

DAFTAR PUSTAKA

- Adi, A. C. (2016). Karbohidrat. In Hardiansyah & I. D. N. Supariasa (Eds.), *Ilmu Gizi Teori & Aplikasi* (pp. 25–36). EGC.
- Almatsier. (2013). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama.
- Almatsier, S. (2001a). *Energi*. Gramedia Pustaka Utama.
- Almatsier, S. (2001b). Protein. In *Prinsip Dasar Ilmu Gizi* (pp. 77–104). PT Gramedia Pustaka Utama.
- Amanda, H., Irmayanti, I., & Sunartaty, R. (2021). The Making of Cereal With Subtitution of Soybean Flour (Glycine Max L. Merr) and Pasta Fruit Bit (Beta Vulgaris L) As Natural Dyes. *Serambi Journal of Agricultural Technology*, 3(1). <https://doi.org/10.32672/sjat.v3i1.2958>
- Ambarsari, I., Endrasari, R., Hidayah, R., Pengkajian, B., Pertanian, T., Tengah, J., Penelitian, B., & Pertanian, P. (2020). *KANDUNGAN NUTRISI DAN KUALITAS SENSORIS PRODUK MINUMAN SEREAL SARAPAN BERBASIS FLAKES JAGUNG, JALI, DAN SORGUM* (Vol. 17, Issue 2).
- Anindia, Nasviani, P., & Noor, T. (2019). *MODIFIKASI LAUK NABATI NUGGET TEMPE DAN BAKWAN TEMPE DITINJAU DARI TINGKAT KESUKAAN ANAK TK DAN KANDUNGAN PROTEIN* [Poltekkes Kemenkes Yogyakarta]. <http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/1096/>
- Aris Sasongko, L. (2008). *DAYA TERIMA KONSUMEN PADA PRODUK OLAHAN PANGAN TERSUBSTITUSI TEPUNG BERBASIS SUMBERDAYA LOKAL. MEDIAGRO, 70.*
- Aritonang. (2004). *Kurang Energi Protein (Protein Energy Malnutrition)*.
- Ayustaningwarno, F., & Kunci, K. (2012). *PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DENGAN TEPUNG TEMPE DAN TEPUNG UBI JALAR KUNING TERHADAP KADAR PROTEIN, KADAR B-KAROTEN, DAN MUTU ORGANOLEPTIK ROTI MANIS*. <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jnc>
- Damayanti, D. (2016). Protein. In Hardiansyah & I. D. N. Supariasa (Eds.), *Ilmu Gizi Teori & Aplikasi* (pp. 37–49). EGC.
- Darawati, M. (2016). Mineral. In Hardiansyah & I. D. N. Supariasa (Eds.), *Ilmu Gizi Teori dan Aplikasi* (pp. 84–98). EGC.
- Diniyah, Roshmita, S., & Nindya, T. S. (2017). Asupan Energi, Protein, dan Lemak dengan Kejadian Gizi Kurang Pada Balita Usia 24-59 Bulan di Desa Suci, Gresik. *Amerta Nutrition*, 341–350.
- DINPERTAN. (2022). Pengebangan Sorgum Di Indonesia. *Dinas Pertanian & Pangan Kabupaten Demak*. <https://dinpertanpangan.demakkab.go.id/?p=5365>

- Doloksaribu, B. (2016). Lemak. In Hardiansyah & I. D. N. Sipariasa (Eds.), *Ilmu Gizi Teori & Aplikasi* (pp. 51–58). EGC.
- Fitriana, Y., Atma, Y., & Poerwoto, D. E. (n.d.). *DAYA TERIMA FLAKE BERBASIS BEKATUL DAN TEPUNG TEMPE*.
- Florenca, M. (2020). *BUBUR BAYI INSTAN TEPUNG KOMPOSIT (TEPUNG BIJI NANGKA DAN KEDELAI) SEBAGAI MAKANAN PENDAMPING AIR SUSU IBU (ASI) PADA BAYI BERUSIA 6–12 BULAN*.
- Kemkes RI. (2014). *PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA NOMOR 41 TAHUN 2014 TENTANG PEDOMAN GIZI SEIMBANG*.
- Kemkes RI. (2020). *Pencegahan dan Tata Laksana Gizi Buruk Pada Balita di Layanan Rawat Jalan*.
- Losong, N. H. F., & Andriani, M. (2017). *Perbedaan Kadar Hemoglobin, Asupan Zat Besi, dan Zinc pada Balita Stunting dan Non Stunting*. 1, 117–123.
- Muchtadi, D. (2013). *Prinsip Teknologi Pangan Sumber Protein* (2nd ed.). ALFABETA.
- Munira, S. L. (2023, February 9). *Hasil Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) 2022*. Kementerian Kesehatan. <https://promkes.kemkes.go.id/materi-hasil-survei-status-gizi-indonesia-ssgi-2022>
- Santosa, B. S., Narta, & Damardjati, D. (1998). Pembuatan Brondong Dari Berbagai Beras. *Agritech*, 18(1), 24–28.
- Sebataraja, L. R., Oenzil, F., & sterina. (2014). *Hubungan Status Gizi dengan Status Sosial Ekonomi Keluarga Murid Sekolah Dasar di Daerah Pusat dan Pinggiran Kota Padang*. <http://jurnal.fk.unand.ac.id>
- Suarni. (2004). Evaluasi sifat fisik dan kandungan kimia biji sorgum setelah penyosohan. *Jurnal Stigma*, XII(1), 88–89.
- Suarni. (2012). Potensi Sorgum sebagai Bahan Pangan Fungsional. *Buletin IPTEK Tanaman Pangan*, 1(7).
- Susetyowati. (2016). Gizi Bayi dan Balita. In Hardiansyah & I. D. N. Supariasa (Eds.), *Ilmu Gizi Teori & Praktik* (pp. 182–193). EGC.
- Wahyuningsih, E., Mar'atus Sholichah, R., Ulilalbab, A., Mirthasari, D., Akademi, P., Karya, G., & Kediri, H. (2017). The Influence of Taro Flour and Tempe Flour Proportion on Water Level and Acceptability of Flakes. *Media Ilmiah Teknologi Pangan (Scientific Journal of Food Technology)*, 4(2), 127–137.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama.