

DAFTAR PUSTAKA

1. UNICEF. *Levels and trends in child malnutrition: UNICEF/WHO/World Bank Group joint child malnutrition estimates: key findings of the 2023 edition. World Heal Organ.* 2023;24(2):32.
2. WHO. *Health Topic/ Malnutrition.* 2024. p. 1
3. WHO. *Nutrition Landscape Information System.* 2019. p. 59
4. Almatier S. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi.* Jakarta: Gramedia Pustaka Utama; 2009.
5. Supriasa, IDN, Bakri, B, Fajar I. *Penilaian Status Gizi.* 5th ed. Jakarta: Jakarta: EGC; 2002.
6. Zalni, R.P., S. Syukur dan EP. Universitas Andalas. Pengaruh Pemberian Probiotik *Weisella Paramesenteroides* Isol Dadiah Sebagai Anti Diare Pada Mencit (*Mus musculus*) Reno. 2013;2(2303):68–76.
7. Kemenkes RI. *Petunjuk Teknis Makanan Tambahan Balita dan Ibu Hamil.* Direktorat Gizi Masy Kementerian Kesehat Republik Indonesia. 2019;6(August):78–81.
8. Rahmawati, M., Suryani, D., Sari, D. W., Carrisa, D., & Astuti D. Hubungan Pemberian Biscuit PMT dengan Kejadian *Stunting*. *J Penelit Perawat Prof.* 2023;6 (3):1105–10.
9. Anggraheny HD, Lahdji A, Setyarini TK, Kurniati ID. Biskuit CERIA (Cangkang Telur Kombinasi Kurma dan Madu) sebagai Snack Alternatif untuk Meningkatkan Status Gizi Anak. *J Surya Masy.* 2023;6(1):20.
10. Darawati M, Yuniarto AE, Doloksaribu TH, Chandradewi A. Formulasi *food bar* berbasis pangan lokal tinggi asam amino esensial untuk anak balita *stunting*. *AcTion Aceh Nutr J.* 2021;6(2):163.
11. Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat. *Petunjuk Teknis Pendidikan Gizi dalam Pemberian Makanan Tambahan Lokal bagi Ibu Hamil dan Balita.* Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. 1–52 p.
12. Arista Gustiarani I, Triastuti UY. Pemanfaatan Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa L*) Pada Pembuatan Pudding Bavarois Sokedbula (Susu Kedelai Bunga Rosella). *Cerdika J Ilm Indones.* 2021;1(3):238–46.
13. Oliver J. Rosella, si merah yang kaya manfaat. *Hilos Tensados.* 2019;1:1–476.
14. Mukaromah U, Susetyorini SH, Aminah S. Kadar Vitamin C , Mutu Fisik , pH dan Mutu Organoleptik Sirup Rosella (*Hibiscus sabdariffa, L*) Berdasarkan Cara Ekstraksi. *J Pangan dan Gizi.* 2010;01(01):43–51.
15. Fadhilah TM, Sari NRM. Analisis Pembuatan Sorbet Rosella dengan

Penggunaan CMC dan Stevia. J Gipas. 2021;Vol. 5 No.:17–32.

16. Andini NF. Ekstrak Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa L*) Dalam Pembuatan Permen Jelly Dari Gelatin Tulang Sapi Sebagai Cemilan Antioksidan Untuk Anak Sekolah. Skripsi Fkm. 2023;
17. Asiah A, Yogisutanti G, Purnawan AI. Asupan Mikronutrien Dan Riwayat Penyakit Infeksi Pada Balita *Stunting* Di Uptd Puskesmas Limbangan Kecamatan Sukaraja Kabupaten Sukabumi. J Nutr Coll. 2020;9(1):6–11.
18. Mardiah M, Nur'utami DA, Novianti I. Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Vla Instan Tepung Labu Parang (*Cucurbita moschata D.*) dengan Penambahan Maizena Sebagai Pengental. Agritechnology. 2021;3(2):69.
19. Betari KD, Pangesthi LT. Pemanfaatan Tepung Tiwul Tawar Instan sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Sus Kering. J Boga. 2016;5(1):168–74.
20. Substitusi P, Dan T, Tepung J, Pada J, Jadi H, Pendidikan MS, et al. SUS Kering Ditinjau Dari Sifat Organoleptik Juneva Tria Rochliana. 2018;7(2):168–77.
21. Wati RW. Hubungan Riwayat Bblr, Asupan Protein, Kalsium, Dan Seng Dengan Kejadian *Stunting* Pada Balita. Nutr Nutr Res Dev J. 2021;1(2):1–12.
22. Kemenkes RI. Tabel Komposisi Pangan. 2019. Kemenkes RI
23. Fathonah S, Rosidah R, Karsinah K. Teknologi Penepungan Kacang Hijau dan Terapannya pada Biskuit. J Kompetensi Tek. 2018;10(1):12–21.
24. Wulandari FR, Mamfalutfi T, Dasrul D, Rajuddin R. Pengaruh Ekstrak Buah Tomat (*Lycopersicum esculentum L.*) Terhadap Kadar Hormon Testosteron Tikus Putih (*Rattus novergicus L.*) Yang Diberi Pakan Tinggi Kolesterol. Vol. 2, AVERROUS: Jurnal Kedokteran dan Kesehatan Malikussaleh. 2018. 28 p.
25. DJ, Rustam R, Ag M, Ag M, Rustam R, Ag M, et al. Universitas Andalas. 2016;5(2303):8–9.
26. Arini D, Mayasari AC, Rustam MZA. Gangguan Perkembangan Motorik Dan Kognitif pada Anak Toodler yang Mengalami *Stunting* di Wilayah Pesisir Surabaya. J Heal Sci Prev. 2019;3(2):122–8.
27. Azmy U ML. Konsumsi Zat Gizi pada Balita *Stunting* dan Non-*Stunting* di Kabupaten Bangkalan. Amerta Nutr. 2018;2(3):292.
28. Hardinsyah M SI. Ilmu Gizi Teori dan Aplikasi. Jakarta: EGC; 2017.
29. Kemenkes RI. Angka Kecukupan Gizi Masyarakat Indonesia. Permenkes Nomor 28 Tahun 2019. 2019;Nomor 65(879):2004–6.
30. Nirmalasari NO. *Stunting* Pada Anak : Penyebab dan Faktor Risiko

- Stunting di Indonesia. *Qawwam J Gend Mainstreaming*. 2020;14(1):19–28.
31. Report GN, Covid- T. *Ending poor diets and malnutrition in all its forms is a goal that is intrinsically linked with some of the world's most pressing challenges*. 2021;10–1.
 32. Sutriyawan A, Kurniawati Rd, Rahayu S, Habibi J. Hubungan Status Imunisasi Dan Riwayat Penyakit Infeksi Dengan Kejadian *Stunting* Pada Balita: Studi Retrospektif. *J Midwifery*. 2020;8(2):1–9.
 33. Suwadi P, Fauzan RD, Yulianto A, Usman AN, Fauzi A. Diversifikasi Tanaman Rosella (*Hibiscus sabdariffa L.*) sebagai Upaya dalam Meningkatkan Kesejahteraan dan Ekonomi Masyarakat Desa Sumberdem, Wonosari, Malang. *SEMAR (Jurnal Ilmu Pengetahuan, Teknol dan Seni bagi Masyarakat)*. 2021;10(1):22.
 34. Ernawati F. Pusat Teknologi Terapan Kesehatan dan Epidemiologi Klinik P, litbang Kesehatan B, Teknologi Intervensi Kesehatan Masyarakat P. *Gizi Indones*. 2013;36.
 35. Maryani, Maryani & Kristiana L. *Khasiat & manfaat Rosela*. Purwa A&, editor. Jakarta: Agromedia Pustaka 2008; 2008.
 36. Muspahuddin M. Pengaruh Metode Pengeringan Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa L.*) terhadap Aktivitas Antioksidan. 2011;1–81.
 37. Hayati R. Hayati N RN. Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Rosella Kering (*Hibiscus sabdariffa*) *Effect of Drying Temperature on Quality of Dried Rosella (Hibiscus sabdariffa)*. *J Floratek*. 2011;6 (1):1–7.
 38. Ingrid M, Hartanto Y, Widjaja JF. Dwicahyani, U., Isrul, M., & Noviyanti, W. O. N. (2019). Formulasi Sediaan Lipstik Ekstrak Kulit Buah Ruruhi (*Syzygium policephalum Merr*) Sebagai Pewarna. *Jurnal Mandala Pharmacon Indonesia*, 5(02), 91–103.
 39. Sekali EEK, Wartini NM, Suhendra L. Karakteristik Ekstrak Aseton Pewarna Alami Daun Singkong (*Manihot Esculenta C.*) pada Perlakuan Ukuran Partikel Bahan dan Lama Maserasi. *J Ilm Teknol Pertan Agrotechno*. 2020;5(2):49.
 40. Suzery M, Lestari S, Cahyono B. Penentuan Total Antosianin dari Kelopak Bunga Rosela (*Hibiscus sabdariffa L*) dengan Metode Maserasi dan Sokhletasi. *J Sains Mat*. 2010;18(1):1–6.
 41. Ichsanisa O. Respon Pertumbuhan Dan Produksi Tanaman Kacang Hijau (*Vigna radiata L.*) Terhadap Pemberian Bokashi Sayuran Dan Poc Limbah Tempe. Skripsi Agroteknologi Univ Muhaamadiyah Sumatra Utara. 2019;
 42. BPS. Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat. Luas Panen, Produksi, Dan Produktivitas Kacang Hijau 2019-2021. 2022.
 43. Kartinda AT. Pengembangan Produk Cookies Tepung Bayam Merah (*Amaranthus tricolor L.*) Substitusi Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*)

Sebagai Makanan Tambahan Bagi Ibu Hamil Anemia Gizi Besi. 2023;

44. Fitrah N. Pengembangan Produk Lapek Bugih Dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata L*) Sebagai Makanan Yang Berpotensi Dalam Pemenuhan Zat Besi Bagi Ibu Hamil. Univ Andalas. 2021;
45. Tresia N. Pengaruh Suhu Oven Dalam Pemanggangan Terhadap Kualitas Kue Sus. Skripsi Pendidik Kesejaht Kel. 2017;
46. Ayustaningwarno F. Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi. Yogyakarta: Graha Ilmu; 2014.
47. BSN (Badan Standarisasi Nasional). Standar Nasional Indonesia. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. 2006.
48. Rizki WA, Nazaruddin N, Cicilia S. Pengaruh Rasio Bunga Rosella dan Daun Stevia terhadap Mutu Teh Rosella-Stevia. Pro Food. 2023;9(1):89–99.
49. Situmorang C, Swamilaksita DP, Anugrah N. Substitusi Tepung Kacang Hijau dan Tepung Kacang Kedelai Pada Pembuatan Bean Flakes Tinggi Serat dan Tinggi Protein Sebagai Sarapan Sehat. Univ Esa Unggul. 2017;1–9.
50. Rahma N, Palupi S. Pembuatan Kue Sus Dan Vla Dengan Substitusi Puree Labu Kuning. 2018;1–5.
51. Ayuni TM. Pembuatan Kue Sus dari Tepung Kacang Hijau. Proy Akhir Progr Stud D3 Tata Boga UNP. 2023;
52. BPOM. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 2016 tentang Acuan Label Gizi. Bpom RI. 2016;1–9.
53. Nurcahyani R. Eksperimen Pembuatan Cookies Tepung Kacang Hijau Substitusi Tepung Bonggol Pisang. UNNES Repos. 2016;1–63.
54. Made I, Purnama Rianta D, Rai Widarta W, Program M, et al. Pengaruh Tepung Kacang Hijau Terhadap Karakteristik Tuile. J Stud Pertan. 2019;8(3):293–302.
55. Yolanda Simamora AC, Yusrini NLA, Kencana Putra IN. Pengaruh Jenis Pelarut Terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Tenggulun (*Protium javanicum* Burm. F) Menggunakan Metode Maserasi. J Ilmu dan Teknol Pangan. 2021;10(4):681.
56. Amari RO. Pengembangan Produk Pie Vla Dadih Dengan Penambahan Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Sebagai Makanan Pendamping Asi Anak *Stunting* Usia 12-24 Bulan. 2023;31–41.
57. Setyaningsih D, Apriyantono A SM. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Agro. Bogor. ipb press:2010; 2010.

58. Wahyudi D AD. Metode Statistik Untuk Ilmu Dan Teknologi Pangan. Jakarta: Jakarta: Universitas Bakrie; 2018.; 2018.
59. Tritama FBA, Haslina, Larasati D. Pengaruh Lama Waktu Pengeringan Dengan Food Dehidrator Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Bubuk Tongkol Jagung. J Mhs USM. 2021;1–6.
60. Pujiastuti E, Saputri RS. Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol. Cendekia J Pharm. 2019;3(1):44–52.
61. Safira SA, Gumilar M, Dewi M, Mulyo GPE. Sifat Organoleptik Dan Nilai Gizi Cookies Soygreen Formula Tepung Kacang Hijau Dan Tepung Kacang Kedelai. J Kesehat Siliwangi. 2022;2(3):1028–40.
62. Anosike FC, Chinwendu OR, Nnaemeka NA, Nneka MG, Inyang P, Ikechukwu C, et al. *Evaluation of baking qualities, functional and physicochemical properties of wheat supplemented with cassava and mung bean flour blends for bread making*. Food Bioeng. 2023;2(3):264–72.
63. Rahadian R, Harun N, Efendi R, Studi Teknologi Hasil Pertanian P, Teknologi Pertanian J. Pemnafaatan ekstrak kelopak bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa L*) dan rumput laut (*Euchema cottoni*) terhadap mutu permen jelly. JOM Faperta UR. 2017;4(1):1–14.
64. Aprilia D, Kawuri Putri S, Tinggi Ilmu Kesehatan Baiturrahim Jambi S, Moh Yamin No JD, Bandung L, Jelutung K, et al. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Kacang Hijau terhadap Daya Terima, Air, Protein pada Cookies. Semin Kesehat Nas. 2022;1:77–86.
65. Roifah M, Razak M, Suwita IK. Subtitusi tepung kacang hijau (*Vigna radiata*) dan tepung ikan tuna (*Thunnus sp.*) sebagai biskuit PMT ibu hamil terhadap kadar proksimat, nilai energi, kadar zat besi, dan mutu organoleptik. Teknol PANGAN Media Inf dan Komun Ilm Teknol Pertan. 2019;10(2):128–38.
66. Nisa RU, Cahyadi W GT. Perbandingan Tepung Sukun (*Artocarpus Communis*) Dengan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata L*) Dan Suhu Pemanggangan Terhadap Karakteristik Cookies. 2017;1 (25):1–19.
67. Ratnasari Y. Pengaruh Tepung Kacang Hijau, Tepung Labu Kuning, Margarin terhadap Fisikokimia dan Organoleptik Biskuit. Pangan dan Agroindustri. 2019;3(4):1652–61.
68. Ponelo F, Bait Y, Ahmad L. Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau Termodifikasi Annealling Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Roti French Baquette. Jambura J Food Technol. 2022;4(2):185–97.
69. Wicaksono CDG, Crisviantoro N, Kurnianto B, Harismah K. Kajian Pembuatan Permen Lunak Rosella Rendah Glukosa Dengan Ekstrak Daun Stevia. Artik Pemakalan Paralel. 2019;(2010):66–71.
70. Article H. Daya Terima Dan Kadar Protein Pada Kastengel Sebagai.

2023;4(2):1079–83.

71. Gaudichon C, Calvez J. *Determinants of amino acid bioavailability from ingested protein in relation to gut health*. *Curr Opin Clin Nutr Metab Care*. 2021;24(1):55–61.
72. Sahri Yanti, Nur Wahyuni HPH. Pengaruh penambahan tepung kacang hijau terhadap karakteristik bolu kukus berbahan dasar tepung ubi kayu (*manihot esculenta*). *J TAMBORA*. 2019;3(3):1–10.
73. Rahmat M, Priawantiputri W, Pusparini. Cookies Bayam Sorgum Sebagai Makanan Tambahan Tinggi Zat Besi Untuk Ibu Hamil Anemia Sorgum Spinach Cookies As An Iron-High Supplement For Anemia Pregnant Women. *J Ris Kesehat*. 2020;12(2):10.
74. Subroto E, Padjadjaran U. *Bioavailability and Bioactivity of Vitamin C - A Review*. *Int J Pharm Res*. 2021;13(02).
75. Simanjuntak BY, Annisa R, Saputra AI. Kajian Literatur: Berhubungankah mikrobiota saluran cerna dengan stunting pada anak balita? *Amerta Nutr*. 2022;6(1SP):343–51.

