

DAFTAR PUSTAKA

1. UNICEF; WHO; World Bank Group. Levels and Trends In Child Manutrition. 2018.
2. Nurhayani, H, S., Jayatmi, I., Pangestu, K G. Efektifitas Pemberian Nugget Tempe Kedelai Dan Nugget Ikan Tuna Terhadap Peningkatan Berat Badan Balita Gizi Kurang Di PMB NY. H Kabupaten Tasikmalaya Tahun 2024. J Innov Res Knowl 2024;4(6).
3. Darningsih S, Habibi NAH, Nurman Z, Ismanilda I. Pengembangan Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) Bubur Instant Dengan Substansi Tepung Ikan Lele Dan Tepung Labu Kuning. Media Gizi Indones 2023;18(1):94–102.
4. WHO. World Health Statistics 2021 (Monitoring Health of The SDGs). 2021.
5. Kementerian Kesehatan RI. Survei Status Gizi Indonesia 2024 DALAM ANGKA. Jakarta: 2024.
6. UNICEF, WHO, Group WB. Levels and Trends in Chil Manutrution 2023 Edition. 2023.
7. Zulfiana,Y; Fatmawati, N dan Pratiwi, Y S. Hubungan Asupan Protein dengan Kejadian Wasting pada Balita. Prof Heal J 2024;5(2):467–75.
8. Sari EM, Juffrie M, Nurani N, Sitaresmi MN. Asupan Protein, Kalsium dan Fosfor pada Anak Stunting dan Tidak Stunting Usia 24-59 Bulan. J Gizi Klin Indones 2016;12(4):152–9.
9. Wati R. Hubungan Riwayat BBLR, Asupan Protein, Kalsium, dan Seng Dengan Kejadian Stunting Pada Balita. Nutr Res Dev J 2021;1(2).
10. Kementerian Kesehatan RI. Petunjuk Teknis Pemantauan Praktik MP-ASI Anak Usia 6-23 Bulan. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI; 2024.
11. Arini FA, Sofianita NI, Bahrul Ilmi IM. Pengaruh Pelatihan Pemberian MP-ASI Kepada Ibu dengan Anak Baduta Di Kecamatan Sukmajaya Kota Depok Terhadap Pengetahuan dan Perilaku Pemberian MP ASI. J Kedokt dan Kesehat 2017;13(1):80.
12. Sandika, P; Afrinis, N; Yahya E. Pemberian Makanan Pendamping Air Susu Ibu. J Kesehat Masy 2021;5(1).
13. Wiastri D. Pengaruh Pelatihan Pembuatan MPASI Terhadap Tingkat Pengetahuan Anak usia 6-24 Bulan Dengan Status Gizi Kurang Di Desa Loloan. Transform Mandalika 2024;5(1).
14. Devi L, Fitriyaningsih E. Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah Ubi Jalar Ungu Terhadap Sifat Organoleptik Formula Instan Mp-Asi Bayi Usia 6-12 Bulan. J Ilmu Gizi J Nutr Sci 2023;11(4):218–24.
15. Kementerian Pertanian. Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2022. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian; 2022.
16. Husain, N; Azis, R; Engelen A. Karakteristik Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Tepung Beras Merah Dengan Penambahan Ekstrak Daun Kelor (Moringa Oleifera Lam). J Agritech Sci 2020;4(1):30–42.
17. Kementerian Pertanian. Statistik Pertanian 2023. Jakarta: 2023.
18. BPS Provinsi Sumatera Barat. Provinsi Sumatera Barat Dalam Angka 2024. BPS Sumatera Barat; 2024.
19. Winarti, S; Anggreini, R A. Pengembangan Produk Cookies Gluten Free Berbasis Umbi-umbian Lokal Di UD.SOFIA Cookis. J Abdimas dan Ilmu Rekayasa 2021;01(01):1–6.

20. Azmi FU, Permana A, Heryanita R, Claudia SS, Borti SD, Ulla SN, et al. Diversifikasi Talas Sebagai Solusi Mengatasi Krisis Pangan Indonesia. Pros Semin Nas BSKJI Post Pandemic Econ Recover 2022;38–48.
21. Susiana E, Maideliza T, Mansyurdin D. Analisis Morfologi Granula Pati dan Kristal Pada Beberapa Jenis Talas. J Biol Univ Andalas (J Bio UA) 2013;2(4):245–55.
22. Zainal A, Hasbullah F, Akhir N, Hervani D. Pengaruh Intensitas Chaya Terhadap Pertumbuhan dan Kandungan Kalsium Oksalat Tanaman Talas Putih (*Xanthosoma* sp). J Pertan Agros 2022;24(1):514–25.
23. Setianingsih ANS, Farida E. Pengembangan Snack Bar Berbasis Tepung Talas (*Colocasia esculenta*) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*) dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomum*). Indones J Public Heal Nutr 2023;3(1):1–10.
24. Temesgen, M; dan Retta N. Nutritional Potential, Health and Food Security Benefits of Taro *Colocasia Esculenta* (L.): A Review. Food Sci Qual Manag 2015;36:23–31.
25. Kementerian Kelautan dan Perikanan. Kelautan dan Perikanan Dalam Angka Tahun 2024. Jakarta: Pusat Data, Statistik dan Informasi; 2024.
26. Untari, DS; Wibowo, TA; Anwar, R; Febriyanti T. Diversifikasi Pengolahan Ikan Patin (*Pangasius pangasius*) Menjadi Nugget Dengan Konsep Zero Waste Sebagai Upaya Pemenuhan Gizi Anak. Pengabd pada Masy 2022;2(2).
27. Herlambang A, Rahayu DM, Wigati S, Wibowo SE. Alternatif Pengolahan Ikan Patin *Pangasianodon hypophthalmus* Menjadi Tepung Serbaguna di Kelompok PKK Simpang IV Sipin Telanaipura Jambi. 2024;1(2):19–25.
28. Nurfaidah; Metusalach; Mahendradatta MSS et al. Profile of Proximate, Amino Acid, and Fatty Acids of Complementary Food with Fish Meal Raw Ingredients. J Pengolah Has Perikan Indones 2024;27(5):431–45.
29. Febriani HN, Rochima E, Rostini I, Pratama RI. *Pangasius* Bone Powder (Definition , Production , Analysis Physicochemical Characteristics and Potency): A Review. 2021;13(6).
30. Antu, RA; Ali, MS, Fedous, J et al. Recovery and Characterization of Calcium-Rich Mineral Powders Obtained from Fish and Shrimp Waste: A Smart Valorization of Waste to Treasure. MDPI J 2024;
31. Pangestika W, Putri FW, Arumsari K. Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Patin Dan Tepung Tulang Ikan Tuna Untuk Pembuatan Cookies. J Pangan dan Agroindustri 2021;9(1):44–55.
32. Kementerian Kesehatan RI. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 25 Tahun 2014 Tentang Upaya Kesehatan Anak. Jakarta: 2014.
33. Hariani AL. Hubungan Berat Badan Lahir Rendah Dengan Kejadian Stunting Pada Anak Usia 1-5 Tahun Di Wilayah Kerja Puskesmas Jorongan. ASSYIFA J Ilmu Kesehat 2023;1(1):133–42.
34. Riska, N; Rusilanti; Latifah, M; Istiany A. Gizi Tumbuh Kembang Anak. Pertama. Jakarta: Bumi Medika; 2023.
35. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. Peraturan Menteri Pendidikan Dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 137 Tahun 2014. Jakarta: 2014.
36. Fikawati, S; Syafiq, A; Karima K. Gizi Ibu dan Bayi. Ke-4. Jakarta: Rajawali Pers; 2018.
37. Istiqomah, A; Masmur, K; Amali, R, A; dan Tiawati S. Peran Gizi Terhadap Pertumbuhan dan Perkembangan Balita. J Kesehat Masy dan Ilmu Gizi 2024;2(2):67–74.

38. Sugeng HM, Tarigan R, Sari NM. Gambaran Tumbuh Kembang Anak pada Periode Emas Usia 0-24 Bulan di Posyandu Wilayah Kecamatan Jatinangor. *J Sist Kesehat* 2019;4(3).
39. Kartini; A; Rasyid, WSH; Nurlaela, E; Desmawati et al. Gizi Pada Bayi dan Balita. Pertama. Eureka Media Aksara; 2023.
40. Kementerian Kesehatan RI. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019. Jakarta: 2019.
41. Kementerian Kesehatan RI. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2020. Jakarta: 2020.
42. Juhartini; Fadila; Wanda; dan Nurbaya. Pemanfaatan Pangan Lokal Untuk Meningkatkan Optimal Growth Spurt Pada Balita. *Masy Mandiri* 2022;6(2):861–7.
43. Maulani, GR; dan Julianawati T. Pengaruh Pemberian MP-ASI dan Penyakit Infeksi Terhadap Kejadian Wasting Pada Balita Usia 0-59 Bulan Di Kota Solok Dan Kota Pariaman. *Promot Prev* 2022;4(2):88–93.
44. Septiawati D, Indriani Y, Zuraida R. Tingkat Konsumsi Energi dan Protein Dengan Status Gizi Balita. *Ilm Kesehat Sandi Husada* 2021;10(2):598–604.
45. Beal, T; Tumilowicz, A; Sutrisna, A; Izwardy, D; Neufeld L. A Review of Child Stunting Determinants in Indonesia. *Matern Child Nutr* 2018;1–10.
46. Diniyyah, SR; dan Nindya T. Asupan Energi , Protein dan Lemak Dengan Kejadian Gizi Kurang pada Balita Usia 24-59 Bulan di Desa Suci , Gresik. *Univ Airlangga* 2017;1(4):341–50.
47. Aurelia, NA; Ramadhani, AA; Pamungkas, KA; dan Kartiasih F. Determinan Kejadian Wasting pada Balita Studi Kasus: Provinsi Nusa Tenggara Timur Tahun 2021. *Semin Nas Off Stat* 2023;167–78.
48. Sinatrya AK, Muniroh L. Hubungan Faktor Water , Sanitation , and Hygiene (WASH) dengan Stunting di Wilayah Kerja Puskesmas Kotakulon , Kabupaten Bondowoso. *Univ Airlangga* 2019;164–70.
49. Safriansyah, W; Asman; Feediana, NA; dan Noviyanti A. Karakter Morfologi Talas (*Colocasia Esculenta*) Sebagai Indikator Level Kadar Oksalat Menggunakan Lensa Makro. *Jambura J Chem* 2021;3(1):37–44.
50. Rashmi, D, R; Raghu, N; Gopenath, T S et al. Taro (*Colocasia esculenta*): an Overview. *J Med Plants Stud* 2018;6(4):156–61.
51. Siliban, Etna Adriana; Kardinata, Harso, E; Hanafiah, Sofia D. Inventarisasi dan Identifikasi Jenis Tanaman Talas-Talas dari Genus *Colocasia* dan *Xanthosoma* di Kabupaten Deli Serdang dan Serdang Bedagai. *Agroteknologi* 2019;7(1):46–54.
52. Sulaiman, I; dan Noviasari S. Teknologi Pengolahan Talas Dan Aplikasinya [Internet]. Pertama. Syiah Kuala University Press; 2023. Available from: <https://ipusnas2.perpusnas.go.id/read-book>
53. Sulastri A, Maryani Y dan, Agustina S. Potensi Talas Beneng (*Xanthosoma Undipes K.Koch*) Sebagai Bahan Pembuatan Beras Analog Untuk Diversifikasi Pangan di Indonesia. *J Integr Proses* 2023;12(2):88–94.
54. Kementerian Kesehatan RI. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Pertama. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI; 2020.
55. Aviana T, Loebis EH. Proses Reduksi Kandungan Kalsium Oksalat pada Pembuatan Tepung Talas dan Produk Olahannya. *J Agro-based Ind* 2017;34(1):36–43.
56. Budiarto, S; dan Rahayuningsih Y. Potensi Nilai Ekonomi Talas Beneng (*Xanthosoma undipes K.Koch*) Berdasarkan Kandungan Gizinya. *J Kebijak*

- Pembang Drh 2017;1(1):1–12.
57. Calle J, Benavent-Gil Y, Rosell, C M. Use of Flour From Cormels of *Xanthosoma sagittifolium* (L.) Schott and *Colocasia esculenta* (L.) Schott to Develop Pastes Foods: Physico-chemical, Functional and Nutritional Characterization. *Food Chem* 2021;
 58. Hasnelly; Nurminabari, I, S; dan Meiliawati A. Pengaruh Perbandingan Tepung Talas Bogor (*Colocasia esculenta* L.Schott) dengan Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomea Batats* L) dan Waktu Fermentasi Terhadap Karakteristik Crackers Sayuran. *Pas Food Technol J* 2020;7(2):44–56.
 59. Riski Ayu A, Sri Winarti. Pengembangan Produk Cookies Gluten Free Ber-Basis Umbi-Umbian Lokal Di Ud. Sofia Cookies. *Abiyasa* 2021;1(1):1–6.
 60. Chakraborty P, Deb P, Chakraborty S, Chatterjee B, Abraham J. Cytotoxicity and Antimicrobial Activity of *Colocasia esculenta*. 2015;7(12):627–35.
 61. Sulaiman I, Lubis YM, Rozali ZF, Noviasari S. Penurunan Kadar Oksalat pada Talas Kimpul (*Colocasia esculenta*) dan Talas Ungu (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan Metode Kombinasi Fisik dan Kimia. *War Ind Has Pertan* 2021;38(1):17–24.
 62. Yulianti Y, Basri BS. Sensori, Kadar Asam Oksalat dan Kalsium Oksalat Bubur Instan Talas-Ikan Cakalang Yang Disuplementasi Tepung Labu Kuning. *J Teknol dan Ind Has Pertan* 2020;25(1).
 63. Avif, N, A; dan Dewi, A, O T. Analisis Kandungan Zat Gizi, Fenol, Flavonoid, Fitat dan Tanin pada Sorgum (*Sorgum bicolor* (L.) Moench). *Nutr J Gizi dan Apl* 2022;6(2):65–74.
 64. Agustin, Rivana; Estiasih Teti; Wardani, Krisna A. Pengaruh Oksalat Pada Proses Perendaman Umbi Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) Dalam Berbagai Konsentrasi Asam Asetat. *J Teknol Pertan* 2017;18(3):191–200.
 65. Suhara E. Teknik Budidaya Pembesaran Dan Pemilihan Bibit Ikan Patin (Studi Kasus Di Lahan Luas Desa Mekar Mulya, Kec. Teluk Jame Barat, Kab. Karawang). *J Buana Pengabdian* 2019;1(2).
 66. Mahyuddin K. Panduan Lengkap Agribisnis Patin. Pertama. Jakarta: Penebar Swadaya; 2010.
 67. Maulidya R, Handayani L dan, Nurhayati. Peningkatan Nilai Produk Ikan Lele Menjadi Olahan Abon Ikan Sebagai Upaya Untuk Upaya Mendukung Gemarikan Bagi Anggota Keluarga. *J Pemberdaya dan Pengabdian pada Masyarakat* 2024;2(1):84–91.
 68. Kawareng AT, Khuzaimah U, Faisal M, Wirawanti IW, Tyas LE, Rozi F, et al. Analisis Kandungan Gizi Mikro Biskuit Crackers Berbahan Dasar Ikan Patin (*Pangasius* sp.) dan Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *J Food Culin* 2023;6(1):14–21.
 69. Sari, RK; dan Susilowati E. Scoping Review: Faktor Penyebab Gizi Kurang Pada Balita. *Gizi Ilm* 2023;10(3).
 70. Nadhifa, H; Kristiastuti, D; Indrawati, V; Soeyono, D S. Pengaruh Proporsi Ikan Patin (*Pengasius Hypothalmus*) dan Ikan Bandeng (*Chanos Chanos*) Terhadap Sifat Organoleptik Nugget Kelor. *J Tata Boga* 2021;10(3):418–27.
 71. Pandiangan M. Penentuan Komposisi Asam Lemak pada Minyak Ikan Patin. *J Ris Teknol Pangan Dan Has Pertan* 2021;1:76–82.
 72. Hasanuddin R, Alim N, Karnidayanti K. Pengukuran Omega-3 Pada Ikan Penja (*Awaous* sp.) Asal Polewali Mandar Provinsi Sulawesi Barat. *Sasambo J Pharm* 2023;4(2):132–6.
 73. Andina W. Pengembangan Produk Cookies Pemanfaatan Tepung Daun Katuk

- (*Sauropus androgynus* (L.) Merr) Dan Tepung Alpukat (*Persea americana*) Sebagai Cemilan Sehat Untuk Meningkatkan Dan Memperlancar Produksi ASI Bagi Ibu Menyusui. Repos. Univ. Andalas 2024;
74. Amelia V, Subekti S, Sulmartiwi L. Substitution of Patin *Pangasius pangasius* Flour In Making Sticks as An Alternative of Food High Protein and Source of Calcium For Autism Patients. Int Coference Biotechnol Food Sci 2021;
 75. Sidiq RSS, Zulfa DNA, Elvira E, Alhazra MR, Reski M, Pratama DW, et al. Pengolahan Ikan Patin Sebagai Makanan Tambahan Dalam Pencegahan Stunting. Lumbung Inov J Pengabdian Kpd Masy 2022;7(4):600–8.
 76. Suciati, G; Karsiwi, RRM; Gusniadi D. Biskuit Berbasis Ikan Patin Sebagai MPASI Bayi Usia 6-24 Bulan. e-Proceeding Appl Sci 2020;6(2):2188–97.
 77. Rustanti N, Nurhidayati ERN. Daya Terima Dan Kandungan Zat Gizi Biskuit Bayi Sebagai Makanan Pendamping Asi Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moshchata*) dan Tepung Ikan Patin (*Pangasius Spp*). J Apl Teknol Pangan 2012;1(3):59–64.
 78. Jasmadi, Sefrienda AR, Kumayanjati B, Setyono DED, Herdian H, Novianty H. Effects of Physical Treatments on Size Particle and Nutritional Properties of Bone Powder From *Pangasius sp*. IOP Conf Ser Earth Environ Sci 2022;1119(1).
 79. Maulid DY, Hikma A, Arumsari K, Yuniarti E. Pembuatan Kue Baruasa Dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Tuna (*Thunnus sp*). Marlin 2023;4.
 80. Saputra, F; Rochima, E; Apriliani, IM; dan Rostini I. Pengaruh Fortifikasi Tepung Tulang Ikan Patin (*Pangasius sp.*) Terhadap Peningkatan Kalsium dan Preferensi Donat. 2024;27(12):1211–8.
 81. Sidoretno WM, Nasution AY. Analisis Fisikokimia Pasta Gigi Yang Mengandung Kalsium Berasal Dari Tulang Ikan Patin (*Pangasius Hypophthalmus*). J Farm Higiea 2020;12(2):147–52.
 82. Anwar, Y, A S dan B. Biokimia 1 Protein & Asam Nukleat. Pertama. Malang: PT. Literasi Nusantara Abadi Grup; 2023.
 83. Suprayitno, E; dan Sulistiyawati, T D. Metabolisme Protein. Pertama. Malang: UB Press; 2017.
 84. Probosari E. Pengaruh Protein Diet Terhadap Indeks Glikemik. J Nutr Heal 2019;4(1).
 85. Sholikhah, A dan Dewi, R K. Peranan Protein Hewani dalam Mencegah Stunting pada Anak Balita. J Ris Sains dan Teknol 2022;6(1):95–100.
 86. Ariani, A, D; Kusumastuti, A, C; Nuryanto, N; dan Purwanti R. Stunting Dan Asupan Protein Berhubungan Dengan Fungsi Kognitif Balita. J Nutr Coll 2021;10(4):273–84.
 87. Suhartini T, Zakaria:, Pakhri A dan, Mustamin. Kandungan Protein dan Kalsium Pada Biskuit Formula Tempe dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). Media Gizi Pangan 2018;25:64–8.
 88. Kurniasari Y, Juffrie M, Sitaresmi MN, Jamil MD. Kadar Kalsium Serum Pada Anak Stunting dan Tidak Stunting Usia 24-59 Bulan. J Gizi Klin Indones 2016;12(3):108–15.
 89. Rasyid, M, F A. Pengaruh Asupan Kalsium Terhadap Indeks Masa Tubuh (IMT). J Med Utama [Internet] 2021;2(4):1094–7. Available from: <http://jurnalmedikahutama.com>
 90. Maulidah WB, Rohmawati N, Sulistiyani S. Faktor Yang Berhubungan Dengan Kejadian Stunting Pada Balita di Desa Panduman Kecamatan Jelbuk Kabupaten Jember. Ilmu Gizi Indones 2019;2(2):89–100.

91. Martony O, Lestrina D, Amri Z. Pemberdayaan Ibu Untuk Perbaikan Pola Konsumsi Ikan terhadap Peningkatan Asupan Protein, Kalsium, Zink dan Z-Score Tinggi Badan Menurut Umur Pada Anak Stunting. *J Keperawatan Silampari* 2020;3(2):672–86.
92. Shobah AR. Hubungan Pemberian MP-ASI Dengan Status Gizi Bayi 6-24 Bulan. *Indones J Heal Dev* 2021;3(1):201–8.
93. Mufida L, Widyaningsih TD, Maligan JM. Prinsip Dasar Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) untuk Bayi 6 – 24 Bulan : Kajian Pustaka. *J Pangan dan Agroindustri* 2015;3(4):1646–51.
94. Yazia V, Suryan U. Pola Pemberian Makanan Pendamping ASI berhubungan Dengan Status Gizi Balita Usia Diatas 24 Bulan. *J Keperawatan* 2024;16(1):95–106.
95. Chabibah N, Khanifah M, Kristiyanti R. Effectiveness of Parental Assistance in Providing Food on Nutritional Intake Among Children with Malnutrition. *J Gizi Indones (The Indones J Nutr* 2021;10(1):15–20.
96. Badan Standardisasi Nasional. Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI)-Bagian 1: Bubuk Instan. Jakarta: 2005.
97. Mirania AN, Louis SL. Hubungan Pemberian Makanan Pendamping ASI (Mp-ASI) Dengan Status Gizi Pada Anak Usia 6-24 Bulan T. *J Ilm STIKES Citra Delima Bangka Belitung* 2021;5(1):45–52.
98. Utami S. Formulasi Bubur Instan Berbasis Komposit Tepung Singkong dan Tepung Tempe Untuk Anak Usia 6-24 Bulan. *Repos. IPB Univ.* 2024;
99. Mustikaningrum, Ardian C. Hubungan Pola Asuh Dengan Kejadian Wasting (Indeks BB/TB) Kecamatan Gemuh Kabupaten Kendal. *Afiasi J Kesehat Masy* 2024;9(3):252–8.
100. Anam, C; Kawiji; Ariyoga, U, N; dan Farha R. Karakteristik Fisik dan Organoleptik MP-ASI Instan Diperkaya Ikan Patin dan Ikan Gabus Metode Freeze Dryer. *J Ilm Inov* 2021;21(2):116–23.
101. Hidayati, SI; Junianto; Rostini, I; dan Pratama R. Level of Preference of Simping Cake Supplemented with Patin Fish Meat Flour (*Pangasius hypophthalmus*). *World Sci News* 2025;202:174–85.
102. Arza PA, Tirtavani M. Pengembangan Creackers Dengan Penambahan Tepung Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) Dan Tepung Wortel (*Daucus carota L.*). *Penelit Gizi dan Makanan (The J Nutr Food Res* 2017;40(2):55–62.
103. Ali RFM. Nutritional Quality and Sensory Properties of Complementary Food From Taro Flour, Steamed- Lupine Protein Isolate Powder, Extra -Virgin Olive Oil and Butternut Squash Flour. *Appl Food Res* 2023;3.
104. Putri, EM; Surmila U dan F. Substansi Parsial Tepung Beras dengan Tepung Talas (*Colocasia esculenta L. Schott*) Dalam Proses Pembuatan Sala Lauk. *J Appl Agric Sci Technol* 2017;1(1):17–23.
105. Amalia, IP; Winarsi, H; dan Ramadhan G. Pengembangan Brownies Kukus Tepung Talas-Kecambah Kacang Hijau dan Ubi Ungu Kukus (TALAHIBU) Untuk Ibu Hamil Kurang Energi Kronik. *Gizi dan Pangan* 2021;5(2):48–62.
106. Afrinis N, Besti V, Anggraini HD. Formulasi dan Karakteristik Bihun Tinggi Protein dan Kalsium dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Patin (*Pangasius Hypophthalmus*) Untuk Balita Stunting. *Media Kesehat Masy Indones* 2018;14(2).
107. Wulanningtyas, H, S; Sabda, M; Ondikeleuw, M; Baliadi Y. Keragaman Morfologi Talas (*Colocasia esculenta L.*) Lokal Papua. 2019;25(2):23–30.
108. Latulkhairat I. Formulasi Bubuk Bayi Instan Dari Tepung Jeroan Ikan Cakalang

- (katsuwonus pelamis Lin) Sebagai Alternatif Makanan Pendamping ASI Balita Gizi Kurang. *Pharmacogn Mag* 2021;75(17):399–405.
109. Permata, D, S; Kumar, R; Yadi, R; Monandes, V; dan Rahman E. Analisis Pembuatan Tepung dari Umbi Keladi (*Colocasia esculenta* L.). *Pros. Semin. Nas. II Has. Litbangyasa Ind.* 2019;205–11.
 110. Pratama, MZ; Agustina, R; dan Munawar A. Kajian Pengeringan Porang (*Amorphophallus Oncophyllus*) berdasarkan Variasi Ketebalan Lapisan Menggunakan Tray Drayer. *J Ilm Mhs Pertan* 2020;5(1):351–60.
 111. Sari DK, Rahmawati H. Kualitas Kimiawi Formula MP-ASI Bubur Bayi Instan Berbasis Ikan Gabus Dengan Umur Simpan Tiga Bulan. *Pros Semin Nas Lingkung Lahan Basah* 2018;3(1):67–71.
 112. Hawa LC, Wigati LP, Indriani DW. Analisa Sifat Fisik Dan Kandungan Nutrisi Tepung Talas (*Colocasia esculenta* L.) Pada Suhu Pengeringan yang Berbeda. *Agrointek* 2020;14(1):36–44.
 113. Maulina FDA, Lestari IM, Retnowati DS. Pengurangan Kadar Kalsium Oksalat Pada Umbi Talas Menggunakan NaHCO_3 : Sebagai Bahan Dasar Tepung. *J Teknol Kim dan Ind* 2012;1(1):277–83.
 114. Fadhilah H. Pengembangan Snack Bar Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Dengan Substansi Tepung Ikan Patin (*Pangasius* sp.) Sebagai Cemilan Sehat Bagi Remaja Anemia. 2024;
 115. Ningrum, DA; Suhartatik, N; dan Kurniawati L. Karakteristik Biskuit Dengan Substansi Tepung Ikan Patin (*Pangasius* sp) Dengan Penambahan Ekstrak Jahe Gajah (*Zingiber officinale* var. Roscoe). *Teknol dan Insutri Pangan* 2017;2(1):53–60.
 116. Syarafina N, Angkasa D, Fadhilla R, Dhyani Swamilaksita P. Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Patin dengan Penambahan Kacang Tunggak Sebagai Sumber Kalsium pada Pembuatan Snack Bar. *J Pangan dan Gizi* 2022;12(2):1–13.
 117. Indriana T. Formulasi Brownies Kukus Substansi Tepung Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan dan Biji Wijen (*Sesamum indicum* L.) Sebagai Makanan Selingan Balita Stunting Usia 12-59 Bulan. 2024;
 118. Pratiwi ANP, Saputri GAR, Ulfa AM. Pengaruh Waktu Pengeringan Beku (Freeze Drying) Terhadap Evaluasi Fisik Sediaan Gel Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) dengan Variasi HPMC. *J Mandala Pharmacon Indones* 2023;9(2):552–61.
 119. Pawestri, S; dan Syahbanu F. Karakterisasi Metode Pengeringan Beku pada Pangan Nabati. *J Pertan* 2023;25(4):4106–18.
 120. Setyowati M, Hanarida I, Sutoro N. Karakteristik Umbi Plasma Nutfah Tanaman Talas (*Colocasia esculenta*). *Bul Plasma Nutfah* 2007;13(2):49.
 121. Indrastuti, E; Iskandar, S, D; dan Wardana, T Y. Kadar Oksalat dan Karakteristik Fisikokimia Tepung Umbi Talas (*Colocasia esculenta*) Akibat Fermentasi Alami. *J Teknol Ind Pertan* 2021;15(1):399–410.
 122. Nendissa, S J. Pemanfaatan Perasan Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) Sebagai Pengawet Alami Pada Ikan Layang Segar (*Decapterus russelli*). *Pengolah Perikan Trop* 2023;1(1):46–50.
 123. Sipayung, M YS dan D. Pengaruh Suhu Pengukusan Terhadap Sifat Fisika Kimia Tepung Ikan Runcuh. *Fak Pertan dan Ilmu Kelaut Univ Riau* 2015;
 124. Dewi, T, A; Tjahjaningsih, W; Pujiastuti, D, Y; Subekti, S; Nirmala, D; dan Saputra E. Karakteristik Kimia dan Organoleptik Flakes Dengan Substitusi

- Tepung Daging Ikan Patin (*Pangasius sp.*). *J Teknol Pangan* 2023;17(2):84–97.
125. Kusnandar F. *Kimia Pangan Komponen Makro. Pertama*. Jakarta Timur: PT. Bumi Akasara; 2019.
 126. Putranto, H, F; Asikin, A, N: dan Kusumaningrum I. Karakteristik Tepung Tulang Ikan Belida (*Chitala sp.*) Sebagai Sumber Kalsium dengan Metode Hidrolisis Protein. *Ziraa'ah Maj Ilm* 2016;
 127. Andrianto, A, S; Suwardiah, D, K; Pangesthi, L, T; dan Miranti, M G. Pengaruh Substitusi Tepung Talas dan Penambahan Puree Bayam Merah Terhadap Sifat Organoleptik Mie Basah. *J Tata Boga* 2021;10(3):500–10.
 128. Nurfajrina, A, A; dan Hastuti W. Formulasi Tepung Mocaf dan Tepung Ikan Patin Terhadap Kualitas dan Nilai Gizi Cookies Mocaf Patin. *J Gizi dan Kesehat* 2021;1(2):95–103.
 129. Ardhanareswari, N P. Daya Terima dan Kandungan Gizi Dimsum yang Disubstitusi Ikan Patin (*Pangasius Sp.*) dan Pure Kelor (*Moringa oleifera*) Sebagai Snack Balita. *Media Gizi Indones* 2019;14(2):123–31.
 130. Julaika, R, H; Supriyono, T; Rahayu, C, dan Wardani, R K. Pengaruh Formulasi Tepung Terigu, Tepung Ikan Patin, dan Tepung Daun Kelakai Terhadap Kadar Protein, Kadar Zat Besi (Fe), dan Mutu Organoleptik Crackers. *J Sains dan Teknol Pangan* 2025;10(2):8340–51.
 131. Arifsyah, J; Dewi, D, P; dan Wahyuningsih S. Pengaruh Substitusi Tepung Talas (*Colocasia esculenta*) dan Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) Terhadap Kadar Proksimat dan Kadar Zat Besi pada Mochi. *Ilmu Gizi Indones* 2022;5(2):141–50.
 132. Ernisti W, Riyadi S, Fitra D, Jaya M. KARAKTERISTIK BISKUIT (CRACKERS) YANG DIFORTIFIKASI DENGAN KONSENTRASI PENAMBAHAN TEPUNG IKAN PATIN SIAM (*Pangasius hypophthalmus*) BERBEDA Characteristics Of Crackers (Biskuit) Which Fortified With Catfish (*Pangasius hypophthalmus*) Fish Flour at Different. *J Ilmu-Ilmu Perikan dan Budid Perair* 2018;13(2).
 133. Afrizal A. Pengaruh Penambahan Susu Skim Bubuk Terhadap Kualitas Dadih Susu Kambing. *J Ilm Fill Cendekia* 2019;4(2):88–94.
 134. Tamrin, R; dan Pujilestari S. Karakteristik Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Tepung Garut Dan Tepung Kacang Merah. *J Konversi* 2016;5(2).
 135. Khairunnisa, H N dan, Rahmayuni. Pemanfaatan Tepung Talas dan Tepung Kacang Hijau Dalam Pembuatan Flakes. *J Sagu* 2018;17(1):19–28.