analisis Penilaian Organoleptik Cake Brownies Subtitusi Tepung Wikau Maombo. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 1(1), 58–66. [https://doi.org/http://dx.doi.org/10.1016/S0952-1976\(98\)00044-X](https://doi.org/http://dx.doi.org/10.1016/S0952-1976(98)00044-X)
- Nurhidayah. (2018). PEMBUATAN COOKIES DARI TEPUNG KENTANG (*Solanum tuberosum L*) DAN TEPUNG KEDELAI (*Glycine max*) SEBAGAI ALTERNATIF MAKANAN SELINGAN TINGGI KALIUM BAGI PENDERITA HIPERTENSI. *Jurus Kesehatan. Politeknik Negeri Jember*. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Ofrianti, Y., & Wati, J. (2013). Pengaruh Variasi Konsentrasi Tepung Kedelai sebagai Bahan Pengikat terhadap Kadar Air dan Mutu Organoleptik Nugget Ikan Gabus(*Ophiocephalus Sriatus*). *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 8(2), 159–168. <https://doi.org/10.31186/jspi.id.8.2.159-168>
- Pehulisa, A., Pato, U., & Rossi, E. (2016). PEMANFAATAN TEPUNG UBI JALAR UNGU DAN TEPUNG KULIT ARI KACANG KEDELAI DALAM PEMBUATAN FLAKES. *Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian*, 34(1), 1–4.

- Permenkes RI. (2016). PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA NOMOR 51 TAHUN 2016. *Revista Brasileira de Ergonomia*, 9(2), 10. <https://doi.org/10.5151/cidi2017-060>
- Probosari, E. (2019). PENGARUH PROTEIN DIET TERHADAP INDEKS GLIKEMIK. *Journal of Nutrition and Health*, 7(1), 33–39.
- Pusuma, D. A., Praptiningsih, Y., & Choiron, M. (2018). Karakteristik Roti Tawar Kaya Serat Yang Disubstitusi Menggunakan Tepung Ampas Kelapa. *Jurnal Agroteknologi*, 12(01), 29. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v12i1.7886>
- Putri, C. Y. K., Pranata, F. S., & Swasti, Y. R. (2019). Kualitas Muffin Dengan Kombinasi Tepung Pisang Kepok Putih (*Musa paradisiaca forma typica*) Dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Journal of Biota*, 4(2), 50. <https://doi.org/10.24002/biota.v4i2.2471>
- Rafika, M. (2019). Dampak stunting pada kondisi psikologis anak. *Buletin Jagaddhita*, 1(1), 1–4. <https://buletin.jagaddhita.org/publications/276150/dampak-stunting-pada-kondisi-psikologis-anak>
- Rani, H., Zulfahmi, & Widodo, Y. R. (2013). Optimasi proses pembuatan bubuk (Tepung) kedelai optimization process soybean flouring. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 13(3), 188–196. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.25181/jppt.v13i3.187>
- Rejeki, V. P., & Panunggal, B. (2016). *Vina Puji Rejeki, Binar Panunggal **. 5(Jilid 2), 166–171.
- Rosana, D. (2013). Struktur Dan Fungsi Protein Dan Enzim. *Biofisika*, 54. <http://staffnew.uny.ac.id/upload/132058092/pendidikan/modul-2-struktur-dan-fungsi-protein.pdf>
- Rosmania, A. (2013). Pengaruh Pengurangan Jumlah Gula yang Berbeda Terhadap Kualitas Muffin dari Tepung Ubi Ungu. *Food Science and Culinary Education Journal*, 1(1), 16–23.
- Rosmawati. (2013). Jurnal Biology Science & Education 2013 Rosmawati t. *Jurnal Biology Science & Education*, 2(2), 103–109.
- Sabir, N. C., Lahming, & Sukainah, A. (2020). Analisis Karakteristik Crackers Hasil Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 2017(1), 1–9.

- Salam, A. R., Haryotejo, B., & Mahatama, E. (2012). *KAJIAN DAMPAK KEBIJAKAN PERDAGANGAN TEPUNG TERIGU BERBASIS Impact Study of Trade Policies Based SNI Wheat Flour*. 117–134.
- Saputri, R. A., & Tumangger, J. (2019). Hulu-Hilir Penanggulangan Stunting Di Indonesia. *Journal of Political Issues*, 1(1), 1–9.
<https://doi.org/10.33019/jpi.v1i1.2>
- Sastrahidayat, I. R. (2019). *Penyakit Pada Tanaman Kacang – Kacangan*. UB Press.
- Sholihatul, N. H. (2015). Eksperimen Pembuatan Muffin Bahan Dasar Tepung Terigu Substitusi Tepung Ganyong. *Fakultas Teknik. Jurusan Pendidikan Keluarga. Universitas Semarang*, 11.
<https://lib.unnes.ac.id/20293/1/5401410102-S.pdf>
- Siregar, N. S. (2014). Karbohidrat. *Jurnal Ilmu Keolahragaan*, 13(2), 38–44.
- Sitorus, C. J. B., Nurminah, M., & Ginting, S. (2018). Pengaruh perbandingan tepung terigu dengan tepung ubi jalar ungu dan konsentrasi carboxymethyle cellulose (cmc) terhadap mutu egg roll skripsi. *Jurnal rekayasa Pangan dan Pertanian*, 6(Cmc), 123.
- Sulistianingtias Laila E. (2017). *Hubungan Antara Asupan Zink Dengan Kejadian Stunting Pada Remaja di Sukoharjo Jawa Tengah*. 1–10.
- Sumartini, E. (2020). *Studi literatur: Dampak stunting terhadap kemampuan kognitif anak*. 127–134.
- Sundari, E., & Nuryanto. (2016a). HUBUNGAN ASUPAN PROTEIN, SENG, ZAT BESI, DAN RIWAYAT PENYAKIT INFEKSI DENGAN Z-SCORE TB/U PADA BALITA. *Journal of Nutrition College*, 5, 520–529.
<https://doi.org/10.1038/184156a0>
- Sundari, E., & Nuryanto, N. (2016b). Hubungan Asupan Protein, Seng, Zat Besi, Dan Riwayat Penyakit Infeksi Dengan Z-Score Tb/U Pada Balita. *Journal of Nutrition College*, 5(4), 520–529. <https://doi.org/10.14710/jnc.v5i4.16468>
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan Dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2), 95–106. <https://doi.org/10.31311/par.v5i2.3526>
- Thomas, E. B., Nurali, E. J. N., & Tuju, T. D. J. (2007). *PENGARUH*

*PENAMBAHAN TEPUNG KEDELAI (*Glycine max L.*) PADA PEMBUATAN BISKUIT BEBAS GLUTEN BEBAS KASEIN BERBAHAN BAKU TEPUNG PISANG GOROHO (*Musa acuminata L.*). 1(2004), 2234–2239.
<https://doi.org/10.16285/j.rsm.2007.10.006>*

TKPI. (2017). *Tabel komposisi Pangan Indonesia*.

Ulfah, I. F., & Nugroho, A. B. (2020). *Menilik Tantangan Pembangunan Kesehatan di Indonesia: Faktor Penyebab Stunting di Kabupaten Jember*. 8090, 201–213.

UNICEF. (2015). *UNICEF, WHO, The World BANK. Levels and Trends in Child malnutrition, 2015 Edition*. 4. [https://doi.org/10.1016/S0266-6138\(96\)90067-4](https://doi.org/10.1016/S0266-6138(96)90067-4)

Vaozia, S., & Nuryanto. (2017). FAKTOR RISIKO KEJADIAN STUNTING PADA ANAK USIA 1-3 TAHUN (STUDI DI DESA MENDURAN KECAMATAN BRATI KABUPATEN GROBOGAN) Syifa. *Jurnal of Nutrition College*, 6, 113–118. <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jnc>

Wahyuningtias, D., Putranto, T. S., & Kusdiana, R. N. (2014). Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue Brownies Menggunakan Tepung Terigu dan Tepung Gandum Utuh. *Binus Business Review*, 5(1), 57. <https://doi.org/10.21512/bbr.v5i1.1196>

WHO. (2013). Global Nutrition Targets 2025 Stunting Policy Brief WHO/NMH/NHD/14.3. *Canadian pharmaceutical journal*, 122(2), 74–76, 78.

Widanti, Y. A. (2017). Prevalensi, Faktor Risiko, dan Dampak Stunting pada Anak Usia Sekolah. *Prevalensi, Faktor Risiko, dan Dampak Stunting pada Anak Usia Sekolah*, 1(18), 23–28.

Widarta, I. wayan R. (2018). Teknologi Telur. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
<https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>

Yadika, A. D. N., Berawi, K. N., & Nasution, S. H. (2019). Pengaruh Stunting terhadap Perkembangan Kognitif dan Prestasi Belajar. *Jurnal Majority*, 8(2), 273–282.

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>

Zunggaval, R. R. (2017). *Effect of Banana Varieties on Banana Flour and Steamed Cake Quality Effect of Banana Varieties on Banana Flour and.*