

DAFTAR PUSTAKA

1. Kinanti R. Artikel Review:Permasalahan Stunting dan Pencegahannya. Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada; 2020;11(1): 225-229.
2. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Situasi Balita Pendek (Stunting) di Indonesia. Buletin Jendela Data dan Informasi Kesehatan. 2018
3. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Buku Saku Hasil Studi Status Gizi Indonesia (SSGI) Tingkat Nasional, Provinsi, dan Kabupaten/Kota
4. Kementerian PPN/Bappenas. Pedoman Pelaksanaan Intervensi Penurunan Stunting Terinterasi di Kabupaten/Kota. 2018.
5. Rachmawati R,. Valencia CPS. Literatur review: Pengaruh pemberian asi eksklusif dan MP-ASI dini terhadap stunting pada balita.2021;54-56.
6. Lutter, Chessa K. Complementary Feeding. [Internet]. Available from: https://www.who.int/elena/titles/bbc/complementary_feeding/en/.2017
7. Hardiningsih. Hubungan pola pemberian MP-ASI pada usia 6-24 bulan kabupaten karanganyar.2020; 8(1); 48-66.
8. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Buku Saku Hasil Studi Status Gizi Indonesia (SSGI) Tingkat Nasional, Provinsi, dan Kabupaten/Kota.2021
9. Husnah, H. Nutrisi Pada 1000 Hari Pertama Kehidupan. Jurnal Kedokteran Syiah Kuala, 2017; 17(3), 179–183. <https://doi.org/10.24815/jks.v17i3.9065.2017>
10. Atika R,dkk. Buku Ajar Gizi 1000 Hari Pertama Kehidupan. Yogyakarta: CV Mine.2018
11. Rachmawati R, Valencia. CPS. Literatur review: Pengaruh pemberian asi eksklusif dan MP-ASI dini terhadap stunting pada balita.2021;54-56
12. Standar Nasional Indonesia. Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP – ASI) – Bagian 3: Siap masak. 1–13. 2019
13. Maisharoh. Pengaruh Pemberian Es Krim Dadih Terhadap Berat Badan Balita. STIKES Dharma Landbouw Padang, Indonesia. 2019; 2(1), 43–46.
14. Damayanti E, dkk. Kualitas Dadih Susu Sapi dan Susu Kambing dengan Fermenter Tabung Bambu. Jurnal Jeumpa. 2020; 7(1): 371-378
15. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Pedoman Gizi Seimbang. 2014.
16. I Made S dan Ni Nyoman P. Dadih Susu Sapi Yang Dibuat Dalam Bambu Petung Bali Kering. Scientific Journal Of Food Technology. 2018; 5(2): 80-84.
17. Helmizar. Dadih Kegunaannya Bagi Kesehatan dan Gizi Ibu Hamil Serta Bayi. 2020
18. Helmizar,dkk. *The Effect of Acceptable Complementary Food with Dadih Toward Nutritional Status of Children Aged 12-24 Months. Department of Public Health Nutrition.* Faculty of Public Health Andalas University. 2019
19. Dedes S, Galuh H, Rina Pratiwi. Dominasi Asupan Protein Nabati Sebagai Faktor Risiko Stunting Anak usia 2-4 Tahun. Jurnal Kedokteran Diponegoro. 2018; 7(2): 1470-1473
20. Helmizar. Dadih Kegunaannya Bagi Kesehatan dan Gizi Ibu Hamil Serta Bayi. 2020
21. Putra,A.A,dkk.Perkembangan dan Usaha Pengembangan Dadih Sebuah Review tentang Susu Fermentasi Tradisional Minangkabau. ISSN 1907-1760; 2020; 13(3):162

22. Helmizar,. Tindak Lanjut Efek Suplementasi Dadih dan Zink Selama Kehamilan Terhadap Imunitas dan Tumbuh Kembang Anak Usia 0-2 Tahun di Provinsi Sumatera Barat. Riset dan Pengabdian Masyarakat.2019
23. Astaria. Br. Ginting,dkk. Penerapan Self Efficacy dan Pemanfaatan Biskuit Labu Kuning Sebagai Makanan Tambahan Terhadap Pencegahan Stunting pada Gold Period Di Siosar. Jurnal Kebidanan Keperawatan ISSN: 2086-3454. 11(2): 527-535
24. Ahmad,Mufidah, Mahmud AR. Pie substitusi Tepung Biskuit MP-ASI Kemenkes dan Isolat Protein Kedelai Sebagai Alternatif Pencegahan KEP Pada Anak Usia 12-24 Bulan. 284-290. 2019
25. Helmizar,dkk. *The Effect of Acceptable Complementary Food with Dadih Toward Nutritional Status of Children Aged 12-24 Months. Department of Public Health Nutrition. Faculty of Public Health Andalas University. 2019*
26. Atika R,dkk. Buku Ajar Gizi 1000 Hari Pertama Kehidupan. Yogyakarta: CV Mine. 2018
27. I Gusti Putu Ngurah Adi Santika. Pengukuran Tingkat Kadar Lemak Tubuh Melalui Jogging Selama 30 Menit Mahasiswa Putra Semester IV FPOK IKIP PGRI Bali Tahun 2016. Jurnal Pendidikan Kesehatan Rekreasi. 2016; Vol 1: 89-98.
28. Wihelmus KD, Tadeus ALR, Dominirsep OD. Evaluasi Program pemberian Makanan Tambahan Pemulihan (PMT-P) Terhadap Status Gizi Buruk Balita di Puskesmas Oepoi Kota Kupang. Journal Of Community Health. 2019; 1(3): 111-118.
29. 100 Kabupaten/Kota Prioritas Untuk Intervensi Anak Kerdil (Stunting) Ringkasan. 2017
30. Santi L, Yuly S. Perilaku Ibu pada Pemberian Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) di Kelurahan Pegirian. Jurnal Promkes: The Indonesian Journal Of Health Promotion and Health Education. 2020; 8(1): 1-11.
31. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Situasi Balita Pendek (Stunting) di Indonesia. Buletin Jendela Data dan Informasi Kesehatan. (2018)
32. Ikatan Dokter Anak Indonesia. Booklet. Available in https://www.idai.or.id/artikel/klinik/asi/pemberian-makanan-pendamping-air-susu-ibu-MP-ASI?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_campaign=idai-newsletter&utm_content=Booklet+Pemberian+Makanan+Pendamping+Air+Susu+Ibu+%28MP-ASI%29
33. Maulida NO, Firdawsi N. Pola Pemberian Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) Pada Bayi Kurang Gizi Usia 6-24 Bulan di Wilayah Puskesmas Kalibaru Kulon Kabupaten Banyuwangi. Jurnal Askesrustida. 2017
34. Ni Komang ASW, dkk. Praktik Pemberian MP-ASI Terhadap Resiko Stunting Pada Anak Usia 6-24 Bulan di Lombok Tengah. The Journal Of Nutrition and Food Research. 2020; 43(2): 81-88.
35. Ulul A dan Luki M. Konsumsi Zat Gizi Pada Balita Stunting dan Non-Stunting di Kabupaten Bangkalan. 2018; 292-298.
36. Sri U dan Risfaheri. Pengembangan Dadih Sebagai Pangan Fungsional Probiotik Asli Sumatera Barat. 2012
37. Ahmad,Mufidah, Mahmud AR. Pie substitusi Tepung Biskuit MP-ASI Kemenkes dan Isolat Protein Kedelai Sebagai Alternatif Pencegahan KEP Pada Anak Usia 12-24 Bulan. 2019; 284-290.

38. Nabila, Rahma dan Sri Palupi. Pembuatan Kue Sus dan Vla Dengan Substitusi Puree Labu Kuning (Cucurbita Moschata). 2021
39. Sari, Dewi Perwito dan Asri Wido Mukti. Pelatihan Pembuatan Kudapan Kaya Nutrisi dan Probiotik Guna Mencegah Stunting di Mojokerto. 2021; 5(1) 65-69
40. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019. Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat
41. M Husni Thamrin. Ismanilda dan Marni H. Pemanfaatan Dadih Susu Kerbau Untuk Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Fungsional Anak Balita. 2018; 13(1): 43-50.
42. Helmizar. Dadih Kegunaannya Bagi Kesehatan dan Gizi Ibu Hamil Serta Bayi. 2020
43. Sri U dan Risfaheri. Pengembangan Dadih Sebagai Pangan Fungsional Probiotik Asli Sumatera Barat. 2012
44. R. Atika, dkk. Buku Ajar Gizi 1000 Hari Pertama Kehidupan. Yogyakarta: CV Mine; (2018)
45. Gomez. Kwanchai A dan Arturo A. Gomez. Statistical Procedures For Agricultural Research Second Edition. A Wiley-Interscience Publication.
46. Fitriyono A, (2014). Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi. Graha Ilmu.
47. Dianka Wahuyningtias, dkk. Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue Brownies Menggunakan Tepung Terigu dan Tepung Gandum Utuh. 2014: 57-65
48. Daimon Syukri. Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri. Andalas University Press. 2021
49. Gita Ramayani. Total Bakteri Asam Laktat (BAL), Aktivitas Antioksidan, Dan Penerimaan Yoghurt Herbal Sinbiotik Jelly Drink Dengan Penambahan Ekstrak Kayu Manis (Chinnamomum burmanii)
50. Wahyuningtias, D., Putranto, T. S., & Kusdiana, R. N. Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue Brownies Menggunakan Tepung Terigu dan Tepung Gandum Utuh. *Binus Business Review*, 2014; 5(1), 57. <https://doi.org/10.21512/bbr.v5i1.1196>
51. Tarwendah, I. P. Studi Komparasi Atribut Sensori dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2017; 5(2), 66–73.
52. Ratnawati, dkk. Pumpkin Substitution Pie Cake. 2019; 326–337.
53. Rahma, N., & Palupi, S. Pembuatan Kue Sus Dan Vla Dengan Substitusi Puree Labu Kuning. 1–5. 2018
54. Purnamasari, P., & Astuti, S. pengaruh penambahan puree labu kuning (cucurbita moschata duch) terhadap sifat sensori dan addition effect of pumpkin puree (cucurbita moschata duch) towards sensory and physicochemical properties of cookies based on puree. 2022; 1(2), 187–197.
55. Sofyan, A., & Afida, W. kualitas sensoris dan aktivitas antioksidan selai umbi bit (beta vulgaris L.) dengan penambahan variasi konsentrasi labu kuning (Cucurbita moschata). *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, 2019; 2(1), 37. <https://doi.org/10.26418/jft.v2i1.37361>
56. Putu, N., Utami, C., Gde, I. D., Permana, M., & Duniaji, A. S. Karakteristik Siomay Udang Effect of Addition of Pumpkin Puree (Cucurbita moschata) on the Characteristics of Shrimp Dumplings. 2021; 10(2), 225–234.
57. Stefania, E., Ludong, M., & Oesoe, Y. Pemanfaatan Labu Kuning (Cucurbita moschata Duch.) dalam Pembuatan Bolu Kukus Mekar. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 2021; 12(1), 44–51.

58. Kumala, I. Pengaruh Penambahan Puree Labu Kuning dan Lama Pengocokan (Agitasi) Terhadap Sifat Organoleptik Es Krim Yoghurt. *E-Jurnal Boga*, 2015; 4(37), 202–210.
59. Pratomo, M. A., Inggrid, & Ngadiarti, I. Pengaruh Substitusi Puree Labu Kuning Terhadap Terima, Nilai Gizi, Dan Daya Simpan Donat Dengan Pengolahan Metode Panggang. *Nutrive Diaita*, 2014; 6(1), 46–53.
60. Hasbullah, U. H. A., & Umiyati, R. Perbandingan Warna Tepung Suweg Fase Dorman dan Vegetatif Secara Instrumental dan Sensoris. *AGRISAINTEFIKA: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 2017; 1(1), 64. <https://doi.org/10.32585/ags.v1i1.40>
61. Priyatna Putra, I. G., Timur Ina, P., & Indri Hapsari Arihantana, N. M. Pengaruh Perbandingan Terigu Dengan Puree Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Terhadap Karakteristik Kue Nastar. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 2021; 10(1), 56. <https://doi.org/10.24843/itepa.2021.v10.i01.p06>
62. Zumrotin, H. T., Made Sugitha, I., Made, N., & Hapsari, I. Pengaruh Perbandingan Puree Labu Kuning (*Cucurbita Moschata* Ex. Poir) Dan Tapioka Terhadap Karakteristik Bika Ambon. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 2017; 5(2), 153–161.
63. Saroinsong, R. M., Mandey, L., & Lalujan, L. Pengaruh Penambahan Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Terhadap Kualitas Fisikokimia Dodol Effect Of Addition Yellow Pumpkin (*Cucurbita Moschata*) Of The Quality Physicochemical Dodol. 2015; 1–11.
64. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 34 Tahun 2019 Tentang Kategori Pangan. Badan Pengawas Obat Dan Makanan, 2019; 1–308.
65. Sofiati, T., Asyari, A., & Sidin, J. Uji Kadar Air, Abu Dan Karbohidrat Pada Sagu Ikan Cakalang Di Kabupaten Pulau Morotai. *Jurnal Laot Ilmu Kelautan*, 2020; 2(1), 23. <https://doi.org/10.35308/jlaot.v2i1.2359>
66. Parwata, M. O. A. Antioksidan. *Kimia Terapan Program Pascasarjana Universitas Udayana*, April, 2016; 1–54.
67. Maryam, S. Kadar Antioksidan Dan Ic 50 Tempe Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L) Yang Difermentasi Dengan Lama Fermentasi Berbeda. *Proceedings Seminar Nasional FMIPA UNDIKSHA V*, 2015; 347–352.
68. Dhiyas, A., & Rustant, N. Pengaruh Perbandingan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Dan Tepung Mocaf Terhadap Serat Pangan, Aktivitas Antioksidan, Dan Total Energi Pada Flakes “Kumo.” *Journal of Nutrition College*, 2016; 5(4), 499–503.
69. Lismawati, Tutik, & Nofita. Kandungan Beta Karoten Dan Aktivitas Antioksidan Terhadap Ekstrak Buah Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Mandala Pharmacon Indonesia*, 2021; 7(2), 263–273. <http://jurnal-pharmaconmw.com/jmpi/index.php/jmpi/article/view/111>
70. Isna Gustanti. Uji Aktivitas Antioksidan Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Dengan Metode DPPH (2,2-Difenil-1-pikrylhidrazil) Sebagai Sumber Belajar Siswa. Skripsi. 2022
71. Ngafifuddin, M., Sunarno, S., & Susilo, S. Penerapan Rancang Bangun Ph Meter Berbasis Arduino Pada Mesin Pencuci Film Radiografi Sinar-X. *Jurnal Sains Dasar*, 2017; 6(1), 66. <https://doi.org/10.21831/jsd.v6i1.14081>

72. Najiah, T. Pengaruh Proporsi Sari Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Dan lama fermentasi terhadap karakteristik yoghurt labu kuning. *Skripsi*, 2014; 1–108.
73. Seveline, S. Penambahan Bubur Labu Kuning Terhadap Preferensi Saus Tomat-Labu Kuning. *Agrointek*, 2017; 11(1), 9. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v11i1.2938>
74. Sari, Melva Ruvita Kualitas Yoghurt Set dengan Penambahan Pati Labu Kuning (*Cucurbita Moschata Duch*) Ditinjau Dari Total Bakteri Asam Laktat, Ph, Tpc dan Total Keasaman. Thesis. 2018
75. Okfrianti, Y., Darwis, & Pravita, A. Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus Plantarum* C410LI dan *Lactobacillus* Artikel history. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Kesehatan*, 2018; 6(1), 49–58.
76. Helmizar. Dadih: Kegunaannya bagi kesehatan dan gizi ibu hamil serta bayi. 57.2020
77. Werdhasari, A. Peran Antioksidan Bagi Kesehatan. *Jurnal Biomedik Medisiana Indonesia*, 2014; 3(2), 59–68.
78. Natsir, N. A. Analisis Kandungan Protein Total Ikan Kakap Merah Dan Ikan Kerapu Bebek. *Biosel: Biology Science and Education*, 2018; 7(1), 49. <https://doi.org/10.33477/bs.v7i1.392>
79. Zumrotin, H. T., Made Sugitha, I., Made, N., & Hapsari, I. Pengaruh Perbandingan Puree Labu Kuning (*Cucurbita Moschata Ex. Poir*) Dan Tapioka Terhadap Karakteristik Bika Ambon. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 2017; 5(2), 153–161.

