

## DAFTAR PUSTAKA

1. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2016. *Pusat Data dan Informasi Kementerian Kesehatan RI Situasi Balita Pendek*. Jakarta (ID):INFODATIN.
2. Rahmadhita K. 2022. Permasalaham stunting dan pencegahannya. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*. 11(1):225-229.
3. Malnutrition in Children – UNICEF DATA, [Internet], <https://data.unicef.org/topic/nutrition/malnutrition/>
4. Menteri Kesehatan RI. Buku Saku Hasil Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) Tingkat Nasional, Provinsi Dan Kabupaten/Kota Tahun 2022. Menteri Kesehatan RI; 2022
5. Iskandar. 2017. Pengaruh Pemberian Makanan Tambahan Modifikasi Terhadap Status Gizi Balita. *Jurnal AcTion: Aceh Nutrition Journal*. November 2017; 2(2): 120-125
6. Hadiningsih N. Optimasi Formula Makanan Pendamping ASI dengan Menggunakan Response Surface Methodologi [Tesis]. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor; 2004
7. Mustikasari, C. (2020). Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Kedelai (Glycinemax), dan Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata) terhadap Kadar Gizi Empiris, Mutu Gizi Protein, dan Mutu Organoleptik Pai Susu sebagai Penanganan Balita Gizi Buruk Fase Rehabilitasi. Skripsi.
8. Esinelya, Masrul, & Firdawati. (2021). Studi Kebijakan Program Makanan Tambahan Biskuit pada Balita Kurang Gizi di Kota Solok Tahun 2020. *HumanCare*, 6(2) : 284-294.

9. Irwan, & Lalu S, N. (2020). Pemberian PMT Modifikasi Berbasis Kearifan Lokal pada Balita Stunting dan Gizi Kurang. *Jurnal Pengabdian Kesehatan Masyarakat*, 33-45.
10. Helmizar, et.al. Effect of Formula Food Supplementation ( MP-ASI ) with Local Product on Growth and Development Among Indonesia Infants 6 to 9 Month of Ages  
Effect of Formula Food Supplementation ( MP-ASI ) with Local Product on Growth and Development Among Indonesia Infa. 2015;
11. Gunawan HA. Retensi dan Intrusi Flour pada permukaan email setelah aplikasi dengan Substrat Ikan teri (*Stolephorus sp*). *JKG UI 2003*, edisi khusus: 793-797
12. Purnamasari, E., Bambang, I.G., & Andi, N.A. 2006. Potensi dan Pemanfaatan Bahan Baku Produk Tepung Ikan. *EPP*. 3 (2): 1-7
13. Sheng S, Li T, Liu R. Corn phytochemicals and their health benefits. *Food Science and Human Wellness*. 2018; 7(3):185-95
14. Suarni. 2009. Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung Untuk Kue Kering (Cookies). *Jurnal Litbang Pertanian* 28(2): 63-71.
15. Dewi SP, Ridla M, Jayanegara A. Fraksinasi dan utilisasi protein sejumlah kacang-kacangan lokal menggunakan metode *in-vitro*. *Prosiding Seminar Hasil-hasil PPM IPB* 2015;1:1-14.
16. Kanetro B. *Teknologi Pengolahan dan Pangan Fungsional Kacang-kacangan*. Yogyakarta; Plantaxia,2017.
17. Trianto M, Budiarsa IM, Kundera IN. Kadar protein berbagai jenis kacang (*leguminoceace*) dan pemanfaatannya sebagai media pembelajaran. *Journal of Biology Science and Education* 2019;7(2);533-538.
18. Annisa, A. and Afifah, D. N. (2015) Kadar Protein, Nilai Cerna Protein In Vitro Dan

- Tingkat Kesukaan Kue Kering Komple mentasi Tepung Jagung Dan Tepung Kacang Merah Sebagai Makanan Tambahan Anak Gizi Kurang', *Journal of Nutrition College*, 4, pp. 365-371.
19. Helmizar, Resmiati, Yuliwarni. 2019. Producing Biscuit as Complementary Food Enriched With Local Food *Dadih* for Stunted Children Aged 12-24 Months. *AIPHC* 2019. DOI 10.4108/eai.9-10-2019.2297240.
20. Ariani. 2017. ilmu gizi. Yogyakarta: Nuha Medika
21. AKG 2019. Angka Kecukupan Gizi (AKG) 2019. Jakarta: *Kementerian Kesehatan Republik Indonesia*.
22. Dewey, K G and Begum, K. 2011. Long-term Consequences of Stunting in Early Life. Department of Nutrition, University of California.
23. Stephen, A.A.(2012).The role and requirements of digestible dietary carbohydrates in infants and toddlers. *European Journal of Clinical Nutrition*, 66 (7), 765-779.
24. Manggala, A. K., Mitra, K., Kenwa, M., & Sakti, A. (2018). Risk Factors Of Stunting In Children Aged 24-59 Months. *Paediatrica Indonesia* Vol 58 (5).
25. Program gizi darurat mencakup kesiapan dan respon bencana, surveilans, dan intervensi sesuai kebutuhan sasaran.
26. Pedoman Pelaksanaan Intervensi Penurunan Stunting Terintegrasi Di Kabupaten/ Kota
27. Program gizi darurat mencakup kesiapan dan respon bencana, surveilans, dan intervensi sesuai kebutuhan sasaran.
28. Kementerian Kesehatan RI 2017 - Petunjuk Teknis Pemberian Makanan Tambahan (Balita-Anak Sekolah-Ibu Hamil)
29. Adriani dan Wirjatmadi. 2012. *Peranan Gizi dalam Siklus Kehidupan*. Kencana.

Jakarta.

30. Sitanggang, AB. Tepung Komposit Alternatif Produk Bakteri. *FOODREVIEW INDONESIA*. Vol.XI/NO. 2/ Desember 2016.
31. Kaimudin, M. (2020). *Review: Analisis Profil Protein Ikan Dengan Metode Sds-Page*  
*Review: Analysis Of Fish Protein Profiles By Sds-Page Method*.
32. Andhikawati, A., Permana, R., & Oktavia, Y. (2021). Review: Komposisi Gizi Ikan Terhadap Kesehatan Tubuh Manusia. *MARINADE*, 04(02), 76–84.
33. Kottelat, M., A.J. Whiten., S. N. Kartikasari dan S. Wirjoatmodjo. 1993. Freshwater Fishes of Western Indonesia and Sulawesi. Periplus Editions (HK)Ltd. In Collaboration with the Environmental Management Development ini Indonesia (EMDI) Project Ministry of State for Population and Environment, Republic of Indonesia. 291 pp.
34. Muchtadi, Tien R. , Sugiyono, dan Ayustaningwarno, Fitriyono. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan.. Alfabeta CV. Bogor.
35. Jastra , Y. 2015. *Sistem Produksi dan Potensi Pengembangan Jagung di Kabupaten Pasaman Barat*. Jurnal Bina Praja. Vol 7, No 32, 2015 (271-278)
36. Suarni, I.U. Firmansyah, dan Muh. Zakir. 2010. Pengaruh umur panen terhadap komposisi nutrisi jagung Srikandi Putih dan Srikandi Kuning. *J. Penelitian Pertanian Tanaman Pangan* 29(2):117-123
37. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta : Kementrian Kesehatan RI. 2018.
38. Suarni dan I.U. Firmansyah. 2005. Beras Jagung: Prosesing dan kandungan nutrisi sebagai bahan pangan pokok. hlm. 393-398. In Suyamto (Ed.) Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional Jagung, Makassar: 29-30 September 2005. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan, Bogor.

39. Batubara. U.N 2009. Analisis protein, lemak, pada ikan pora-pora. *Skripsi*. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara Medan. Medan,
40. Aryati Endah, E., & Suci Dharmayanti, A.W. (2014). Manfaat Ikan Teri Segar (*Stolephorus sp*) Terhadap Pertumbuhan Tulang dan Gigi. *ODONTO : Dental Journal*, 1(2), 52. <https://doi.org/10.30659/odj.1.2.52-56>
41. Ilyas S. 2003. Kemungkinan Membuat Makanan dengan Kadar Protein Ikan Tinggi. Jakarta. Badan Penelitian Pengembangan Pertanian. Departemen Pertanian.
42. [BSN]. Badan standarisasi Nasional. 2020. Standar Nasional Indonesia Tepung Jagung. SNI 3727:2020
43. Cahyono, B. 2007. Teknik Budidaya dan Analisis Usaha Tani. Aneka Ilmu. Semarang
44. Widaningrum, Sriwidowati, Suwarno TS. Pengayaan tepung kedelai pada pembuatan mie basah dengan bahan baku tepung terigu yang disubstitusi tepung garut. *J. Pascapanen* 2005, 2 (1): 41-8.
45. Michihiro Sugano. *Soy in health and disease prevention*. Londen: Tayler and Francis Grup; 2006.
46. Warsino dan Dahana Kres. (2010). *Meraup untung dari olahan kedelai*. Agro Media Pustaka. Jakarta.
47. Virgo, S. D. Hanela, 2007. Pengaruh Pemberian Tepung Kedelai Terhadap Daya Simpan Nugget Ayam Ras Afkir. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
48. Astawan, Made. (2009). *Sehat dengan hidangan kacang dan biji-bijian*. Jakarta: Penebar Swadaya
49. Kay DE. *Food Legumens*. TPI Crop Digest No. 3 Tropical Products Institue, Londo. 1979
50. Hanastiti, W. R. 2013. Pengaruh Substitusi Tepung Singkong Terfermentasi dan

Tepung Kacang Merah Terhadap kadar Protein, Kadar Serat dan Daya Terima Cake.  
Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta

51. Rosana Dadan, Sumardi Yosaphat. 2019. Biofisika. Tangerang Selatan:  
Universitas Terbuka
52. Diana FM. Fungsi dan metabolisme protein dalam tubuh. 2003;47–52.
53. Maryoto Agus. 2018. Manfaat Serat Bagi Tubuh. Jakarta; CV Pamularsih
54. Worthington and William. Nutrition through out The Life Cycle, Four Edition. Mc.  
Grow Hil; 2000.
55. Shita, A. D. P. dan S. Pengaruh Kalsium Terhadap Tumbuh Kembang Gigi Geligi  
Anak. J Stomatognatic. 2010;7(3):40–4.
56. Sulistyowati Yeni., Yuniritha Eva. 2015. Metabolisme Zat Gizi. Yogyakarta:  
TransMedika
57. Piliang, W. G. 2002. Nutrisi Vitamin. Volume I. Edisi ke-5. Institut Pertanian Bogor  
Press, Bogor.
58. [BSN] Badan Standar Nasional. 2011. Biskuit. SNI 01-2973-2011. BSN, Jakarta
59. Kusnandar, F., Adawiyah, D. R., & Fitria, M. 2010. Pendugaan Umur Simpan Produk  
Biskuit dengan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Kadar Air Kritis. Jurnal  
Teknol dan Industri Pangan XXI(2): 1-6.
60. Aprianita, N. dan Wijaya, H. 2010 (2010) ‘Kajian Teknis Standar Nasional Indonesia  
Biskuit SNI 01-2973-1992’, Academia.Edu, p. 16.X
61. Irferamuna, A. (2019). Formulasi biskuit berbasis tepung jagung sebagai alternatif  
camilan bergizi. pascasarjana pendidikan teknik dna kejuruan, 2549-6662
62. Rahmawati Ramdhan, N. H. (2019). Kandungan Gizi dan Daya Terima Cookies  
Berbasis Tepung Ikan Teri (*Stolephorus sp*) sebagai PMT-P Untuk Balita Gizi

- Kurang. Journal of Nutrition College. Volume 8. Nomo 4, 26 273.
63. Haq AD, Ratnaningsih N, Lastariwati B. 2021. Substitusi tepung ikan teri (*Stolephorus sp.*) dalam pembuatan kue semprong sebagai sumber kalsium untuk anak sekolah. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 24(3): 292-300.
64. Ristanti, dkk. 2023. Mutu Organoleptik dan Gizi Biskuit Substitusi Tepung Jagung (*Zea mays*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* *Jurnal Kesehatan Terpadu* Vol.14 No.1, Mei 2023 (11-19)
65. Siswanti, Delinda, M. V., Parnanto, N. H. R., & Widowati, D. (2024). Karakteristik biskuit bayi dengan penambahan tepung jagung manis, tepung kacang merah, dan tepung ikan gabus. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 27(4), 266-281. <http://dx.doi.org/10.17844/jphpi.v27i4.47665>
66. Nofriyanti, Meli. 2021. Pengembangan Biskuit Ikan Gabus (*Channa Striata*) Berbasis Pangan Lokal Jagung, Kedelai, Kacang Merah dan Kacang Kedelai Sebagai Makanan Pendamping ASI bagi Bayi Stunting Usia 6-24 Bulan (Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Andalas)
67. Prasetyo, S, dkk. 2014. Pemanfaatan Tepung Jagung (*Zea Mays*) Sebagai Pengganti Terigu Dalam Pembuatan Biskuit Tinggi Energi Protein Dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*). *Jurnal Teknosains Pangan* Vol 3 No. 1 Januari 2014
68. Suryana, A. L., Rosiana, N. M., & Olivia, Z. (2022). Effect of drying method on the chemical properties of local soy flour. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 980(1), 012030. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/980/1/012030>.
69. Ruben, E., Ni W.W., I Desak K.P. 2015. Studi Sifat Fisik, Kimia, dan Fungsional

Tepung Kacang Merah dan Tepung Tempe Kacang Merah. Penelitian. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Udayana. Bali.

70. Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar sebagai upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9-15.
71. Alfianti, F dan Indrawati, V. 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*) Dan Air Terhadap Sifat Organoleptik Crackers. *E-Journal Boga*, 4(1), 46-55.
72. 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>
73. Hermanto. Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Biskuit Dengan Penambahan Tepung Ikan Toman *Channa micropletes*). *J Ris Teknol Ind.* 2020;14(2):253-62.
74. Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
75. Widodo, Slamet., Riyadi, Hadi., Ikeu, Tanziha., Astawan, Made. 2015. Acceptance Test Blondo, Snakehead Fish Flour and Brown Rice based Biscuit Formulation. *International Journal of Sciences : Basic and Applied Research (IJSBAR)* (2015) Volume 20, No 2, pp 264 – 276
76. Asmoro, Cahyo Lianitya., Kumalaningsih, Sri dan Mulyadi, Febrianto Arie. 2012. Karakteristik Organoleptik Biskuit Dengan Penambahan Tepung Ikan Teri Nasi (*Stolephorus spp.*). *Jurnal Ilmu Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya*
77. Setyaningsih D, Apriyantono A, Sari MP. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Agro. Bogor: IPB Press; 2010



78. Hermanto. Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Biskuit Dengan Penambahan Tepung Ikan Toman (*Channa micropletes*). *J Ris Teknol Ind.* 2020;14(2):253-62.
79. Setyawati E, Nurasmu N, Irnawati 1, Widya S, Palu N, Info A. Studi Analisis Zat Gizi Biskuit Fungsional Substitusi Tepung Kelor dan Tepung Ikan Gabus. *JKSH J Ilmu Kesehat Stud Husada.* 2021;10:94-104.
80. Widodo S dan G. Prosiding Semnan Nasional 2019 Prosiding Seminar Nasional 2019. In 2019. p. 26-7.
81. Sari DK, Adriani M, Ramadhani A. Profil Uji Hedonik dan Mutu Hedonik Biskuit Fungsional Berbasis Tepung Ikan Gabus dan Puree Labu Kuning. 2021
82. Sari, Dewi Kartika dkk. Bioavailabilitas Fortifikan, Daya Cerna Protein, Serta Kontribusi Gizi Biskuit Yang Ditambah Tepung Ikan Gabus (*Ophicephalus striatus*) dan Difortifikasi Seng dan Besi. *Agritech J Fak Teknol Pertan UGM.* 2014;34(4):359-64.
83. Sundari, Dian, almasyhuri, Astuti Lamid. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes.* 2015;235-242.
84. Sediaoetama, A. D. 2008. Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi di Indonesia. Jilid I. Jakarta: Dian Rakyat.
85. Handayani. 2015. Analisis Kualitas Kimia Susu Campuran Bakteri Asa Pasteurisasi dengan Penambahan Sari Buah Sebagai Pangan Fungsi Sirsak. Skripsi. Fakultas Peternakan. Bijian. Jurnal Ilmiah InoUniversitas Hasanuddin. Makassar.
86. Nugrahawati Tri. 2011. Kajian Karakteristik Mie Kering dengan Substitusi Bekatul. Universitas Sebelas Maret. Available at <http://eprints.uns.ac.id>
87. Jones, N.R. 2010. Fish Flavors. Dalam H.W. Schultz (Ed), Symposium ON Foods Chemistry Anda Physiology Of Flavors (hal 207- 283). The Avi Publishing, Westport,

Connecticut

88. Saleha, N. M. 2016. Optimasi Formulasi Flakes Berbasis Tepung Ubi Cilembu TepungmTapioka serta Tepung Kacang Hijau Menggunakan Aplikasi Design Expert Metode Mixture D-Optimal [Skripsi]. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.

89. *PerMenKes RI. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 51 tahun 2016. Standar Produk Suplementasi Gizi.* Jakarta

90. Almtsier S. 2006 *Prinsip Dasar Ilmu Gizi.* Jakarta: Gramedia

91. Afiah, N., Asrianti, T., Mulyana, D., & Risva. 2020. Rendahnya Konsumsi Protein Hewani Sebagai Faktor Risiko Kejadian Stunting Pada Balita Di Kota Samarinda. *Jurnal Nutrire Diaita*, 12(1), 23-28.

