

DAFTAR PUSTAKA

1. Indonesia Pk. Profil Kesehatan Indonesia. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta. 2017. 7–32 P.
2. Unicef, Who, Bank W. Level And Trend In Child Malnutrition. World Heal Organ. 2023;4.
3. Kemenkes. Laporan Nasional Riskesdas 2018. Kementeri Kesehat Ri. 2018;1(1):1.
4. Kemenkes Ri. Hasil Survei Status Gizi Indonesia (Ssgi) 2022. Kemenkes. 2022;1–150.
5. Kemenkes Ri. Hasil Survei Status Gizi Indonesia (Ssgi) 2024. Kemenkes. 2024;11(1):1–14.
6. Kemenkes Ri. Stunting Di Indonesia Dan Determinannya. Ski. 2023;1–2.
7. Adolph R. Ilmu Gizi Dasar. Buku Stunting Dan Upaya Pencegahannya. 2016;1–23.
8. Ismawati R, Anjar Sasmita Rustamaji G. Akg Kebutuhan Anak Usia 1-5 Tahun. J Gizi. 2021;1(1):31–7.
9. Juliana E, Nataliningsih N, Aisyah I. Pemenuhan Kebutuhan Gizi Dan Perkembangan Anak. Sade J Pengabd Kpd Masy Univ Winaya Mukti. 2022;2(1):11–9.
10. Hadjimbei E, Botsaris G, Chrysostomou S. Beneficial Effects Of Yoghurts And Probiotic Fermented Milks And Their Functional Food Potential. Foods. 2022;11(17).
11. Zhu Y, Jain N, Holschuh N, Smith J. Associations Between Frequency Of Yogurt Consumption And Nutrient Intake And Diet Quality. J Nutr Sci. 2021;10:1–8.
12. Ilmu D, Dan P, Peternakan T, Peternakan F. Katakteristik Dadih Susu Sapi Dengan Starter Dadih Susu Kerbau. 2014;
13. Kinasih P. Kadar Antioksidan Dalam Yoghurt Hasil Fermentasi Susu Sapi Dengan Starter Dadih. 2020;
14. Widagdha S, Nisa Cf. Pengaruh Penambahan Sari Anggur (*Vitis Vinifera* L.) Dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Fisiko Kimia Yoghurt. 2015;3(1):248–58.
15. Habibi Na, Sartika W, Utami Ct. Daygurt : A Functional Drink Combining Dadih And Yoghurt From Cow ' S Milk Using Response Surface Methodology. 2025;03010.
16. Prasetyo H. Pengaruh Penggunaan Starter Yoghurt Pada Level Tertentu Terhadap Karakteristik. Skripsi Fak Perternakan. 2010;6(4):1–36.

17. Usmiati S, Risfaheri. Pengembangan Dadih Sebagai Pangan Fungsional Probiotik Asli Sumatera Barat. J Litbang Pert. 2015;32(1):20–9.
18. Mota L, Sorg I, Cornelis G, Parsot C, Bach S, Stanford K, Et Al. Editorial Board Global Journal Of Health Science. Fems Microbiol Lett. 2005;252(1):1–6.
19. View Of Pentingnya Konsumsi Probiotik Untuk Saluran Pencernaan Dan Kaitannya Dengan Sistem Kekebalan Tubuh Manusia.Pdf.
20. Zulaikhah Sr, Fitria R. Total Asam, Viskositas Dan Kesukaan Yogurt Buah Pisang Ambon (*Musa Paradisiaca*). J Sains Peternak. 2020;8(2):77–83.
21. Zulaikhah Sr, Sulistiyawati I. Pengaruh Persentase Carboxy Methyl Cellulose Serta Imbangan Sari Buah Naga Merah Dan Pisang Ambon Terhadap Karakteristik Fisikokimia Yogurt Aneka Buah. J Peternak. 2021;18(2):129.
22. Gannika L. Hubungan Status Gizi Dengan Tumbuh Kembang Pada Anak Usia 1-5 Tahun : Literature Review. J Ners. 2023;7(1):668–74.
23. Uce L. Pengaruh Asupan Makanan Terhadap Kualitas Pertumbuhan Dan Perkembangan Anak Usia Dini. Bunayya J Pendidik Anak. 2018;4(2):79–92.
24. Ramlah U. Gangguan Kesehatan Pada Anak Usia Dini Akibat Kekurangan Gizi Dan Upaya Pencegahannya. Ana' Bulava J Pendidik Anak. 2021;2(2):12–25.
25. Kemenristekdikti. Laporan Kinerja Kementerian Tahun 2017. Ristekbringoid [Internet]. 2018; Available From: <https://www.ristekbrin.go.id/wp-content/uploads/2018/08/>
26. Rahayu A, Yulidasari F, Putri Ao, Anggraini L. Stunting Dan Upaya Pencegahannya. Buku Stunting Dan Upaya Pencegahannya. 2018. 88 P.
27. 'Aliah Istiqomah, Kristin Masmur S, Ribby Aurellia Amali, Sulis Tiawati. Peran Gizi Terhadap Pertumbuhan Dan Perkembangan Balita. Antigen J Kesehat Masy Dan Ilmu Gizi. 2024;2(2):67–74.
28. Ummah Ms. Angka Kecukupan Gizi (Akg). Kementeri Kesehat Ri. 2019;11(1):1–14.
29. Harlina Pw. Peran Probiotik Untuk Kesehatan. J Kesehat. 2022;7(1):1918–22.
30. Arifki Hh, Barliana Mi. Karakteristik Dan Manfaat Tumbuhan Pisang Di Indonesia : Review Artikel. J Farmaka. 2019;16(3):196–203.
31. Produksi Tanaman Buah-Buahan, 2021-2023.
32. Junus N, Mamu Kj. Pelatihan Pemanfaatan Buah Pisang Sebagai Makanan Pencegah Stunting Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 41 Tahun 2014. 2022;2(1):1–12.
33. Hastari R. Taksonomi Tanaman Pisang Ambon (*Musa Paradisiaca* Var.Sapientum) Terhadap *Staphylococcus Aureus*. 2012. 1–37 P.
34. Muhammad Rizky Ramadhan, Retnaningrum Yr, Riastiti Y, Yadi Y, Irawiraman H. Kandungan Zat Gizi Pada Pisang Ambon(*Mussa Paradisiaca*). J Sains Dan Kesehat. 2021;3(2):290–5.
35. Amelia Fy, Warkoyo W, Manshur Ha, Husna A. Karakteristik Organoleptik

- Yoghurt Sinbiotik Dengan Penambahan Inulin Pure Pisang Ambon (*Musa Paradisiaca*). *Food Technol Halal Sci J*. 2022;5(1):32–44.
36. Pengaruh Pemberian Buah Pisang Ambon Terhadap Konsistensi Feses Pada Anak Diare Usia Balita. *J Ilmu Farm Dan Kesehat*. 2023;1(4):40–52.
 37. Gasril P. Pengaruh Konsumsi Pisang Kepok Untuk Mengatasi Diare Pada Anak. *Phot J Sain Dan Kesehat*. 2022;12(2):111–7.
 38. Agustina Y, Kartika R, Panggabean As. Pengaruh Variasi Waktu Fermentasi Terhadap Kadar Laktosa, Lemak, Ph, Dan Keasaman Pada Susu Sapi Yang Difermentasi Menjadi Yogurt. *Kim Mulawarman*. 2015;12:97–100.
 39. Badan Standardisasi Nasional. Standar Nasional Indonesia (Sni) 2981:2009 Yogurt. *Standar Nas Indones*. 2009;1–51.
 40. Resnawati H. Kualitas Susu Pada Berbagai Pengolahan Dan Penyimpanan. *Semiloka Nas Prospek Ind Sapi Perah Menuju Perdagang Bebas*. 2020;497–502.
 41. Hariono B, Erawantini F, Budiprasojo A, Puspitasari Td. Perbedaan Nilai Gizi Susu Sapi Setelah Pasteurisasi Non Termal Dengan Hpef (High Pulsed Electric Field). *Action Aceh Nutr J*. 2021;6(2):207.
 42. Sumadiono, Munasir Z, Bharlianto W, Muktiarti D, Juffrie M, Hegar B, Et Al. Diagnosis Dan Tata Laksana Alergi Susu Sapi [Diagnosis And Management Of Cow's Milk Allergy]. *Ikatan Dokter Anak Indonesia*. 2014. 1–32 P.
 43. Sunaryanto R, Marwoto B. Isolasi, Identifikasi, Dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Dari Dadih Susu Kerbau. *J Sains Dan Teknol Indones*. 2013;14(3):228–33.
 44. Harahap Fc, Ginting N, Hamdan H, Daulay Ah, Hasnudi H. Uji Nutrisi Dadih Susu Kerbau Dan Susu Kambing Dengan Menggunakan Bambu Ampel (*Bambusa Vulgaris*) Dan Bambu Gombong (*Gigantochloa Verticillata*). *Talent Conf Ser Agric Nat Resour*. 2018;1(2):186–91.
 45. Canada Amb, Jane A, Blakey G, Zealand N, Canada Ac, Maria A, Et Al. *Global Journal Of*. 2019;11(1).
 46. Helmizar H, Yuswita E, Putra Ae. Analysis Of The Nutrients And Microbiological Characteristics Of The Indonesian Dadih As A Food Supplementation. *Glob J Health Sci*. 2018;11(1):155.
 47. Zulkarnain, Rizal Y, Purwanti E, Hendiyan Y. Dadih Sumatera Barat Sebagai Probiotik Program Doktor Fakultas Peternakan. 2017;
 48. Helmizar H, Yuswita E, Putra Ae. *Global Journal Of Health Science*. 2019;11(1).
 49. Pinem S, Damayanti E. Kualitas Dadih Susu Sapi Dan Susu Kerbau Dengan Fermenter Tabung Bambu. *J Jeumpa*. 2021;7(1):371–8.
 50. Hermawan D, Subari Fa, Tua R. Pengolahan Produk Gelato Dengan Penambahan Dadih Sebagai Pangan Sumber Probiotik. *War Pengabdi Andalas*. 2023;30(3):480–91.

51. Trisnawati L, Charisma D, Kusumadani Ai. Pengupayaan Pencegahan Stunting Melalui Pemberian Makanan Tambahan.
52. Luthfiyyah Salwa. Pemanfaatan Pangan Lokal Dalam Upaya Pencegahan Stunting. 2022;3(1).
53. Hidayati H, Afifi Z, Triandini Hr, Sari Ip, Ahda Y, Fevria R. Pembuatan Yogurt Sebagai Minuman Probiotik Untuk Menjaga Kesehatan Usus. Pros Semnas Bio. 2021;1265–70.
54. Afrido Zulhendra, Nita Yessirita Dan W. Kualitas Dadih Susu Sapi Dengan Penambahan Starter (*Lactobacillus Casei*). Jrip. 2021;1(1):53–4.
55. Hasan T, Laela Dp. Pengaruh Konsentrasi Starter Isolat Bakteri Asam Laktat (Bal) Dange Terhadap Kadar Protein Dari Fermentasi Susu Sapi. J Farbal. 2013;1(1):7–13.
56. L. Agustina. Sari Buah Pisang [Internet]. 2020. Available From: <https://Pertanian.Jogjakota.Go.Id/Detail/Index/12546>
57. Ummah Ms. Pemanfaatan Biji Kecipir Sebagai Susu Nabati Dengan Adisi Ekstrak Pisang Ambon. Vol. 11, Sustainability (Switzerland). 2019. 1–14 P.
58. Brigham & Houston (2001). Petunjuk Pengujian Organoleptik Dan Atau Sensori. Standar Nas Indones. 2016;8–24.
59. Horwitz W And Lgwl. Official Methods Of Analysis Of Aoac International. 2006;(D):4–5.
60. Barus Epb, Rizqiati H, Bintoro Vp. Total Bakteri Asam Laktat , Nilai Ph , Total Padatan Terlarut, Dan Sifat Organoleptik Cocofir Dengan Lama Fermentasi Yang Berbeda. J Teknol Pangan. 2019;3(2):247–52.
61. Bpom. Peraturan Bpom Tentang Acuan Label Gizi. Bpom. 2016;11:1–16.
62. Kemenkes Ri. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. Angka Kecukupan Gizi [Internet]. 2019;11(1):1–14. Available From: http://Scioteca.Caf.Com/Bitstream/Handle/123456789/1091/Red2017-Eng-8ene.Pdf?Sequence=12&Isallowed=Y%0ahttp://Dx.Doi.Org/10.1016/J.Regsciurbeco.2008.06.005%0ahttps://Www.Researchgate.Net/Publication/305320484_Sistem_Pembetulan_Terpusat_Strategi_Melestari
63. Khalisa K, Lubis Ym, Agustina R. Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi*.L). J Ilm Mhs Pertan. 2021;6(4):594–601.
64. Zulaikhah Sr, Fitria R. Pengaruh Penambahan Sari Buah Pisang Ambon (*Musa Paradisiaca*) Sebagai Perisa Alami Terhadap Warna, Total Padatan Terlarut Dan Sifat Organoleptik Yogurt. Vol. 15, Jurnal Sain Peternakan Indonesia. 2020. P. 434–40.
65. Wibawanti Jmw, Rinawidiastuti R. Sifat Fisik Dan Organoleptik Yogurt Drink Susu Kambing Dengan Penambahan Ekstrak Kulit Manggis (*Garcinia Mangostana* L.). J Ilmu Dan Teknol Has Ternak. 2018;13(1):27–37.
66. Sine Yuni. Potensi Bakteri Asam Laktat Pada Makanan Fermentasi. Foods. 2021;10(1):21–3.

67. Musfita Sari I, Cicilia S, Dinanta Utama Q, Nofrida R, Amaro M, Devi Ariyana M, Et Al. Pelatihan Pembuatan Produk Permen Jelly Berbahan Dasar Pisang Di Desapakuan. 2024; Available From: <https://doi.org/10.29303/Jpmi.V7i1.7121>
68. Pamela Vy. Karakteristik Karakteristik Sifat Organoleptik Yoghurt Dengan Variasi Susu Skim Dan Lama Inkubasi. *Nutr J Pangan, Gizi, Kesehatan*. 2022;3(1):18–24.
69. Basaria Pakpahan S, Anjani G, Pramono A. Peran Kandungan Zat Gizi Dan Senyawa Bioaktif Pisang Terhadap Tingkat Nafsu Makan : A Literature Review. *J Nutr Coll*. 2024;13(4):382–94.
70. View Of Pengaruh Waktu Fermentasi Terhadap Kadar Lemak, Abu, Protein, Air, Dan Tingkat Keasaman Yoghurt Susu Sapi.Pdf.
71. View Of Pengaruh Jenis Pisang Terhadap Mutu Yoghurt Pisang.Pdf.
72. Umamit T, Talebe Yb, Lestari S. Karakteristik Yoghurt Sinbiotik Dengan Penambahan Puree Pisang Mulu Bebe (*Musa Acuminata*) Dan Konsentrasi Starter *Lactobacillus Bulgaricus* Yang Berbeda. *Cannarium*. 2021;19(2):119–26.
73. View Of Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Mutu Yogurt Pisang Mas Bali.Pdf.
74. Sakul Se, Rosyidi D, Radiati Le. Jurnal Sains Peternakan *Ostreatus*) Terhadap Kadar Lemak , Kadar Air , Kadar Abu , Kesehatan Karena Mengandung Probiotik . Widiyaningsih (2011) Menjelaskan Bahwa Karbohidrat , Dan Lemak , Serta Protein Rantai Panjang . Selaras Dengan Hal Tersebut Lisko. *J Sains Peternak* Vol 7 No 1, Juni 2019, 41-46 Issn 2579-4450 [Internet]. 2019;7(1):41–6. Available From: *Jurnal Sains Peternakan* Vol 7 No 1, Juni 2019, 41-46 Issn 2579-4450
75. Mauli Mhy, Nofita, Husein S. Analysis Of Mineral Content (Calcium, Potassium, Phosphorus) In Kepok Banana And Ambon Banana With Mpaes Method. *J Ris Kefarmasian Indones*. 2025;7(1):153–70.
76. Desnilasari D, Lestari Npa. Formulasi Minuman Sinbiotik Dengan Penambahan Puree Pisang Ambon (*Musa Paradisiaca* Var *Sapientum*) Dan Inulin Menggunakan Inokulum *Lactobacillus Casei*. *J Agritech*. 2014;34(03):257.
77. Sartika Rad. Pengaruh Asam Lemak Jenuh, Tidak Jenuh Dan Asam Lemak Trans Terhadap Kesehatan. *Kesmas Natl Public Heal J*. 2008;2(4):154.
78. Erlando M, Malianti L, Suliasih S. Pengaruh Penambahan Buah Mangga Terhadap Kadar Lemak, Kadar Protein, Dan Ph Pada Yoghurt Drink Menggunakan Starter Komersil. *J Inspirasi Peternak*. 2023;3(1):33–43.
79. Karlin R, Rahayuni A. Potensi Yogurt Tanpa Lemak Dengan Penambahan Tepung Pisang Dan Tepung Gembili Sebagai Alternatif Menurunkan Kolesterol. Vol. 3, *Journal Of Nutrition College*. 2014. P. 293–302.
80. Musa Maitimu. Nilai Gizi Buah Pisang Ambon Lumut (*Mussa Paradisiaca*) Beberapa Tingkat Kematangan Buah. *Biology (Basel)*. 2020;2:30.

81. Nisa Ek. Nilai Gizi Yogurt Pisang Tanduk (*Musa Paradisiaca* Fa. *Corniculata*) Dan Yogurt Komersial. 2020;
82. Sari Fyk, Bilqis Zi, Indanah I. Yoghurt Dengan Penambahan Ubi Jalar Ungu Sebagai Snack Untuk Pencegahan Stunting. *J Ilmu Keperawatan Dan Kebidanan*. 2024;15(2):313–20.
83. Lindasari. View Of Karakteristik Yoghurt Probiotik Ekstrak Kayu Manis Dari Susu Kambing Hasil Pemberian Pakan Campuran Garam Karboksilat Kering.Pdf.
84. Hastuti Rizki. View Of Analisis Kadar Karbohidrat Dan Protein Pada Yoghurt Biji Nangka.Pdf.
85. Da Costa El, Alencar Nmm, Rullo Bgds, Taralo Rl. Effect Of Green Banana Pulp On Physicochemical And Sensory Properties Of Probiotic Yoghurt. *Food Sci Technol*. 2017;37(3):363–8.
86. Laila W. View Of Puding Dadih Susu Kerbau Dengan Penambahan Jambu Biji Merah (*Psidium Guajava*.L) Sebagai Alternatif Makanan Jajanan Pada Masa Pandemi Covid-19.Pdf.
87. Handayani. View Of Pengaruh Jenis Pisang Terhadap Mutu Yoghurt Pisang.Pdf.
88. Zulaikhah Sr. View Of Total Asam, Viskositas Dan Kesukaan Yogurt Buah Pisang Ambon (*Musa Paradisiaca*).Pdf.
89. Rohman Z, Hindratiningrum N, Siti D, Zulaikhah R. Keasaman, Ph, Dan Viskositas Yoghurt Buah Naga Merah Dengan Penambahan Beberapa Level Sukrosa Acidity, Ph And Viscosity Of Red Dragon Fruit Yoghurt With The Addition Of Some Levels Of Sucrose. | *Indones J Food Technol*. 2022;1:1–10.



