

DAFTAR PUSTAKA

- Adani, F. Y., dan Nindya, T. S. 2017. Perbedaan Asupan Energi, Protein, Zink, dan Perkembangan pada Balita Stunting dan non Stunting. *Amerta Nutrition*. 1(2): 46.
- Adistiana, V. A. 2016. Formulasi Tepung Jagung Putih (*zea mays l.*) dan Tepung Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata l. walp*) pada pembuatan *flakes*. Universitas SAHID Jakarta. Jakarta
- Agustin, R. Estiasih, T. dan Wardani, A.K. 2017. Penurunan Oksalat Pada Proses Perendaman Umbi Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*). Di Berbagai Konsentrasi Asam Asetat. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 18 (3): 191-200.
- Aini, N., Hariyadi, P., Muchtadi, T. R., dan Andarwulan, N. 2009. Hubungan Sifat Kimia Dan Rheologi Tepung Jagung Putih Dengan Fermentasi Spontan Butiran Jagung. In *Forum Pascasarjana*. 32(1): 33-43.
- Alamsyah, D., Mexitalia, M., Margawati, A., Hadisaputro, S., & Setyawan, H. 2017. Beberapa Faktor Risiko Gizi Kurang dan Gizi Buruk pada Balita 12-59 Bulan (Studi Kasus di Kota Pontianak). *Jurnal Epidemiologi Kesehatan Komunitas*. 2(1): 46-53.
- Alpandari, H., Prakoso, T., Astuti, A., dan Mulyono, M. 2022. Pemanfaatan Isolat Bakteri Tongkol Jagung Sebagai Bioaktivator Alami Dalam Pengomposan Tongkol Jagung (*Zea mays*). *Muria Jurnal Agroteknologi (MJ-Agroteknologi)*, 1(1): 1-7.
- Ambarsari, I., Endrasari, R., & Hidayah, R. 2020. Kandungan Nutrisi Dan Kualitas Sensoris Produk Minuman Sereal Sarapan Berbasis *Flakes* Jagung, Jali, Dan Sorgum *Nutritional And Sensory Quality Of Breakfast Cereal*. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. 17(2): 108-116.
- Ambarsari, I., Endrasari, R., dan Hidayah, R. 2020. Kandungan Nutrisi dan Kualitas Sensoris Produk Minuman Sereal Sarapan Berbasis *Flakes* Jagung, Jali, dan Sorgum *Nutritional And Sensory Quality Of Breakfast Cereal*. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. 17(2): 108-116.
- Amelia, V. A. 2023. Pengaruh Formula Tepung Komposit Jagung (*Zea mays*), Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*), dan Wortel (*Daucus carota*) Terhadap Karakteristik *Flakes*. Disertasi. Universitas Andalas: Padang.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar., dan D. Herawati. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.
- Anggara, I., C. Caesaria., Y. Anelindha., A. Muhama., S. Rizky., L. Hashina., A. Trias., P. Retna., Mardianti., dan D. Zahryanti. 2011. Sereal Dengan Bahan Dasar Singkong. *Jurnal Fakultas Farmasi, Universitas Padjajaran*. Bandung. 1(1): 1-9.
- Anggraeni, M. C., Nurwantoro, N., dan Abduh, S. B. M. 2016. Sifat Fisikokimia Roti yang Dibuat dengan Bahan Dasar Tepung Terigu yang Ditambah Berbagai Jenis Gula. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 6(1).
- Annur, R., Jurnal, Y. D., Chundrayetti, E., & Sayoeti, Y. 2019. Pengamatan Jangka Panjang Remaja dengan Gizi Buruk Tipe *Marasmus Kwashiorkor*

- dan Short Bowel Syndrome et causa Perforasi Yeyunum*. Jurnal Kesehatan Andalas. 8(2): 460-467.
- AOAC. 2010. *Official Methods of Analysis of The Association of The Official Analytica Chemist*. Washington: Benjamin Franklin Station.
- AOAC. 2016. *Official Methods of Analysis of The Association of The Official Analytical Chemistry International 20th Edition*. Arlington : AOAC Inc.
- Ardianto. 2015. Buku Pintar Ikan Gabus. Flash Books. Yogyakarta.
- Ardiyani, N. P. S., Nurali, E. J., dan Luluhan, L. E. 2021. Karakteristik Sensoris dan Kimia *Flakes* dari Tepung Komposit Pisang Goroho (*Musa acuminata L*), Ubi Jalar Kuning (*Ipomea batatas L*) dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L*). Jurnal Teknologi Pertanian (*Agricultural Technology Journal*). 12(1): 18-29.
- Aridiyah, F. O., Rohmawati, N., dan Ririanty, M. 2015. 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*). Pustaka Kesehatan. 3(1): 163-170.
- Arief, R. W., & Asnawi, R. 2009. Kandungan Gizi Dan Komposisi Asam Amino Beberapa Varietas Jagung. Jurnal Penelitian Pertanian Terapan. 9(2): 61-66.
- Astuti, M., Murdiati, A., & Marsono, Y. 2015. Kadar Serat Pangan Dan Daya Cerna Pati Nasi Merah Yang Diperkaya Kappa-Karagenan Dan Ekstrak Antosianin Dengan Variasi Metode Pengolahan. Prosiding. Seminar Nasional & Internasional. 207-214.
- Astuti, S., Suharyono, A. S., dan Anayuka, S. T. A. 2018. Sifat Fisik dan Sensori *Flakes* Pati Garut dan Kacang Merah Dengan Penambahan Tiwul Singkong. Jurnal Penelitian Pertanian Terapan. 1 (1): 1-12.
- Audu SS, Aremu MO. 2011. *Effect Of Processing On Chemical Composition Of Red Kidney Bean (Phaseolus vulgaris L.) Flour*. PJN 10(11):1069-1075.
- Auliah, A. 2012. Formulasi Kombinasi Tepung Sagu dan Jagung Pada Pembuatan Mie. Jurnal Chemica. 13(2): 33-38.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2011. Pengawas Klaim Dalam Label dan Iklan Pangan Olahan. Jakarta : Badan pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 3451-2011 Tapioka. Badan Standardisasi Nasional : Jakarta.
- Balai Penelitian Tanaman Serealia. 2020. Jagung Ungu. Tersedia pada: <http://balitsereal.litbang.pertanian.go.id/jagung-ungu/>. (Diakses pada tanggal 9 Februari 2024).
- Bening, S., A. Margawati dan A. Rosidi. 2016. Asupan Gizi Makro dan Mikro sebagai Faktor Risiko Stunting Anak Usia 2-5 Tahun di Semarang. Medica Hospitalia. 4(1): 45-50.

- Bisma, R., Nerisafitra, P., & Utami, A. W. 2021. Perancangan Sistem Perhitungan Kebutuhan Kalori Sebagai Pendamping Gaya Hidup Sehat. *Journal of Emerging Information System and Business Intelligence (JEISBI)*. 2(4).
- BKKBN. 2018. Survei Demografi dan Kesehatan Indonesia 2017: Kesehatan Reproduksi Remaja.
- Budi, F. S., Hariyadi, P., Budijanto, S., dan Syah, D. 2013. Teknologi Proses Ekstrusi untuk Membuat Beras Analog (*Extrusion Process Technology of Analog Rice*). *Jurnal Pangan*. 22(3): 263-274.
- Busono Galang, S., Atmaka, W., dan Anam, C. 2013. Kajian Sifat Kimiawidan Sensori Mi Instan Dengan Substitusi Tepung Bekarul Beras Merah dan Tepung Ubi Jalar Kuning. Naskah Publikasi Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Negeri Sebelas Maret: Surakarta.
- Caesarina, I., dan Estiasih, T. 2016. Beras Analog dari Garut (*Maranta arundinaceae*): Kajian Pustaka *Artificial Rice from Arrowroot (Maranta arundinaceae): A Review*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 4(2): 498-504.
- Canti, M., Anggrahini, S., dan Triwitono, P. 2018. Peningkatan Kandungan Protein Mi Instan dari Substitusi Tepung Jagung dengan Tepung Kacang Hijau. *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*. 2(1): 1.
- Colombo, R., Ferron, L., dan Papetti, A. 2021. *Colored corn: An up-date on metabolites extraction, health implication, and potential use*. *Molecules*. 26(1): 199.
- Darianto, D., Nasution, A., dan Idris, M. 2021. Analisis Temperatur Pada Proses Extruding Pelet Apung. *Journal Of Mechanical Engineering Manufactures Materials And Energy*. 5(2): 179-186.
- De Garmo, E. D., W. G. Sullivan dan J. R. Canada. 1984. *Engineering Economics*. Mc. Millan Publishing Company: New York.
- Debora, F., Susilawati, S., Fibra Nurainy, F., dan Astuti, S. 2023. Formulasi Tepung Kacang Merah Dan Tapioka Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Sensori Bakso Analog Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*. 2(1): 10-22.
- Depkes. 2018. Riset Kesehatan Dasar Tahun 2017. Departemen Kesehatan Republik Indonesia: Jakarta.
- Diyah, N. W., Ambarwati, A., Warsito, Niken, G. M. G., Heriwiyanti, E. T., Windysari, R., Prismawan, D., Hartasari, R. F., dan Purwanto. (2016). *Jurnal Farmasi Dan Ilmu Kefarmasian Indonesia*. 3(2): 67-73.
- Dwi Arifiyanti, A., Mardiyati, N. L., dan Gz, S. 2016. Hubungan Asupan Energi Dan Lemak Dengan Status Gizi Pada Remaja Putri Di Pondok Pesantren Ta'mirul Islam Surakarta. Disertasi. Universitas Muhammadiyah Surakarta : Surakarta.
- Dwi, E., dan Faridah, A. 2019. Pengembangan Produk Sala Lauak dengan Teknik Gelatinisasi. *Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora*. 8(2): 259-267.
- Elsera, C., Murtana, A., Sawitri, E., dan Oktaviani, U. S. 2021. Faktor Penyebab Kekurangan Energi Kronik (Kek) Pada Ibu Hamil: *Study Literature*. Prosiding. University Research Colloquium. 985-988.

- Ernalina, Y., Dwi Utari, L., . S., dan Restuastuti, T. 2018. *Different Intakes of Energy and Protein in Stunted and Non-stunted Elementary School Children in Indonesia*. *KnE Life Sciences of Journal*. 4(4): 556.
- Fauzan, F. 2015. Formulasi *Flakes* Komposit Dari Tepung Talas, Tepung Tempe, dan Tapioka. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fauzi M., NFN. Giyarto, Lindriati, T., Paramashinta H. 2019. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik *Flake* Berbahan Tepung Jagung (*Zea mays L.*), Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus*) dan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. 16 (1): 31 – 43
- Febrianto, A., Basito, B., dan Anam, C. 2014. Kajian Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Tortilla Corn Chips Dengan Variasi Larutan Alkali Pada Proses Nikstamalisasi Jagung. *Jurnal Teknosains Pangan*. 3(3).
- Febrianty, K., Widyaningsih, T. D., Wijayanti, S. D., Nugrahini, N. I. P., dan Maligan, J. H. 2015. Pengaruh Proporsi Tepung (Ubi Jalar Terfermentasi: Kecambah Kacang Tunggak) dan Lama Perkecambahan Terhadap Kualitas Fisik dan Kimia *Flake*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(3): 828.
- Firdausy, N., Rosida, D. F., dan Winarti, S. 2023. Karakteristik Kimia *Flakes* dengan Proporsi Tepung Jagung dan Tepung Kacang Tunggak yang Diperkaya Dengan Minyak Biji Bunga Matahari. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 11(1).
- Gisca, B. I. D., dan A. Rahayuni. 2012. Penambahan Gembili Pada *Flakes* Jewawut Ikan Gabus Sebagai Alternatif Makanan Tambahan Anak Gizi Kurang. *Journal of Nutrition College*. 2 (4): 505-513.
- Gita, R. S. D., dan Danuji, S. 2018. Studi Pembuatan Biskuit Fungsional dengan Substitusi Tepung Ikan Gabus dan Tepung Daun Kelor. *BIOEDUSAINS: Jurnal Pendidikan Biologi dan Sains*. 1(2): 155-162.
- Gloria, J. S., Wisaniyasa, N. W., dan Yusa, N. M. 2022. Pengaruh Perbandingan Tepung Beras Merah (*Oryza nivara L.*) dan Tepung Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Terhadap Karakteristik *Flakes*. *Itepa: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*. 11(2): 350-361.
- Gultom, R. J., Sutrisno, S., & Budijanto, S. 2014. Optimasi Proses Gelatinisasi Berdasarkan Respon Surface Methodology Pada Pencetakan Beras Analog Dengan Mesin *Twin Roll*. *Indonesian Journal of Agricultural Postharvest Research*. 11(2): 67-79.
- Hanawati, R. F. 2011. Proses Produksi *Flakes* Kaya Antioksidan sebagai Alternatif Diversifikasi Ubi Jalar Ungu. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Handayani, A. M., Subaktilah, Y., Brilliantina, A., & Mayasari, A. 2022. *Antioxidant Activity and Chemical Characteristics of Shark Fish Meatball With Various Adding Green Mustard Pure and Tapioca Flour*. *Jurnal Ilmiah Inovasi*. 22(3): 269-276.
- Hardiyanti, K., dan Rais, M. 2016. Pengaruh Substitusi Tepung Jagung (*zea mays L*) dalam Pembuatan Cookies. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 2(2): 123-128.

- Haris, H., & Nafsiyah, I. 2019. Formulasi campuran limbah ikan dan ikan rucah terhadap kandungan dan daya cerna protein tepung ikan. *Majalah Biam*. 15(2): 82-93.
- Haris, H., & Nafsiyah, I. 2019. Formulasi Campuran Limbah Ikan Dan Ikan Rucah Terhadap Kandungan Dan Daya Cerna Protein Tepung Ikan. *Majalah Biam*. 15(2): 82-93.
- Harisina, A. A., Adi, A. C., dan Farapti, F. 2017. Pengaruh Substitusi Buah Sukun (*Artocarpus Communis*) Dan Kacang Hijau (*Vigna Radiata*) Terhadap Daya Terima Dan Kandungan Protein *Flakes*. *Media Gizi Indonesia*. 11(1): 77-85.
- Hariwan, P. 2016. Analisa Pengambilan Keputusan Pada Penentuan Cairan Antiseptik Tangan Yang Terbaik Dengan Metode *Analytical Hierarchy Process* (AHP). Universitas Mercu Buana. Jakarta.
- Harry, S. S., Sabtu, B., dan Malelak, G. E. 2019. *Quality Of Culled Laying Chicken Dendeng (Thin Dry Meat) Giling By Adding Banana Flower And Grated Coconut*. *Journal of Tropical Animal Science and Technology*. 1(1): 40-48.
- Haryanto, H. (2019). Budi Daya Ikan Gabus dan Keampuhannya. Laksana. Yogyakarta.
- Herawati, H. 2010. Potensi Pengembangan Produk Pati Tahan Cerna Sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian*. 30(1): 31-39.
- Herman dan Joetra, W. 2015. Pengaruh Garam Dapur (NaCl) Terhadap Kembang Susut Tanah Lempung. *Jurnal Momentum*. 17(1):13-20.
- Hidana, R., Simanjuntak, R. R., dan Lestari, Y. N. 2022. Bagaimana Status Menarche Berpengaruh Terhadap Status Gizi serta Tingkat Kecukupan Energi dan Zat Gizi Remaja Putri?. *Nutrizione: Nutrition Research And Development Journal*. 2(1) :19-35.
- Ilfada, D. N. E., Rahmah, J., Mariana, M., Sari, M., dan Rahayu, S. 2024. Mempertahankan Nutrisi Protein Melalui Bahan Makanan Nabati Untuk Meningkatkan Status Gizi Masyarakat. *Jurnal Inovasi Global*. 2(1): 140-152.
- Imam, R. H., Primaniyarta, M., dan Palupi, N. S. 2014. Konsistensi Mutu Pilus Tapioka: Identifikasi Parameter Utama Penentu Kerenyahan. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*. 1(2): 91-99.
- Imaningsih, N. 2012. Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan Untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. *Jurnal Panel Gizi Makanan* 35(1): 13-22.
- Insania, K., Mulyo, G. P. E., Judiono, J., Rosmana, D., & Fitria, M. 2024. *Bean Flakes* Berbahan Dasar Tepung Kacang Hijau Dan Tepung Kacang Kedelai Sebagai Alternatif Sarapan Sumber Protein Dan Tinggi Serat. *Jurnal Gizi dan Dietetik*. 3(1): 12-20.
- Iqbal, A., Pintor, K. T., dan Lisiswanti, R. 2015. Manfaat Tanaman Kacang Merah dalam Menurunkan Kadar Glukosa Darah. *Jurnal Majority*. 4(9): 149–152.
- Iriyani, D., dan Nugrahani, P. 2017. Status Kandungan Vitamin C Beberapa Sayuran Daun Hasil Budidaya Pertanian Perkotaan di Surabaya. *Berkala Ilmiah Agroteknologi-PLUMULA*. 5(2).

- Jumanah, J., Windrati, W. S., dan Maryanto, M. 2018. Karakterisasi Sifat Fisik, Kimia Dan Sensoris Bihun Berbahan Tepung Komposit Ganyong (*Canna edulis*) dan kacang hijau (*Vigna radiata*). Jurnal Agroteknologi. 11(02): 128-138.
- Karneta, R., Rejo, A., Priyanto, G., dan Pambayun, R. 2014. Profil Gelatinisasi Formula Pempek "Lenjer". Jurnal Dinamika Penelitian Industri. 25(1): 13-22.
- Kemenkes RI. 2018. Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS). Jakarta.
- Kemenkes RI. 2023. Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS). Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan RI. Jakarta.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2019. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 : Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia. Kemenkes. Jakarta.
- Kementerian Kesehatan. 2019. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 28 tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi yang dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia. Jakarta : Kementerian Kesehatan.
- Khairunnisa, K., Harun, N., dan Rahmayuni, R. 2018. Pemanfaatan tepung talas dan tepung kacang hijau dalam pembuatan *flakes*. Sagu. 17(1): 19-28.
- Kosutić, M., Filipović, J., Pezo, L., Plavšić, D., dan Ivkov, M. 2016. *Physical and sensory properties of corn flakes with added dry residue from wild oregano distillation*. Journal of the Serbian Chemical Society. 81(9): 1013-1024.
- Kresnatita, S., dan Oemar, O. 2020. Pelatihan Diversifikasi Produk Olahan Jagung Manis Di Kelurahan Kalampangan Kota Palangka Raya. Pengabdian Kampus: Jurnal Informasi Kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat. 7(1): 23-29.
- Kumala, I., W. 2020. Pengaruh Proporsi Tepung Talas Termodifikasi Dan Tepung Kacang Tunggak Dengan Penambahan Natrium Bikarbonat (Nahco3) Terhadap Sifat Fisikokimia *Flakes*. Skripsi. UPN Veteran Jawa Timur : Surabaya.
- Kumalasari, R., Setyoningrum, F., dan Ekafitri, R. E. 2015. Karakteristik Fisik dan Sifat Fungsional Beras Jagung Instan Akibat Penambahan Jenis Serat dan Lama Pembekuan *Physical Characteristics and Functional Properties of Instant Corn Rice due to the Addition of Fiber Type and Duration of Freezing*. Jurnal Pangan. 24(1): 37-48.
- Kurniasih, A. 2016. Daya Patah Dan Daya Terima *Flakes* Jagung Yang Disubstitusi Tepung Jantung Pisang (Publikasi Ilmiah). Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Kusmini, I. I., Gustiano, R., Prakoso, V. A., dan Ath-thar, M. F. 2016. Budidaya Ikan Gabus. Penebar Swadaya Grup. Bogor.
- Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan : Komponen Makro. PT. Dian Rakyat : Jakarta.
- Kusriningrum. 2010. Perancangan Percobaan. Universitas Airlangga. Surabaya.

- Kusumawardani, A., Sari, R. A., & Novaria, A. A. 2023. *Nutritional Characteristics of White Bread Banana Horn Flour (Musa Paradisiaca) with the Addition of Fragrant Pandan Leaf Extract (Pandanus Amaryllifolius-Roxb) as an Alternative Source of Carbohydrates and Protein. Formosa Journal of Sustainable Research.* 2(11): 2775-2792.
- Lao, F., Sigurdson, G. T., dan Giusti, M. M. 2017. *Health benefits of purple corn (Zea mays L.) phenolic compounds. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety.* 16(2): 234-246.
- Laurus, G., Fatimah, S. N., dan Gurnida, D. A. 2016. *Pattern of Energy and Protein Intake among Stunted Children Aged 3–5 Years in Jatinangor. Althea Medical Journal.* 3(3): 364–370.
- Lekahena, V, N, J. 2016. Pengaruh Penambahan Penambahan tapioka Terhadap Komposisi Gizi dan Evaluasi Sensori Nugget Daging Ikan Madidihang. *Jurnal Ilmiah Agribisnis dan Perikanan.* 9(1):1-8.
- Lestari, T. A., Fitrilia, T., Rohmayanti, T., dan Hastuti, A. 2023. Analisis Kadar Kalsium dan Serat Pangan Bubur Instan Lansia Berbasis Kacang-Kacangan. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal.* 5(1): 1-5.
- LiuX, Bao Z, Jun X, Dan-Zhuo, M.,Yong-Jia Y, Zheng-Wu. 2017. *Rapid Determination of The Crude Starch Content of Coix seed andComparing The pasting and Textural properties of The Starches.* Starch69: 1-8.
- Lombu, W. K., Wisaniyasa, N. W., & Wiadnyani, A. S. 2018. Perbedaan Karakteristik Kimia Dan Daya Cerna Pati Tepung Jagung Dan Tepung Kecambah Jagung (*Zea mays L.*). *Jurnal ITEPA Vol,* 7(1) : 43
- Marta, H., dan Tensiska, T. 2016. Kajian Sifat Fisikokimia Tepung Jagung Prigelatinisasi Serta Aplikasinya pada Pembuatan Bubur Instan. *JP2| Jurnal Penelitian Pangan.* 1(1).
- Mesquita, C. D. B., Leonel, M., dan Mischan, M. M. 2013. *Effects Of Processing On Physical Properties Of Extruded Snacks With Blends Of Sour Cassava Starch And Flaxseed Flour. Food Science And Technology.* 33(3): 404-410.
- Muchlisiyah, J., Prasmita, H. S., Estiasih, T., Laeliocattleya, R. A., dan Palupi, R. 2016. Sifat Fungsional Tepung Ketan Merah Prigelatinisasi. *Jurnal Teknologi Pertanian.* 17(3): 195-202.
- Mulyani, T., Djajati, S., dan Rahayu, L. D. 2015. Pembuatan cookies bekatul (kajian proporsi tepung bekatul dan tepung mocaf) dengan penambahan *margarine*. *Jurnal Rekapangan.* 9(2): 1-8.
- Nadimin, N., Nurjaya, N., dan Lestari, R. S. 2018. Daya Terima Terhadap Jajanan Lokal Sulawesi Selatan Substitusi Tepung Ikan Gabus (*Channa striata*). *AcTion: Aceh Nutrition Journal.* 3(2): 141–148.
- Ni`mah Khoirun, dan Nadhiroh, S. R. 2015. Faktor yang Berhubungan dengan Kejadian Stunting pada Balita. *Media Gizi Indonesia.* 10(1): 13–19.
- Ningrum, D., Lindayani, E., Faozi, A., Ma`ruf, N. M., dan Fauziyah, R. N. 2023. Peningkatan Pengetahuan Ibu tentang Makanan Sehat untuk Mencegah Stunting pada Anak Usia Dini. *Jurnal Pendidikan Tambusai.* 7(1): 12-19.

- Ningrum, P. L., Nainggolan, R. J., dan Ridwansyah. 2014. Pengaruh Konsentrasi Bubuk Bawang Putih Dan Garam Dapur (NaCl) Terhadap Mutu Tahu Selama Penyimpanan Pada Suhu Kamar. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. (3):40-46.
- Noviyanti, R. D., dan Marfuah, D. 2017. Hubungan pengetahuan Gizi, Aktivitas fisik, dan Pola Makan Terhadap Status Gizi Remaja Di Kelurahan Purwosari Laweyan Surakarta. *The 6th University Research Colloquium (URECOL)*. 421-426.
- Nugroho, D. K. S., dan Noviasari, N. A. 2023. Analisis Faktor Pengetahuan, Sikap, Dan Perilaku Pencegahan Kurang Energi Kronis Di Pos Pelayanan Terpadu Remaja Rw 01 Kelurahan Tlogosari Kulon. *Indonesian Journal of Public Health*. 1(1): 54-63.
- Nurani, S., dan Yuwono, S. S. 2014. Pemanfaatan Tepung Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*) Sebagai Bahan Baku Cookies (Kajian Proporsi Tepung dan Penambahan Margarin). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(2): 50-58.
- Nuryani, N. 2019. Gambaran Pengetahuan, Sikap, Perilaku dan Status Gizi Pada Remaja di Kabupaten Gorontalo. *Jurnal Dunia Gizi*.2(2): 63.
- 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.
- Palupi, N. S., Kusnandar, F., & Lestari, O. A. 2015. Nilai Biologis Mi Kering Jagung Yang Disubstitusi Tepung Jagung Termodifikasi Melalui Heat Moisture Treatment. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 26(1): 9-16.
- Pangastuti, H. A., & Permana, L. 2021. Pengukuran pati resisten tipe 5 secara in vitro pada nasi uduk. *Jurnal Pengolahan Pangan*. 6(2): 42-48.
- Papunas, M. E., Djarkasi, G. S., dan Moningka, J. C. 2013. Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris *Flakes* Berbahan Baku Tepung Jagung (*Zea mays L*), Tepung Pisang Goroho (*Musa acuminata, sp*) dan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiates*). *Jurnal Universitas Sam Ratu Lagi*. 3: 1-10.
- Paramita, A. H., dan Putri, W. D. R. 2015. Pengaruh penambahan tepung benguang dan lama pengukusan terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik flake talas. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(3): 1071-1082.
- Paramita, A. H., dan Widya D.R.P. 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Benguang dan Lama Pengukusan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik *Flakes* Talas. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3 (3): 1071-1082.
- Paramita, A. H., dan Widya D.R.P. 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Benguang dan Lama Pengukusan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik *Flakes* Talas. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3 (3): 1071-1082.
- Pemandungan, Y dan Ogie, B.T 2017. Respon Pertumbuhan dan Hasil Jagung Ungu Berdasarkan Letak Sumber Benih pada Tongkol. *Eugenia* 23(2): 87 – 92.

- Permana, R. A., dan Putri, W. D. R. 2015. Pengaruh Proporsi Jagung dan Kacang Merah Serta Substitusi Bekatul Terhadap Karakteristik Fisik Kimia *Flakes*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(2): 734-742.
- Permana, W., and Setiaboma, W. 2019. *Chemical and Physical Charaterization of Cereal Flakes Formulated with Taro and Banana Flour*. *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science* 258 (1): 1-9.
- Permatasari, T. A. E., Ernirita, I. K., dan Widakdo, G. 2021. *Nutritional and microbiological characteristics of snakehead fish flour (Channa striata) and its modification as weight enhancing supplements for children with tuberculosis*. *Food Science and Technology*. 9(3): 45-57.
- Petrika, Y., Hadi, H., dan Nurdianti, D. S. 2016. Tingkat Asupan Energi Dan Ketersediaan Pangan Berhubungan Dengan Risiko Kekurangan Energi Kronik (KEK) Pada Ibu Hamil. *Jurnal Gizi dan Dietetik Indonesia (Indonesian Journal Of Nutrition And Dietetics)*. 2(3); 140-149.
- Petroni, K., Pilu, R., dan Tonelli, C. 2014. *Anthocyanins in corn: a wealth of genes for human health*. *Planta*. 240: 901-911.
- Picauly, I., dan Toy, S. M. 2013. Analisis Determinan Dan Pengaruh Stunting Terhadap Prestasi Belajar Anak Sekolah Di Kupang Dan Sumba Timur, NTT. *Jurnal Gizi Dan Pangan*. 8(1): 55.
- Piñuel, M.L., Vilcacundo, E., Boeri, P.A., Barrio, D.A., Morales, D., Pinto, A., Moran, R., Samaniego, I., Carrillo, W. 2019. *Extraction of protein concentrate from red bean (Phaseolus vulgaris L.): Antioxidant activity and inhibition of lipid peroxidation*. *J. Appl. Pharm. Sci*. 9: 1–14.
- Ponum, M., Khan, S., Hasan, O., Mahmood, M. T., Abbas, A., Iftikhar, M., dan Arshad, R. 2020. *Stunting diagnostic and awareness: Impact assessment study of sociodemographic factors of stunting among school-going children of Pakistan*. *BMC Pediatrics*. 20(1).
- Prastari, C., Yasni, S., dan Nurilmala, M. 2017. Karakteristik Protein Ikan Gabus Yang Berpotensi Sebagai Antihiperlipidemik. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 20(2): 413-423.
- Prastari, C., Yasni, S., dan Nurilmala, M. 2017. Karakteristik protein ikan gabus yang berpotensi sebagai antihiperlipidemik. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 20(2): 413–423.
- Prastowo, Andi. 2012. *Metode Penelitian Kualitatif dalam Perspektif Rancangan Penelitian*. Ar-Ruzz Media: Yogyakarta.
- Purnamasari, I. W., dan Putri, W. D. R. 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning Dan Natrium Bikarbonat Terhadap Karakteristik Flake Talas. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(4).
- Putri, H. H. P. (2018). *Pengaruh Konsentrasi Larutan Alkali dan Lama Perendaman Terhadap proses Nikstamalisasi Kulit Ari Jagung (Zea mays)*. Disertasi. Universitas Pasundan. Bandung.
- Putri, R. A., Shaluhayah, Z., dan Kusumawati, A. 2020. Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Perilaku Makan Sehat Pada Remaja SMA di Kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 8(4): 564-573.

- Qosthari, S., dan Anna, C. 2016. Pengaruh Penggunaan Jumlah Tapioka Dan Soda Kue Terhadap Hasil Jadi Amplang Ikan Lele (*Clarias Sp.*). e-journal Boga. 5(1): 265-273.
- Rahmadhita, K. 2020. Permasalahan stunting dan pencegahannya. Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada. 11(1): 225–229.
- Rahmah,A., Faizah, H., Rahmayuni. 2017. Penggunaan Tepung Komposit Dari Terigu, Pati Sagu Dan Tepung Jagung Dalam Pembuatan Roti Tawar. Jom FAPERTA. 4 (1).
- Rahman, M., Molla, M., Sarker, M., Chowdhury, S., dan Shaikh, M. 2018. SF *Journal of Biotechnology and Biomedical Engineering Snakehead Fish (Channa striata) and Its Biochemical. SF Journal of Biotechnology and Biomedical Engineering.* 1(1): 1–5.
- Rahmi, S., Aisyah, Y., dan Arpi, N. 2018. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Hidrokoloid Terhadap Kadar Air dan Daya Serap Air Mi Kering Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*). Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian. 3(1): 367-370.
- Rakhmawati, N., Amanto, B. S., dan Praseptiaga, D. 2014. Formulasi Dan Evaluasi Sifat Sensor Dan Fisiokimia Produk *Flakes* Komposit Berbahan Dasar Tapioka, Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L*) Dan Tepung Konjac (*Amorphophallus oncophillus*). Jurnal Teknosains Pangan. Universitas Sebelas Maret. 3(1): 63–73.
- Rakhmawati, N., Amanto, B. S., dan Praseptiangga, D. 2014. Formulasi dan Evaluasi Sifat Sensoris dan Fisikokimia Produk *Flakes* Komposit Berbahan Dasar Tapioka, Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) dan Tepung Konjac (*Amorphophallus oncophillus*). Jurnal Teknosains Pangan. 3(1): 63-73.
- Rauf, R., 2015. Kimia Pangan. Andi. Yogyakarta.
- Rohmah, M. 2013. Kajian Kandungan Pati, Amilosa dan Amilopektin Tepung dan Pati Pada Beberapa Kultivar Pisang (*Musa spp*). Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian, Universitas Mulawarman. Makasar.
- Saleha, N. M. 2016. Optimasi Formulasi *Flakes* Berbasis Tepung Ubi Cilembu Tapioka Serta Tepung Kacang Hijau Menggunakan Aplikasi *Design Expert* Metode *Mixture D-Optimal*. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan Bandung. Bandung.
- Sari, D. K., Marliyati, S. A., Kustiyah, L., Khomsan, A., dan Gantohe, T. M. 2014. Uji organoleptik formulasi biskuit fungsional berbasis tepung ikan gabus (*Ophiocephalus striatus*). Agritech. 34(2): 120-125.
- Sari, W. R., Yanti, F. A., Ayuwanti, I., dan Perdana, R. 2018. Pelatihan Pemanfaatan Bonggol Jagung Sebagai Media Pembuatan Jamur Janggol Di Desa Gantiwarno Lampung Timur. Lumbung Inovasi: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat. 3(2): 34-37.
- Setiawati, N. P., Santoso, J., dan Purwaningsih, S. 2014. Karakteristik beras tiruan dengan penambahan rumput laut (*Eucheuma cottonii*) sebagai sumber serat pangan. Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis. 6(1): 197-208.

- Setyawati, E., Nurasmı, N., dan Irnawati, I. 2021. Studi Analisis Zat Gizi Biskuit Fungsional Substitusi Tepung Kelor dan Tepung Ikan Gabus. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*. 10(1): 94-104.
- Siregar, R., Nilawati, S. N., Rotua, M. dan Surata, I. G. 2016. Buku Ajar Gizi Kuliner Dasar. Cetakan 2016 Red. Buku Kedokteran EGC. Jakarta.
- Soemarno. 2017. Potensi Pengembangan Produk Tapioka sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian*. 30 (1) : 31-39.
- Soeparyo, M. K., Rawung, D., dan Assa, J. R. 2019. Pengaruh Perbandingan Tepung Sagu (*Metroxylon sp.*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Food Bar*. *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*. 9(2).
- Subandoro, R. H., Basito, dan Atmaka. W. 2013. Pemanfaatan tepung millet kuning dan tepung ubi jalar kuning sebagai substitusi tepung terigu dalam pembuatan cookies terhadap karakteristik organoleptik dan fisikokimia. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2(4).
- Sudarmadji, S., B. Haryono., dan Suhurdi. 2010. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty Yogyakarta. Yogyakarta.
- Suharyono, A. S., dan Anayuka, S. A. 2019. Sifat Fisik Dan Sensori *Flakes* Pati Garut Dan Kacang Merah Dengan Penambahan Tiwul Singkong. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*. 19(3): 225-235.
- Sukasih, E., Sasmitaloka, K. S., dan Widowati, S. 2020. Karakteristik fisikokimia dan organoleptik kacang hijau instan dengan teknologi pembekuan. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. 17(1): 37-47.
- Suryani, C. L., dan Slamet, A. 2012. Optimasi Konsentrasi Gum Arab dan Ekstrak Rempah-Rempah pada Edible Coating Beras Cepat Tanak dengan Indeks Glisemik Rendah. *Agritech*. 32(1).
- Susanti, I., E. W. Lubis., dan S. Meilidayani. 2017. *Flakes* Sarapan Pagi Berbasis Mocaf dan Tepung Jagung. *Jurnal Agroindustri* 34 (1): 44-52.
- Susanti, I., Loebis, E. H., dan Meilidayani, S. 2017. Modifikasi *Flakes* Sarapan Pagi Berbasis Mocaf Dan Tepung Jagung. *Indonesian Journal of Industrial Research*. 34(1): 44-52.
- Susanti, I., Loebis, E. H., dan Meilidayani, S. 2017. Modifikasi *Flakes* Sarapan Pagi Berbasis Mocaf Dan Tepung Jagung. *Indonesian Journal of Industrial Research*. 34(1): 44-52.
- Susanto, A., Kartika, K., Fertiasari, R., dan Sari, D. 2023. *Food Bar* Berbasis Tepung Pisang dan Mocaf sebagai *Emergency Food*. *Journal of Food Security and Agroindustry*. 1(2): 61-68.
- Susilowati, R., Januar, H. I., Fithriani, D., dan Chasanah, E. 2015. Potensi Ikan Air Tawar Budidaya sebagai Bahan Baku Produk Nutrasetikal Berbasis Serum Albumin Ikan. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*. 10(1): 37-44.
- Sutedja, A. M., dan Trisnawati, C. Y. 2013. Pemanfaatan Tepung Beras Ketan Hitam (*Oryza sativa glutinosa L.*) Pregelatinisasi pada Produk *Flake*.

- Prosiding. Seminar Nasional PATPI. Universitas Kristen Widya Mandala. Surabaya.
- 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.
- U. S. D. of A. 2018. *Nutrient Database For Standard Reference Of Raw Sample* 100g. Retrieved From <https://Ndb.Nal.USda.Gov/Ndb/> (diakses pada 1 Februari 2024)
- Usman, U., dan Hapsari, V. R. 2020. Pendampingan dan Pelatihan Berwirausaha Ibu-Ibu Petani Jagung. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Khatulistiwa*. 3(1): 1-9.
- Utama, I. D. G. D. A., Wisaniyasa, N. W., dan Widarta, I. W. R. 2019. Pengaruh Perbandingan Terigu dengan Tepung Kecambah Jagung (*Zea mays L.*) Terhadap Karakteristik *Flakes*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 8(2): 140-149.
- Utami, N. H., & Mubasyiroh, R. 2019. Masalah Gizi Balita dan Hubungannya dengan Indeks Pembangunan Kesehatan Masyarakat. *Penelitian Gizi dan Makanan (The Journal of Nutrition and Food Research)*. 42(1): 1-10.
- Wahyudiati, D., dan Fitriani, F. 2021. Etnokimia: Eksplorasi Potensi Kearifan Lokal Sasak sebagai Sumber Belajar Kimia. *Jurnal Pendidikan Kimia Indonesia*. 5(2): 102-111.
- Wang, S. Y., dan Chen, C. T. 2010. *Effect Of Allyl Isothiocyanate On Antioxidant Enzyme Activities, Flavonoids And Post-Harvest Fruit Quality Of Blueberries (Vaccinium corymbosum L., cv. Duke)*. *Food Chemistry*. 122(4): 1153-1158.
- Widasari, M., dan Handayani, S. 2014. Pengaruh Proporsi Terigu–Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Penambahan Tepung Formula Tempe Terhadap Hasil Jadi Flake. *E-journal Boga*. 3(3): 222-228.
- Wijayanti, N. R. A., dan Rahmadhia, S. N. 2021. Analisis Kadar Pati Dan Impurities Tapioka. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*. 16(2): 23-30.
- Winarno, F.G. 2010. *Pangan Gizi Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama : Jakarta.
- World Health Organization. 2018. *Status Report On 'Physical Activity And Health In The South-East Asia Region': July 2018*. World Health Organization. Regional Office for South-East Asia.
- Yanis, M., Aminah S., Handayani, S., Ramdhan T. 2016. Uji Organoleptik Formula *Flakes* dari Pasta Ubi Jalar dengan Penambahan Tepung Jalejo. Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi.
- Yasni, W., Ansharullah, dan Nurasyik. 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Terhadap Penilaian Organoleptik Dan Nilai Gizi Kue Karasi. *Sains dan Teknologi Pangan*. 3(6): 1448-1459.
- Yulianasari, P., Nugraheni, S. A., dan Kartini, A. 2019. Pengaruh pendidikan gizi dengan media booklet terhadap perubahan perilaku remaja terkait

pengecahan kekurangan energi kronis (Studi pada Remaja Putri SMA Kelas XI di SMA Negeri 14 dan SMA Negeri 15 Kota Semarang). *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 7(4): 420-428.

Yuniati, R., Pradigdo, S. F., dan Rahfiludin, M. Z. 2017. Hubungan Konsumsi Karbohidrat, Lemak dan Serat dengan Kadar Glukosa Darah pada Lanjut Usia Wanita (Studi di rumah pelayanan sosial lanjut usia Pucang Gading Kota Semarang Tahun 2017). *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 5(4): 759-767.

Yuwono, S., dan Zulifah, A. 2015. Formulasi Beras analog Berbasis Tepung Mocaf dan Maizena dengan Penambahan CMC dan Tepung Ampas Tahu. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(4).

Zurhayati, Z., dan Hidayah, N. 2022. Faktor yang Berhubungan dengan Kejadian Stunting pada Balita. *JOMIS (Journal of Midwifery Science)*. 6(1).