

DAFTAR PUSTAKA

- [BPOM]. Badan Standarisasi Nasional. (2020). *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 28 Tahun 2020 Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik Untuk MP-ASI*. Badan Pengawas Obat Dan Makanan. 1–21.
- [BSN]. Badan Standarisasi Nasional. (2005). SNI 01-7111.1-2005. *Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) – Bagian 1 : Bubuk Instan*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- [Kemenkes RI]. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2014). *Pedoman gizi seimbang*. Departemen Kesehatan. Jakarta.
- [Kemenkes RI]. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2016). *Situasi Balita Pendek (Stunting) di Indonesia*. Departemen Kesehatan. Jakarta.
- [Kemenkes RI]. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2019). *Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia*. Departemen Kesehatan. Jakarta.
- [Kemenkes RI]. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2020). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Departemen Kesehatan. Jakarta.
- [Kemenkes RI]. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2023). *Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS)*. Departemen Kesehatan. Jakarta.
- [USDA]. United State Departement of Agriculture FoodData Central. (2018). Nutrition of Vital Wheat Gluten. Diakses pada 1 Maret 2024. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/168147/nutrients>
- Abera, S., Yohannes, W., & Chandravanshi, B. S. (2023). Effect of processing methods on antinutritional factors (oxalate, phytate, and tannin) and their interaction with minerals (calcium, iron, and zinc) in red, white, and black kidney beans. *International Journal of Analytical Chemistry*,(1), 6762027.
- Adeleke, O, -R., Adiamo, O, -Q., Fawale, O, -S., Olamiti, -G., (2017). Effect of processing methods on antinutrients and oligosaccharides contents and protein digestibility of the flours of two newly developed bambara groundnut cultivars. *International Food Research Journal*. 24(5), 1948–1955.
- Aditya, M. R. T., Marisa D., & Suhartono E. (2015). Potensi antiinflamasi jus buah manggis (*Garcinia mangostana*) terhadap denaturasi protein in vitro. *Jurnal Berkala Kedokteran*, 11(2), 149- 156.
- Ali, Z., Saaka, M., Adams, A. G., Kamwininaang, S. K., & Abizari, A. R. (2017). The Effect of Maternal and Child Factors on Stunting, Wasting and Underweight Among Preschool Children in Northern Ghana. *BMC nutrition*, 3, 1-13.
- Alpandari, H., Putra, E. T. S., & Wulandari, C. (2019). The Effects of Urea Fertilizing Techniques on Growth and Yield of Corn (*Zea mays*) in Vertisol Playen, Gunungkidul. *Ilmu Pertanian (Agricultural Science)*, 4(3), 117-122.
- Anam, C., Kawiji, Farha, R., Ariyoga, U. N., & Riyadi, N. H. (2021). Pengaruh ikan patin dan ikan gabus terhadap karakteristik fisik MPASI instan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, XII(2), 54–60.

- Andarwulan, N, Kusnadar, F, Herawati, D. (2011). *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Anggraeni, Y. P., & Yuwono, S. S. (2014). Pengaruh fermentasi alami pada chips ubi jalar (*Ipomoea batatas*) terhadap sifat fisik tepung ubi jalar terfermentasi [In Press April 2014]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(2), 59-69.
- Ardhianditto, D., Affandi, D.R., Riyadi, N.H., Anandito, R.B.K. (2013). Kajian karakteristik bubur MP-ASI instan berbahan dasar tepung millet kuning (*Panicum sp*) dan tepung beras merah (*Oryza nivara*) dengan flavor alami pisang ambon (*Musa X paradisiaca L*) sebagai makanan pendamping asi (MP-ASI). *Jurnal Teknosains Pangan*. 2(1):88-96
- Ardianto, D. (2015). *Buku Pintar Budidaya Ikan Gabus Plus Ajaibnya Bagi Kesehatan*. FlashBooks. Yogyakarta.
- Arif, AB., Budiyanto, A., & Hoerudin. (2013). Nilai indeks glikemik produk pangan dan faktor-faktor yang memengaruhinya. *J Litbang Pert*, 32(3):91-99.
- Aritonang, E. A., Margawati, A., & Dieny, F. F. (2020). Analisis Pengeluaran Pangan, Ketahanan Pangan dan Asupan Zat Gizi Anak Bawah Dua Tahun (BADUTA) Sebagai Faktor Risiko Stunting. *Journal of nutrition college*, 9(1), 71-80.
- Augustyn, GH., Tetelepta G., dan Abraham IR. (2019). Analisis Fisikokimia Beberapa Jenis Tepung Jagung (*Zea mays L*) Asal Pulau Moa Kabupaten Barat Daya. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. 8(2).
- Azhar, M. (2016). Biomolekul Sel Karbohidrat, Protein dan Ezim. *Journal of Chemical Information and Modeling*.
- Azmy, U., & Mundiastuti, L. (2018). Konsumsi Zat Gizi pada Balita Stunting dan Non-Stunting di Kabupaten Bangkalan. *Amerta Nutr*, 292-298.
- Azni, I. N. (2019). Formulasi Bahan Makanan Campuran Berbahan Dasar Kedelai, Beras Merah, Dan Pisang Kepok Untuk Makanan Pendamping-Asi. *Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan*, 1(1), 1-7.
- Balai Besar Penelitian Tanaman Padi. (2014). Deskripsi Varietas Padi. *Balai Penelitian dan Pengembangan Pertanian*
- Bongoni, R., Verkerk, R., Steenbekkers, B., Dekker, M., Stieger, M., (2014). Evaluation of different cooking conditions on broccoli (*Brassica oleracea var. italica*) to improve the nutritional value and consumer acceptance. *Plant Foods Human Nutrition*. 69(3), 228-234.
- Budiani, D. R., Muthmainah, M., Subandono, J., Sarsono, S., & Martini, M. (2020). Pemanfaatan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera, Lam*) Sebagai Komponen Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) padat gizi. *Jurnal Abdidas*, 1(6), 789-796.
- Chasanah, E., Nurilmala, M., Purnamasari, A. R., & Fithriani, D. (2015). Komposisi kimia, kadar albumin dan bioaktivitas ekstrak protein ikan gabus (*Channa striata*) alam dan hasil budidaya. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 10(2), 123-132.
- Coffigniez, F., Briffaz, A., Mestres, C., Alter, P., Durand, N., & Bohuon, P. (2018). Multi-response modeling of reaction-diffusion to explain alpha-galactoside

- behavior during the soaking-cooking process in cowpea. *Food Chemistry*, 242, 279-287.
- Dahlia, D., Sumarto, S., Desmelati, D., Suparmi, S., & Leksono, T. (2019). Penerapan Teknologi Diversifikasi Biskuit Dengan Penambahan Tepung Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) Di Desa Pangkalan Pisang Kecamatan Koto Gasib Kabupaten Siak Provinsi Riau. *Journal of Rural and Urban Community Empowerment*, 1(1), 41-50.
- Danawati, I. G. A. A., AAGNA, J., & Ekawati, I. G. A. (2020). Pengaruh Perbandingan Tepung Beras Merah Pregelatinisasi Dengan Terigu Terhadap Karakteristik Crackers. *J. Ilmu dan Teknol. Pangan*, 9, 56.
- De Onis, M., & Branca, F. (2016). Childhood Stunting: A Global Perspective. *Maternal & Child Nutrition*, 12(S1), 12–26.
- Dendang, N., & Rais, M. (2016). Pengaruh Lama Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Bubuk Cabai Merah (*Capsicum annum L.*) dengan Menggunakan Kabinet Dryer. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 2, S30-S39.
- Dewi, D. P., & Astrian, K. (2019). *Subtitusi Tepung Daun Katuk (Sauropus androgynous Merr) Pada Pembuatan Nugget Lele (Clarias batracus) Untuk Ibu Hamil Anemia*. Halaman 87–93.
- Erdiyawati, M., & Astuti, N. (2020). *Uji Kesukaan Rich Biscuit Dengan Penambahan Bubuk Daun Katuk*. *JTB Vol. 9 No. 1*.
- Erfiza, M. N., Hasni, D dan Syahrina, U. (2018). Evaluasi nilai gizi masakan daging khas aceh (Sie Reuboh) berdasarkan variasi penambahan lemak sapi dan cuka aren. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 10(1):28-35.
- 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*. Vol 4. No. 95 – 105.
- Farida, S. N., Ishartani, D. dan Affandi, D. R. (2016). Kajian sifat fisik, kimia dan sensoris bubur MP-ASI 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).
- Fatimah, P. S., Nasution, E., & Aritonang, E. Y. (2014). Uji daya terima dan nilai gizi biskuit yang dimodifikasi dengan tepung kacang merah. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 2(6), 1-7.
- Fitri, R. R., & Asih, E. R. (2018). Pemanfaatan ikan gabus (*Channa striata*) dan tomat (*Lypersion esculentum mill*) sebagai penyedap rasa alami. *JPK: Jurnal Proteksi Kesehatan*, 7(2).
- Fitriani, Husain S., & Ratnawaty F. (2022). Pengaruh Lama Waktu Perendaman Umbi Gadung (*Dioscorea Hispida Dennst*) Terhadap Fisiko-Kimia Tepung Umbi Gadung. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* 8(1).
- Fitriani, La, K., & Muhammad, S.S. (2022). Pembuatan Bubur Instan Beras Merah Dengan Penambahan Tepung Kacang Merah Untuk Meningkatkan Nilai Gizi MP-ASI. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan* 6(6)

- Fitriani, S., Yusmarini, Emma R., Edo S., & Mega C.R. (2023). Karakteristik dan Profil Pasta Sagu Modifikasi Prigelatinisasi pada Suhu yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 16(2), 104-115
- Fitriani, S., Yusmarini, Y., Riftyan, E., Saputra, E., & Rohmah, M. C. (2023). Characteristics and Pasting Profile of Modified Pregelatinization Sago Starch—at Different Temperature. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 16(2), 105-116.
- Florentina, Syamsir E, Hunaefi D, Budijanto S. (2016). Teknik gelatinisasi tepung beras untuk menurunkan penyerapan minyak selama penggorengan minyak terendam. *Agritech* 36: 387-393.
- Furkon, L. A. (2014). *Mengenal Zat Gizi*. Modul Ilmu Kesehatan Gizi, 1–53.
- Gandhi, N. dan B. Singh. (2015). Study of extrusion behaviour and porridge making characteristics of wheat and guava blends. *Journal of Food Science Technology*. 52: 3030–3036.
- Godrich, J., Rose, P., Muleya, M., & Gould, J. (2023). The effect of popping, soaking, boiling and roasting processes on antinutritional factors in chickpeas and red kidney beans. *International Journal of Food Science & Technology*, 58(1), 279-289.
- Grueger B. (2013). Weaning from the breast. *Paediatr Child Health*, 18(4), 210.
- Gultom, R., & Ginting, W. M. (2018). Pengaruh Pemberian Antioksidan Butil Hidroksi Toluene (Bht) Serta Vitamin E Dan Lama Pemanasan Terhadap Karakterisasi Dan Jumlah Omega-3 Dan Omega-6 Dari Minyak Kedelai (Soybean Oil). *JIFI (Jurnal Ilmiah Farmasi Imelda)*, 1(2), 43-50.
- 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.
- Hadiat .(2013). *Gerakan Nasional Percepatan Perbaikan Gizi*. Peraturan Presiden RI.
- Hadiningsih N. (2004). *Optimasi Formula Makanan Pendamping ASI dengan Menggunakan Response Surface Methodology* Tesis. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor.
- Hakim, A. L., & Sutarsi, I. T. (2014). Kualitas Fisik Tepung Sukun Hasil Pengeringan Dengan Oven Microwave. *Berkala Ilmiah Teknologi Pertanian*, 1(1), 1–5.
- Handayani, A., Widowati, E. H., Sriyanto, S., Zuhri, M., & Haryanto, H. (2015). Karakterisasi Tepung Jagung dari Tiga Varietas Jagung Hibrida dengan Variasi Lama Perendaman. *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*, 13(2), 177-186.
- Hardani, N., & Murdiya, F. (2019) Karakteristik Pengujian Tegangan Tembus Arus Bolak Balik (Ac) Pada Minyak Kedelai (Soybean Oil) Sebagai Alternatif Isolasi Cair. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Teknik dan Sains*, 6, 1-10.
- Hardiyanti, N. K., & Nisah, K. (2019). Analisis Kadar Serat Pada Bakso Bekatul Dengan Metode Gravimetri. *Amina*, 1(3), 103-7.
- Hariwan, P., Kholil, M., & Gadissa, A. A. N. (2015). Analisa Pengambilan Keputusan pada Penentuan Cairan Antiseptik Tangan yang Terbaik

- dengan Metode Analytical Hierarchy Process (Ahp)(Studi Kasus: Laboratorium Mikrobiologi PT. Sandoz Indonesia). *Penelitian Dan Aplikasi Sistem Dan Teknik Industri*, 9(2), 182845.
- Hayat, I., Ahmad, A., Ahmed, A., Khalil, S. dan Gulfraz, M. (2014). Exploring the potential of red kidney beans (*Phaseolus vulgaris*L.) to develop protein based product for food applications. *Journal of Animal & Plant Science*24 (3).
- Herlinda, S. Al, Karneta, R., Kahfi, A. N., & Aluyah, D. C. (2018). Fortifikasi dari kedelai (*Glicine max* L Merr) pada formula tortilla jagung. *Seminar Nasional Lahan Suboptimal*, 0(0), 465–472.
- Hidayat, A., Wahab, D., dan Sadimantara, M. S. (2016). Pengaruh Lama Pengukusan dan Suhu Penggorengan Vakum Terhadap Penilaian Organoleptik dan Nilai Gizi Keripik Bonggol Pisang Kepok. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan* 1(2), 159-166.
- Hidayat, B., Akmal, S., & Suhada, B. (2016). Penambahan Tapioka untuk Memperbaiki Kualitas Tanak Beras Analog Jagung Metode Granulasi dalam Rangka Pengembangan Pangan Fungsional Berbasis Bahan Lokal. In *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian*.
- Huda, T. dan Hapsari TP. (2015). Mempelajari Pembuatan Nugget Kacang Merah. *Jurnal Teknologi Pangan*, Vol. 6 No. 1.
- Husain, N., & Engelen, A. (2020). Karakteristik bubur MP-ASI instan berbahan dasar tepung beras merah dengan penambahan ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera* Lam). *Journal Of Agritech Science (JASc)*, 4(1), 30-42.
- Imanningsih, N. (2012). Profil gelatinisasi beberapa formulasi tepung-tepungan untuk pendugaan sifat pemasakan. *Penel Gizi Makan*, 35(1): 13-22
- Irmawati, F.M., D. Ishartani, dan D.R. Affandi. (2014). Pemanfaatan tepung umbi garut (*Maranta arundinacea* L.) sebagai pengganti terigu dalam pembuatan biskuit tinggi energi protein dengan penambahan tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.). *J. Teknosains Pangan*.
- Jamal, B. F. (2022). *Analisis Kandungan Albumin pada Ikan Gabus (Channa striata) dengan Ukuran Berbeda pada Habitat Sungai dan Rawa di Kabupaten Marowali/*. Skripsi. Universitas Bosowa.
- Jung, H. N. (2020). Physicochemical properties of domestic rice variety according to pregelatinization. *Korean Journal of Food Preservation*, 27(5), 574-581.
- Karimah, F. N., Bintoro, V. P., & Hintono, A. (2019). Karakteristik fisikokimia dan mutu hedonik bubur MP-ASI instan dengan variasi proporsi tepung ubi jalar ungu dan kacang hijau. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 309-314.
- Khoo, H. E., Azlan, A., & Ismail, A. (2015). *Sauropus androgynus* Leaves for Health Benefits: Hype and the Science. *The Natural Products Journal*, 5, 115–123.
- Kim, A. N., Rahman, M. S., Lee, K. Y., & Choi, S. G. (2021). Superheated steam pretreatment of rice flours: Gelatinization behavior and functional properties during thermal treatment. *Food Bioscience*, 41, 101013.

- Kostania, G. (2015). Pelaksanaan Pelayanan Kebidanan Komplementer Pada Bidan Praktek Mandiri Di Kabupaten Klaten. *Gaster*, 12(1), 46–72.
- Kristanti, D., Herminati, A. A., & Yuliantika, N. (2021). Karakteristik fisikokimia MP-Asi bubur MP-ASI instan berbasis mocaf dengan substitusi tepung tempe dan susu skim sebagai sumber protein. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 12-22.
- Kurnianingtyas, A., Ninna, R., & Andrei, R. (2014). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah Terhadap Daya Terima, Kadar Protein, dan Kadar Serat Pada Bakso Jantung Pisang. *E-Jurnal Pustaka Kesehatan*, 2(3), 485-491.
- Kusmini, I. I., Gustiano, R., Prakoso, V. A., & Ath-thar, M. F. (2016). *Budidaya Ikan Gabus*. Penebar Swadaya Grup.
- Kusnadi, K., & Putri, A. R. (2020). Karakteristik kimiawi dan analisis cemaran bakteri pada bubur instan berbahan baku tepung rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.). *Jurnal Konversi*, 9(1), 10.
- Laiya, N., Harmain, R. M., & Yusuf, N. (2014). Formulasi kerupuk ikan gabus yang disubstitusi dengan tepung sagu. *The NIKe Journal*, 2(2).
- Lindawati, N. Y., & Ma'ruf, S. H. (2020). Penetapan kadar total flavonoid ekstrak etanol kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) secara spektrofotometri visibel. *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 6(1), 83-91.
- Luna, P., Herawati, H., Widowati, S., & Prianto, A. B. (2015). Pengaruh kandungan amilosa terhadap karakteristik fisik dan organoleptik nasi instan. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 12(1), 1-10.
- Magan, J. B., T. F. O'Callaghan, J. Zheng, L. Zhang, R. Mandal, D. Hennessy, M. A. Fenelon, D. S. Wishart, A. L. Kelly, dan N. A. McCathy .(2019). Impact of bovine diet on metabolomic profile of skim milk and whey protein ingredients. *Metabolites*, 9(305):1-14.
- Mamuaja, C. F. dan J. C. E. Lamaega. (2015). Pembuatan Beras Analog dari Ubi Kayu, Pisang Goroho dan Sagu. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 3(2): 8-14.
- Mamuaja, C.F. (2017). *Lipida*. Unsrat Press. Manado.
- Mansoor, N. (2015). *Tahukah Anda Fakta Makanan dan Minuman yang Berbahaya*. Jakarta: Dunia Sehat.
- Marta, H., & Tensiska, T. (2016). Kajian sifat fisikokimia tepung jagung prigelatinisasi serta aplikasinya pada pembuatan bubur instan. *JP2| Jurnal Penelitian Pangan*, 1(1).
- Maruka, S. S., Siswohutomo, G., & Rahmatu, R. D. (2016). Mutu Organoleptik Mie Kering Yang Diproduksi Dari Tepung Tulang Ikan Dan Tepung Wortel Sebagai Pensebutstitusi Tepung Terigu. *Mitra Sains*, 4(1), 85-89.
- Masyanti, M. & Askar, S. (2014). Hubungan Pemberian Makanan Dini Dengan Status Gizi Bayi di Puskesmas Sauidang Makassar. *Jurnal Penelitian STIKES Nani Hasanuddin Makassar* 2 (1).
- Mayasari, R. (2015). *Kajian Karakteristik Biskuit yang dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) dan Tepung Kacang Merah Pratanak (*Phaseolus vulgaris* L.)*. Program Teknologi Pangan. Fakultas Teknik Pasundan Bandung.

- Muchtadi, T. R., dan Ayustaningwarno. (2010). *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Mufida, L., Widyaningsih, T. D., & Maligan, J. M. (2015). Prinsip Dasar MPASI Untuk Bayi Usia 6-24 Bulan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No 4.
- Munte, E. T., Lubis, L. M., & Sinaga, H. (2019). Pengaruh perbandingan tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dengan tepung labu kuning (*Cucurbita moschata*) dan suhu pengeringan terhadap sifat kimia dan sensori bubur instan. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 7(1), 28-38.
- Murni, T., Herawati, N., & Rahmayuni, R. (2014). *Evaluasi Mutu Kukis Yang Disubstitusi Tepung Sukun (Artocarpus communis) Berbasis Minyak Sawit Merah (MSM), Tepung Tempe dan Tepung Udang Rebon (Acetes erythraeus)*. Doctoral dissertation, Riau University.
- Nasution, F. A. (2022). Karakteristik Bubur Instan Berbasis Jagung Manis dan Pepaya. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 17(2), 1-9.
- Natalia, T., Hermanto, H., & Isamu, K. T. (2019). Uji Sensori, Fisik dan Kimia Kerupuk Ikan Dengan Penambahan Konsentrasi Daging Ikan Gabus (*Channa striata*) yang Berbeda. *J. Fish Protech*, 2(2), 157-164.
- Ndukwu, M. C., Dirioha, C., Abam, F. I., & Ihediwa, V. E. (2017). Heat and mass transfer parameters in the drying of cocoyam slice. *Case Studies in Thermal Engineering*, 9, 62–71.
- Njintang, YN, Mbofung CMF. (2006). Effect of precooking time and drying temperature on the physico-chemical characteristics and in-vitro carbohydrate digestibility of taro flour. *LWT* 39: 684-691.
- Noer, E. R., Rustanti, N., & Leiyla, E. (2014). Karakteristik makanan pendamping ASI balita yang disubstitusi dengan tepung ikan lele dan labu kuning. *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*, 2(2), 82-88.
- Nurhayati C dan Andayani Oktavia (2014). Teknologi Tepung Pisang Dengan Sistem Spraying Drying Untuk Biskuit. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri* Vol 25 No 1.
- Nurholis, N., Syafii, M., & Khoiri, S. (2020). Studi Warna Biji Jagung Lokal Madura Menggunakan Teknologi Imaging. *Agrovigor: Jurnal Agroekoteknologi*, 13(1), 60-69.
- Nurmavina, T. W., Soedarto, T., & Amir, I. T. (2021). Tingkat Kepuasan Petani terhadap Penggunaan Benih Jagung Hibrida di Desa Singkalan Kecamatan Balongbendo Kabupaten Sidoarjo. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh*, 8(3), 783-795.
- Okonogi, S, Kaewpinta, A, Khongkhunthian, S, Yotsawimonwat, S. (2015). Effect of rice variety on the physicochemical properties of the modified rice powders and their derived mucoadhesive gels. *Drug Discoveries & Therapeutics*. 9(3):221-228
- Oktavianasari, R. R., Damat, D., & Manshur, H. A. (2022). Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Beras Analog Berbahan Dasar Tepung Gembili (*Dioscorea aculleata*. L), Tepung Jagung (*Zea mays*, L) dan Pati

- Sagu (*Metroxylon* sp). *Food Technology and Halal Science Journal*, 5(2), 125-136.
- Paeru, R.H., dan T.Q. Dewi. (2017). *Panduan Praktis Budidaya Jagung*. Penebar Swadaya. Jakarta. Hal: 20-22.
- Pangastuti, H. A., Affandi, D. R., & Ishartani, D. (2013). Karakterisasi sifat fisik dan kimia tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dengan beberapa perlakuan pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(1).
- Pangesti, Y. D., Parnanto, N. H. R., & Ridwan, A. A. (2014). Kajian sifat fisikokimia tepung bengkuang (*pachyrhizus erosus*) dimodifikasi secara heat moisture treatment (hmt) dengan variasi suhu. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(3).
- Patria, D. G., & Sukamto, S. (2021). *Rice Science and Technology*. Literasi Nusantara.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. (2018). *Stop Stunting dengan Konseling Gizi*. Penebar Plus.Cibubur.
- Popova, A.V. (2017). Spectral characteristics and solubility of β -carotene and zeaxanthin in different solvents. *Compt. rend. Acad. bulg. Sci.*, 70 (1): 56.
- Pramesti, R. D. (2019). *Analisis Kadar Protein, Vitamin C dan Daya Terima Puding Daun Binahong (Anredera cordifolia)*. Skripsi. PKU Muhammadiyah Surakarta.
- 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.
- Putri T.K., Veronika D., Ismail A., Kurniawan A., Maxiselly Y., Irwan A.W.2015. Pemanfaatan Jenis-Jenis Pisang (Banana dan Plantain) Lokal Jawa Barat Berbasis Produk Sale dan Tepung, *Jurnal Kultivasi*, 14 (2): 63-70.
- Putri, K. D., Yusasrini, N. A., & Nocianitri, K. A. (2021). Pengaruh metode pengolahan terhadap aktivitas antioksidan dan karakteristik teh herbal bubuk daun Afrika (*Vernonia amygdalina* Delile). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 10(1), 77.
- Rahayu, A (2020). *Buku Ajar Dasar-Dasar Gizi Untuk Mahasiswa Kesehatan Masyarakat Program Reguler*. CV.Mine Depkes.
- Rahman, F., Noviasty, R., & Prabowo, S. (2021). Substitusi kacang hijau dan kacang merah pada kue cubit (alternatif pangan untuk mengatasi anemia gizi besi (Fe) pada remaja). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 6(1), 3589-3602.
- Rahman, I. G., & Sukmiwati, M. (2016). Pengaruh Metoda Pemasakan Berbeda terhadap Karakteristik Tepung Ikan Betok (*Anabas testudineus*). *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Perikanan dan Ilmu Kelautan*, 3, 1-9.
- Ratnawati, L., Desnilasari, D., Surahman, D. N., & Kumalasari, R. (2019). Evaluation of physicochemical, functional and pasting properties of soybean, mung bean and red kidney bean flour as ingredient in biscuit. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 251, p. 012026).

- Rijal, M., Natsir, N. A., Sere, I. (2019). Analisis Kandungan Zat Gizi Pada Tepung Ubi Ungu (*Ipomoea Batatas Var Ayumurasaki*) Dengan Pengeringan Sinar Matahari dan Oven. *Jurnal Biotek*, 48-57.
- Riwandi, M. Handajaningsih, dan Hasanudin. (2014). *Teknik Budidaya Jagung dengan Sistem Organik di Lahan Marjinal*. Bengkulu. UNIB Press
- Rohmah N., Kurniasih R.A. & Sumardianto. (2022). Pengaruh perbedaan metode ekstraksi terhadap karakteristik tepung tulang sotong (*Sepia sp.*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikan*. Volume 4. No 1.
- Rosyidi, M., & Fahrudin, A. (2022). Design And Construction Of Cabinet Dryer With Variation Of Blower Speed Using Charcoal Combustion On Chilli Plants. *Procedia of Engineering and Life Science*, 3.
- Rusmarilin, H., Muhammad, S.S. dan Irfan, S.T. (2017). Studi pembuatan minuman serat alami yang kaya β -karoten. *Agritech*, 1 (1): 45.
- Sallsabila, P. (2020) *Pengaruh Suplementasi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L*) pada Mie Basah Terhadap Mutu Organoleptik dan Kandungan Gizi Sebagai Pangan Alternatif Cemilan Sehat*. Skripsi. Universitas Perintis Indonesia.
- Salmatia, S., Isamu, K. T., & Sartinah, A. (2020). Pengaruh Proses Perebusan dan Pengukusan Terhadap Kandungan Albumin dan Proksimat Ikan Gabus (*Channa Striata*). *J. Fish Protech*, 3(1), 67-73.
- Santoso, U. (2014). *Katuk, tumbuhan multi khasiat*. Badan Penerbit Fakultas Pertanian Unib. Bengkulu.
- Sari DK, Rosidi A, Rahmawati H. (2017). Profil albumin dan betakaroten formula bayi instan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 20(3): 600-606.
- Sari, D.K., Marliyati, S.A., Kustiyah, L., Khomsan, A. dan Gantohe, T.M.T., (2014). Uji organoleptik formulasi biskuit fungsional berbasis tepung ikan gabus (*Ophiocephalus striatus*), *Agritech*. 34(2), 120–125.
- Satyaningtyas, E., & Estiasih, T. (2014). Roti tawar laktogenik, perangsang asi, berbasis kearifan lokal daun katuk (*Sauropus androgynus (L) Merr*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(1): 121-131.
- Shankaranarayanan, J., Arunkanth, K. and Dinash K.C. (2018). Beta carotene - therapeutic potential and strategies to enhance its bioavailability. *Nutri Food Sci Int J*, 7(4): 555716.
- Sinaga, N. (2020). *Pengaruh Variasi Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L*) Terhadap Mutu Fisik Dan Mutu Kimia Cheese Stick*. Skripsi. Polteknik Kesehatan Medan.
- Suarni, & Yasin, M. (2019). Jagung sebagai Sumber Bahan Pangan Fungsional. *IPTEK Tanaman Pangan*, 6(1), 181–193.
- Subarkah, T. dan Nursalam. (2016). Pola Pemberian Makan Terhadap Peningkatan Status Gizi pada Anak Usai 1 – 3 Tahun (Feeding Pattern Toward the Increasing of Nutritional Status in Children Aged 1–3 Years). *Jurnal Injec*, Hal.146–154
- Suharti, S., Sulastri, Y., & Alamsyah, A. (2019). The Effect of NaCl Soaking Time and Drying Time on The Quality of Belitung Taro Flour (*Xanthosoma sagittifolium*). *Pro Food*, 5(1), 402-413.

- Sukainah, A. (2017). *Modifikasi Tepung Jagung dengan Fermentasi*. Karya Ilmiah Dosen. Universitas Negeri Makassar.
- 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).
- Sulthoniyah STM, Sulistiyati TD, Suprayitno E (2013) Pengaruh suhu pengukusan terhadap kandungan gizi dan organoleptik abon ikan gabus (*Ophiocephalus striatus*). *THPi Student J*, 1:33–45
- Sundari, D. (2015). *Pengaruh Proses Pemasakan terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein*. Media Litbangkes. Jakarta.
- Susilawati, B. S., Syam, H., & Fadhilah, R. (2018). Pengaruh modifikasi tepung jagung prigelatinisasi terhadap kualitas cookies. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 4, 27-48.
- Sutarto, S. T. T., Mayasari, D., & Indriyani, R. (2018). Stunting, Faktor Resikodan Pencegahannya. *Agromedicine Unila*, 5(1), 540-545.
- Syafitri, D., & Noer, E. R. (2016). *Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Gabus dan Labu Kuning terhadap Kandungan Zat Gizi dan Tingkat Kesukaan Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) Bubur Instan*. Doctoral dissertation, Diponegoro University.
- Syafutri MI, Syaiful F, Lidiasari E, Saputra JM. (2021). Sifat fisikokimia dan sensoris tortilla dengan penambahan tepung kacang merah. *Prosiding Seminar Nasional Lahan Suboptimal ke-9*: 365-375
- Tamrin, R., & Pujilestari, S. (2016). Karakteristik bubur MP-ASI instan berbahan dasar tepung garut dan tepung kacang merah. *Jurnal Konversi*, 5(2), 49-58.
- Tiwari, Rina., Ausman, M Lynne., & Agho, Kingsley Emwinyore. (2014). Determinants of Stunting and Severe Stunting among Under-Fives: Evidence from The 2011 Nepal Demographic and Health Survey. *BMC Pediatrics*. 14(239): 1-15.
- Trihono, T., Atmarita, A., Tjandrarini, D. H., Irawati, A., Nurlinawati, I., Utami, N. H., & Tejayanti, T. (2015). *Pendek (stunting) di Indonesia, masalah dan solusinya*. Lembaga Penerbit Badan Litbangkes.
- Utama, C.S., Sulistiyanto, B., Kismiati, S. (2017). The effects of water addition and steaming duration on starch composition of wheatpollard. *Reaktor*17(4): 220-224.
- Utama, C.S., Zuprizal, Hanim, C., Wihandoyo. (2018). Isolasi dan identifikasi bakteri asam laktat selulolitik yang berasal dari jus kubis terfermentasi. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 7 (1): 1–6.
- Vakum, P. (2014). Penentuan Waktu dan Suhu Pengeringan Optimal Terhadap Sifat Fisik. *Jurnal Litbang Industri*, 4(2), 105-114.
- 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*.
- Widaryati, R. (2019). Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) menurunkan kejadian Stunting pada Balita di Kabupaten Sleman. *Jurnal KITA*, 3(2), 23–28.

- Widiantara, T., Arief, D. Z., & Yuniar, E. (2018). Kajian perbandingan tepung kacang koro pedang (*Canavalia ensiformis*) dengan tepung tapioka dan konsentrasi kuning telur terhadap karakteristik cookies koro. *Pasundan Food Technology Journal*. 5(2), 146-153.
- Widowati, S., Herawat, H., Mulyani, E. S., Yuliwardi, F., & Muhandri, T. (2014). Pengaruh perlakuan heat moisture treatment (HMT) terhadap sifat fisiko kimia dan fungsional tepung beras dan aplikasinya dalam pembuatan bihun berindeks glikemik rendah. *Indonesian Journal of Agricultural Postharvest Research*, 11(2), 59-66.
- Yuniarti, D. W., Sulistiyati, T. D., & Suprayitno, H. E. (2013). *Pengaruh suhu pengeringan vakum terhadap kualitas serbuk albumin ikan gabus (Ophiocephalus striatus)*. Doctoral dissertation, Brawijaya University.
- 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.
- Zhou, S., S. Seo., I. Alli and Y. W. Chang. (2015). Interactions of Caseins with Phenolic Acids Found in Chocolate. *Food Research International*. 74: 177-184.