

DAFTAR PUSTAKA

- A. & N., n.d. Informasi Olahan Makanan Sehat Guna Pencegahan Stunting Melalui Media Youtube di Era COVID 19. 2017
- Adawiyah, D., 2010. Laporan Hasil Uji Proksimat Tepung Gasol Kacang Hijau. *Laporan Penelitian Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan FTP, IPB Bogor.*
- Adyansia, H. C. & Purwanti, S., 2019. Pengembangan Muffin Dengan Substitusi Ikan Nila.
- Anindita, P., 2012. Hubungan Tingkat Pendidikan Ibu, Pendapatan Keluarga, Kecukupan Protein & Zinc Dengan Stunting (Pendek) Pada Balita Usia 6-35 bulan Di Kecamatan Tembalang Kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, Volume 1, pp. 617 - 626.
- A. P., 2021. Definisi Balita Stunting. pp. 1- 81.
- A., 2019. Tabel Komposisi Pangan Indonesia.
- Astawan, I., 2009. Sehat Dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian. *Jakarta Penebar Swadaya.*
- Almatsier, Sunita. 2009. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama
- Aulia, P. A., 2023. Efeksifitas Pemberian Makanan Selingan Terhadap Status Gizi Remaja. *Jurnal Ilmiah Kesehatan.*
- BKPK, H., 2023. Angka Stunting Tahun 2022 Turun Menjadi 21,6 Persen. 25 January.
- Buletin., 2018. Situasi Balita Pendek (Stunting) di Indonesia. In: s.l.:s.n.
- B. & Arieza, M. I., 2019. Formulasi Tepung Terigu, Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata), Pati Garut Dan Konsentrasi Baking Powder Terhadap Mutu Muffin. *Doctoral dissertation University of Muhammadiyah Malang.*
- Choirima, O., 2019. *Pengaruh Tingkat Substitusi Tepung Ampas Tahu dan Perbandingan Kuning Telur:Putih Telur Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik.* s.l.:s.n.
- Dwita, T. A., Y. & M., 2022. Pengaruh Penambahan Yoghurt, Telur Dan Tepung Kacang Hijau (Phaseolus Radiatus) Terhadap Mutu Organoleptik, Kadar Protein, Dan Kalsium Dalam Silky Pudding Sebagai Makanan Tambahan Pada Balita. *Darussalam Nutrition*, Volume 6, pp. 318 - 330.
- Edi, S. W., Nuraini, H., Syukroni, A. & S., 2023. Produk Unggulan Agar-Agar Kacang Hijau Desa Carangrejo Guna Menurunkan Risiko Stunting.

Jurnal Inovasi dan Pengembangan Hasil Pengabdian Masyarakat, 1(1).

Ema, L., Kiptiah, M. & A., 2017. Karakterisasi Tepung Kacang Hijau dan Optimasi Penambahan Tepung Kacang Hijau Sebagai Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan Kue Bingka. *Jurnal Teknologi Agro- Industri*, Volume IV, pp. 20-34.

Faqihatu, D. et al., 2022. Modifikasi Edukasi Dan Pendampingan Gizi Ibu Balita Cegah Stunting Melalui Kegiatan "Healthy Food Cooking Class." *Journal National Nutrition*, pp. 186 - 192.

Farm, A., 2019. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. [Online] Available at: <https://m.andrafarm.com/andra.php?i=daftar-tkpi>

Fathullah, A., 2013. *Perbedaan Brownies Tepung Ganyong Dengan Brownies Tepung Terigu Ditinjau Dari Kualitas Inderawi Dan Kandungan Gizi*. s.l.:s.n.

Gemma, M. K., Lastriwati, B. & Ratnaningsih, N., 2022. Roll Cake Substitusi Tepung Beras Merah Isi Abon Lele Tinggi Kalsium Dan Besi Cegah Stunting. *Amerta Nutrition*, 6(1SP), pp. 51 - 58.

Gusnadi, D., Taufiq, R. & Baharta, E., 2021. Uji Organoleptik dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi UMKM Di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), pp. 2883-2888.

Ika Puspita, L. A., 2019. Faktor - Faktor Resiko Penyebab Terjadinya Stunting Pada Balita Usia 23 - 59 Bulan. *Jurnal Oksitosin Kebidanan*, Volume VI, pp. 28 - 37.

Intan Putri, F. C., 2018. *Sifat Organoleptik Muffin Tepung Kedelai dan Tepung Pisang*. s.l.:s.n.

Ismail, M., M, M. & Y.B, P., 2016. Karakteristik Snack Bars Berbahan Tepung Kacang Hijau dan Pisang Lokal. *Doctoral dissertation Fakultas Peternakan & Pertanian*.

Jayeng, E. W., 2023. Sumber Zat Gizi Penting Bagi Anak Balita Menunjang Pertumbuhan Normal. *Kemenkes*.

Jannah, M. 2018. Analisis pengaruh biaya produksi dan tingkat penjualan terhadap laba kotor. Banque Syar'i. *Jurnal Ilmiah Perbankan Syariah*, 4(1), 87-112

Juliana, E., N. & Aisyah, I., 2022. Pemenuhan Kebutuhan Gizi Dan Perkembangan Anak. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Winaya Mukti*, Volume 2, pp. 11 - 19.

Kemenkes, RI., 2022. 3 Upaya Penting Kemenkes Dalam Menurunkan Stunting. 15 August. <https://ayosehat.kemkes.go.id/3-upaya->

penting-kemenkes-dalam-menurunkan-stunting diakses pada tanggal 20 Oktober 2023

- Kurniasari, Y., Juffrie, M., Neni, M. S. & Dawam, M. J., 2016. Kadar Kalsium Serum Pada Anak Stunting dan Tidak Stunting Usia 24-59 bulan. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, XII(3), pp. 108-115.
- Kusumawati, E., Koro, S. & Bana, T., 2020. Pengaruh Substitusi Yoghurt dan Tepung Kacang Hijau (*phaeolus radiatus*) Terhadap Penilaian Organonoleptik, Kandungan Protein dan Kalsium Puding Silky Sebagai Makanan Tambahan Alternatif Untuk Anak Stunting. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, V(3), pp. 2840 - 2850.
- L., 2010. Karakterisasi Padi Beras Beliah Di Lahan Sawah.
- Mustapa, Y., Sirajuddin, S. & Salam, A., 2013. Analisis Faktor Determinan Kejadian Masalah Gizi Pada Anak Balita Di Wilayah Kerja Puskesmas Tilote Kecamatan Tilango Kabupaten Gorontalo Tahun 2013. *University Hasanuddin*, pp. 1-13.
- Mutia, C. A., 2023. Prevalensi Stunting Indonesia Berdasarkan Provinsi (2022). *Databoks*, February. <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2023/02/02/daftar-prevalensi-balita-stunting-di-indonesia-pada-2022-provinsi-mana-teratas> diakses pada tanggal 26 September 2023
- Norma, R. S., Silvia, A. F. & Prabandari, R., 2021. Perbandingan Kadar Protein pada Kacang Hijau dan Sari Kacang Hijau yang Diperjualbelikan dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis. *Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Harapan Bangsa*, pp. 238-245.
- Nurasiyah, A., Raharja, S. & Udin, F., 2018. Karakteristik Kimia Roti Tepung Beras Dengan Tambahan Enzim Transglutaminase. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, pp. 318 - 330.
- Permenkes, R., 2019. Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia.
- Prestia, D. I. O., Razak, M. & Pudjirahayu, A., 2022. Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* L.) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*) Terhadap Mutu Kimia, Mutu Gizi dan Mutu Organoleptik Biskuit Sebagai PMT Ibu Hamil KEK. *Jurnal Pendidikan Kesehatan*, II(2), pp. 169-183.
- Pujia, I., 2023. *Gambaran Sifat Organoleptik dan Nilai Gizi Muffin Tepung Kacang Hijau (phaseolus radiates L) dan Tepung Kacang Merah (phaesolus vulgaris.L) Sebagai Alternatif Makanan Selingan Tinggi Zat Besi Untuk Remaja Putri*. s.l.:s.n.

- Pusvita, D., 2020. *Karakteristik Fisikokimia Tepung Beras (Oryza nivara) Dengan Perlakuan Suhu dan Lama Pengeringan*. s.l.:s.n.
- Putri, I. C. L., Sutiadiningsih, A., Kristiastuti, D. S. & Tri, L. P., 2022. Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau Terhadap Sifat Organoleptik Kue Pudak. *Jurnal Tata Boga*, II(2), pp. 2301-5012.
- Putri, I. T., 2017. Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, V(2), pp. 66-73.
- R., 2018. Ini Penyebab Stunting Pada Anak. 28 May.
- R. & A., 2019. Pembuatan Tepung Beras Menggunakan Pewarna Alami Dari Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.). pp. 409-419.
- Revina, S., N. H., Lastmi, W. & Rina, O., 2018. Variasi Campuran Tepung Sorgum Pada Pembuatan Muffin Ditinjau Dari Sifat Organoleptik Dan Kadar Serat Pangan. *Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta*.
- Rosita, A. S., Martono, Y. & Samuel, F. R., 2020. Identifikasi Kualitas Beras Putih (*oryza sativa* L.) Berdasarkan Kandungan Amilosa dan Amilopektin di Pasar Tradisional dan "Selepan" Kota Salatiga. *Jurnal Ilmiah Multi Sciences*, XII(1), pp. 24-30.
- Salsabila, N., Adi, S. P. & Novri S, D., 2022. Penentuan Mutu Produk Tortila Substitusi Tepung Kacang Hijau Menggunakan Uji Kruskal Wallis. *Jurnal Sistem Dan Teknik Industri*, III(4), pp. 546 - 556.
- S. B. & A. D., 2010. Menu Sehat Alami Untuk Balita & Batita. In: *PT. Agromedia Pustaka*. s.l.:s.n.
- S., D. Apriyantono A., & S. M., 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan. *IPB Press*, pp. 1-65.
- Siti, F. S. & Choirin, F. N., 2015. Cookies Beras Pratanak (Kajian Proporsi Tepung Beras Pratanak Dengan Tepung Terigu Dan Penambahan Shortening. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, III(3), pp. 1180-1191.
- Sugiana, A., Baskoro, A. & Choeron, D., 2023. Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Berbahan Pangan Lokal untuk Balita dan Ibu Hamil. In: *Kementerian Kesehatan Republik Indonesia*. s.l.:s.n., pp. 1-106.
- Suryani, N., Abdurrachim, R. & Alindah, N., 2016. Analisis Kandungan Karbohidrat, Serat, dan Indeks Glikemik Pada Hasil Olahan Beras Siam Unus Sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Melitus. *Jurnal Kesehatan Indonesia*, Volume VII, pp. 1-9.