

DAFTAR PUSTAKA

- Achadiyah, S., 2017. Sifat Umum Hasil Pertanian (Sifat Fisik Kimia dan Biologi). Instiper Yogyakarta, Yogyakarta.
- Adeningsih, S., Bahri, S., Nurhaeni, 2015. Kajian Kadar Fenolat dan Mutu Organoleptik Bubur Instan dari Ubi Banggai Jenis Baku Makulolong (*Discorea bulbifera* var. *celebica* Bukill) dan Baku Pukus (*Discorea alata*). Kovalen 1, 20–29. <https://doi.org/10.22487/j24775398.2015.v1.i1.5099>
- Adiningrum, V.L., Prayitno, S.B., Hastuti, S., 2022. Penggunaan Ekstrak Etanol Biji Pepaya (*Carica papaya*) Dalam Pengobatan Ikan Mas (*Cyprinus carpio*) Yang Terinfeksi Bakteri *Aeromonas hydrophila*. J. Sains Akuakultur Trop. 6, 273–284. <https://doi.org/10.14710/sat.v6i2.15015>
- Alamu, E.O., Therese, G., Mdziniso, P., Bussie, M.D., 2017. Assessment of Nutritional Characteristics of Products Developed Using Soybean (*Glycine max* (L.) Merr.) Pipeline and Improved Varieties. Cogent Food Agric. 3, 1–12. <https://doi.org/10.1080/23311932.2017.1398042>
- Amin, A., Asti Vebriyanti Asjur, apt, Fadli Husain, Ms., Artati, M., Ngia Masta, Ms., Bambang Supriyanta, Ms., apt Ahmad Irsyad Aliah, Ss., Fhahri Mubarak, Ms., apt Fitriani Fajri Ahmad, Ms., apt Henny Sri Wahyuni, Sf., Farm, S., Drapt Ayu Shalihah MSi Eni Kartika Sari, Ms., 2023. Kimia Farma Analisis.
- Arifani, D., Zulaikhah, S.R., Luthfi, S.A.C., 2023. Sifat Fisikokimia Yoghurt Buah Naga Merah (*Hylocereus polyzhius* L.) Dengan Penambahan Berbagai Level Susu Skim. J. Ilmu dan Teknol. Peternak. 11, 2. <https://doi.org/10.20956/jitp.v11i1.25422>
- Astawan, I.M., 2009. Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian. Niaga Swadaya.

- Astawan, M., Wresdiyati, T., Ichsan, M., 2016. Karakteristik Fisikokimia Tepung Tempe Kecambah Kedelai. *J. Pangan dan Gizi* 11, 35–42.
- BPOM RI, 2023. Kenali dan Cermati Label Informasi Nilai Gizi, in: *Edukasi Nutrisi Seimbang*. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, p. 4.
- Cahyadi, W., 2009. Kedelai khasiat dan teknologi. Bumi Aksara, Jakarta.
- Cahyani, R.T., Bija, S., Tang Nga Sugi, L., 2020. Karakteristik Ikan Bulan-Bulan (*Megalops Cyprinoides*) dan Potensinya sebagai Tepung untuk Fortifikasi Pangan. *Teknol. Pangan Media Inf. dan Komun. Ilm. Teknol. Pertan.* 11, 182–191. <https://doi.org/10.35891/tp.v11i2.2030>
- Chen, J., 2018. Dietary Fiber and Metabolic Syndrome : A Meta-Analysis and Review of Related Mechanisms. *Nutrients* 10, 1–17. <https://doi.org/10.3390/nu10010024>
- Desiliani, Harun, N., Fitriani, S., 2019. Pemanfaatan Tepung Pisang Kepok dan Buah Nangka Kering dalam Pembuatan Snack Bar. *J. Teknol. Pangan* 13, 1–11. <https://doi.org/10.33005/jtp.v13i1.1503>
- Elvizahro, L., 2020. Kontribusi Mp-Asi Bubur Bayi Instan Dengan Substitusi Tepung Ikan Patin Dan Tepung Labu Kuning Terhadap Kecukupan Protein Dan Vitamin a Pada Bayi. Skripsi. Universitas Diponegoro.
- FAO, 2013. Dietary Protein Quality Evaluation in Human Nutrition: Report of an FAO Expert Consultation, FAO food and nutrition paper. Rome.
- Fitriandini, D., 2019. Pengaruh Penambahan Tepung Kedelai Terhadap Mutu Organoleptik, Daya Terima Serta Kadar Protein Serabi Sebagai Makanan Jajanan Anak Sekolah. Politeknik Kesehatan Padang.

- Fitriani, S., Yusmarini, Y., Riftyan, E., Saputra, E., Rohmah, M.C., 2023. Karakteristik dan Profil Pasta Pati Sagu Modifikasi Prigelatinisasi pada Suhu yang Berbeda. *J. Teknol. Has. Pertan.* 16, 104. <https://doi.org/10.20961/jthp.v16i2.56057>
- Friedman, M., 1996. Food browning and its prevention: an overview. *J. Agric. Food Chem.* 44, 631–653.
- Gunadi, B., Sudenda, D., 2008. Budi Daya Ikan Mas secara Intensif. *AgroMedia*.
- Handajani, S., Nurhartadi, E., Hikmah, I.N., 2011. Kajian Karakteristik Kimia dan Sensori Tempe Kedelai (*Glycine max*) dengan Variasi Penambahan Berbagai Jenis Bahan Pengisi (Kulit Ari Kedelai, Millet (*Pennisetum spp.*), dan Sorgum (*Sorghum bicolor*). *J. Teknol. Has. Pertan.* 4, 135–142.
- Handayani, N.A., Santosa, H., Profegama, B., Yuna, A., 2014. Fortifikasi Inorganik Zink Pada Tepung Ubi Jalar Ungu Sebagai Bahan Baku Bubur Bayi Instan. *Reaktor* 15, 111. <https://doi.org/10.14710/reaktor.15.2.111-116>
- Hasanah, I., Awidiyantini, R., 2024. Pengaruh Tepung Pisang dan Tepung Kulit Manggis terhadap Sifat Organoleptik Brownies. *J. TAPE Teknol. Has. Pertan.* 1, 47–51.
- Hawani, I.T., Suryani, D., Natan, O., Meriwati, M., 2024. Hubungan Asupan Protein dan Zink dengan Kejadian Stunting pada Anak Balita. *JUMANTIK (Jurnal Ilm. Penelit. Kesehatan)* 9, 214. <https://doi.org/10.30829/jumantik.v9i2.21259>
- Heu, M.S., Park, S.H., Kim, H.S., Kim, H.J., Han, B.W., Ji, S.G., Kim, J.G., Yoon, M.S., Kim, J.S., 2008. Improvement on fish odor of extracts from salmon frame soaked in soybean milk. *J. Korean Soc. Food Sci. Nutr.* 37, 223–230. <https://doi.org/10.3746/jkfn.2008.37.2.223>
- Ibrahim, I.A., Faramita, R., 2015. Hubungan Faktor Sosial

Ekonomi Keluarga Dengan Kejadian Stunting Anak Usia 24-59 Bulan di Wilayah Kerja Puskesmas Barombong Kota Makassar tahun 2014. *Al-Sihah Public Heal. Sci. J.* 7, 63–75.

- Insana, N., 2018. Pengaruh Penambahan Protein Susu Skim dan Whey Protein Isolate (WPI) Terhadap Viskositas Gelatin Tulang Ikan Bandeng (*Chanos chanos* Forsk) Modifikasi. Skripsi. Universitas Islam Negeri Alauddin.
- Istifada, D.S., Swastawati, F., Wijayanti, I., 2023. Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Teri Hitam (*Stolephorus insularis*) terhadap Karakteristik Kimia dan Tekstur Pizza Base. *J. Pengolah. Has. Perikan. Indones.* 26, 229–240. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v26i2.44748>
- Karneta, R., Amin Rejo, G.P., Pambayun, R., 2014. Profil Gelatinisasi Formula Pempek Lenjer. *J. Din. Penelit. Ind.* 25, 13–22.
- Kementerian Kesehatan, 2018. Food Composition Table—Indonesia (Daftar Komposisi Bahan Makanan), Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta.
- Kementrian Kesehatan RI, 2022. Indonesian Nutritional Status Survey (SSGI) 2022, Kementerian Kesehatan RI.
- Kristanti, D., Herminiati, A., Yuliantika, N., Penelitian, P., Tepat, T., Barat, J., Pangan, J.T., Pasundan, U., 2021. Karakteristik Fisikokimia MP-ASI Bubur Bayi Instan Berbasis Mocaf dengan Substitusi Tepung Tempe dan Susu Skim sebagai Sumber Protein. *J. Ris. Teknol. Ind.* 15, 12–22.
- Kurniasari, I., Kusnandar, F., Budijanto, S., 2020. Karakteristik Fisik Beras Analog Instan Berbasis Tepung Jagung dengan Penambahan k-Karagenan dan Konjak 40, 64–73.
- Li, G., Li, Z., Liu, J., 2024. Amino Acids Regulating Skeletal Muscle Metabolism: Mechanisms of Action, Physical Training Dosage Recommendations and Adverse Effects. *Nutr. Metab.* 21, 1–14. <https://doi.org/10.1186/s12986-024->

00820-0

- Manik, M., Kaban, J., Silalahi, J., Ginting, M., 2019a. Proximate and Amino Acid Composition of DengkeNaniura Prepared from Carp (*Cyprinus carpio*) of Lake Toba Indonesia. J. Phys. Conf. Ser. 1–6. <https://doi.org/10.1088/1742-6596/1232/1/012013>
- Manik, M., Kaban, J., Silalahi, J., Ginting, M., 2019b. Proximate and Amino Acid Composition of DengkeNaniura Prepared from Carp (*Cyprinus carpio*) of Lake Toba Indonesia. J. Phys. Conf. Ser. 1232. <https://doi.org/10.1088/1742-6596/1232/1/012013>
- Manteu, S.H., Yusuf, N., Mile, L., 2017. Analisis Organoleptik Hedonik Kue Brownis Berbahan Dasar Tepung Longgi (*Xanthosoma sagittifolium*) Yang Disubstitusi Dengan Tepung Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) 1–7.
- Mohammadi, M., Mirza Alizadeh, A., Mollakhalili Meybodi, N., 2021. Off-Flavors in Fish: A Review of Potential Development Mechanisms, Identification and Prevention Methods. J. Human, Environ. Heal. Promot. 7, 120–128. <https://doi.org/10.52547/jhehp.7.3.120>
- Mousavi-sabet, H., Heidari, A., Salehi, M., 2018. How the selective breeding in aquaculture programs can change the body shape of cyprinids; a case study on the native *Cyprinus carpio* and a cultured stock. Int. J. Aquat. Biol. 6, 330–339. <https://doi.org/10.22034/ijab.v6i6.599>
- Nairfana, I., Rizald, L.H., 2022. Sifat Fisikokimia Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* L.) yang Ditanam di Lokasi Berbeda di Kabupaten Sumbawa. Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknol. Pangan) 8, 44–52.
- Nasution, F.A., Fitriani, S., Pato, U., 2022. Karakteristik Bubur Instan Berbasis Jagung Manis dan Pepaya. J. Teknol. Pangan dan Has. Pertan. 17, 1–9.

<https://doi.org/10.26623/jtphp.v17i2.4684>

- Nurfaidah, Metusalach, Mahendradatta, M., Sukarno, Sufardin, Fahrizal, A., Sulfiana, 2024. Profile of Proximate, Amino Acid, and Fatty Acids of Complementary Food with Fish Meal Raw Ingredients. *J. Pengolah. Has. Perikan. Indones.* 27, 431–445. <https://doi.org/10.17844/JPHPI.V27I5.50098>
- Nurfaidah, N., 2022. Eksplorasi Albumin Ikan Air Tawar dan Pemanfaatannya Untuk Formulasi Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI). Universitas Hasanuddin.
- Orlan, O., Asminaya, N.S., Nasiu, F., 2019. Karakteristik Fisiko Kimia Tepung Ikan yang Diberi Pengawet Bawang Putih (*Allium sativum*) pada Masa Penyimpanan yang Berbeda. *J. Agripet* 19, 68–76. <https://doi.org/10.17969/agripet.v19i1.14147>
- Palijama, S., Breemer, R., Topurmera, M., 2020. Karakteristik Kimia dan Fisik Bubur Instan Berbahan Dasar Tepung Jagung Pulut dan Tepung Kacang Merah. *AGRITEKNO J. Teknol. Pertan.* 9, 20–27. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2020.9.1.20>
- Pratama, R., Rostini, I., Awaluddin, M., 2013. Komposisi Kandungan Senyawa Flavor Ikan Mas (*Cyprinus carpio*) Segar dan Hasil Pengukusannya. *J. Akuatika Indones.* 4, 245858.
- Probosari, E., 2019. Pengaruh Protein Diet Terhadap Indeks Glikemik. *J. Nutr. Heal.* 7, 33–39.
- Puspaningtyas, D.E., 2013. The miracle of fruits. AgroMedia, Jakarta Selatan.
- Puspitasari, A., Rahayuningsih, C.K., Izzul, M., Fahmi, W., Dewi, A.P., Martha, R.D., Supardan, A.D., Gumilar, A.G., 2024. Analisis Makanan dan Minuman. CV.EUREKA MEDIA AKSARA, Purbalingga.

- Putra, W.P., Nopianti, R., Program, H., Teknologi, S., Perikanan, H., Pertanian, F., 2017. Kandungan Gizi dan Profil Asam Amino Tepung Ikan Sepat Siam (*Trichigaster pectoralis*). *FishtechH-Jurnal Teknol. Has. Perikan.* 6, 174–185.
- Putri, D.S., Abulias, M.N., Bhagawati, D., 2014. Tertangkap Di Sungai Serayu Kabupaten Banyumas. *Stud. Kekerabatan Ikan Fam. Cyprinidae Yang Tertangkap Di Sungai Serayu Kabupaten Banyumas* 1, 129–135.
- Rangkuti, B.T., Saharani, S., Padang, B., Dawolo, S.A., Pari, M., Domu, N., Romauli, M., Hasibuan, A.H., 2024. Uji Hedonik Pada Tingkat Kemanisan Permen Daun Kelapa Sawit (*Elaeis Guineensis* Jacq .). *J. Teknol. Pertan. Gorontalo* 9, 8–14.
- Ratnaningsih, Ginting, E., Adie, M.M., Harnowo, D., 2017. Sifat Fisiko-Kimia Dan Kandungan Serat Pangan Galur-Galur Harapan Kedelai. *J. Penelit. Pascapanen Pertan.* 14, 35–45. <https://doi.org/10.21082/jpasca.v14n1.2017.35-45>
- Rejeki, S., Faradilla, R.F., Elvira, I., Nadila, 2024. Analisis Asupan Energi, Karbohidrat, dan Serat dari Pangan Pokok di Wilayah Non Pertanian di Kota Baubau 2022. *J. Gizi Ilm.* 11, 35–41.
- Rosida, D.F., 2021. Modifikasi Pati Dari Umbi-Umbian Lokal. CV. Putra Media Nusantara, Surabaya.
- Safitri, E., Anggo, A.D., Rianingsih, L., 2023. Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Terhadap Kualitas dan Daya Terima Fish Flakes. *J. Ilmu dan Teknol. Perikan.* 5, 52–61.
- Salahudin, F., Utomo, P.P., 2012. Pengurangan Rafinosa dan Stakiosa oleh *Rhizopus oryzae* dan *Lactobacillus plantarum* pada Fermentasi Kedelai. *BIOPROPAL Ind.* 3, 71–75.
- Saragih, F.P., 2023. Analisis Sikap dan Preferensi Konsumen Terhadap Atribut Buah Pisang Kepok di Pasar Tradisioanl Kota Medan (Studi Kasus: Pasar Tradisional Sukaramai, Kecamatan Medan Area, Kota Medan). *Skripsi. Universitas*

Medan Area.

- Setyaningsih, D., Apriyanton, A., Sari, M.P., 2014. Analisis Sensori untuk industri pangan dan argo. Ipb Press.
- Simopoulos, A., 2008. The Importance of the Omega-6 / Omega-3 Fatty Acid Ratio in Cardiovascular MINIREVIEW The Importance of the Omega-6 / Omega-3 Fatty Acid Ratio in Cardiovascular Disease and Other Chronic Diseases. *Exp. Biol. Med.* 233, 674–688. <https://doi.org/10.3181/0711-MR-311>
- Sinta, D., Hasibuan, R., 2023. ANALISIS MORFOLOGI TANAMAN PISANG KEPOK (*Musa paradisiaca* Var. *Balbisiana colla*) DI DESA TANJUNG SELAMAT KABUPATEN LABUHANBATU SELATAN Delpiana. *Biosci. J. Ilm. Biol.* 11, 86–97.
- Siregar, F.A., Makmur, T., 2020. Metabolisme Lipid Dalam Tubuh. *J. Inov. Kesehat. Masy.* 1, 60–66.
- Sobczak, M., Panicz, R., Eljasik, P., Sadowski, J., T, A., Barbosa, V., Dias, J., Marques, A., 2021. Nutritional value and sensory properties of common carp (*Cyprinus carpio* L .) fillets enriched with sustainable and natural feed ingredients. *Food Chem. Toxicol.* 15, 1–9.
- Suprayitno, E., Sulistiyati, T.D., 2017. Metabolisme Protein. Universitas Brawijaya Press.
- Swastawati, F., Syakur, A., Wijayanti, I., Riyadi, P.H., 2020. Teknologi pengeringan ikan modern, Undip Press Semarang.
- Syafii, F., Fajriana, H., Rahman, F., 2023. Pengaruh Modifikasi Tepung Pisang Kepok terhadap Kadar Pati Resisten dan Karakteristik Fisikokimia. *J. Agritech Sci.* 7, 86–102.
- Syukri, D., 2021. Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri), Andalas University Press. Padang.

- Tamrin, R., Pujilestari, S., 2016. Karakteristik Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Tepung Garut dan Tepung Kacang Merah. *KONVERSI* 5, 49–58.
- Tarmizi, S.N., 2024. Membentengi anak dari stunting, 167th ed. Kementerian Kesehatan RI.
- Umiyati, R., Affandi, A.R., Tari, A.I.N., 2024. ANALISIS PANGAN. Semarang.
- Wahyudi, D., Nurbaiti, L., Buanayuda, G.W., 2024. Hubungan Jumlah Asupan Asam Amino Esensial Balita Stunting dan Tidak Stunting di Lokus Stunting Kabupaten Lombok Utara. *J. Med. Utama* 5, 3879–3894.
- Widiastuti, I., Hermanto, Sadimantara, M.S., 2017. Pengaruh Penambahan Tepung Kedelai (*Glycine max*) terhadap Nilai Organoleptik dan Karakteristik Gizi pada Permen Gula Aren (*Arenga pinnata* Merr). *J. Sains dan Teknol. Pangan* 2, 920–930.
- Widjaja, W.P., Sumartini, Rifani, Program, 2017. Pengaruh Konsentrasi Jelly Powder terhadap Karakteristik Minuman Jeli Ikan Lele. *Pas. Food Technol. J.* 4, 197–207.
- Wijaya, C.H., Wijaya, W., Mehta, B.M., 2015. General Properties of Major Food Components. *Handb. Food Chem.* 35, 1–32. <https://doi.org/10.1007/978-3-642-41609-5>
- Winarno, F.G., 2004. Kimia pangan dan gizi. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarti, S., 2010. Makanan fungsional, Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Wirakartakusumah, M.A., Abdullah, K., Syarif, A.M., 1992. Sifat fisik pangan, PAU Pangan dan Gizi, IPB-Bogor. Bogor.
- Wu, G., 2021. Amino acids: Biochemistry and Nutrition. CRC press.
- Wulandari, F.K., Setiani, B.E., Susanti, S., 2016. Analisis

Kandungan Gizi , Nilai Energi , dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras dengan Substitusi Tepung Sukun. J. Apl. Teknol. Pangan 5, 107–112.

Yunianto, A.E., Lusiana, S.A., Suryana, N.T.T., Utami, N., Yunieswati, W., Ningsih, W.I.F., Fitriani, R.J., Argaheni, N.B., Febry, F., Puspa, A.R., Atmaka, D.R., Lubis, A., 2021. Ilmu Dasar Gizi, 1st ed, Yayasan Kita Menulis. Yayasan Kita Menulis, Medan.

Yustiyani, Setiawan, B., 2013. Formulasi Bubur Instan Menggunakan Komposit Tepung Kacang Merah dan Pati Ganyong sebagai Makanan Sapihan. J. Gizi dan Pangan 8, 95–102.

Zayas, J.F., 2012. Functionality of Proteins in Food. Springer science & business media.

