

## DAFTAR PUSTAKA

- Agus Triyono. 2010. Mempelajari Pengaruh Penambahan Beberapa Asam Pada Proses Isolasi Protein Terhadap Tepung Protein Isolat Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L*). Seminar Rekayasa Kimia dan Proses.
- Almatsier, Sunita. 2009. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Ambarsari I, Sarjana, Choliq A. 2009. Rekomendasi dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Ubi Jalar. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP). p: 212-220.
- Anggraeni, Puspita Y, Yuwono, Setyo S. 2014. Pengaruh Fermentasi Alami Pada Chips Ubi Jalar (*Ipomea batatas*) Terhadap Sifat Fisik Tepung Ubi Jalar Terfermentasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2: p. 59 – 69.
- Anonim. 2020. Penganekaragaman Konsumsi Pangan Lokal sebagai Solusi Stunting. Dikutip dari <https://jpg-indonesia.net/2020/01/penganekaragaman-konsumsi-pangan-lokal-sebagai-solusi-stunting> pada tanggal 20 Oktober 2020.
- Aridiyah, Farah Okky, Ninna Rohmawati, Mury Ririanty. 2015. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Kejadian Stunting pada Anak Balita di Wilayah Pedesaan dan Perkotaan. *E-Jurnal Pustaka Kesehatan* Vol. 3.
- Astawan. 2009. Kacang Hijau Antioksidan. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1992. Syarat Mutu Biskuit (SNI 01-2973-1992). Jakarta: BSN.

- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1995. Syarat Tepung Kacang Hijau (SNI 01-3728-1995). Jakarta: BSN.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2011. Syarat Tepung Mocaf (SNI 01-7622-2011). Jakarta: BSN.
- Belinda. 2009. Evaluasi Mutu Cookies Campuran Tepung Kacang Hijau (*Phasrolus radiatus, Linn*) dan Beras (*Oryza sativa*) sebagai Pangan Tambahan Bagi Ibu Hamil. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Black, R. E., Allen, L. H., dan Bhutta, Z. A. 2013. Maternal and Child Undernutrition Study Group. Maternal and Child Undernutrition: Global and Regional Exposures and Health Consequences. *Lancet Journal*.
- Bloem, M. W., Pee, S. D., Hop, L.T., Khan, N.C., Lailou, A., Minarto, Pfanner, R.M., Soekarjo, D., Soekirman., Solon, J.A., Theary, C., Wasantwisut, E. 2013. Key Strategies to Further Reduce Stunting in Southeast Asia: Lessons from the ASEAN Countries Workshop. *Food and Nutrition Bulletin*2 : p. 34.
- Bui, LTT. dan Small, DM. 2007. Foliates in Asian noodles: I. Microbiological Analysis and the use of Enzyme Treatments. *Journal Of Food Science*,72 : Vol 5 : p. 276-282.
- Damayanti, D. A. 2014. Kajian Kadar Serat, Kalsium, Protein, dan Sifat Organoleptik Chiffon Cake Berbahan Mocaf Sebagai Alternatif Pengganti Terigu. *Jurnal Teknologi dan Kejuruan*.
- Faridah, Anni. 2008. Patiseri Jilid 1 Untuk SMK. Jakarta: Pembinaan Sekolah Kejuruan.
- Gartika, I R. 2007. Kajian Penggunaan tepung ubi jalar ungu pada produk kue semprit sebagai produk unggulan yang berpotensi sebagai

makanan fungsional. Skripsi. Fakultas Teknik. Yogyakarta : UNY.

Hambali, M., Mayasari, F., dan Noermansyah, F. 2014. Ekstraksi Antosianin Dari Ubi Jalar Dengan Variasi Konsentrasi Solven, Dan Lama Waktu Ekstraksi. *Teknik Kimia*, 20 : Vol 2 : p. 25–35.

Kacang Hijau. Dikutip dari [https://id.wikipedia.org/kacang\\_hijau/](https://id.wikipedia.org/kacang_hijau/) pada tanggal 20 Desember 2020.

Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2011. Standar Antropometri Penilaian Status Gizi Anak. Jakarta : Kementerian Kesehatan RI.

Kementerian Kesehatan. 2018. Profil Kesehatan Indonesia 2018. Jakarta : Kementerian Kesehatan RI.

Kementerian Kesehatan. 2017. Petunjuk Teknis Pemberian Makanan Tambahan (Balita, ibu hamil, anak sekolah). Jakarta : Kementrian Kesehatan RI.

Kementerian Desa, Pembangunan Daerah Tertinggal dan Transmigrasi. 2017. Buku Saku Desa dalam Penanganan Stunting. Jakarta: Dirjen Pembangunan dan Pemberdayaan Masyarakat Desa.

Kementerian Perencanaan dan Pembangunan Nasional. 2018. Pedoman Pelaksanaan Intervensi Penurunan Stunting Terintegrasi di Kabupaten/Kota. Jakarta : BAPPENAS

Kementrian Koordinator Bidang Pembangunan Manusia dan Kebudayaan. 2018. Strategi Nasional Percepatan Pencegahan Anak Kerdil (*Stunting*). Jakarta: TNP2K

Koswara, Sutrisno. 2009. Modifikasi Pati. Dikutip dari [www.ebookpangan.com](http://www.ebookpangan.com) pada tanggal 19 November 2020

Koswara, Sutrisno. 2010. Kacang - kacang Sumber Serta Kaya Gizi. Dikutip dari [www.ebookpangan.com](http://www.ebookpangan.com) pada tanggal 19 November 2020.

Kuncahyo, Awal. 2014. Pembuatan Ubi Jalar Ungu Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. Dikutip dari <https://www.setbakorluh.jatengprov.go.id/pertanian/42-pembuatan-tepung-ubi-jalar-ungu-sebagai-upaya-diversifikasi-pangan/> pada tanggal 02 Januari 2021.

LIPI. 2020. Manfaat Tepung Ubi Kayu Termodifikasi Mocaf (*Modified Cassava Flour*). Dikutip dari <https://ppii.lipi.go.id/2020/08/05/manfaat-tepung-ubi-kayu-termodifikasi-mocaf-modified-cassava-flour/> pada tanggal 20 Desember 2020.

Mahardika, F. 2015. Pengaruh Imbangan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L*) Terhadap Sifat Organoleptik *Cookies* Mocaf. Karya Tulis Ilmiah. Bandung : Politeknik Kesehatan Bandung.

Mikhail WZA, Sabhy HM, El-sayed HH, Khairy SA, Salem 7.HYHA, Samy MA. 2013. Effect of Nutritional Status on Growth Pattern of Stunted Preschool Children in Egypt. *Acad J Nutr* 2 : Vol 1 : p. 1 – 9.

Muslimah, Nur. 2017. Pengaruh Pemberian Biskuit Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas L.Poiret*) Terhadap Status Gizi Kurang Pada Anak Balita Usia 12 - 36 Bulan Di Wilayah Kerja Puskesmas Somba Opu. Skripsi.Makassar : Universitas Islam Alauddin.

Muslimah, Hanifa Zakiah, Judiono, Suparman, Ichwanuddin, Diandini, Amanda Kania. 2019. Peranan Pemberian Cookies Kedelai Mocaf Terhadap Peningkatan Berat Badan Balita Gizi Kurang. *Jurnal*

Riset Kesehatan : Poltekkes Kemenkes Bandung 2. Vol 11 : p. 92  
– 100.

Mutmainna, N. 2013. Aneka Kue Kering Paling Top. Jakarta : Dunia Kreasi.

Noer ER, Rustanti N, Leiyla E. 2011. Karakteristik Makanan Pendamping ASI balita yang Disubstitusi dengan Tepung Ikan Lele dan Labu Kuning. *JURNAL GIZI INDONESIA 2* . Vol 2: p. 82-88.

Nurhalimah L, Fathonah S, Nuraeni D, 2012. Kandungan Gizi Dan Daya Terima Makanan Tambahan Ibu Hamil Trimester Pertama. *Food Science and Culinary Education Journal 1*. Vol 1 : p. 339-340.

Purwandini K, Kartasurya MI. Pengaruh Pemberian Micronutrient Sprinkle Terhadap Perkembangan Motorik Anak Stunting Usia 12 - 36 Bulan. 2013. *Journal of Nutrition College 2*. Vol 1 : p. 147-163.

Purwaningsih S, Rahmatia G, dan Joko Santoso. 2011. Karakteristik Organoleptik Bakasang Jeroan Cakalang sebagai Pangan Tradisional Maluku Utara. Maluku : Universitas Muhamadiyah Maluku.

Purwono dan Hartono. 2012. Kacang Hijau. Jakarta : Penebar Swadaya.

Rahayu, W.P. 1998. Penuntun Praktikum Penelitian Organoleptik. Bogor : Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian.

Reñoet BS. 2013. Hubungan Pola Asuh dengan Kejadian *Stunting* Anak Usia 6-23 Bulan di Wilayah Pesisir Kecamatan Tallo Kota Makassar. Makassar : Universitas Hasanuddin.

Riskesdas. 2018. Penyajian Pokok – Pokok Hasil Riset Kesehatan Dasar 2018. Badan Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan Dasar RI. <http://www.litbangkes.depkes.go.id>

- Rosmalina Y, Luciasari E, Aditianti A, Ernawati F. Upaya Pencegahan dan Penanggulangan Batita *Stunting*: Systematic Review. 2018. *Gizi Indonesia* 41. Vol 1 : p. 1–14.
- Sadjad, S. 2020. Bahan Pangan Sumber Karbohidrat. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Sekretariat Wakil Presiden Republik Indonesia. 2017. 100 Kabupaten/Kota Prioritas Untuk Intervensi Anak Kerdil (*Stunting*). Jakarta : Kementerian Sosial.
- Setyaningsih D, Anton A, dan Maya P. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor : IPB Press.
- Shfali Dhingra, Sudesh Jood. 2007. Organoleptic and Nutritional Evaluation of Wheat Breads Supplemented with Soybean and Barley Flour. *Food Chemistry* 77. p. 479–488.
- Singkong. Dikutip dari [https://id.wikipedia.org/ketela\\_pohon/](https://id.wikipedia.org/ketela_pohon/) pada tanggal 20 Desember 2020.
- Soekarto, S. 2002. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Jakarta : Bharata Karya Aksara.
- TKPI. 2017. Tabel Komposisi Pangan Indonesia .  
<https://www.panganku.org/id-ID/view> diakses pada tanggal 10 November 2020.
- Ubi Jalar Ungu. Dikutip dari [https://id.wikipedia.org/ubi\\_jalar/](https://id.wikipedia.org/ubi_jalar/) pada tanggal 20 Desember 2020.
- WHO, 2010. Nutrition Landscape Information System (NLIS) Country Profile Indicators : Interpretation Guide. Geneva : WHO Press Division Of Communication

Widodo S, Riyadi H, Tanziha I, Astawan M. 2016. Perbaikan Status Gizi Anak Balita dengan Intervensi Biskuit Berbasis Blondo, Ikan Gabus (*Channa striata*), dan Beras Merah (*Oryza nivara*). *Jurnal Gizi dan Pangan* 10 . Vol 2 : p. 85-92.

Winarno, F. G. 2002. Kimia Pangan Dan Gizi. Jakarta : PT.Gramedia Pustaka Utama.