

DAFTAR PUSTAKA

1. WHO, UNICEF, Bank W. Levels and Trends in Child Malnutrition. 2025;
2. Addawiah R, Hasanah O, Deli H. Gambaran Kejadian Stunting dan Wasting pada Bayi dan Balita di Tenayan Raya Pekanbaru. JNC J Nutr Coll. 2020;
3. Muliwati H, Mbali M, Bando H, Utami RP, Mananta O. Analisis Faktor Kejadian Wasting pada Anak Balita 12-59 Bulan di Puskesmas Bulili Kota Palu: Studi Cross Sectional. AcTion Aceh Nutr J. 2021;
4. Sri MAS. Faktor yang Mempengaruhi Kejadian Wasting pada Balita Di Wilayah Kerja Puskesmas Simomulyo Surabaya. MGK Media Gizi Kemas. 2021;
5. Fitriani D, HS N, Yusran M, Arami N. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Terjadinya Wasting pada Anak Balita di Wilayah Kerja Puskesmas Bandar Kabupaten Bener Meriah. J Ilm Cereb Med. 2024;
6. Purwadi HN, Nurrika D, Wulandari M, Novrinda H, Febriyanti H, Purwadi HN. Determinants of Wasted Among Age 6-59 Months : The Indonesia Family Life Survey 2014. Amerta Nutr. 2023;
7. Onis M De, Borghi E, Arimond M, Webb P, Croft T, Saha K, et al. Prevalence Thresholds for Wasting , Overweight and Stunting in Children Under 5 Years. Public Health Nutr. 2018;
8. Kemenkes RI. SSGI 2024 Survei Status Gizi Indonesia. 2024;
9. Wisnuwardani RW, Noviasy R, Afiah N. Buku Ajar Gizi Kesehatan Masyarakat [Internet]. 2025. Available from: https://www.google.co.id/books/edition/_/TwGGEQAAQBAJ?hl=id&sa=X&ved=2ahUKEwiqjcy40KQAxUd1TgGHeN1MW8Qre8FegQIDRAE
10. Intiyati A, Dwi R, Putri Y, Edi IS, Taufiqurrahman T, Soesanti I, et al. Hubungan ASI Eksklusif , Makanan Pendamping ASI , Penyakit Infeksi dengan Kejadian Wasting pada Balita : Cross-Sectional Study. Amerta Nutr. 2024;
11. Sari LA, Nurti T, Priyanti N, Susilawati E, Herinawati. Pemberian MP-ASI Pada Bayi 0-6 Bulan dan Faktor- Faktor Yang Berhubungan. J Kesehat Komunitas. 2021;
12. Marfuah, Dewi S.Gz. M, Kurniawati, Indah S.TP. MS. Pola Pemberian Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) yang Tepat. In 2022. Available from: https://www.google.co.id/books/edition/POLA_PEMBERIAN_MAKANAN_PENDAMPING_AIR_SU/X7SYEAAAQBAJ?hl=id&gbpv=0
13. Putri SS, Jumirah, Lubis Z. Karakteristik dan Daya Terima Bubuk Instan Campuran Tepung Kecambah Jagung, Tepung Tempe, dan Tepung Wortel sebagai Makanan Pendamping Asi. 2016;
14. Rahmad AH Al, Alamsyah PR, Noviani A, Anwar K, Hasanah LN, Mulyani RI, et al. Gizi dan Penanggulangan Bencana. 2024.
15. Anrofi FN, Habsyi AR Al, Nahya FA, Nastaghfiruka PA, Durrly FD. Pangan

- Darurat Berbasis Bahan Lokal Ipomoea Batatas Sebagai Ketahanan Pangan Saat Bencana. KUSUMA. 2024;
16. Badan Pusat Statistik. Pengeluaran untuk Konsumsi Penduduk Indonesia, Maret 2024. 2024.
 17. Latianingsih N, Nurhayati I, Mariam I, Sonjaya I, Pratama AP, Bidhari SC. Transformasi Digital dalam Produksi Pangan Olahan. In 2025. Available from: https://www.google.co.id/books/edition/TRANSFORMASI_DIGITAL_DALA_M_PRODUKSI_PANG/-kZgEQAAQBAJ?hl=id&gbpv=0&kptab=overview
 18. Grace Y, Siagian A, Sudaryati E. Daya Terima Bubur Bayi Instan dengan Penambahan Umbi Bit (*Beta Vulgaris L*) serta Kandungan Zat Gizi. 2016;
 19. Bait Y, Udjulu SD, Liputo SA. Formulasi Makanan Pendamping Air Susu Ibu Instan Berbahan dasar Tepung Komposit. Jambura Heal Sport J. 2022;
 20. Zulfiana Y, Fatmawati N, Suryatim Y. Hubungan Asupan Protein dengan Kejadian Wasting pada Balita. Prof Heal J. 2024;
 21. Akmaliah U. Protein Molekul Esensial untuk Metabolisme dan Imunitas. Biol J Ilm Biol. 2025;
 22. Halyah YI. Hubungan Tingkat Kecukupan Zat Besi, Zink, dan Vitamin A dengan Status Gizi Anak Balita di Desa Cangkol Kabupaten Sukoharjo. 2020;
 23. Ilfada DNE, Rahmah J, Mariana, Sari M, Rahayu S. Mempertahankan Nutrisi Protein Melalui Bahan Makanan Nabati untuk Meningkatkan Status Gizi Masyarakat. J Inov Glob. 2024;
 24. Badan Pusat Statistik Sumatra Barat. Konsumsi Kacang-Kacangan per Kapita per Minggu di Sumatera Barat (Kg). 2023.
 25. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. Buletin Konsumsi Pangan (Volume 15 Nomor 2 tahun 2024). 2024;
 26. Indonesia KUR. Prospek Tempe Indonesia sebagai Produk Plant-Based di Pasar Global. SMEsta. 2025.
 27. Kemenkes RI. Tabel Komposisi Bahan Pangan Indonesia. 2020;
 28. Badan Pangan Nasional. Perunggasan Nasional Surplus, Pemerintah Perkuat Hilirisasi dan Penyerapan. 2025.
 29. Barat BPSS. Jumlah Produksi Daging Unggas Menurut Kabupaten/Kota dan Jenis di Provinsi Sumatra Barat (kg). BPS Provinsi Sumatra Barat. 2025.
 30. Yuliandari NW, Putra IS, Kardana IM, Soetjningsih, Windiani IT, MM AS. Perbedaan Kadar Serum Besi , Feritin , dan Saturasi Transferin pada Anak Vegetarian dan Non-Vegetarian. Medicina (B Aires). 2021;
 31. Triveni, Maulani RG, Andolina N. Hygiene dan Sanitasi Terhadap Kejadian Wasting pada Bayi Usia 0-59 Bulan. Pro Heal J Ilm Kesehat. 2023;
 32. Hasyim DI, Puspariny C, Susanti E. Asuhan Kebidanan Pertumbuhan dan Perkembangan pada Balita dengan Wasting. MyJM Muhammadiyah J Midwifery. 2021;
 33. Menteri Kesehatan RI. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor

- 2 Tahun 2020. 2020;
34. Umar HB, Faliyah SM, Edmon. Analysis of Wasting in Toddlers Aged 6–59 Months in The Context Of The SDGs: Identification of Risk Factors and Intervention Recommendations. *J Lifestyle SDG'S Rev.* 2025;
 35. Abdurrachim R, Hariati NW, Anwar R, Emelia HR. Family Food Availability Income and Consumption Patterns Cause Wasting in Toddlers in Martapura Timur District. *Int J Public Heal Excell.* 2025;
 36. Afrah R, Desmawati D, Sriyanti R. Tackling Toddler Malnutrition : Exploring Maternal Influences on Wasting. *Int J Res Rev.* 2024;
 37. W AJ, As N. A Literature Review on Nutritional and Socioeconomic Determinants of Wasting in Toddlers. *Int J Heal Med Sport.* 2024;
 38. Ramadhani NSKS, Sudiarti T, Syafiq A. Energy Intake and Wasting Among Children Aged 6-59 Months. *JKM (Jurnal Kebidanan Malahayati).* 2025;
 39. Denney L, Afeiche MC, Eldridge AL, Villalpando-carrion S. Toddlers , and Young Children from the Mexican National Health and Nutrition Survey 2012. *Nutrients.* 2017;
 40. Xuan S, Ying J, Van L, Meng W, Chi LP, Hian K, et al. Food Sources of Energy and Macronutrient Intakes Among Infants from 6 to 12 Months of Age : The Growing Up In Singapore Towards Healthy Outcomes (GUSTO) Study. *Environ Res Public Heal.* 2018;
 41. Al F, Chokor Z, Hwalla N, Naja F, Nasreddine L. Food Sources of Fiber and Micronutrients of Concern Among Infants and Young Children in Lebanon : A National Cross-Sectional Study. *BMC Pediatr.* 2024;
 42. Astuti SAP, Nadya E. Analisis Hubungan antara Jenis Makanan Pendamping ASI dengan Status Gizi Baduta Usia 6-24 Bulan. *JikDi J Ilmu Kesehat Dharmas Indones.* 2023;
 43. Syarfaini S, Alam S, Nurfatmi R. Determinants of Wasting in Infantsin South Sulawesi Province, Indonesia [Internet]. 2025. Available from: <https://doi.org/10.55131/jphd/2025/230216>
 44. Widyawardani N, Bustamam N, Aprilia CA, Hardini N, Prasetyo PO, Yusuf KN, et al. Analysis of Macronutrient and Micronutrient Intake with the Incidence of Stunting and Wasting in Toddlers 0-59 Months of Age at Public Health Center in Bojong, Bogor Regency, Indonesia Received. *World Nutr J.* 2024;
 45. Aurellia NA, Ramadhani AA, Pamungkas KA, Kartiasih F. Determinan Kejadian Wasting pada Balita. 2021;
 46. Shagti I, Khomsan A, Dewi M, Latifah M. Risk Factors for Wasting in Toddlers in East Nusa Tenggara. 2025;
 47. Adi AC, Rasyidi MF, Salisa W, Syahrul F, Airlangga U. Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan Kader dalam Pengembangan Produk MP-ASI Balita Berbasis Produk Tepung Serbaguna Tinggi Protein dalam Penanggulangan Balita Wasting di Kecamatan Bulak, Kota Surabaya. *J Layanan Masy (Journal Public Serv.* 2023;

48. Liwu DS, Zulaikha F, Wayan N, Asthiningsih W. Association Between Immunization Status and Complete Nutrition Provision with Wasting Incidence in Toddlers. *Genius J*. 2025;
49. Scherbaum V, Srour ML. The Role of Breastfeeding in the Prevention of Childhood Malnutrition. In: *Hidden Hunger: Malnutrition and the First 1,000 Days of Life: Causes, Consequences and Solutions*. 2016.
50. Dewi DL, Rahayu S, Putri NR, Nugrahaeni IK. ASI Eksklusif Suatu Upaya Pencegahan Kejadian Stunting: A Literature Review. 2021;
51. A AMS, Setyowati, Dewi, Dwijayanti, Dwi R. Case Report : Exclusive Breastfeeding Practice : A Solution to Overcome the Risk of Overnutrition in Babies. *WJARR World J Adv Res Rev*. 2025;
52. Dasril M, Rusli SF. Hubungan Pemberian Asi Eksklusif Dan MP-ASI (Makanan Pendamping ASI) dengan Pertumbuhan Balita di Paud An-Nur Kecamatan Biru Biru Kabupaten Deli Serdang Tahun 2024. *J Penelit Keperawatan Med*. 2024;
53. Jk D, Ra S, Prinzo W, Sheikh S, Za B. Provision of Preventive Lipid-Based Nutrient Supplements Given with Complementary Foods to Infants and Young Children 6 to 23 Months of Age for Health, Nutrition, and Developmental Outcomes (Protocol). *Cochrane Libr*. 2017;
54. Menteri Kesehatan RI. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2019. 2019;
55. Indriani N, Zulliati, Haryono IA, Hestiyana N. Hubungan Pemberian Makanan Pendamping Asi (MP-ASI) Dengan Status Gizi Anak Di Wilayah Puskesmas Tumbang Talaken. *J Ilmu Kesehat Masy (Journal Public Heal Sci*. 2024;
56. Faiqah Z Al, Suhartatik S, Gizi M, Masyarakat FK, Airlangga U. Peran Kader Posyandu Dalam Pemantauan Status Gizi Balita : Literature Review. *J Heal Educ Lit*. 2022;
57. Meikawati PR, Setyowati A, Jannah M. Faktor-Faktor yang Memengaruhi Perkembangan Motorik Kasar pada Anak Usia Toddler (1-3 Tahun) di Wilayah Puskesmas Kota Pekalongan Tahun 2020. *J Kebidanan Harapan Ibu Pekalongan*. 2024;
58. Istiqomah A, S KM, Amali RA, Tiawati S. Peran Gizi Terhadap Pertumbuhan dan Perkembangan Balita. *Antigen J Kesehat Masy dan Ilmu Gizi*. 2024;
59. Kemenkes RI. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019. 2019;
60. 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;
61. Rahmawati SD, Kadek N, Dwi K, Rifanda AR, Mardiana S, Agatha FP, et al. Pemberian MPASI pada Bayi Usia 6 Bulan Sesuai Standar Gizi Kemenkes. *J Pelayanan dan Pengabdian Masy Indones*. 2022;
62. Yunita FA, Eka A, Yuneta N. Model Pemberdayaan Ibu Balita Tentang MP-ASI di Kelurahan Wonorejo Kabupaten Karanganyar. *PLACENTUM J Ilm Kesehat*

- dan Apl. 2019;
63. Meliyana E. ASI Eksklusif, MP-ASI dan Stunting. In 2023.
 64. Standar Nasional Indonesia SNI. Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) – Bagian 1 : Bubuk Instan. 2005;
 65. Aryanta IWR. Manfaat Tempe untuk Kesehatan. 2020;
 66. Tamam B, Puryana I, Suratiah, Sutiari N. Nutritional Aspects and Amino Acid Profiles of Tempe from Local, Imported, and Black Soybean Relating to the Functional Properties. IOP Conf Ser Earth Environ Sci. 2023;
 67. Rahayuni A, Noviardhi A, Subandriani DN. Peningkatan Kadar Hemoglobin Remaja Putri dengan Pemberian Kudapan Berbasis Tepung Tempe. J Ris Gizi. 2020;
 68. Aryanta IWR. Kandungan Gizi dan Manfaat Tempe bagi Kesehatan. 2023;
 69. Khoirunnisa SM. Perbandingan Kadar Zat Besi (Fe) pada Hati Ayam Broiler dan Hati Ayam Kampung yang Dijual di Pasar Smep Secara Spektrofotometri Serapan Atom. J Anal Farm. 2020;
 70. Harsita PA, Setyawan HB, Amam. Analisis Mutu Produk Naget Substitusi Hati Ayam Kampung Unggul Balitbangtan (KUB). BAAR Bull Appl Anim Res. 2022;
 71. Manik RM, Damanik RA, Muryani, Ginting A, Ginting N, Sianipar CM. Peningkatan Edukasi Tentang Manfaat Hati Ayam bagi Kesehatan Keluarga Melalui Siaran Radio Maria Indonesia. 2025;
 72. Pakerti AHJB, Jariyah, Pratiwi YS. The Effect of Pumpkin Flour and Chicken Liver Flour Substitution and Egg Concentration on the Physicochemical and Organoleptic Characteristics of Fettuccine Pasta. Asian J Appl Res Community Dev Empower. 2025;
 73. Risnawati, Teheni MT, Jejen L. Fortifikasi Zat Besi dari Hati Ayam pada Makanan Pendamping ASI. Abdimas Univers. 2023;
 74. Syahrizal D, Puspita NA, Marisa. Metabolisme dan Bioenergetika [Internet]. 2020. Available from: https://www.google.co.id/books/edition/Metabolisme_dan_Bioenergetika/b7UHEAAAQBAJ?hl=id&gbpv=0
 75. Medise BE. The Role of Iron for Supporting Children's Growth and Development. World Nutr J. 2021;
 76. Hadi SPI, Rahayu TB. Cegah Stunting Berbasis Android [Internet]. 2022. Available from: https://www.google.co.id/books/edition/CEGAH_STUNTING_BERBASIS_A_NDROID/z8CAEAAAQBAJ?hl=id&gbpv=1
 77. Indah W, Aurora D. Efek Pemberian Zat Besi Tambahan pada Anak. 2021;
 78. Septiani W, Nurhapipa, Kartilian F. Optimalisasi Pertumbuhan Anak Melalui Pelatihan Mengolah dan Menerapkan Pola Pemberian MP-ASI. J Pengabdian Kesehatan Komunitas (Journal Community Heal Serv. 2022;
 79. Anggraeni LD, Toby YR, Rasmada S. Analisis Asupan Zat Gizi Terhadap Status

- Gizi Balita. *Faletehan Heal J.* 2021;
80. Salsabila AAN, Ruhana A. Pengembangan Produk Nugget Ikan Kakap (*Lates Calcalifer*) dengan Substitusi Hati Ayam dan Putih Telur Sebagai Camilan Anak Balita. *J Gizi dan Kesehat Nusantara.* 2025;
 81. Asbur Y, Khairunnisyah. Tempe Sebagai Sumber Antioksidan: Sebuah Telaah Pustaka Tempe. *Agril J Ilmu Pertan.* 2021;9(3).
 82. Malichati AR, Adi AC. Kaldu Ayam Instan dengan Substitusi Tepung Hati Ayam sebagai Alternatif Bumbu untuk Mencegah Anemia. *Amerta Nutr.* 2018;
 83. Taufik M, Seveline, Susnita S, Aida DQ. Formulasi Cookies Berbahan Tepung Terigu dan Tepung Tempe dengan Penambahan Tepung Pegagan. *J Agroindustri Halal.* 2019;
 84. Kristanti D, Herminiati A, Yuliantika N. Karakteristik Fisikokimia MP-ASI Bubur Bayi Instan Berbasis Mocaf dengan Substitusi Tepung Tempe dan Susu Skim Sebagai Sumber Protein. *J Ris Teknol Ind.* 2021;
 85. Annisa SN, Suryaalamshah II. Formulasi Cookies dari Tepung Hati Ayam dan Tepung Kedelai Sebagai Makanan Sumber Zat Besi Pencegah Anemia Pada Remaja Putri. *Muhammadiyah J Nutr Food Sciense.* 2023;
 86. Bawole M, Bait Y, Kasim R. Karakteristik Sifat Fisikokimia Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Tepung Komposit Labu Kuning (*Cucurbita maxima*) dan Tempe. *Jambura J Food Technol.* 2023;
 87. Madani A, Fertiasari R, Tritisari A, Safitri N. Analisis Kandungan Proksimat Cookies Tepung Tempe. *J Food Secur Agroindustry.* 2023;
 88. Rakhman DP, Adi AC. Daya Terima dan Kandungan Gizi Mi Kremes Substitusi Mocaf (*Modified Cassava Flour*), Hati Ayam dan Biji Labu Kuning untuk Mencegah Anemia. *Media Gizi Kemas.* 2023;
 89. Ma'arif MZ, Renowening Y, Mahmudah H. Pengembangan Produk Tempe Tinggi Zat Besi dan Protein Perbaikan Anemia Defisiensi Besi. *ARGIPA (Arsip Gizi dan Pangan).* 2024;
 90. Setiawati S, Masrikhiyah R, Ratnasari D. Tepung Formulasi Mi Basah dengan Substitusi Sorgum dan Tepung Hati Ayam sebagai Alternatif pada Anemia Remaja Putri. *Era Klin J Penelit Ilmu Kesehat.* 2025;
 91. Darningsih S, Habibi NA, Nurman Z, Ismanilda. Pengembangan Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP- ASI) Bubur Instant dengan Substitusi Tepung Ikan Lele dan Tepung Labu Kuning. *Media Gizi Indones (National Nutr Journal).* 2023;
 92. BPOM. Acuan Label Gizi. 2016;
 93. Yulianti LE, Sholichah E, Indrianti N. Addition of Tempeh Flour as a Protein Source in Mixed Flour (Mocaf, Rice, and Corn) for Pasta Product. *Int Conf Nat Prod Bioresour Sci.* 2019;
 94. Pertiwi AP. Pengaruh Pemberian Biskuit Tepung Labu Kuning dan Tepung Tempe Terhadap Perubahan Berat Badan pada Balita Gizi Kurang di Puskesmas Punti Kayu Palembang. 2022.

95. Astuti R, Sulistiani RP. Pengembangan Proses Pembuatan Tepung Tempe , Optimasi Lama Pemanasan dan Daya Terima. 2025;
96. Restuti ANS, Jannah M, Fitriyah D, Yulianti A, Rahmawati D, Ahmad A. The Proximate Analysis and Nutrition Assessment of Catfish Flour Produced by Different Drying Time and Temperature. *Int J Technol*. 2025;
97. Tamrin, Putri CC, Rahmawati W, Kuncoro S. Mempelajari Pengaruh Suhu dan Jenis Jeroan terhadap Mutu Tepung Jeroan. *J Agric Biosyst Eng*. 2023;
98. Yanti N, Fitriani S, Efendi R. Karakteristik Bubur Instan Berbasis Ubi Jalar Kuning dan Tempe. *J Ilm Teknol Pertan AGROTECHNO*. 2022;
99. Sivasubramaniyan V, Govindarajan N, Veketeish N, Senthilkumar K, Kabeer S. Effect of Drying Methods on the Biochemical and Functional Qualities of Ready to Mix Traditional Pearl Millet Porridge (*Pennisetum Glaucum*). 2024;
100. Pawestri S, Syahbanu F. Karakterisasi Metode Pengeringan Beku pada Pangan Nabati. *J Pertan Agros*. 2023;
101. Seveline, Diana N, Moh.Taufik. Formulasi Cookies dengan Fortifikasi Tepung Tempe dengan Penambahan Rosela (*Hibiscus sabdariffa* L.). 2019;01(02):245–60.
102. Sitepu MA, Tamrin, Rahmawati W, Kuncoro S. Mempelajari Karakteristik Pengeringan Lapis Tipis Jeroan Ayam. *J Agric Biosyst Eng*. 2022;(2019).
103. Zahra NA, Aisyah R. Efektivitas Daun Jati (*Tectona grandis* Linn. f) sebagai Pewarna Alami pada Feses Terkonfirmasi Helminthiasis dengan Metode Ffreeze Drying. 2026;1–14.
104. Chen Y, Mutukuri TT, Wilson NE, Zhou Q (Tony). *Pharmaceutical Protein Solids: Drying Technology, Solid-state Characterization and Stability*. 2022;211–33.
105. Qu Z, Tang J, Sablani SS, Ross CF, Sankaran S, Shah DH. Quality Changes in Chicken Livers During Cooking. *Poult Sci [Internet]*. 2020;100(9):101316. Available from: <https://doi.org/10.1016/j.psj.2021.101316>
106. Sroy S, Avallone S, Servent A, In S, Arnaud E. Does Drying Preserve the Nutritional Quality of Small Freshwater Fish without Excessive Concentrations of Heavy Metals? *Curr Res Food Sci [Internet]*. 2023;6(March):100489. Available from: <https://doi.org/10.1016/j.crfs.2023.100489>
107. Rahmawati AN, Rohmansyah R. Karakteristik Mutu Tepung Hati Ayam Kampung dan Tepung Hati Ayam Broiler. *PROFESI (Profesional Islam Media Publ Penelit*. 2024;22(1):40–5.
108. Tyas DW, Sari DKP, Nafies DAA. Analisis Zat Besi (Fe), dan Organoleptik Cookies Substitusi Tepung Hati Ayam dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata* L.). *Media Gizi Ilm Indones*. 2025;
109. Sipos L, Nyitrai Á, Hitka G, Friedrich LF, Kókai Z. Sensory Panel Performance Evaluation — Comprehensive Review of Practical Approaches. *Appl Sci*. 2021;
110. Mahgfirah I, Sugiro ON. Kimia Pangan [Internet]. 2025. Available from: <https://books.google.co.id/books?hl=id&lr=&id=XejIEQAAQBAJ&oi=fnd&pg>

=PA1&dq=Selama+proses+pembuatan+bubur+instan+yang+melibatkan+proses+pemanasan+atau+pengeringan,+terjadi+Reaksi+Maillard.+Reaksi+ini+merupakan+reaksi+non-enzimatis+antara+gugus+amino+dari+protein+yang+tinggi+pada+hati+ayam+dan+tempe+dengan+gula+reduksi+dari+karbohidrat+bahan+pengisi+bubur.+&ots=kmxULveZ4B&sig=1RXD84wBTyNwxfDWxTEJSVE8Iw8&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false

111. Hustiany R. Reaksi Maillard Pembentuk Cita Rasa dan Warna pada Produk Pangan. 2016.
112. Amanah P, Septiyani R. Pengembangan Produk Cookies dengan Penambahan Tepung Hati Ayam terhadap Nilai Gizi dan Mutu Sensoris Cookies. 2023;6(2):102–15.
113. Dwipayanti H, Agustini NP, Antarini AAN. Pengaruh Rasio Tepung Mocaf dan Tepung Tempe terhadap Karakteristik Brownies Kukus. 2023;11(2):96–104.
114. Fani MD. Formulasi serta Analisis Finansial Bubur Instan Berbasis Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour), Tepung Tempe, dan Bubuk Kentang. 2025.
115. Suherman, Maliza R, Syahbanu F, Supardan AD, Rita RS, Arisanty D, et al. Analisis Zat Gizi Pangan Teori dan Praktik. 2024.
116. Permatasari N, Angkasa D, Swamilaksita PD, Melani V, Dewanti LP. Pengembangan Biskuit MPASI Tinggi Besi dan Seng dari Tepung Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* L.) dan Hati Ayam. *J Pangan dan Gizi*. 2020;
117. Maryam S. Peningkatan Komponen Gizi Pada Mie dengan Penambahan Tepung Tempe dan Ekstrak Wortel. 2022;11(2):238–48.
118. Devi LS, Jaiswal AK, Jaiswal S. Current Research in Food Science Lipid Incorporated Biopolymer based Edible Films and Coatings in Food Packaging : A Review. *Curr Res Food Sci* [Internet]. 2024;8(January):100720. Available from: <https://doi.org/10.1016/j.crfs.2024.100720>
119. Izza NK, Hamidah N, Gz S, Gizi M, S YI, Si M. Kadar Lemak dan Air Pada Cookies dengan Substitusi Tepung Ubi Ungu dan Kacang Tanah. 2019;106–14.
120. Pendidikan M, Vol K, Fakultas K, Teknologi P, Pendidikan U. Asupan Energi pada Anak Wasting di Desa Mandalasari Kabupaten Garut. 2020;9(1):23–31.
121. Abdurohman Y. Karakteristik Penambahan Tepung Tempe pada Pembuatan Nugget Daging Ayam. 2024.
122. Kristanti D, Setiaboma W, Herminiati A. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Cookies Mocaf dengan Penambahan Tepung Tempe. 2020;11(1):1–8.
123. Khalya SF. Pengaruh Substitusi Tepung Hati Ayam dan Tepung Kacang Merah terhadap Karakteristik Kimia dan Stabilitas Penyimpanan Brownies Crispy sebagai Snack Sumber Protein dan Zat Besi [Internet]. 2025. Available from: <https://etd.repository.ugm.ac.id/penelitian/detail/255196>
124. Natalia A, Nugraheni S, Nugraheni SA, Lisnawati N. Hubungan Asupan Zat Gizi Makro dan Mineral dengan Kejadian Balita Stunting di Indonesia: Kajian

- Pustaka. MKMI Media Kesehat Masy Indoneisa. 2020;322–30.
125. Salman Y, Novita S, Burhanudin A. Pengaruh Proporsi Tepung Terigu, Tepung Tempe Dan Tepung Daun Kelor (*Moringa oliefera*) Terhadap Mutu (Protein Dan Zat Besi) Dan Daya Terima Mie Basah. 2016;(5):1–9.
 126. Agustia FC, Subardjo YP, Sari HP. Pengembangan Biskuit Mocaf-Garut dengan Substitusi Hati Sebagai Alternatif Biskuit Tinggi Zat Besi untuk Balita. 2017;12(2):129–38.
 127. Indah W, Aurora D. Kajian Literatur : Intervensi Micronutrient Vitamin , Mineral , Cold Liver Oil , Fish Oil dan Zat Besi Terhadap Perkembangan Kognitif Anak. 2022;
 128. Zuraida R, Angraini DI. Modifikasi Sosis yang Disubtitusi Hati Ayam sebagai Sumber Makanan Kaya Zat Besi untuk Mengatasi Anemia Defisiensi Zat Besi pada Remaja. 2024;6(1):58–71.
 129. Kemenkes RI. Pedoman Pencegahan dan Tatalaksana Gizi Buruk pada Balita. 2020.
 130. Badan Standardisasi Nasional. Bubur Instan. In: Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI). 2018.
 131. Nurfatmi R, Alam S, Jayadi YI, Zat A, Makro G. Hubungan Asupan Zat Gizi Makro Terhadap Kejadian Wasting pada. GHIDZA J Gizi dan Kesehat. 2022;
 132. Mariyam, Arfiana, Sukini T. Efektivitas Kaonsumsi Nugget Tempe Kedelai Terhadap Kenaikan Berat Badan Balita Gizi Kurang. J Kebidanan. 2017;6(12):63–72.
 133. Harna, M.Kusharto C, Roosita K. Intervensi Susu Tinggi Protein Terhadap Tingkat Konsumsi Zat Gizi Makro dan Status Gizi pada Kelompok Usia Dewasa. Media Kesehat Masy Indones Vol. 2018;13(4).
 134. Aspatria U. Pengaruh Intervensi Makanan Tambahan Padat Energi dan Protein Berbasis Pangan Lokal terhadap Perbaikan Status Gizi Balita. Media Kesehat Masy. 2020;2(1):26–32.
 135. Hermawati, Salam A, Battung SM. Efek Protein Sempurna dan Tidak Sempurna terhadap Berat Badan dan Albumin Tikus. 2019;
 136. Moreno-fernandez J, Ochoa JJ, Latunde-dada GO, Diaz-castro J. Iron Deficiency and Iron Homeostasis in Low Birth Weight Preterm Infants : A Systematic Review. Nutrients. 2019;1–20.
 137. Russo G. New Insights into Iron Deficiency Anemia in Children : A Practical Review. Metabolites. 2022;
 138. Candra A. Pengaruh Suplementasi Seng dan Zat Besi Terhadap Berat Badan dan Tinggi Badan Balita. JNH(Journal Nutr Heal. 2017;5(1):37–44.
 139. Sulistyaningrum H, Fitriyanti AR. Kadar Hb dan Perubahan Berat Badan Tikus Wistar Model Anemia Defisiensi Besi Setelah Pemberian Minyak Ikan Patin. J Gizi. 2022;2(2):77–84.
 140. Syukri D. Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri). 2021.

141. Nurhasanah I. Analisis Kadar Zat Besi (Fe) pada Tepung Kulit Kentang. J Ners. 2023;

