

DAFTAR PUSTAKA

- Agustawa, R. 2012. Modifikasi Pati Ubi Jalar Putih (*Ipomoea Batatas L*) Varietas Sukuh Dengan Proses Fermentasi dan Metode Heat Moisture Treatment (HMT) Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Pati. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Almatsier, S. 2006. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Amiruddin, C. 2013. Pembuatan Tepung Wortel (*Daucus carota L.*) dengan Variasi Suhu Pengering. *Skripsi*. Makassar: Universitas Hasanuddin.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Anggraeni, Y. P., dan Yuwono, S. S. 2014. Pengaruh fermentasi alami pada chips ubi jalar (*Ipomoeabatatas*) terhadap sifat fisik tepung ubi jalar terfermentasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(2). 59–69.
- Anugraheni, H. S. dan Kartasurya, M. I. 2012. Faktor-faktor kejadian stunting pada anak usia 12–36 bulan di Kecamatan Pati, Kabupaten Pati. *Journal of Nutrition College*, 1 (1).
- Apriliyanti, T. 2010. Kajian Sifat Fisikokimia dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas blackie*) Dengan Variasi Proses Pengeringan. *Skripsi* Fakultas Pertanian, UNS, Surakarta.
- Apriyantono, A. D., dkk. 1989. *Analisis Pangan*. Bogor: IPB Press.
- Aramico, B., Toto, S., dan Joko, S. 2013. Hubungan sosial ekonomi, pola asuh, pola makan dengan stunting pada siswa Sekolah Dasar di Kecamatan Lut Tawar, Kabupaten Aceh Tengah. *Jurnal Gizi dan Diet Indonesia*, 1(3), 121–130.
- Aridiyah, F. O., Rohmawati, N., dan Ririanti, M. 2015. Faktor-faktor yang mempengaruhi kejadian stunting pada anak balita di Wilayah Pedesaan dan Perkotaan. *Jurnal Pustaka Kesehatan*, 3 (1).
- Asgar, A., Zain, S., Widyasanti, A., dan Wulan, A., 2013. Kajian karakteristik proses pengeringan jamur tiram (*Pleurotus sp.*) menggunakan mesin pengering. *Jurnal Hort.* 23 (4).
- Association of Official Analytical Chemist. 2005. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist, 18 th edn.* USA: Mayland.
- Astawan, M., dan Hazmi, K. 2016. Karakteristik Fisikokimia Tepung Kecambah Kedelai. *Jurnal Pangan*, 2 (25), 105-112.
- Azmy, U. dan Mundiastuti, L. 2018. Konsumsi Zat Gizi pada Balita Stunting dan Non Stunting di Kabupaten Bangkalan. *Amerta Nutrition*, 2(3): 292–298.
- Balai Informasi Pertanian. 1991. *Mengenal Siput Murbai sebagai Hama Tanaman Padi dan Pengendaliannya*. Kalimantan Selatan: Banjar Baru.

- Barlina, dkk. 2007. Pengaruh perbandingan air kelapa dan penambahan daging kelapa muda serta lama penyimpanan terhadap serbuk minuman kelapa. *Jurnal Littri*, 13(12), 73-80.
- Bystricka, J., Kavalcova, P., Musilova, J., Vollmannova, A., Toth, T., dan Lenkova, M. 2015. Carrot (*Daucus carota* L. ssp. *Sativus* (Hoffm.) Arcang.) As Aource of Antioxidants. *Acta agriculturae Slovenica*. 105–2.
- Butt, M. S., and Batool, R. 2010. Nutritional and functional properties of some promising legumes protein isolates. *Pakistan Journal of Nutrition*, 9 (4), 373–379.
- Cahyono, B. 2002. *Wortel Teknik Budidaya dan Analisa Usaha Tani*. Yogyakarta: Kanisius.
- Cucikodana, Y., Supriadi, A., dan Purwanto, B. 2012. Pengaruh perbedaan suhu perebusan dan konsentrasi NaOH terhadap kualitas bubuk tulang Ikan Gabus (*Channa striata*). *Fishtech*, 1 (1), 91-101.
- Delvita, H., Djamas, D., & Ramli. 2015. Pengaruh variasi temperatur kalsinasi terhadap karakteristik kalsium karbonat (CaCO₃) dalam cangkang keong sawah (*Pila ampullacea*) yang terdapat di Kabupaten Pasaman. *Pillar of Physics*, 6, 17-24.
- Depkes RI. 2002. *Pedoman Umum Gizi Seimbang*. Dirjen Bina Kesehatan Masyarakat, Direktorat Gizi Masyarakat.
- Dermawan, R. 2005. *Model Kuantitatif Pengambilan Keputusan dan Perencanaan Strategis*. Bandung: CV Alfabeta.
- Desiyanti. 2016. Pengetahuan dan Sikap Ibu Tentang Pemberian Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) pada Bayi Usia 6-12 Bulan di Puskesmas Poasia Kota Kediri. *Karya Tulis Ilmia*. Politeknik Kesehatan Kendari.
- Dewi, E., & Nindya, T.S. 2017. Hubungan tingkat kecukupan zat besi dan seng dengan kejadian stunting pada balita 6-23 bulan. *Amerta Nutr*, 361, 361-368.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bathara.
- Dirjenbun. 2012. Peningkatan Produksi, Produktivitas dan Mutu Tanaman Tahunan. Teknis Pengembangan Tanaman Kelapa. <http://ditjenbun.pertanian.go.id/Pedoman>. Diakses 17 Juni 2022.
- Disha, A. 2012. Infant young and child feeding practises in ethiopia and zambia their association with child nutrition. *African Journal of Food, Agriculture, Nutrition and Development*, 5895–5914.
- Dubravka, dkk. 2007. .Irradiation Effects On Phenolic Content, Lipid And Protein Oxidation And Scavenger Ability Of Soybean Seeds. *International Journal Of Molecular Sciences*, 618-627.

- Ekafitri, R dan R. Isworo. 2014. Pemanfaatan Kacang-Kacangan sebagai Bahan Baku Sumber Protein untuk Pangan Darurat. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Ekawati, G., Hapsari A. I., Wipranyawati, P. 2013. Kajian varietas dan bagian daging ubi ungu dalam rangka penyediaan tepung ubi ungu sehat termodifikasi. *Jurnal Penelitian Ilmu dan Teknologi Pangan*. Universitas Udayana.
- Elvizahro, L. 2011. Kontribusi MP-ASI Bubur Bayi Instan dengan Substitusi Ikan Patin dan Tepung Labu Kuning terhadap Kecukupan Protein dan Vitamin A Pada Bayi. *Skripsi*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Eneji, C. A., Ogogo, A. U., Emmanuel, C. A. and Okon, O. E. (2008). Nutritional assessment of some Nigerian land and water snail species. *Ethiopian journal of Environmental studies and management*, 1 (2), 56-60.
- Erliana, U., dkk. (2018). Asuhan nutrisi dan stimulasi dengan status pertumbuhan dan perkembangan balita usia 12-36 bulan. *Global Medical and Health Communication*, 6(1), 12–20.
- Erni, N., Kardiman dan Fadillah, R. 2018. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Tepung Umbi Talas (*Colocasia esculenta*). *Jurnal Teknologi Pendidikan Pertanian*, 4 (95–105).
- Farida, S. N., Ishartani, D. dan Affandi, D. R. 2016. Kajian sifat fisik, kimia dan sensoris bubur bayi instan berbahan dasar tepung tempe koro glinding (*Phaseolus lunatus*), tepung beras merah (*Oryza nivara*) dan tepung labu kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 5 (4).
- Fernando, E. R. 2008. Formulasi Bubur Susu Kacang Tanah Instan sebagai Alternatif Makanan Pendamping ASI. *Skripsi*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Fitroh, S. F., & Oktavianingsih, E. 2020. Peran parenting dalam meningkatkan literasi kesehatan ibu terhadap stunting di Bangkalan Madura. *Jurnal Obsesi: Jurnal Pendidikan Anak Usia Dini*, 4(2), 610–619.
- Gilang. R., Affandi, D. R., Dwi, I. 2013. Karakteristik fisik dan kimia tepung koro pedang (*Canavalia ensiformis*) dengan variasi perlakuan pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2 (3).
- Ginting, S.P., dan Krisnan, R., 2006, Pengaruh Fermentasi Menggunakan Beberapa Strain Trichoderma dan Masa Inkubasi Berbeda Terhadap Komposisi Kimiawi Bungkil Inti Sawit, In Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner Hal (Vol. 939, p. 944).
- Ginting, E., J. S. Utomo, R. Yulifianti, dan M. Jusuf. 2011. *Potensi Ubi Jalar Ungu sebagai Pangan Fungsional*. Iptek Tanaman Pangan.
- Grober, U. 2012. *Mikronutrien: Penyelesaian Metabolik, Pencegahan dan Terapi*. Jakarta: EGC.

- Guillaume, J., Kaushik, S., Bergot, P., & Métailler, R. 2001. Nutrition and feeding of fish and crustacean (408 pp). Chichester: Praxis Publishing Ltd.
- Hadi, A. dan Siratunnisak, N. 2016. Pengaruh penambahan bubuk coklat terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik minuman instan bekatul. *Jurnal Action. Aceh International Journal*, 1(2), 121–129.
- Handa, C., Goomer, S., and Siddhu, A. 2012. Physicochemical and sensory evaluation of fructooligosaccharide enriched cookies. *J Food Sci Technol*, 49 (2), 192–199.
- Hariko, M. 2013. Pengaruh Substitusi Wortel Terhadap Mutu Organoleptik Mie basah. *KTI*. Padang: Poltekkes Kemenkes Padang.
- Hartini, S., Alvita, G.W., Winarsih, B.D., dan Faidah, N. 2021. Peningkatan Pemahaman Masyarakat Pentingnya ASI dan MPASI yang Tepat dalam Pencegahan Stunting di Wilayah Kerja Puskesmas Rejosari di Desa Cranggang. *Jurnal Pengabdian Keshatan*, 4 (2): 203–2019.
- Huriawati, F., Yuhanna, W. L., dan Mayasari, T. 2016. Pengaruh metode pengeringan terhadap kualitas serbuk seresah (*Enhalus acoroides*) dari pantai tawang Pacitan. *Bioeksperimen* 2 (1).
- Hustiany, R. 2005. Modifikasi Asilasi dan Suksinilasi Pati Tapioka sebagai Bahan Enkapsulasi Komponen Flavor. *Disertasi*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Hutchings, J. B. 1994. *Food Colour and Appearance*. London: Chapman & Hill. Blackie Academic & Professional.
- Ilham, A. 2014. Karakteristik MP-ASI Instan Berbahan Dasar Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Bayam (*Amaranthus sp*) dengan Suplementasi Kacang Hijau (*Vigna radiate*) pada Pengeringan *Spray Dryer* dan Oven. *Skripsi*. Surakarta: Program Studi Ilmu dan teknologi Pangan. Universitas Sebelas Maret.
- Jideani VA. 2011. Functional Properties of Soybean Food Ingredients in Food Systems. Soybean Biochemistry, Chemistry and Physiology. Prof. Tzi-Bun Ng (Ed). ISBN: 978-953-307-219-7. InTech.
- Juanda, D. dan B. Cahyono. 2000. Ubi Jalar Budidaya dan Analisis Usaha Tani. Yogyakarta: Kanisius.
- Juliana, R., Elisa, J., dan Lasma, N. L. 2017. Pengaruh metode dan lama fermentasi terhadap karakteristik kimia tepung ubi jalar ungu. *Jurnal Pangan dan Pertanian*, 5(3), 496–497.
- Kartika, R. D. 2020. Pengaruh Proporsi Tepung Tapioka dan Tepung Keong Sawah dengan Konsentrasi Natrium Bikarbonat terhadap Karakteristik Fisikokimia Kerupuk. *Skripsi*. Surabaya: Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jawa Timur.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Kemenkes RI.

- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia No. 41 Tahun 2014. *Pedoman gizi seimbang*. Jakarta: Kementrian Kesehatan Republik Indonesia, 58–60.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2015. *Infodatin Pusat Data dan Informasi Kementerian Kesehatan Republik Indonesia*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. *Infodatin Pusat Data dan Informasi Kementerian Kesehatan Republik Indonesia: Situasi Balita Pendek di Indonesia*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Ketaren, S. 2008. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Khotimah, Khusnul, dan Kusnaldi, J., 2014, Aktivitas Antibakteri Minuman Probiotik Sari Kurma (*Phoenix dactilyfera L.*) Menggunakan *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus casei*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2 (3p), 110-120. Universitas Brawijaya, Malang.
- Kristiastuti, D. 2013. Pengaruh substitusi tepung kacang hijau terhadap tingkat kesukaan kue jongkong. *E-Journal Boga 2* (3), 19.
- Kumolontang, N. P. 2015. Pengaruh penggunaan santan kelapa dan lama penyimpanan terhadap kualitas "Cookies Santang". *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 7 (2).
- Kuswanto, G. A. 2013. Pengaruh Pemberian Rebon dan Keong Sawah sebagai Pakan Tambahan pada Belut (*Monopterus albus*) dalam Media Air Bersih terhadap Kandungan Protein dan Berat Tubuh. *Skripsi*. Semarang: IKIP PGRI Semarang.
- Listyoningrum, H. dan Harijono. 2015. Optimasi susu bubuk dalam makanan pendamping asi (MP-ASI). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3 (4): 1302-1312.
- Loelianda, P., Ahmad, N. dan Wiwik, S.W. 2017. Substitusi tepung labu kuning (*Cucurbita moschata* durch) dan karo pedang (*Cacavalia ensiormis* I.) terhadap terigu pada pembuatan cake. *Jurnal Agoteknologi*. 11 (1): 45-54.
- Malasari. 2005. Sifat Fisik dan Organoleptik Nugget Ayam dengan Penambahan Wortel (*Daucus carota L.*). *Skripsi*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Mamuaja, C.F. 2017. *Lipida*. Manado: Unsrat Press.
- Mann, J. dan Truswell, A. S. 2012. *Buku Ajar Ilmu Gizi*. Jakarta: EGC.
- Marcel, M. R., et al. 2021. Nutritional evaluation of complementary porridge formulated from orange-fleshed sweet potato, amaranth grain, pumpkin seed, and soybean flours. *Journal Food Science & Nutrition*, 2022;10:536–553.

- Marsono, Y., P. Wiyono, dan Z. Noor. 2002. Indeks glikemik kacang-kacangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 7 (3), 11–16.
- Marsyha, D. D. 2016. Bubur Bayi dengan Substitusi Tepung Keong Mas (*Pomacea canaliculata*) sebagai Alternatif Makanan Pendamping Asi (MP-ASI). *Skripsi*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- McDermott. 2000. Antioxidant Nutrient: Current Diet Recommendations and Research Update. America: *Journal of The American Pharmaceutical Association*, 40, 785-799.
- Mehrir. (2012). Sejarah Wortel, [Http://Www.Kawungaten.Com/2012/11/Sejarah Wortel.Html](http://www.kawungaten.com/2012/11/sejarah-wortel.html). *Jurnal Sejarah Wortel*.
- Minerva, E. M. 2013. Pengaruh Perbedaan Campuran Tepung Suweg dan Tepung Daun Kelor Terhadap Daya Serap Air Tepung, Daya Terima, Daya Kembang dan Daya Terima Kerupuk. *Naskah Publikasi Ilmiah*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Mirdhayati, I. 2004. Formulasi dan Karakteristik Sifat-Sifat Fungsional Bubur Garut Instan sebagai Makanan Pendamping ASI. *Tesis*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Muaris, Hindah, 2014. *365 Menu Sukses Makanan Pendamping ASI Selama 1 Tahun untuk Bayi Usia 7-18 Bulan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Muchtadi. 1989. *Evaluasi Nilai Gizi Pangan*. Bogor: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Jenderal Pendidikan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB.
- Muchtadi, D. 2000. *Sayur-Sayuran Sumber Serat dan Antioksidan: Mencegah Penyakit Degeneratif*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Muchtadi, T. R., dan Ayustaningwarno. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Murniati, Dewi, F. R., dan Peranginangin. 2015. *Teknik Pengolahan Tepung Kalsium dari Tulang Ikan Nila*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Murtiningsih dan Suyanti. 2011. *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Mustakim, M. 2014. *Budidaya Kacang Hijau*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Nugroho, M. R., Rambat, N. S., dan Muhammad, K. 2021. Faktor-faktor yang mempengaruhi kejadian stunting pada anak usia dini di Indonesia. *Jurnal Obsesi: Jurnal Pendidikan Anak Usia Dini*, 5 (2), 2272.
- Obande, R., Omeji, S., dan Isiguzo, I. 2013. proximate composition and mineral content of the fresh water snail (*Pila ampullacea*) from River Benue, Nigeria. *Journal of Environmental Science, Toxicology and Food Technology*, 2 (6), 43–46.

- Ochola, S. dan Masibo, P.K. 2016. Dietary intake of schoolchildren and adolescents in developing countries. *Ann Nutr Metab*, 24–40.
- Oktasari, N. 2014. Pemanfaatan Keong Sawah (*Pila ampullacea*) pada Pembuatan Nugget sebagai Alternatif Makanan Berprotein Tinggi di Desa Jurug Kecamatan Mojosongo Kabupaten Boyolali. *Skripsi*. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Onwurafor, E. U., Onweluzo, J. C. And Ezeoke, A. M. 2014. Effect of fermentation methods on chemical and microbial properties of mung bean (*Vigna radiata*) flour. *Nigerian Food Journal*, 32 (1), 89–96.
- Parizkova, J. 2010. *Nutrition, Physical Activity, and Health in Early Life. 2nd Edition*. USA: CRC Press.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 2018. *Stop Stunting dengan Konseling Gizi*. Cibubur: Penebar Plus.
- Phu, K., Wittayasooporn, J., dan Kongsaktrakul, C. 2019. Influence of child feeding practices and selected basic conditioning factors on stunting in children between 6 and 24 months of age in Myanmar Influence of child feeding practices and selected basic conditioning factors on stunting in children between 6 a. *Makara Journal of Health Research*, 23 (2).
- Piliang, W.G. dan Djojosoebagio, S. 2002. *Fisiologi Nutrisi*. Vol. I. Edisi Ke-4. Bogor: IPB Press.
- Popova, A.V. 2017. Spectral characteristics and solubility of β -carotene and zeaxanthin in different solvents. *Compt. rend. Acad. bulg. Sci.*, 70 (1): 56.
- Prasetyawati, A. E. 2012. *Kesehatan Ibu dan Anak (KIA)*. Yogyakarta: Nuha Medika.
- Pujiati, W., Meily, N., dan Rozalita. 2021. Pola pemberian makan dengan kejadian stunting pada anak umur 1–36 bulan. *Jurnal Menara Medika*, 4 (1), 33.
- Purnomo, W., Khasanah, L. U. dan Anandito, B. K. 2014. Pengaruh ratio kombinasi maltodekstrin, karagenan dan whey terhadap karakteristik mikroenkapsulan pewarna alami daun jati (*Tectona gaudis L.F*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3 (3): 99–107.
- Purwono, M. S. dan Hartono, R. 2012. *Kacang Hijau*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Putri, S. S., Jumirah dan Zulhaida, L. 2016. Karakteristik dan daya terima bubur instan campuran tepung kecambah jagung, tepung tempe, dan tepung wortel sebagai makanan pendamping asi. *Jurnal Gizi, Reproduksi dan Kesehatan Epidemiologi*, 1 (2).
- Putri, S. R. 2017. Formulasi Bubur Bayi Berbahan Kerang Sungai (*Pilsbryoconcha exilis*) sebagai Manifestasi Makanan Pendamping Asi (MP-ASI) Stunting Usia Baduta. *Skripsi*. Semarang: Universitas Diponegoro.

- Putri, S. U. 2017. Pengaruh Waktu Fermentasi terhadap Kandungan Serat, Karbohidrat, dan Lemak pada Pembuatan Tepung Ubi Jalar Putih (*Ipomoea batatas L.*) Termodifikasi Menggunakan *Lactobacillus plantarum*. *Skripsi*. Yogyakarta: Universitas Islam Indonesia.
- Rakhmawati, N., Amanto, B. S., dan Praseptianga, D. 2014. Formulasi dan Evaluasi Sifat Sensori dan Fisikokimia Produk Flakes Komposit Berbahan Dasar Tepung Tapioka, Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris. L*) dan Tepung Konjac (*Amorphophallus onchophillus*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 3 (1).
- Richana, Nur dan Widaningrum. 2009. Penggunaan tepung dan pasta dari beberapa varietas ubi jalar sebagai bahan baku mi. *Jurnal Pascapanen*, 6 (1), 43–53.
- Rosida, D. F., Nindya, A. P. dan Maghfiroh, O. 2020. Karakteristik cookies tepung kimpul termodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan penambahan tapioka. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 14 (1), 45–56.
- Rosita, A. D. .2021. Hubungan pemberian mp-asi dan tingkat pendidikan terhadap kejadian stunting pada balita: literature review. *Jurnal Penelitian Perawat Profesional*, 3 (2), 407–412.
- Rukmana, R. 2005. *Bertanam Wortel*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Rusilanti, C. M. 2007. *Sehat dengan Makanan Berserat*. Jakarta: PT. Agromedia Pustaka.
- Rusmarilin, H., Muhammad, S.S. dan Irfan, S.T. 2017. Studi pembuatan minuman serat alami yang kaya β -karoten. *Agritech*, 1 (1): 45.
- Santoso, J., Satoko, G., Yumiko, Y.S., and Takeshi, S. 2006. Mineral Content of Indonesian Seaweed Solubility Affected by Basic Cooking. *Journal of Food Science and Technology*, 12 (1): 59–66.
- Santoso, U., Murdaningsih, T., dan Mudjisihono, R. 2007. Produk Ekstrusi Berbasis Tepung Ubi Jalar. *J. Tekn dan Ind Pgn*, Vol 18 .
- Saputra, D. 2014. Penentuan Daya Cerna Protein In Vitro Ikan Bawal (*Colossoma Macropomum*) pada Umur Panen Berbeda. *Comtech*, 5 (2): 1127–1133.
- Sari, M. R. N. dan Ratnawati, L. Y. 2018. Hubungan pengetahuan ibu tentang pola pemberian makan dengan status gizi balita di Wilayah Kerja Puskesmas Gapura Kabupaten Sumenep. *Amerta Nutr*, 182–188.
- Setya, W. A. 2012. *Teknologi Pengolahan Susu*. Surakarta: Universitas Slamet Riyadi.
- Shankaranarayanan, J., Arunkanth, K. and Dinash K.C. 2018. Beta carotene - therapeutic potential and strategies to enhance its bioavailability. *002 Nutri Food Sci Int J*, 7(4): 555716.

- Shimelis EA, Meaza M, & Rakshit S. 2006. Physicochemical properties, pasting behaviour, and functional characteristics of flour and starches from improves beans (*Phaseolus vulgaris* L.) varieties grown in East Africa. *Agricultural Engineering International*, (8), 5–15.
- Siagian, S. P. 2011. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Silalahi, J. dan Hutagalung. 1994. *Komponen-komponen Bioaktif dalam Makanan dan Pengaruhnya Terhadap Kesehatan*. <http://www.tempo.co.id/medika/arsip/062002/pus-3.htm> (Diakses tanggal 24 September 2022)
- Sitompul, E. M. 2014. *Buku pintar MP-ASI*. Jakarta: Lembar Langit Indonesia.
- Sjarif, D. R., Yuliarti, K., dan Iskandar, W. J. 2019. Daily consumption of growing-up milk is associated with less stunting among Indonesian toddlers. 28 (1), 70–76.
- Slamet, Sudarmadji dan Suhardi. 2003. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Kanisius.
- Soekarto, S. T. 1990. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bharata Karya Aksara.
- Soenardi dan Tuti. 2014. *250 Resep Untuk Tumbuh Kembang Bayi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Sommer, A., Husaini, G., Tarwotjo, I., & Susanto, D. 1983. Increased mortality in children with mild vitamin A deficiency. *Lancet*, 2 (8350), 585–588.
- Standarisasi Nasional Indonesia (SNI). 1995. *SNI 01-3728-1995 tentang Tepung Kacang Hijau*. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional (DSN).
- Standar Nasional Indonesia. 2005. *Makanan pendamping air susu ibu*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Sukardi, M., Hindun, P., dan Hidayat, N., 2013. Optimasi penurunan kandungan oligosakarida pada pembuatan tepung ubi jalar dengan cara fermentasi. *Jurnal Pertanian dan Industri Pangan*, Universitas Brawijaya, Malang.
- Sukmawati, Pakhri, A. dan Ismail, R. 2019. Daya terima, karakteristik fisik kimia MP-ASI tepung beras merah dan tepung kedelai pencegah stunting. *Jurnal Media Gizi Pangan*, 26 (1).
- Suprpto. 2004. Pengaruh Lama Blanching terhadap Kualitas Stik Ubijalar (*Ipoema Batatas* L.) dari Tiga Varietas. Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian. Malang.
- Susilawati, M. 2015. *Perancangan Percobaan*. Jurusan Matematika. Fakultas MIPA. Universitas Udayana.
- Susiwi. 2009. *Penilaian Organoleptik*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.

- Suyitno, T. 2003. Health benefit of coconut milk. Indonesian food and nutrition progress. *Bulletin Teknologi Pangan*, 10 (2).
- Tamrin, R. dan Pujilestari, S. 2016. Karakteristik bubur bayi instan berbahan dasar tepung garut dan tepung kacang merah. *Jurnal Konversi*, 5 (2).
- Tan HZ, Li ZG, Tan B. 2009. Starch noodles: history, classification, materials, processing, structure, nutrition, quality evaluating and improving. *Food res* , 42: 551-556.
- Tifani, dkk. 2006. Produksi Bahan Pakan Ternak dari Ampas Tahu dengan Fermentasi Menggunakan Em4 (Kajian pH awal dan Lama Waktu Fermentasi), Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya.
- Tjahjadi, S. F. 2013. Karakteristik Fisika Kimia Tepung Wortel. *KTI*. Bandung: Universitas Katolik Parahyangan.
- TKPI. 2017. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta.
- Ubaidillah, R. dan Tim. 2013. Biota Perairan Terancam Punah di Indonesia. Direktorat Konservasi Kawasan dan Jenis Ikan, LIPI.
- United States Departement of Agriculture. Basic Report: 11124, Carrots, Raw. <http://ndb.nal.usda.gov>. Akses 1 Juli 2022.
- Vallous, N. A, Gavrielidou, M.A., Karapantsios, T. D., and Raphaelides, S. N. 2002. Heat Transport to a Starch Slurry Gelatinizing Between the Drums of a Double Drums Dryers. *Journal of Food Engineering*.
- Wangiyana, N. K. A. S., *et al.* 2020. Praktik pemberian mp-asi terhadap risiko stunting pada anak usia 6-12 bulan di Lombok Tengah. *The Journal of Nutrition and Food Research*, 43 (2), 81–88.
- Widyaningsih, N. N. dan Anantanyu, S. 2018. Keragaman pangan, pola asuh makan dan kejadian stunting pada balita usia 24–59 bulan. *Jurnal Gizi Indonesia*, 7(1).
- Widyaningtyas dan Hadi. 2015. Pengaruh jenis dan konsentrasi hidrokoloid (carboxy methyl cellulose, xanthan gum, dan karagenan) terhadap karakteristik mie kering berbasis pasta ubi jalar varietas ase kuning. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3 (2), 417– 418.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wirakusumah, A. S. 2010. *Perencanaan Menu Anemia Gizi*. Jakarta: Trubus Agriwidya.
- Wulandari, S. A. 2012. *Herbal Nusantara: 1001 Ramuan Tradisional Asli Indonesia*. Yogyakarta: Rapha.
- Yosephin, B., dkk. 2019. Buku Pegangan Petugas KUA: Sebagai Konselor 100 HPK dalam Mengedukasi Calon Pengantin Menuju Bengkulu Bebas Stunting. Yogyakarta: Budi Utama.

- Yuniarti, D. W., Sulistiyati, T. D., dan Suprayitno, E. 2013. Pengaruh Suhu Pengeringan Vakum Terhadap Kualitas Serbuk Albumin Ikan Gabus (*Ophiocephalus stiatu*s). Universitas Brawijaya. Fakultas Perikanan dan Kelautan.
- Yustiyani dan Stiawan, B. 2013. Formulasi bubur instan menggunakan komposit tepung kacang merah dan pati ganyong sebagai makanan sapihan. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 8 (2), 95–102.
- Yuwono, S.S. dan T. Susanto. 2005. Pengujian Fisik Pangan. Malang: Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya.
- Yuwono, S. S., Febrianto, K. dan Dewi, N. S. 2013. Pembuatan beras tiruan berbasis modified cassava flour (MOCAF): Kajian proporsi MOCAF : tepung beras dan penambahan tepung porang. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 14 (3), 175–182.
- Zahra, F., Yoyok, B. P. dan V. Priyo, B. 2019. Pengaruh perbedaan formulasi MP-ASI instan ubi jalar ungu dan kacang hijau terhadap densitas kamba dan mutu organoleptik. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3 (2), 320–324.
- Zakaria, R. F. 2012. Pangan dan pencegahan kanker. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 12 (2), 171–177.