

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, A. Z., Devi, C., & Adeline. (2013). Development of Wet Noodles Based on Cassava Flour. *Journal of English Technology Science*. 45 (1): 97–111.
- Afidin, M. N., Hendrawan, Y., & Yulianingsih, R. (2014). Analisis Sifat Fisik dan Kimia pada Pembuatan Tepung Umbi Uwi Ungu (*Discorea alata*), Uwi Kuning (*Discorea alata*) dan Uwi Putih (*Discorea alata*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*. 2 (3): 297–303.
- Afifah, N. & Ratnawati, L. (2017). Quality Assessment of Dry Noodles Made from Blend of Mocaf Flour, Rice Flour and Corn Flour. *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science* 101.
- Agustia, C. F., Subardjo, P. Y., & Sari, H. P. (2017). Pengembangan Biskuit MOCAF-Garut dengan Substitusi Hati sebagai Alternatif Biskuit Tinggi Zat Besi untuk Balita. *Jurnal Gizi dan Pangan*. 12 (2): 129-138.
- Agustini, F., & Salim, A. (2022). Penerapan Metode Forward Chaining Pada Sistem Pakar Deteksi Mutu Tepung Terigu Berbasis Web. *Metik Jurnal*. 6 (1): 79–84. <https://doi.org/10.47002/metik.v6i1.285>
- Aini, N. (2013). *Teknologi Fermentasi pada Tepung Jagung*. Jakarta: Graha Ilmu.
- Almatsier. (2012). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Al-Qaisy, M. R., & Rath, M. H. (2019). Total Phenolic Content and Antioxidant Efficacy of Three Parts of The Pumpkin Cucurbita Mochata and The Effect of Drying Method on Them. *World Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences*. 8 (4): 1679–1689.
- Arima, L. A. T., Murbawani, E. A., & Wijayanti, H. S. (2019). Hubungan Asupan Zat Besi Heme, Zat Besi Non-Heme Dan Fase Menstruasi Dengan Serum Feritin Remaja Putri. *Journal of Nutrition College*. 8 (2): 87-94.
- Astawan M. (2003). *Membuat Mie dan Bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Astawan, M. (2009). *Sehat dengan Sayuran*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Astawan, M., Tutik, W., Nurayla, A. N., (2015). *Fakta dan Manfaat Minyak Zaitun*. Jakarta: Penerbit Buku Kompas.
- Badan Kebijakan Pembangunan Kesehatan. (2022). *Buku Saku Hasil Studi Status Gizi Indonesia (SSGI) Tahun 2022*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Badan Pusat Statistik. (2014). *Statistik Tanaman Sayur dan Buah Semusim di Indonesia*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). (2009). *SNI 01-3751-2009 Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). (2019). *SNI 8777-2019 Pasta*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.

- Bai Y., Zhang M., Atluri S.C., Chen J., & Gilbert R.G. (2020). Relations Between Digestibility and Structures of Pumpkin Starches and Pectins. *Food Hydrocoll.* 106.
- Batool, M., Ranjha, M. M. A. N., Roobab, U., Manzoor, M. F., Farooq, U., Nadeem, H. R., Nadeem, M., Kanwal, R., Elgawad, H. A., Al-Jaouni, S. K., Selim, S. & Ibrahim, S. A. (2022). Nutritional Value, Phytochemical Potential, and Therapeutic Benefits of Pumpkin (*Cucurbita* sp.). *Plants (Basel)*. 11 (11): 1-23.
- Beal, T., Tumilowicz, A., Sutrisna, A., Izwardy, D., & Neufeld, L. (2018). A review of child stunting determinants in Indonesia. *Maternal and Child Nutrition*. 14 (4): e12617.
- Biyumna, U. L., Windrati, W. S., & Diniyah, N. (2017). Karakteristik Mie Kering Terbuat Dari Tepung Sukun (*Artocarpus Altilis*) Dan Penambahan Telur. *Jurnal Agroteknologi*. 11 (1): 23-27.
- Budiarsih, D. R., Katri, A. R., & Fauza, G. (2010). Kajian Penggunaan Tepung Ganyong sebagai Kombinasi Tepung Terigu pada Pembuatan Mie Kering. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 3 (2): 87-94.
- Budiman, L., Soekarto, S. T., & Apriyantono, A. (1984). Karakteristik buah labu (*Cucurbita moschata*). *Buletin Pendidikan Ilmu & Teknologi Pangan*. 3: 116-135.
- Cahyana, C., & Artanti, G. D. (2013). *Buku Pintar Pengolahan Hidangan Kontinental*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Cahyaningtyas, F. I., Basito, dan Anam, C. Kajian Fisikokimia dan Sensori Tepung Labu Kuning (*Curcubita moschata* Durch) sebagai Substitusi Tepung Terigu pada Pembuatan *Eggroll*. *Jurnal Teknosains Pangan*. 3 (2): 13-19.
- Chinma, C. E., Ariahu, C. C., and Abu. J, O. (2013). Chemical Composition, Functional and Pasting Properties of Cassava Starch and Soy Protein Concentrate Blends. *J Food Sci Technol*. 50 (6): 1179-1185.
- Das. S., dan Banerjee. S. (2015). Production Of Pumpkin Powder and Its Utilization in Bakery Products Development. *International Journal of Research in Engineering and Technology*. 4 (5): 478-481.
- De Garmo. (1984). *Materials and processes in manufacture*. Ed ke-7. Jakarta: PT Pradaya Paramita.
- Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan. (2017). *Telur dan Kandungannya*. Jakarta.
- Dobrucka, R., & Cierpiszewski, R. (2014). Active and intelligent packaging food – research and development – A review. Ryszard Cierpiszewski Department of Industrial Products Quality and Ecology. *Faculty of Commodity Science*. 64 (1): 7–15.
- Dudung, S., Dewanti, L. P., Melani, V., & Permatasari, Nabila, P. D. A. (2020). Pengembangan Biskuit MPASI Tinggi Besi dan Seng dari Tepung Kacang

- Tunggak (*Vigna unguiculata* L.) dan Hati Ayam. *Jurnal Pangan Dan Gizi*. 10 (2): 33–48.
- Dwicahya, R. (2016). *Perancangan Informasi Tentang Jenis-jenis Pasta melalui Media Buku Referensi*. Bandung: Fakultas Desain Universitas Komputer Indonesia.
- Eddy, S. (2012). Kajian Penerapan SNI Produk Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan. *Jurnal Standardisasi*. 14 (2): 164-172.
- Ekawatiningsih, Prihastuti. (2008). *Bahan Pangan*. Yogyakarta: PTBB FT UNY.
- Ekweagwu, E., Agwu, A. E., & Madukwe, E. (2008). The role of micronutrients in child health: A review of the literature. *African Journal of Biotechnology*. 7 (21): 3804-3810.
- Estiasih, T. H., Waziroh, E. Fibrianto, K. (2016). *Kimia dan Fisik Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Evenepoel. (1998). *Digestibility of Cook and Raw Egg Protein in Humans as Assessed by Stable Isotope Techniques*. Disertasi Doktor. Belgium: University Hospital Leuven.
- Faradila, C. R., Elfrida E., & Mawardi M. (2021). Uji Organoleptik dan Kandungan Nutrisi pada Mie Kuning dengan Campuran Labu Tanah (*Cucurbita moschata*) dan Ubi Rambat (*Ipomoea batatas*). *Jurnal Biologi Edukasi*. 13 (1): 37-42.
- Fauziyyah, R. L., Nugrahaeni, A., & Budi, E. C. (2015). Pengaruh Konsumsi Hati Ayam terhadap Kadar haemoglobin pada Ibu hamil Trimester II di Puskesmas Ngoresan. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Febiyanti, W. S. (2024). *Analisis Kandungan Gizi Dan Daya Terima Mie Kering Substitusi Tepung Hati Ayam Dan Kacang Merah (Sebagai Alternatif Makanan Tinggi Zat Besi (Fe) Untuk Remaja Putri*. Skripsi. Tuban: Institut Ilmu Kesehatan Nahdlatul Ulama Tuban.
- Feliana, F., Laenggeng, A. H., & Dhafir, F. (2014). Kandungan Gizi Dua Jenis Varietas Singkong (*Manihot Esculenta*) Berdasarkan Umur Panen di Desa Siney Kecamatan Tinombo Selatan Kabupaten Parigi Moutong. *Jurnal e-Jipbiol*. 2 (3): 1-14.
- Fitriani, H., R, A. S., & Nurdiana, P. (2020). Risk Faktors of Maternal Nutrition Status During Pregnancy to Stunting in Toddlers Aged 12-59 Months. *Jurnal Keperawatan Padjadjaran*. 8 (2): 175–183.
- Hairunnisa, Suherman da& Supriadi. (2017). Analisis Zat Gizi Makro dari Tepung Kombinasi Kakao (*Theobroma cacao* L.) dan Ubi Kayu (*Manihot utilissima*) sebagai Bahan Dasar Biskuit. *Jurnal Akademika Kimia*. 6 (4): 200-207.
- Hardiansyah. (2016). *Ilmu Gizi Teori dan Aplikasi*. Jakarta: EGC.
- Hariwan, P., M. Kholil, & A. A. N. Gadissa. (2015). Analisa Pengambilan Keputusan Pada Penentuan Cairan Antiseptik Tangan Yang Terbaik Dengan Metode Analytical Hierarchy Process (AHP). *Jurnal PASTI*. 11 (2): 203-219.

- Hendrasty, H. K. (2003). *Tepung Labu Kuning*. Yogyakarta: Kanisius.
- Hermiati, E., Azuma, J., Tsubaki, S., Mangunwidjaja, D., Sunarti, T. C., Suparno, O. & Prasetya, B. (2012). Improvement of Microwave-assisted Hydrolysis of Cassava Pulp and Tapioca Flour by Addition of Activated Carbon. *Carbohydrate Polymers*. 87 (1): 939-942.
- Hidayati, R. (2014). Peningkatan Kualitas Olahan Beras Sebagai Makanan Pokok Melalui Penambahan Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *E-journal boga*. 3 (1): 205 – 211.
- Hoseney, R. C. (1994). *Pasta and Noodles Principles of cereal Science and Technology Second Edition*. Minnesota: American Association of Cereal Chemists.
- Hutchison, M., Harrison, D., Richardson, I. dan Tchórzewska, M. (2015). A method for the preparation of chicken liver pâté that reliably destroys campylobacters. *Int. J. Environ. Res. Public Health*. 12: 4652–4669.
- Ifgar, A. (2012). *Pengaruh penambahan tepung labu kuning dan tepung terigu terhadap pembuatan biskuit*. Makassar: Fakultas Pertanian Universitas Hasanudin.
- Imanningsih, N. (2012). Profil gelatinisasi beberapa formulasi tepung-tepungan untuk pendugaan sifat pemasakan. *Penel Gizi Makan*. 35 (1): 13-22.
- Indrianti, N., Afifah N., & Sholichah E. (2019). Pembuatan tepung komposit dari pati ganyong / garut dan tepung labu kuning sebagai bahan baku flat noodle. *J Biopropal Ind*. 10 (1): 49–63.
- Junita, D., Setiawan, B., Anwar, F., Muhandri, T., (2017). Komponen Gizi, Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Sensori Bubuk Fungsional Labu Kuning (*Curcubita moschata*) dan Tempe. *J. Gizi Pangan*. 12 (2): 109-116.
- Kaur, K. dan Ahluwalia, P. (2016). Cassava as potential crop for the food and fermentation industry: a review. *Intl. J. Food. Ferment. Technol*. 7 (1): 1-12.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2015). *Ayo, Tingkatkan Makan Makanan yang Bergizi dan Seimbang*. <https://www.kemkes.go.id/article/print/15070900004/ayo-tingkatkan-makan-makanan-yang-bergizi-danseimbang.html>. [Diakses 22 Januari 2025].
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. (2018). *Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2018*. <http://epublikasi.setjen.pertanian.go.id/download/file/450-statistik-konsumsi-pangantahun-2018>. [Diakses 22 Januari 2025].
- Kerth, C. R. (2013). *The Science of Meat Quality 1st ed*. Iowa: John Wiley & Sons, Inc.
- Khoirunnisa, S. M. (2020). Perbandingan kadar zat besi (Fe) pada hati ayam broiler dan hati ayam kampung yang dijual di pasar semp secara spektrofotometer. *Jurnal Analis Farmasi*. 5 (1): 64-72.
- Kill & Turnbull. (2001). *Pasta And Semolina Technology*. UK: Blackwell.

- Koletzko, B., Godfrey, K. M., Poston, L., Szajewska, H., van Goudoever, J. B., de Waard, M., Brands, B., Grivell, R. M., Deussen, A. R., Dodd, J. M., Patro-Golab, B., & Zalewski, B. M. (2019). Nutrition During Pregnancy, Lactation and Early Childhood and its Implications for Maternal and Long-Term Child Health: The Early Nutrition Project Recommendations. *Annals of Nutrition and Metabolism*. 74 (2): 93–106.
- Komala, I. (2008). *Kandungan Glizi Produk Peternakan*. Malaysia: Universiti Putra Malaysia.
- Kusnandar, F. (2010). *Kimia Pangan Komponen Makro Seri 1*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Kusumawati, D. H. & Putri, W. D. R. (2013). Karakteristik Fisik dan Kimia Edible Film Pati Jagung Yang Diinkorporasi dengan Perasan Temu Hitam. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 1 (1): 90-100.
- Lambrecht, M. A., Rombouts, I., Nivelle, M. A., & Delcour, J. A. (2017). The role of wheat and egg constituents in the formation of a covalent and non-covalent protein network in fresh and cooked egg noodles. *Journal of Food Science*. 82 (1): 24–35.
- Lestari, Olga Vania. (2022). *Preferensi dan Pola Konsumsi Mi dan Pasta pada Mahasiswa di Kota Bandar Lampung dalam Perspektif Diversifikasi Pangan*. Bandar Lampung: Universitas Lampung.
- Lestario, L. N., Maria, S., & Yohanes, M. (2012). *Pemanfaatan Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata Duch) sebagai Bahan Fortifikasi Mie Basah. Prosiding Seminar Nasional Sains dan Pendidikan Sains VII*. Salatiga: Universitas Kristen Satya Wacana.
- Li, H., Yuan, S., Fang, H., Huang, G., Huang, Q., Wang, H., & Wang, A. (2022). Prevalence and associated factors for stunting, underweight and wasting among children under 6 years of age in rural Hunan Province, China: a community-based crosssectional study. *BMC Public Health*. 22 (1): 483.
- Liana, G. L., Wati, D. A., Pratiwi, A. R., & Lestari, L. A. (2023). Pengaruh Lama Perendaman Air Jeruk Nipis Terhadap Kadar Proksimat Tepung Biji Nangka Toaya. *Jurnal Kesehatan*. 16 (1): 104-114.
- Lierheimer, N. (2022). So Many Possibilities: A History of Noodles & Pasta. *Young Historians Conference 2022*. Portland State University.
- Lubis, Y. M, N. M. Erfiza, & I. Fahrizal. (2013). Pengaruh Konsentrasi Rumpot Laut (*Euchema Cottonii*) dan Jenis Tepung pada Pembuatan Mie Basah. *Rona Teknik Pertanian*. 6 (1): 413- 420.
- Lubrano, C., Taricco, E., Coco, C., Di Domenico, F., Mandò, C., & Cetin, I. (2022). Perinatal and Neonatal Outcomes in Fetal Growth Restriction and Small for Gestational Age. *Journal of Clinical Medicine*. 11 (10): 2729.
- Mardiah, Fitrilia, T., Widowati, S., & Andini, S.F. (2020). Komposisi proksimat pada tiga varietas tepung labu kuning (*Cucurbita sp.*). *J. Agroindustri Halal*. 6 (1): 97-104.

- Marfuah, Siti. (2021). Analisis Kadar Magnesium, Kalsium dan Kalium Ibu Hamil Preeklamsi Hasil Intervensi Jemur Sinar Matahari. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kesehatan (JITK)*. 12 (2): 89-96.
- Masyitha, N. F., Mahdiyah, & Efrina, E. (2021). Pengaruh Substitusi Pangan Lokal Hanjeli (*Coix lacryma-jobi* L) terhadap Daya Terima Fettuccine Sukun. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*. 2 (2): 118–123.
- Mediani, H. S. (2020). Predictors of Stunting Among Children Under Five Year of Age in Indonesia: A Scoping Review. *Global Journal of Health Science*. 12 (8): 83.
- Miranda, J.M., X. Anton, C. Redondo-Valbuena. (2015). Egg and egg derived foods: effect on human health and use as functional foods. *Nutrinet*. 7 (1): 706-729.
- Muchtadi, T. R. & Sugiyono. (2010). *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Muhandri, T., Subarna, Taqi, F. M., Nurtama, B., & Jayadi, M. A. R. (2018). Karakteristik Mutu Mi Jagung dengan Penambahan Telur dan Emulsifier. *Prosiding Seminar Nasional Teknoprenuer*. 1: 421–431.
- Muharlein. (2010). Meningkatkan Kualitas Telur Melalui Penambahan Teh Hijau dalam Pakan Ayam Petelur. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 5 (1): 32-37.
- Mulyadi, A. F., Wijana, S., Dewi, I. A., & Putri, W.A. (2014). Karakteristik Organoleptik Produk Mie Kering Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea Batatas*) (Kajian Penambahan Telur dan CMC). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 15 (1): 25-36.
- Musrifah, S. (2020). *Karakteristik Fisik dan Kimia Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dengan Penambahan Dekstrin dan Maltodekstrin*. Jember: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.
- Ningrum, N. P., Hidayatunnikmah N., & Rihardini T. (2020). Cegah stunting sejak dini dengan makanan bergizi untuk ibu hamil. *E-Dimas J Pengabdian Kepada Masyarakat*. 11 (4): 550–5.
- Nintami, A. L. (2012). *Kadar Serat, Aktivitas Antioksidan, Amilosa Dan Uji Kesukaan Mi Basah Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* var *Ayamurasaki*) Bagi Penderita Penyakit Diabetes Militus Tipe 2*. Semarang: Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Dipenogoro.
- Novikasari, N. A. M. & Muflihati, I. (2022). Sifat fisik dan sensoris beras analog dari tepung cassava termodifikasi fisik yang disubstitusi dengan tepung kacang hijau. *Warta Industri Hasil Pertanian*. 39 (2): 85-94.
- Nursten, H. E. (2005). *The Maillard Reaction: Chemistry, Biology and Implications*. London: Royal Society of Chemistry.
- Oktrisa, T., Sayekti, W. D., & Listiana, I. (2015). Persepsi, Preferensi dan Pola Konsumsi Makanan Jajanan Berbasis Singkong terhadap Remaja : Kasus

- di SMAN 2 Bandar Lampung dan SMAN 1 Tumijajar Tulang Bawang Barat. *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis*. 3 (2): 219-227.
- Wood, O. F., Ralston, R. H. (2020). *Salt (Sodium Chloride)*. <https://www.britannica.com/science/salt>. Encyclopædia Britannica, inc.
- Pambudi, L. (2019). *Pengaruh Proses Pengolahan terhadap Kadar dan Bioavailabilitas Zat Besi pada Olahan Hati Ayam*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Permatasari, N., Angkasa, D., Melani, V., & Dewanti, L. (2020). Pengembangan Biskuit MPASI Tinggi Besi dan Seng dari Tepung Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* L.) dan Hati Ayam. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 10 (2): 33-48.
- Permatasari, T., Briawan, D., & Madanijah, S. (2020). Hubungan Asupan Zat Besi Dengan Status Anemia Remaja Putri di Kota Bogor. PREPOTIF: *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 4 (2): 95–101. <https://doi.org/10.31004/prepotif.v4i2.935>
- Petry, N. Olofin, I., Hurrell, R. F., & Boy, E. (2016). The Proportion of Anemia Associated with Iron Deficiency in Low, Medium, and High Human Development Index Countries: A Systematic Analysis of National Surveys. *Nutrients*. 8 (11): 693.
- Pongjata, J., A. Naulbunrang., S.Kawngdang., T, Manon., & T. Thepjaikat. (2006). Utilization of Pumpkin Powder in Bakery Products. *Songklanakarin J. Sci. Technol*. 28 (1): 71-79.
- Pratiwi, A. D. P., Nurdjanah, S., & Utomo, T. P. (2020). Pengaruh Suhu dan Lama Pemanasan Saat Proses Blansing Terhadap Sifat Kimia, Fisikokimia dan Fisik Tepung Ubi Kayu. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. 17 (2): 117-125.
- Purnamasari, I., Purwandari, U., & Supriyanto. (2012). *Optimasi Penggunaan Tepung Labu Kuning dan Gum Arab pada Pembuatan Cup Cake*. Madura: Universitas Trunojoyo Madura.
- Puspitarini, O. R., & M. Herbani. (2018). Kadar protein, kadar lemak dan solid non-fat susu kambing pasteurisasi pada penyimpanan refrigerator. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 7 (1): 12-14.
- Putri, M. T. (2014). *Denaturasi Protein*. <http://metatriaputri04.blogspot.co.id/2014/06/denaturasi-protein.html>. [Diakses tanggal 22 Januari 2025].
- Rahfiludin, M. Z. (2013). *Gizi Mikro*. Semarang: CV Marjuno.
- Rahmadani, S. (2011). *Penentuan Kadar Kalsium dengan Metode Permanganometri terhadap Tempe yang Dibungkus Plastik dan Daun di Pasar Arengka Pekanbaru*. Skripsi. Riau: Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim.
- Rahman, A. M. (2007). *Mempelajari Karakteristik Kimia dan Fisik Tepung Tapioka dan Mocaf (Modified Cassava Flour) Sebagai Penyalur Kacang pada*

Produk Kacang Salut. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.

- Richard, S. A., Zavaleta, N., Caulfield, L. E., Black, R. E., Witzig, R. S., & Shankar, A. H. (2006). Zinc And Iron Supplementation and Malaria, Diarrhea, And Respiratory Infections in Children in the Peruvian Amazon *Am. J. Trop. Med. Hyg.* 75 (1):126–132.
- Risti, Y. & Rahayu, A. (2013). Pengaruh Penambahan Telur terhadap Kadar Protein, Serat, Tingkat Kekenyalan dan Penerimaan Mie Basah Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Komposit. (Tepung Komposit : Tepung Mocaf, Tapioka dan Maizena). *Jurnal of Nutrition College.* 2 (4): 696-703.
- Rizky, M. D. & Winarti, S. (2022). Pengaruh Konsentrasi Pati Garut dan Filtrat Kunyit Putih sebagai Antimikroba terhadap Karakteristik dan Organoleptik Edible Film. *Jurnal Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian.* 13 (2): 208-220.
- Rohmalia D, Dainy NC. (2023). Daya Terima dan Kandungan Gizi Mie Basah Berbasis. Tepung Hati Ayam dan Tepung Talas Bogor. *Muhammadiyah J Nutr Food Sci.* 4 (1): 1-13.
- Rukmana, D., Mariani, & Artanti, G. D. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Tahu (Glycine Max L. Merrill) pada Pembuatan Pasta Kering Farfalle terhadap Daya Terima Konsumen. *Jurnal Sains Boga.* 5 (1): 41–48.
- Rustandi, D. (2011). *Produksi Mie*. Solo: Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Santosa, H., dkk. (2016). Pemanfaatan Hati Ayam sebagai Fortifikan Zat Besi dalam Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.). *J. Inovasi Teknik Kimia.* 1 (1): 27-34.
- Santoso, C., Surti, T., & Sumardianto. (2015). Perbedaan Penggunaan Konsentrasi Larutan Asam Sitrat dalam Pembuatan Gelatin Tulang Rawan Ikan Pari Mondol (*Himantura gerrardi*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan.* 4 (2): 106-114.
- See, E. F., Wan Nadiah, W. A., & Azizah, N. A. A. (2007). Physico-Chemical and Sensory Evaluation of Breads Supplemented with Pumpkin Flour. *ASEAN Food Journal.* 14 (12): 123-130.
- Setiani, B. E., Bintoro, V. P., & Fauzi, R. N. (2021). Pengaruh Penambahan Sari Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) sebagai Bahan Penggumpal Alami terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Tahu Kacang Hijau (*Vigna radiata*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian.* 16 (1): 18-34.
- Setyawati, R., Dwiyantri, H. & Siswanto, A. (2020). Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Mie Ubi Kayu dengan Suplementasi Isolat Protein Kedelai. *Jurnal Agrotek.* 5 (1): 32 – 39.
- Shofian, B.R. dan Wilistiningsih. S. (2020). Analisis Pelaksanaan Proses Produksi Pasta Pada PT. Indofood Sukses Makmur Tbk Divisi Bogasari Jakarta. *Jurnal Pendidikan.* 3 (2): 01-26.

- Song, C., Sun, H., Wang, B., Song, Chunli, & Lu, H., 2021. Association Between Vitamin D Status and Undernutrition Indices in Children: A Systematic Review and Meta-Analysis of Observational Studies. *Front. Pediatr.* 9, 665749.
- Sri U. D. Setyaningsih, E.Y Purwani, S. Yuliani, dan Maria O.G. (2005). Karakteristik Serbuk Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *J. Teknologi dan Industri Pangan.* 16 (2): 157-167.
- Sudarto, Y., (1993). *Budidaya Waluh*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Suismono, D. S., Damardjati & J. Susiati. (1992). Pengaruh Pembuatan Tepung Kassava dalam Formulasi Tepung Komposit Terhadap Produk Mi. *Media Penelitian Sukamandi.* 10: 9-16.
- Sundari, Ermawati dan Nuryanto. (2016). Hubungan Asupan Protein, Seng, Zat Besi, dan Riwayat Penyakit Infeksi dengan Z-Score TB/U pada Balita. *Journal of Nutrition College.* 5 (04): 520-529.
- Suryaningrum, T. & Rustanti, N. (2017) Pengaruh Perbandingan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Tepung Mocaf terhadap Kadar Pati, Nilai Indeks Glikemik (Ig), Beban Glikemik (Bg), dan Tingkat Kesukaan pada Flakes Kumo. *Journal of Nutrition College.* 5 (4): 360-367.
- Sustini, F. (2019). Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Pencegahan Stunting pada Saat Ibu Hamil di Wilayah Kerja Puskesmas Kabupaten Bondowoso. *Jurnal Penelitian Kesehatan "SUARA FORIKES" (Journal of Health Research "Forikes Voice")*. 10 (4): 264.
- Sutomo, Budi. (2012). *Rahasia Sukses Membuat Cake, Roti, Kue Kering & Jajan Pasar*. Jakarta: Nsbooks.
- Suwarno, M. (2003). *Potensi Kacang Komak (Lablab purpureus L. sweet) Sebagai Bahan Baku Isolat Protein*. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Syamsir, E., Hariyadi, P., Fardiat, D., Andarwulan, N., dan Kusnandar, F. (2011). Karakterisasi Tapioka dari Lima Varietas Ubi Kayu Asal Lampung. *J. Agrotek.* 5 (1): 93-105.
- Toyibah, N. (2017). *Pengaruh Penambahan Pewarna Hitam Alami Arang Sabut Kelapa Pada Pembuatan Pasta Fettucini Terhadap Daya Terima Konsumen*. Jakarta: Universitas Negeri Jakarta.
- Trisnaningwigati, Anggun. (2021). *Karakteristik Mie Kering dengan Perlakuan Proporsi Tepung Uwi Putih Termodifikasi (Dioscorea Alata L.) : Tepung Jagung (Zea Mays L.) dan Penambahan Telur*. Skripsi. Surabaya: Universitas Pembangunan "Veteran" Jawa Timur.
- Triyono, A. (2010). Mempelajari Pengaruh Penambahan Beberapa Asam Pada Proses Isolasi Protein Terhadap Tepung Protein Isolat Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L.*). *Seminar Rekayasa Kimia.* 4-5.
- Umri, A. W., Nurrahman, & Wikanastri H. (2017). Kadar Protein, Tensile Strength, dan Sifat Organoleptik Mie Basah dengan Substitusi Tepung MOCAF. *Jurnal Pangan dan Gizi.* 7 (1): 38-47.

- USDA. (2009). *Pasta Product*. USA: The U.S. Department of Agriculture (USDA).
- USDA. (2018). *Nutrients: Iron, Fe (mg)*. USA: The U.S. Department of Agriculture (USDA).
- USDA. (2018). *Nutrients: Magnesium, Mg (mg)*. USA: The U.S. Department of Agriculture (USDA).
- USDA. (2018). *Nutrients: Zinc, Zn (mg)*. USA: The U.S. Department of Agriculture (USDA).
- USDA. (2018). *Nutrients: Calcium, Ca (mg)*. USA: The U.S. Department of Agriculture (USDA).
- Usha, R., Lakshmi, M., dan Ranjani, M. (2010). Nutritional, Sensory and Physical Analysis of Pumpkin Flour Incorporated into Weaning Mix. *Malaysian Journal of Nutrition*. 16 (3): 379–387.
- Usmiati, S., D. Setyaningsih, E. Y. Purwani, S. Yuliani, & Maria O. G. (2005). Karakteristik Serbuk Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *J. Teknologi dan Industri Pangan*. 16 (2): 157-167.
- Utami, Maharani Dyah. (2022). *Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (Curcubita Moschata) dan Tepung Hati Ayam terhadap Mutu Organoleptik dan Tingkat Kesukaan Mie Basah "MICHATI" sebagai Pangan Fungsional Tinggi Beta Karoten*. Jakarta: Politeknik Kesehatan Kemenkes Jakarta II.
- Vetri, M. dan Joachim, D. (2015). *Mastering Pasta : The Art and Practice of. Handmade Pasta, Gnocchi, and Risotto*. New York: Ten Speed Press.
- Wahyuni, E. S., Sejati, N. I. P., Muliani, U., & Bertalina. (2024). Organoleptik MPASI Tepung Hati Ayam Ikan Teri dalam Pencegahan Stunting. *PREPOTIF: Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 8 (1): 939-946.
- Winarno, F.G. (2008). *Kimia Pangan dan Gizi: Edisi Terbaru*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Word Health Organization. (2018). *Malnutrition*. Word Health Organization. <https://www.who.int/healthtopics/malnutrition>. [Diakses 22 Januari 2025].
- Wrottesley, S. V., Lamper, C., & Pisa, P. T. (2016). Review of the importance of nutrition during the first 1000 days: maternal nutritional status and its associations with fetal growth and birth, neonatal and infant outcomes among African women. *Journal of Developmental Origins of Health and Disease*. 7 (2): 144–162.
- Yuliana, R. (2013). *Karakteristik Bakso Ikan Lele (Clarias Batrachus) dan Ikan Patin (Pangasius Hypophthalmus) dengan Komposisi Tepung Tapioka yang Berbeda*. Palembang: Fakultas Perikanan Universitas PGRI.