

DAFTAR PUSTAKA

1. Food and Agriculture Organization. The state of food and agriculture. Vol. 59, The Eugenic review. Rome: FAO; 2013. 73–74 hal.
2. Universitas Jember, International Institute for Environment and Development. Indonesia ' s triple burden of malnutrition A call for urgent policy change. Sustainable Diets For All; 2019. 8–10 hal.
3. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Laporan Hasil Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) Indonesia tahun 2018 [Internet]. Riset Kesehatan Dasar 2018. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan; 2019. hal. 550–65. Tersedia pada: <https://www.litbang.kemkes.go.id/laporan-ri-set-kesehatan-dasar-riskesdas/>
4. WHO. Interpretation Guide. Nutrition Landcape Information System [Internet]. 2010;1–51. Tersedia pada: https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/44397/9789241599955_eng.pdf;jsessionid=F491AE1658ED839E30E8FC419E69ED13?sequence=1
5. Sekretariat Wakil Presiden Republik Indonesia. 100 Kabupaten/Kota Prioritas Untuk Intervensi Anak Kerdil (Stunting). Jakarta: Tim Nasional Percepatan Penanggulangan Kemiskinan; 2017.
6. Eggersdorfer M, Kraemer K, Ruel M, Ameringen M Van, Biesalski HK, Bloem M, et al. The Road to Good Nutrition. The Road to Good Nutrition. Switzerland: Karger AG; 2013.

7. Almatsier S. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama; 2010.
8. Weise AS. Stunting Policy Brief. WHO Global Nutrition Target. 2010;(9).
9. Saputri RA, Tumangger J. Hulu-Hilir Penanggulangan Stunting Di Indonesia. *Journal of Political Issues*. 2019;1(1):1–9.
10. Badan Standarisasi Nasional. SNI 2973:2018 Biskuit. 2018;
11. Badan Pusat Statistik. Statistik Buah-buahan dan Sayuran Indonesia. Jakarta: BPS; 2019. hal. 107.
12. Badan Pusat Statistik. Statistik Tanaman Buah-buahan dan Sayuran Tahunan Indonesia 2017.pdf. Jakarta: BPS; 2017.
13. Badan Pusat Statistik. Produksi Hortikultura Provinsi Sumatera Barat menurut Kabupaten/Kota (Ton) [Internet]. Padang: Badan Pusat Statistik; 2018. Tersedia pada: <https://www.bps.go.id/>
14. Anova IT, Kamsina K. Efek Perbedaan Jenis Alpukat dan Gula Terhadap Mutu Selai Buah. *Jurnal Litbang Industri*. 2013;3(2):91.
15. Nuraini N. Aneka Manfaat Biji-bijian. Yogyakarta: Gava Media; 2011.
16. Regar NB, Lubis Z, Nasution E. Pemanfaatan Tepung Buah Alpukat (*Persea americana* Mill.) dalam Pembuatan Bolu Terhadap Daya terima dan Kandungan Gizinya. *Jurnal USU*. 2013;1–7.
17. Marsigit W, Astuti M, Anggrahini S, Naruki S. Kandungan Gizi, Rendemen Tepung, Dan Kadar Fenol Total Alpukat (*Persea Americana*, Mill) Varietas IJo Panjang Dan IJo Bundar. *Jurnal Agritech*. 2016;36(01):48.

18. Masithah S, Tawali A. Avocado and Soybean Ice Cream Formulation as an Alternative Source of Nutrition for Pregnant Women. 2015;5(2):177–83.
19. Azmy U, Mundiastuti L. Konsumsi Zat Gizi pada Balita Stunting dan Non-Stunting di Kabupaten Bangkalan. *Amerta Nutrition*. 2018;2(3):292–8.
20. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017 [Internet]. 2018. 613.2. Tersedia pada: <http://www.panganku.org/id-ID/beranda>
21. Shurtleff W, Aoyagi A. History Of Modern Soy Protein Ingredients - Isolates , Concentrates , And Textured Soy Protein Products (1911-2016). 2016. 1–1669 hal.
22. Astawan M. Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian. Jakarta: Penebar Swadaya; 2009.
23. Mervina, Kusharto CM, Marliyati SA. Formulasi Biskuit dengan Substitusi Tepung Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dan Isolat Protein Kedelai (*Glycine max*) sebagai Makanan Potensial untuk Anak Balita Gizi Kurang. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 2012;23(1);9–16.
24. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Standar Antropometri Penilaian Status Gizi Anak. Standar Antropometri Penilaian Status Gizi Anak. 2010. hal. 40.
25. Hardinsyah M, Supariasa IN. Ilmu Gizi Teori dan Aplikasi. Jakarta: EGC; 2017.
26. LPPM STIKes Hang Tuah Pekanbaru. Permasalahan Anak Pendek Stunting

- dan Intervensi untuk Mencegah Terjadinya Stunting (Suatu Kajian Kepustakaan). *Jurnal Kesehatan Komunitas*. 2015;2(6):254.
27. Dewi EK, Nindya TS. Hubungan Tingkat Kecukupan Zat Besi Dan Seng Dengan Kejadian Stunting Pada Balita 6-23 Bulan. *Amerta Nutrition* [Internet]. 2017;361–8. Tersedia pada: papers3://publication/uuid/9CC99FDF-3CDC-4AE6-9622-DE6C92E40A52
 28. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 tahun 2019 Tentang Angka Kecukupan Gizi yang dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia. 2019;2:6–14.
 29. Almtsier S. *Gizi Seimbang dalam Daur Kehidupan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama; 2011.
 30. Ahmad S, Ahmed M. a Review on Biscuit, a Largest Consumed Processed Product in India, Its Fortification and Nutritional Improvement. *WwwIjsitCom*) [Internet]. 2014;3(2):169–86. Tersedia pada: www.marketsearchdata.org
 31. Mamat H, Hill SE. Structural and Functional Properties of Major Ingredients Of Biscuit. *International Food Research Journal*. 2018;25(2):462–71.
 32. BSN (Badan Standarisasi Nasional). SNI 2973:2011 Tentang Biskuit. 2011;
 33. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 51 Tahun 2016. 2016;
 34. Tremocoldi MA, Rosalen PL, Franchin M, Massarioli AP, Denny C, Daiuto ÉR, et al. Exploration of avocado by-products as natural sources of bioactive

compounds. PLoS ONE. 2018;13(2):1–12.

35. Álvarez PS, Quezada ÁG, Arbelo CO. Review Avocado (*Persea americana* Mill). *Cultivos Tropicales* [Internet]. 2015;36(2):111–23. Tersedia pada: <http://ediciones.inca.edu.cu>
36. Mahawan MA, Francia M, Tenorio N, Gomez JA, Bronce RA. Characterization of Flour from Avocado Seed Kernel. *Asia Pacific Journal of Multidisciplinary Research* [Internet]. 2015;3(4):34–40. Tersedia pada: www.apjmr.com
37. Duarte PF, Chaves MA, Borges CD, Mendonça CRB. Avocado: characteristics, health benefits and uses. *Ciencia Rural*. 2016;46(4):747–54.
38. Campbell-Platt G. *Food Science and Technology*. 1st ed. United State of Amerca: Blackwell Publishing Ltd; 2013.
39. Hariyadi P. Freeze Drying Technology :For Better Quality & Flavor of Dried Products. *Foodreview Indonesia*. 2013;VIII(2):52–7.
40. Faridah A. *Teknologi Pangan*. 1 ed. Padang: Berkah Prima; 2018.
41. Castañeda-Saucedo MC, Valdés-Miramontes EH, Tapia-Campos E, Delgado-Alvarado A, Bernardino-García AC, Rodríguez-Ramírez MR, et al. Effect of freeze-drying and production process on the chemical composition and fatty acids profile of avocado pulp. *Revista Chilena de Nutricion*. 2014;41(4):404–11.
42. Li X, Feng T, Zhou F, Zhou S, Liu Y, Li W, et al. Effects of drying methods on the tasty compounds of *Pleurotus eryngii*. *Food chemistry* [Internet].



Januari 2015;166:358—364. Tersedia pada:
<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2014.06.049>

43. Ciurzyńska A, Lenart A. Freeze-drying - application in food processing and biotechnology - a review. *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences*. 2011;61(3):165–71.
44. Hasriandy Asyhari M, Sri Palupi N, Nur Faridah D. Karakteristik Kimia Konjugat Isolat Protein Kedelai-Laktosa Yang Berpotensi Dalam Penurunan Alergenisitas. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 2018;29(1):39–48.
45. Muhammad Taqi F, Subarna S, Muhandri T, Clorinita Utomo R. Efek Penambahan Propilen Glikol Alginat Dan Isolat Protein Kedelai Terhadap Mutu Fisik Dan Mutu Penerimaan Mi Jagung. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 2018;29(2):201–9.
46. Setyaningsih D, Apriyantono A, Sari MP. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor: IPB Press; 2010. 21–30 hal.
47. Watts B., Ylimaki GL, Jeffrey LE, Elias LG. *Basic Sensory Methods For Food Evaluation*. Ottawa: The International Development Research Centre; 1989.
48. Lim J. Hedonic scaling: A review of methods and theory. *Food Quality and Preference* [Internet]. 2011;22(8):733–47. Tersedia pada:
<http://dx.doi.org/10.1016/j.foodqual.2011.05.008>
49. Septiaji RL, Karyantina M, Suhartatik N. Karakteristik Kimia Dan Sensori Cookies Penambahan Tepung Biji Alpukat. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 2017;4(2):134–42.

50. Zulhida R, Tambunan HS. Pemanfaatan Biji Alpukat (*Persea Americana* Mill) Sebagai Bahan Pembuat Pati. *Agrium*. 2013;18(2):130–8.
51. Setianingsih N, Nahdiyah N, Purnamasari R. Pengaruh Ekstrak Buah Pisang Dan Ekstrak Buah Alpukat Terhadap Kadar Kolesterol Mencit Betina. *Biota*. 2017;3(2):48.
52. Dwiyani H. Formulasi Biskuit Substitusi Tepung Ubi Kayu Dan Ubi Jalar Dengan Penambahan Isolat Protein Kedelai Serta Mineral, Fe Dan Zn Untuk Balita Gizi Kurang. *Institut Pertanian Bogor*. 2013;1–83.
53. Capar WRMRMJSJG, Cunningham WC. *Elemental Analysis Manual for Food and Related Product*. FDA US Food and Drug Administration [Internet]. 2014;0:17. Tersedia pada: <http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm2006954.htm>.
54. Badan Standardisasi Nasional. SNI-19-0428-1998; Petunjuk Pengambilan Contoh Padatan. 1998. hal. 1–16.
55. Zaki I. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Mikrobiologi Biskuit Bayi Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) dan Tepung Ikan Patin (*Pangasius spp*) Sebagai MP-ASI. Universitas Diponegoro. 2011;
56. Danarsi CS, Noer ER. Pengaruh Lama Penyimpanan terhadap Mutu Mikrobiologi Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) Bubur Instan dengan Substitusi Tepung Ikan Gabus dan Tepung Labu Kuning. *Journal of Nutrition College*. 2016;5(2):58–63.

57. Muntikah, Razak M. Ilmu Teknologi Pangan. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2017. 12–29 hal.
58. F.G W. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama; 2004.
59. Pratama SH, Ayustaningwarno F. Kandungan Gizi, Kesukaan, dan Warna Biskuit Substitusi tepung Pisang dan Kecambah Kedelai. *Journal of Nutrition College*. 2015;3(4):252–8.
60. Arsa M. Proses Pencoklatan (Browning Process) Pada Bahan Pangan. *Jurnal*. 2016;1–12.
61. Sudarmadji S, Haryono B, Suhardi. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty Yogyakarta; 2010.
62. Rohman A, Sumantri. *Analisis Makanan*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press; 2013.
63. Ramadhani PD, Setiani BE, Rizqiati H. Kualitas Selai Alpukat (Persea americana Mill) dengan Perisa Berbagai Pemanis Alami. *Jurnal Teknologi Pangan*. 2017;1(1):8–15.
64. Subandoro RH, Basito, Atmaka W. Pemanfaatan Tepung Millet Kuning dan Tepung Ubi Jalar Kuning sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Cookies terhadap Karakteristik Organoleptik dan Fisikokimia. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2013;2(2):68–74.
65. Sembiring K, Lubis B, Rosdiana N, Nafianti S, Siregar OR. Status Imunitas Anak dengan Anemia Defisiensi Besi. *Cermin Dunia Kedokteran*. 2018;45(9):653–5.

66. Bahmat DO, Bahar H, Jus'at I. Hubungan Asupan Seng, Vitamin A, Zat Besi, dan Kejadian pada balita (24-59) bulan dan kejadian Stunting di Kepulauan Nusa Tenggara (RISKESDAS 2010). Departement of Nutrition Faculty of Health Science Esa Unggul University. 2015;(Risksedas):1-14.
67. Aridiyah FO, Rohmawati N, Ririanty M. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Kejadian Stunting pada Anak Balita di Wilayah Pedesaan dan Perkotaan (The Factors Affecting Stunting on Toddlers in Rural and Urban Areas). e-Jurnal Pustaka Kesehatan. 2015;93(1):163-70.
68. Sundari E, Nuryanto. HUBUNGAN ASUPAN PROTEIN, SENGG, ZAT BESI, DAN RIWAYAT PENYAKIT INFEKSI DENGAN Z-SCORE TB/U PADA BALITA. *Journal of Nutrition College*. 2016;5(4):520-9.
69. Ranti IN, Pascoal ME, Wowor MC. Diare Dan Asupan Zat Gizi (Protein, Vitamin a, Zinc, Kalsium, Besi) Terhadap Kejadian Stunting Pada Anak Umur 2 – 5 Tahun. *Jurnal GIZIDO*. 2020;12(1):9-17.
70. Fenn B, Bulti AT, Nduna T, Duffield A, Watson F. An evaluation of an operations research project to reduce childhood stunting in a food-insecure area in Ethiopia. *Public health nutrition*. 2012;15(9):1746-54.
71. World Health Organization. Reducing stunting in children [Internet]. Equity considerations for achieving the Global Nutrition Targets 2025. 2018. Tersedia pada: <https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/260202/9789241513647-eng.pdf?sequence=1>
72. Arivo D, Annissatussholeh N. Pengaruh Tekanan Osmotik pH, dan Suhu

- Terhadap Pertumbuhan Bakteri Escherichia Coli. *Jurnal Ilmu Kedokteran dan Kesehatan*. 2017;4(3):153–60.
73. Hutasoit DP. Pengaruh Sanitasi Makanan dan Kontaminasi Bakteri Escherichia coli Terhadap Penyakit Diare. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*. 2020;12(2):779–86.
74. Dian E, Noviar H, Yusmarini. Kombinasi Tepung Kacang Hijau dan Buah Nanas dalam Pembuatan Snack Bars Combination. *Jurnal Online Mahasiswa Universitas Riau*. 2018;5:1–17.
75. Effendi SPU. Perbedaan Karakteristik Daya Terima serta Kandungan Gizi Sup Krim Segar dan Instan Berbasis Labu Kuning dan Wortel. Institut Pertanian Bogor. 2015;
76. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Spesifikasi Teknis Makanan Tambahan Balita Kurus. Direktorat Gizi Masyarakat. 2020;

