

## DAFTAR PUSTAKA

1. WHO. Join Child Malnutrition Estimates. WHO. 2023;
2. Kemenkes. Hasil Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) 2022. Kemenkes. 2022;1–150.
3. Sutomo, B., Anggraini D. Y. Menu Sehat Alami untuk Batita dan Batita. Kharie A, editor. Jakarta: Demedia; 2010. 288 p.
4. Wiyono, S. Suplementasi Makanan Tambahan Tinggi Protein Hewani , Kalsium dan Zinc Pada Anak Umur 6-24 Bulan Sebagai Upaya Peningkatan Panjang Badan Anak. 2023;6(4):354–64.
5. Putri, R. A., Sulastris, S., Apsari, N. C., Ilmu M, Sosial K, Padjadjaran U. Pemanfaatan Potensi Lokal dalam Upaya Pencegahan Stunting. 2023;5(1).
6. Mardesci, H. Introduksi Pengolahan 'Sala laauk' Panganan Khas Pariaman Sebagai Pangan Kaya Nutrisi. J Teknol Pertan. 2013;2(1):22–8.
7. Sediaoetama, A. D. Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi. Jilid 1. Jakarta: Dian Rakyat; 1996.
8. Tang, J. E., Moore, D. R., & Phillips, S. M. Maximizing muscle protein anabolism: The role of protein quality. *Nutrients*. 2019;11(5):1134.
9. Sholikhah, A., Dewi, R. K. Peranan Protein Hewani dalam Mencegah Stunting pada Anak Balita. JRST (Jurnal Ris Sains dan Teknol. 2022;6(1):95.
10. Nurmalasari, Y., Sjariani, T., Sanjaya, P. I. Hubungan Tingkat Kecukupan Protein dengan Kejadian Stunting pada Balita Usia 6-59 Bulan di Desa Mataram. J Ilmu Kedokt Dan Kesehat. 2019;6(2):92–7.
11. Wati, R. W. Hubungan Riwayat BBLR, Asupan Protein, Kalsium, dan Seng dengan Kejadian Stunting Pada Balita. *Nutr Nutr Res Dev J*. 2021;1(2):1–12.

12. Dewi, E. K, Nindya, T. S. 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 Nutr.* 2017;1(4):361–8.
13. Kemenkes RI. Tabel Komposisi Pangan Indonesia Tahun 2019. Jakarta; 2019.
14. Perikanan KKD. Statistik Perikanan Tangkap Laut. Jakarta: Kementerian Kelautan Dan Perikanan; 2022.
15. KemenKes. Buletin Stunting. Kementerian Kesehat RI. 2018;
16. Subratha, H. F. A., Peratiwi, N. M. I. Determinan Kejadian Stunting Pada Balita Di Kabupaten Gianyar Bali. *J Ilmu Kesehatan MAKIA.* 2020;10(2):99–106.
17. Tobing, M. L., Pane, M., Harianja, E., Badar, S.H., Supriyatna, N., Mulyono, S., et al. 100 Kabupaten/Kota Prioritas untuk Intervensi Anak Kerdil (Stunting). *PREPOTIF J Kesehatan Masy [Internet].* 2021;13(1):238–44. Available from: [http://www.tnp2k.go.id/images/uploads/downloads/Binder\\_Volume1.pdf](http://www.tnp2k.go.id/images/uploads/downloads/Binder_Volume1.pdf)
18. Tentama, F., Delfores, H. D. L., Wicaksono, A. E., Fatonah, S. F. Strengthening the Family as an Effort to Reduce Stunting Rates in the Population, Family Planning and Family Development (KKBPK). *J Empower Publ Community Serv Results [Internet].* 2018;2(1):113–20. Available from: <http://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php>
19. Achadi, E. L., Achadi, A., Aninditha, T. Pencegahan Stunting, Pentingnya Peran 1000 Hari Pertama Kehidupan. Depok: PT Raja Grafindo Persada; 2020.
20. Elsera, C., Murtana, A., Sawitri, E., Oktaviani, U. S. Faktor Penyebab Kekurangan Energi Kronik (Kek) Pada Ibu Hamil: Study Literature. *Univ Res Colleqium.* 2021;985–8.
21. Scale, R. Hubungan Status Kek Ibu Hamil dan BBLR dengan Kejadian Stunting Pada Balita. *Nilfar Ruaida, Octovina Soumokil.* 2018;9(2):45–51.

22. Fiolentina, C. E., Ernawati, R. Hubungan Kehamilan Remaja dengan Kejadian Stunting di Puskesmas Harapan Baru Samarinda Seberang. *Borneo Student Res* . 2021;3(1):17–24.
23. Larasati, D. A., Nindya, T. S., Arief, Y. S. Hubungan antara Kehamilan Remaja dan Riwayat Pemberian ASI Dengan Kejadian Stunting pada Balita di Wilayah Kerja Puskesmas Pujon Kabupaten Malang. *Amerta Nutr*. 2018;2(4):392.
24. Pinontoan, V., Tombokan, S. Hubungan Umur Dan Paritas Ibu Dengan Kejadian Bayi Berat Lahir Rendah. *J Ilm Bidan*. 2015;3(1):90765.
25. Loya, R. R. P., Nuryanto, N. Pola asuh pemberian makan pada bayi stunting usia 6-12 bulan di Kabupaten Sumba Tengah, Nusa Tenggara Timur. *J Nutr Coll*. 2017;6(1):84.
26. Fikawati, S., Syafiq, A. Study on Policy and Implementation of Exclusive and Early Initiation of Breastfeeding in Indonesia. *Makara J Heal Res*. 2011;14(1).
27. Rahayu. *Study Guide–Stunting dan Upaya Pencegahannya Bagi Mahasiswa Kesehatan Masyarakat*. Edisi 1. Bantul: CV.Mine; 2018.
28. Fikawati, S., Syafiq, A., Veratamala A. *Gizi Anak dan Remaja*. Depok: PT Raja Grafindo Persada; 2017.
29. Sutriyawan, A., Kurniawati, R., 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.
30. Sumardilah, D. S., Rahmadi, A. Risiko Stunting Anak Baduta (7-24 bulan). *J Kesehat*. 2019;10(1):93.
31. Nuryuliyani, E. *Mengenal Lebih Jauh tentang Stunting*. Kementerian Kesehat RI. 2023;
32. United Nations Children’s Fund (UNICEF). *Ringkasan Kajian Gizi*. Jakarta: Pusat Promosi Kesehatan-Kementerian Kesehatan RI; 2012.

33. Ginting, K.P. Tingkat Kecerdasan Intelegensi Anak Stunting. J Penelit Perawat Prof. 2019;1(1):47–52.
34. Sandjojo, E. P. Buku Saku Desa Dalam Penanganan Stunting. Jakarta: Kementrian Desa, Pembangunan Daerah Tertinggal dan transmigrasi; 2017.
35. Muchtadi, D. Pengantar Ilmu Gizi. Bandung: Alfabeta; 2009.
36. Nardina, E. A., Astuti, E. D., Hutomo, C. S. Gizi Reproduksi. Medan: Yayasan Kita Menulis; 2021.
37. Rahman, H. N. Perbedaan tingkat kecukupan energi, protein dan status gizi anak sekolah dasar negeri daerah pantai dan daerah pengunungan Kecamatan Sindue. J Kesehat [Internet]. 2018;3(6):48–60. Available from: <http://jurnal.untad.ac.id/jurnal/index.php/Preventif/article/view/5753>
38. AKG. Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia. Peratur Kementrian Kesehat Republik Indones Nomor 28 Tahun 2019. 2019;
39. Muchtadi, D. Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein. Bandung: Alfabeta; 2010.
40. Diniyyah, S. R., Nindya, T. S. Asupan Energi, Protein dan Lemak dengan Kejadian Gizi Kurang pada Balita Usia 24-59 Bulan di Desa Suci, Gresik. Amerta Nutr. 2017;1(4):341.
41. Agus, K. Stunting Cause Factors in the Village of Traditional Bali. Int Res J Eng IT Sci Res. 2017 Mar 30;
42. Ernawati, F. ( the Profile of Vegetable - Animal Protein Consumption of Stunting and. 2016;39(2):95–102.
43. Hidayah, W., Anasari, T. Relationship Compliance With Pregnant Women Consuming Fe Tablets With The Event Of Anemia In Pageraji Village, Cilongok District, Banyumas Regency. J Ilm Kebidanan. 2012;3(2):41–53.
44. Almtsier. Prinsip dasar ilmu gizi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka; 2013.

45. Festi, P. Buku Ajar Gizi dan Diet. Surabaya: UMSurabaya Publishing; 2018.
46. Rahayu, A., Yulidasari, F., Putri, A. O, Anggraini, L. Stunting dan Upaya Pencegahannya. Buku stunting dan upaya pencegahannya. 2018. 88 p.
47. Kurniawan, F. B. Praktikum Kimia Klinik Analisis Kesehatan. Jakarta: Buku Kedokteran EGC; 2015.
48. Yulia, C., Darningsih, S. Hubungan Kalsium Dengan Ricketsia, Osteomalacia Dan Osteoarthritis. *J Chem Inf Model*. 2016;53(9):1–28.
49. Shita, A. D. P., Sulistiyani. Pengaruh Kalsium Terhadap ... (Amandia P. S., Sulistyani). *Stomatognathic (J K G Unej)*. 2015;7(3):40–4.
50. Almtsier. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama; 2004.
51. Widajanti, L., Girsang, R., Pradigdo, S. F. Studi Keamanan Pangan Kimiawi dari Logam Berat Timbal pada *Euthynnus Sp*, di Perairan Semarang. The Study of Chemical Food Safety from Heavy Metal of Lead in *Euthynnus Sp*, on the Coast of Semarang. *J Kesehat Lingkung Indones*. 2004;3(2):66–8.
52. Collette, B. B, Nauen, C. E. *FAO Species Catalogue Vol. 2 Scombrids of the world an annotated and illustrated catalogue of Tunas, Mackerels, Bonitos and related species know to date [Internet]. Vol. 2, FAO Fisheries Synopsis*. 1983. 137 p. Available from: [https://www.dropbox.com/home/FAO SPECIES CATALOGUE](https://www.dropbox.com/home/FAO_SPECIES_CATALOGUE) Vol. 2 VOL. 2 SCOMBRIDS OF THE WORLD
53. Diniarti, N., Cokrowati, N., Setyowati, D. N., Mukhlis, A. Edukasi Nilai Gizi Ikan Melalui Pelatihan Pembuatan Makanan Olahan Berbahan Baku Ikan Tongkol. *Abdi Insa*. 2020;7(1):49–54.
54. Karim, F., Swastawati, F., Anggo, A. Pengaruh Perbedaan Bahan Baku Terhadap Kandungan Asam Glutamat Pada Terasi [The Effect of Different Raw Material to Glutamic Acid Content in Fish Paste]. *J Pengolah dan Bioteknol Has Perikan [Internet]*. 2014;3(4):51–8. Available from: <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jpbhp/article/view/7778/7533>

55. Deni, P. S., Holinesti, R. The Effect Of Tempe Flour Substituion On Nastar Quality. *J Pendidik Tata Boga dan Teknol.* 2020;1(2):70.
56. Salman, Y., Novta, S. Burhanudin, A. Pengaruh Proporsi Tepung Terigu, Tepung Tempe dan Tepung Kelor (*Moringa Oliefera*) Terhadap Mutu (Protein dan Zat Besi) dan Daya Terima Mie Basah. (5):1–9.
57. Rahmayeni, S., Yani, I.E., Nazar, D. Substitusi Tepung Jagung Fermentasi dan Tepung Tempe Terhadap Mutu Organoleptik Biskuit Sebagai Mipasi Anak Baduta. *J Ris Kesehat Poltekkes Depkes Bandung.* 2019;11(1):365–73.
58. Bastian, F., Ishak, E., Tawali, A. Daya Terima dan Kandungan Zat Gizi Formula Tepung Tempe dengan Penambahan Semi Refined Carrageenan (SRC) dan Bubuk Kakao. *J Apl Teknol Pangan.* 2013;Vol.2 No.1:5–8.
59. Kartini, T. D., et al. Daya Terima dan Uji Kadar Protein Pada Es Krim. 2019;26.
60. Briawan, D., Riyadina, W. Indonesian Journal of Human Nutrition. *Indones J Hum Nutr.* 2020;7(2):139–52.
61. Gusnadi, D., Taufiq, R., Baharta, E. Uji Organoleptik dan Daya Terima pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *J Inov Penelit.* 2021;1(12):2883–8.
62. Nugraheni, M. Pewarna Alami Makanan dan Fungsi Potensialnya. Peningkatan Kompetensi Guru dalam Menghadapi UKG. 2013;1–11.
63. Novidahlia, N., Kusumaningrum, I., Pamela, A. I. Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Minuman Sereal Instan Dari Sorgum (*Sorgum Bicolor*) Dan Tepung Tempe. *J Agroindustri Halal.* 2020;6(2):181–8.
64. Husnul, F., Widi, P. Formulasi Makanan Enteral Berbasis Tepung Tempe. 11(2):67–74.
65. Kristanti, D., Setiaboma, W., Herminiati, A. Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Cookies. 2020;11(1):1–8.

66. Susanto, W. H., Purwantiningrum, I. Pengaruh Proporsi ( Tepung Tempe Semangit : Tepung Tapioka ) Dan Penambahan Air Terhadap Karakteristik Kerupuk Tempe Semangit The Effect of the Ratio of Over Fermented Tempeh Flour to Tapioca and Level of Water Addition on the Characteristics of Over Ferm. 2014;2(4):113–20.
67. Sahid, U., Selatan, J. Sebagai Minuman Fungsional. 2018;1(2):109–23.
68. Taufik, M., Seveline, Susnita, S., Aida, D.Q. Formulasi Cookies Berbahan Tepung Terigu dan Tepung Tempe dengan Penambahan Tepung Pegagan. 2019;5(April):9–16.
69. Sariani, A., Suranadi, L., Sofiyatin, D. R., et al. Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai (Glycine Max L.) Terhadap Sifat Organoleptik Soybeans Cookies. J Gizi Prima. 2019;4(1):1–7.
70. Murni, M. Kajian penambahan tepung tempe pada pembuatan kue basah terhadap daya terima konsumen. J Teknol Pangan. 2013;4(2):1–11.
71. Kilic-Buyukkurt, O., Kelebek, H., Bordiga, M., Keskin, M., Selli, S. Changes in the aroma and key odorants from white garlic to black garlic using approaches of molecular sensory science: A review. Heliyon [Internet]. 2023;9(8):e19056. Available from: <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2023.e19056>
72. Novitasari, M., Mappiratu., Sulistiawati, D. Organoleptik Permen Jelly Rumput Laut ( Eucheuma Cottonii ) Dengan Penambahan Sari Jahe Dan Sari Kunyit. 08:1–12.
73. Rahardiyanti, F. P., Rianingsih, L., Dewi, E. N. Penggunaan Konsentrasi Kunyit (Curcuma Longa L.) Yang Berbeda Terhadap Mutu Bekasam Ikan Nila (Oreochromis niloticus). J Pangan dan Gizi. 2022;12(1):1.
74. Arziyah, D., Yusmita, L., Wijayanti, R. Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis Dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren Dan Gula Pasir. J Penelit Dan Pengkaj Ilm Eksakta. 2022;1(2):105–9.

75. Seveline., Diana, N., Taufik, M. Formulation Of Cookies Fortified With Tempeh Flour and Addition of Rosele. 2019;01(02):245–60.
76. Saputrayadi, A., Bulqiah, M. Formulasi Tepung Tempe Dan Sari Wortel Pada Pembuatan Mie Basah Kaya Gizi. 2019;6(1):17–22.
77. Sumantri, B., Ali, A., Johan, S. Pemanfaatan Tempe Dengan Jamur Tiram (Pleurotus Ostreatus) Dalam Pembuatan Nugget. 2015;2(2).
78. Sari, S. M., Efendi, R., Netti. Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Kue Bangkit Berbahan Pati Sagu , Tepung Tempe Dan Tepung Ubi Jalar Ungu [ The Characteristics Physicochemical And Sensory Cookies Made From Sago Starch , Tempeh Flour And Purple Sweet Potato Flour ]. 2016;15(1):18–27.
79. Winarno, F. G. Kimia pangan dan gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama; 2004.
80. Tarwendah, I. P. Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan. Res J Pharm Technol. 2019;12(3):1383–90.
81. Hernawan, A. A., Afriliyanti, P., Ningrumsari, I. The Ratio Effect of Tempeh Flour and Wheat Flour on the Characteristic of Sweet Bread. 2021;536(Icsteir 2020):186–9.
82. Budiarti, G. I., Sya, I., Alfarid, M. A. Pengaruh Pengeringan Terhadap Kadar Air Dan Kualitas Bolu Dari Tepung Sorgum ( Sorghum bicolor L ). :73–9.
83. Murni, M. Pengaruh Penambahan Tepung Tempe Terhadap Kualitas dan Citarasa Naget Ayam. 2014;3.
84. Abdissa, B. Moisture Sorption Behavior and Shelf Life Prediction of Teff Seed and Flour. 2015;(April):1–13.
85. Smith, A., Liline, S., Sahetapy, S. Analisis Kadar Abu Pada Salak Merah ( Salacca Edulis) di Desa Riring Dan Desa Buria Kecamatan Taniwel Kabupaten Seram Bagian Barat Provinsi Maluku. 2023;10:51–7.
86. Dianingtyas, E., Sulistiastutik, Suwita, I. K. Formulasi Tepung Bekatul Dan



- Tepung Tempe Terhadap Mutu Kimia, Nilai Energi, Dan Mutu Organoleptik Sereal Flakes Untuk Anakobesitas. 2018;4(2):128–35.
87. Syahrial., Hamzah, F., Herawati N. Pemanfaatan Tepung Tempe Pada Pembuatan Kerupuk Sagu. 2016;66(1):37–9.
  88. Aritonang, E. A., Margawati, A., Dieny, F. F. Analisis Pengeluaran Pangan, Ketahanan Pangan Dan Asupan Zat Gizi Anak Bawah Dua Tahun (Baduta) Sebagai Faktor Risiko Stunting. 2020;
  89. Pumpkin Y. Pengembangan Produk Tortilla Dengan Kombinasi Tepung Jagung , Labu Kuning Dan Tempe. 2022;8(2):23–36.
  90. Yulianti, L. E., Sholichah, E., Indrianti, N. Addition of Tempeh Flour as a Protein Source in Mixed Flour ( Mocaf , Rice , and Corn ) for Pasta Product Addition of Tempeh Flour as a Protein Source in Mixed Flour ( Mocaf , Rice , and Corn ) for Pasta Product. 2018;
  91. Kusuma, I. M., Haffidudin, M., Prabowo, A. Hubungan Pola Makan Dengan Peningkatan Kadar Kolesterol Pada Lansia di Jebres Surakarta. 2015;(26).
  92. Asyik, N. Ilmu dan Teknologi Pangan J, Pertanian F, Halu Oleo U. Pengaruh Komposisi Snack Bar Berbasis Tepung Tempe dan Biji Lamtoro (*Leucaena Leucocephala* (Lam.) De Wit) Terhadap, Penilaian Organoleptik, Proksimat, dan Kontribusi Angka Kecukupan Gizi. *J Sains dan Teknol Pangan*. 2018;3(3):1328–40.
  93. Fitri, A. S., Arinda, Y., Fitriana, N. Analisis Senyawa Kimia pada Karbohidrat Analysis of Chemical Compounds on Carbohydrates. 2020;17(1):45–52.
  94. Maryam, S. Peningkatan Komponen Gizi Pada Mie dengan Penambahan Tepung Tempe dan Ekstrak Wortel. 2022;11(2):238–48.
  95. Amran, P. Analisis Perbedaan Kadar Kalsium (Ca) Terhadap Karyawan Teknis Produktif Dengan Karyawan Administratif Pada Persero Terbatas Semen Tonasa. *J Media Anal Kesehat*. 2018;1(1):1–7.

96. Rahmawati, H. Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Dan Tepung Ikan Teri Nasi ( *Stolephorus Sp .* ) Terhadap Kandungan Protein, Kalsium, Dan Organoleptik Cookies. 2013;
97. Salangka, A. M., Mantik, M. F. J, Salendu, P. M. Studi P, Dokter P, Kedokteran F, et al. Peran Nutrisi terhadap Kejadian Anemia Defisiensi Besi pada Anak. 2023;11(1):103–9.
98. Ayuningtyas, I. N., Tsani, A. F. A., Candra, A., Dieny, F. F. Analisis Asupan Zat Besi Heme dan Non Heme, Vitamin B12 dan Folat Serta Asupan Enhancer dan Inhibitor Zat Besi Berdasarkan Status Anemia Pada Santriwati. *J Nutr Coll.* 2022;11(2):171–81.

