

## DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, M., & Wirjatmadi, B. (2012). *Pengantar Gizi Masyarakat*. Jakarta: Kencana.
- Agustin, F. (2018). Pengaruh Pemberian Biskuit Tempe Kelor terhadap Perubahan Kadar Zinc pada Rambut Anak Balita Stunting 12-60 Bulan di Desa Argosari Kecamatan Jabung Kabupaten Malang. *Skripsi*, Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang.
- Almatsier, S. (2010). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Andriani, M., & Wirjatmadi, B. (2012). *Pengantar Gizi Masyarakat*. Jakarta: Kharisma Putra Utama.
- Annisaa, A., & Afifah, D. (2015). Kadar Protein, Nilai Cerna Protein In Vitro dan Tingkat Kesukaan Kue Kering Komplementasi Tepung Jagung dan Tepung Kacang Merah sebagai Makanan Tambahan Anak Gizi Kurang. *Nutrition College*, 4(2) : 365-371.
- AOAC. (2005). *Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists*. Washington: Benjamin Franklin Station.
- Arifin, D., & Irdasari SY, H. (2012). Analisis Sebaran dan Faktor Risiko Stunting pada Balita di Kabupaten Purwakarta. Universitas Padjajaran, Bandung.
- Aryastami, N., & Ingan, T. (2017). Kajian Kebijakan dan Penanggulangan Masalah Gizi Stunting di Indonesia. 45 (5) : 234.
- Astawan, M. (2008). *Sehat dengan Tempe. Panduan Lengkap Menjaga Kesehatan dengan Tempe*. Jakarta: PT. Dian Rakyat.
- Astawan, M. (2009). *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Atmoko, T. (2017). Peningkatan Higiene Sanitasi sebagai Upaya Menjaga Kualitas Makanan dan Kepuasan Pelanggan di Rumah Makan Dhamar Palembang. *Pariwisata dan Budaya*, 8(1).
- Awuchi, C. G., Victory, S. I., & Nikita, A. R. (2019). The Functional Properties of Foods and Flours. *International Journal of Advanced Academic Research*, 5 (11) : 139-160.
- Ayuningtyas, Simbolon, D., & Rizal, A. (2018). Asupan Zat Gizi Makro dan Mikro terhadap Kejadian Stunting pada Balita. *Kesehatan*, 9(3) : 444-449.

- Ayustaningwarno, 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. *Nutrition College*, 1 (1) : 344-351.
- Azmy, U., & Mundiastuti, L. (2018). Konsumsi Zat Gizi pada Balita Stunting dan Non-Stunting di Kabupaten Bangkalan. *Amerta Nutrition* , 292-298.
- Azzahrah, N. (2021). Formulasi Pembuatan Biskuit Berbahan Baku Uwi Ungu (*Dioscorea Alata*), Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*), dan Tempe Kedelai (*Glycine max*). *Skripsi*, Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin Makassar.
- Bognar, A. (2002). *Tables on weight yield of food and retention factors of food constituents for the calculation of nutrient composition of cooked food (dishes)*. Karlsruhe: BFE.
- BPOM. (2019). *Pedoman Evaluasi Mutu Gizi dan Non Gizi Pangan*. Jakarta: Direktorat Standardisasi Pangan Olahan.
- BSN. (2011). *Biskuit*. Jakarta: Badan Standar Nasional.
- Cahyadi, W. (2007). *Tempe Khasiat dan Teknologi*. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Claudia, R., Estiasih, T., Ningtyas, D., & Widyastuti, E. (2015). Pengembangan Biskuit dari Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea batatas* L.) dan Tepung Jagung (*Zea mays*) Fermentasi : Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3 (4) : 1589-1595.
- Departemen Perindustrian. (2003). *Biskuit Penanganan Gizi Buruk*. Jakarta.
- Desyanti, C., & Nindya, T. (2017). Hubungan Riwayat Penyakit diare dan Praktik Higiene dengan Kejadian Stunting pada Balita Usia 24-59 Bulan di Wilayah Kerja Puskesmas Simolawang, Surabaya. 243-251.
- Dewi, N., & Widari, D. (2018). Hubungan Berat Badan Lahir Rendah dan Penyakit Infeksi dengan Kejadian Stunting pada Baduta di Desa Maron Kidul Kecamatan Maron Kabupaten Probolinggo. 373-381.
- Dewi, P. (2016). Pengaruh Lama Fermentasi dan Suhu Pengeringan terhadap Jumlah Asam Amino Lisin dan Karakter Fisiko Kimia Tepung Tempe. *Skripsi*, Fakultas Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.
- Dewi, R., & Aziz, S. (2011). Isolasi *Rhizopus Oligosporus* pada Beberapa Inokulum Tempe di Kabupaten Banyumas. *Jurnal Molekul*, 6 (2) : 93-104.

- Diniyati, B. (2012). Kadar Betakaroten, Protein, Tingkat KEekrasan dan Mutu Organoleptik Mie Instan dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Merah (*Ipomoea batatas*) dan Kacang Hijau (*Vigna radiata*). *Skripsi*, Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro. Semarang.
- Esinelya, Masrul, & Firdawati. (2021). Studi Kebijakan Program Makanan Tambahan Biskuit pada Balita Kurang Gizi di Kota Solok Tahun 2020. *Human Care*, 6(2) : 284-294.
- Fadhilah, N. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*) terhadap Daya Terima Kue Kering (Modifikasi Kue Nastar). *Skripsi*, Program Studi Pendiidkan Vokasi Seni Kuliner, Universitas Negeri Jakarta.
- Faridah, A. (2008). *Patiseri Jilid 1 untuk SMK*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Fernandez, I. (2014). Asam Amino Esensial untuk Tumbuh Kembang Anak.
- Feryanto, A. (2007). *Aneka Olahan dan Kedelai*. Jakarta: Macanan Jaya Cemerlang.
- Fitri. (2012). *Budidaya Jenis Tanaman Unggul*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Fofid, A. (2016). Perbedaan Resiko Mengalami Kurang Gizi pada Balita di Kecamatan Mojowarno Kabupaten Jombang. *Skripsi*, Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang.
- Hardinsyah, & Briawan. (1994). *Penilaian dan Perencanaan Konsumsi Pangan*. Fakultas Pertanian. IPB. Bogor.
- Hariadi, H. (2017). Analisis Kandungan Gizi Dan Organoleptik "Cookies" Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Brokoli (*Brassica oleracea* L) Dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L). *Jurnal Agrotek Indonesia*, 2 (2) : 98-105.
- Irwan, & Lalu S, N. (2020). Pemberian PMT Modifikasi Berbasis Kearifan Lokal pada Balita Stunting dan Gizi Kurang. *Jurnal Pengabdian Kesehatan Masyarakat*, 33-45.
- Jauhari, M., Sulaeman, A., Riyadi, H., & Ekayanti, I. (2014). Pengembangan Formula Minuman Olahraga Berbasis Tempe untuk Pemulihan Kerusakan Otot. *Agritech*. Vol. 34. No. 3, 285-290.
- Kartohadiprojjo, M., Pane, M., & Pulu, H. (2006). *Kue Kering Drop & Bar*. Jakarta: Gaya Favorit Press.

- Kemenkes RI. (2015). *Rencana Strategis Kementerian Kesehatan Tahun 2015 - 2019*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kemenkes RI. (2016). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 51 Tahun 2016 tentang Standar Produk Suplementasi Gizi*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kemenkes RI. (2019). *Pedoman Pencegahan dan Tatalaksana Gizi Buruk pada Balita*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kementrian Kesehatan RI. (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Direktorat Jendral Kesehatan Masyarakat.
- Kementrian Kesehatan RI. (2018). *Situasi Balita Pendek (Stunting) di Indonesia*. Jakarta: Pusat Data dan Informasi Kementrian Kesehatan RI.
- Khairunnisa, Harun, N., & Rahmayuni. (2018). Pemanfaatan Tepung Talas dan Tepung Kacang Hijau dalam Pembuatan Flakes. 17(1) : 19-28.
- Kharisma, M. (2013). Perbandingan Protein Pada Kue Kering yang Disubstitusi dengan Tepung Tempe. *Skripsi*, Fakultas Sains dan Matematika. Universitas Kristen Satya Wacana Salatiga, Salatiga.
- Khikmawati, F. (2013). Kualitas Kue Gapit dengan Komposit Tepung Ubi Ungu. *Skripsi*, Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Kristanti, D., Setiaboma, W., & Herminati, A. (2020). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Cookies Mocaf dengan Penambahan Tepung Tempe. *Jurnal Biopropal Industri*, 11 (1) : 1-8.
- Kundarwati, R., Dewi, A., Abdullah, & Wati, D. (2022). Hubungan Asupan Protein, Vitamin A, Zink, dan Fe dengan Kejadian Stunting Usia 1 - 3 Tahun. *Gizi*, 11(1) : 9-15.
- Kurniawati. (2012). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dan Teung Tempe dan Tepung Ubi Jalar Kuning terhadap Kadar Protein, Kadar  $\beta$ -Karoten, dan Mutu Oragnoleptik Roti Manis. *Journal of Utrition College*.
- Legowo. (2007). *Proses Fermentasi*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Mardhiah, A. (2020). Uji Daya Terima dan Nilai Kandungan Gizi pada Penambahan Tepung Labu Kuning dalam Pembuatan Biskuit. *Skripsi*, Universitas Islam Negeri Sumatera Utara.
- Marwah. (2018). Kualitas Fisikokimia Biskuit pada Berbagai Komposisi Tepung Terigu, Tepung Dangke dan Tepung Sagu. *Skripsi*, Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin Makassar.

- Mawarno, B., & Putri, A. (2022). Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Snack Bar Tinggi Protein Bebas Gluten dengan Variasi Tepung Beras, Tepung Kedelai dan Tepung Tempe. *Journal Agri-Food, Nutrition and Public Health*, 3 (1) : 47-54.
- Muchtadi, D. (2008). *Nutrifikasi Pangan*. Jakarta: Universitas Terbuka, Jakarta.
- Muchtadi, R., & Sugiyono. (1992). Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor.
- Mugianti, S., Mulyadi, A., Anam, A., & Najah, Z. (2018). Faktor Penyebab Anak Stunting Usia 25-60 Bulan di Kecamatan Sukorejo Kota Blitar. *Jurnal Ners dan Kebidanan*, 5 (3) : 268-278.
- Mustikasari, C. (2020). Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Kedelai (Glycine max), dan Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata) terhadap Kadar Gizi Empiris, Mutu Gizi Protein, dan Mutu Organoleptik Pai Susu sebagai Penanganan Balita Gizi Buruk Fase Rehabilitasi. *Skripsi*.
- Nix. (2013). *Williams's Basic Nutrition and Diet Therapy*. Canada: Elsevier.
- Nurdiani. (2003). Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Patin (*Pangasius sutchi*) untuk Meningkatkan Kandungan Kalsium Susu Kacang Hijau. *Skripsi*, Fakultas Pertanian, IPB.
- Oktarina, Z., & Sudiarti, T. (2014). Faktor Risiko Stunting pada Balita (24 -59 Bulan) di Sumatera. *Gizi dan Pangan*, 8(1) : 175-180.
- Permenkes RI. (2016). *Standar Produk Suplementasi Gizi*.
- Pitricia, P. (2019). Pengaruh Substitusi Kentang (*Solanum tuberosum*) terhadap Kandungan Gizi Biskuit Labu Kuning (*Curcubita moschata*) sebagai Makanan Pendamping ASI (MPASI). *Skripsi*, Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Perintis Padang.
- Pradipta, I., & Putri, W. (2015). Pengaruh Proporsi Tepung Terigu dan Tepung Kacang Hijau serta Substitusi dengan Tepung Bekatul dalam Biskuit. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3 (3) : 793-802.
- Pramita, D. (2008). Pengaruh Teknik Pemanasan terhadap Kadar Asam Fitat dan Aktivitas Antioksidan Koro Bengkuk (*Mucuna pruriens*), Koro Glinding (*Phaseolus lunatus*) dan Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*). *Skripsi*, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Prasetyo, A., Rachmawati, D., & Ishartani, D. (2014). Pemanfaatan Tepung Jagung (*Zea mays*) sebagai Pengganti Tepung Terigu dalam Pembuatan Biskuit Tinggi Energi Protein dengan Penambahan Tepung Kacang

Merah (*Phaseolus vulgaris* L). *Ilmu Pangan*, Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin Makassar.

Pratama, I., & Nisa, F. (2014). Formulasi Mie Kering dengan Substitusi Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) dan Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* , 2 (4) : 101-112.

Putri, Y., Julianti, E., & Ridwansyah, R. (2017). Karakteristik Kimia Biskuit dari Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Terigu. *Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 12(1) : 16-20.

Rahim, F. (2014). Faktor Risiko Underweight Balita Umur 7 - 59 Bulan. *Kesehatan Masyarakat*, 9(2) : 115-121.

Rahmawati, H. (2013). Pengaruh Substitusi Tepung Tempe dan Tepung Ikan Nasi (*Stolephorus* Sp.) terhadap Kandungan Protein, Kalsium dan Organoleptik Cookies. *Skripsi*, Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro, Semarang.

Rahmayeni, S., Yani, I., & Nazar, D. (2019). Substitusi Tepung Jagung Fermentasi dan Tepung Tempe terhadap Mutu Organoleptik Biskuit sebagai MPASI Anak Baduta. *Jurnal Riset Kesehatan*. Vol. 11. No. 1, 365-373.

Retnaningsih, C. H. (2008). Potensi Fraksi Aktif Antioksidan, Anti Kolesterol Kacang Koro (*Mucuna Pruriens* Dalam Pencegahan Aterosklerosis. Laporan Sidabudar, RDW., Nainggolan, JR., Ridwansyah. 2013. Kajian Penambahan Tepung Talas dan Tepung Kacang Hijau Terhadap Mutu Cookies). *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. Vol. 1 (4), 67-75.

Riset Kesehatan Dasar. (2018). *Hasil Utama RISKESDAS*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

Rizal, S., Sumarlan, S., & Yulianingsih, R. (2014). Pengaruh Konsentrasi Natrium Bisulfit dan Suhu Pengeringan terhadap Sifat Fisik-Kimia Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Jurnal Bioproses Komoditi*, 1 (2) : 3.

Roifah, M. (2019). Substitusi Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*) dan Tepung Ikan Tuna (*Thunnus* sp) sebagai Biskuit PMT Ibu Hamil terhadap Kadar Proksimat, Nilai Energi, Kadar Zat Besi, dan Mutu Organoleptik . *Skripsi*, Poltekkes Malang.

Rustandi, D. (2011). *Produksi Mie* . Solo: Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.

Salman, Y., Khadajjah, S., & Suryani, N. (2019). Analisis Kandungan Zat Gizi Makro Biskuit Dengan Formulasi Tepung Ikan Lele Dan Tepung Kedelai

Dalam Upaya Mencegah Stunting . *Jurnal Kesehatan Indonesia*. Vol. X No. 1, 17-22.

Sari, Y., & Adi, A. (2017). Daya Terima, Kadar Protein dan Zat Besi Cookies Substitusi Tepung Daun Kelor dan Tepung Kecambah Kedelai. *Media Gizi Indonesia*, 12(1) : 27-33.

Seodiaoetama, & Djaeni, A. (2010). *Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi*. Jakarta: Dian Rakyat.

Seveline, Diana, N., & Taufik, M. (2019). Formulasi Cookies dengan Fortifikasi Tepung Tempe dengan Penambahan Rosela (*Hibiscus sabdariffa* L. *Jurnal Bioindustri*, 1 (2) : 245-260.

Simbolon, M., Rusmarilin, H., & Julianti, E. (2017). Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Flakes dari Bekatul Beras, Tepung Kacang Hijau dan Tepung Ubi Jalar Kuning dan Penambahan Kuning Telur. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* , 5 (2) : 310-317.

Solekah, N. (2019). Pengaruh Lama Pemanggangan terhadap Daya Terima dan Kandungan Gizi Biskuit Tepung Kacang Hijau Kupas. *Skripsi*, Universitas Negeri Semarang.

Supariasa, I., Bachyar, B., & Ibnu, F. (2012). *Penilaian Status Gizi*. Jakarta: EGC.

Suprpti, M. (2003). *Pembuatan Tempe* . Yogyakarta: Kanisius.

Suprianto, A., Mamuaja, C., & Tuju, T. (2015). Substitusi Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L) dalam Pembuatann Biskuit Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium* (L) schott). 1-6.

Suprijono, M., & Sutedja, A. (2010). Efek Metode Blanching Uap dalam Pembuatan Biskuit Tepung Tempe terhadap Penerimaan Konsumen. 152-159.

Suryani, I., Santoso, A., & Juffrie, M. (2010). Penambahan Agar-agar dan Pengaruhnya terhadap Kestabilan dan Daya Terima Susu Tempe pada Mahasiswa Politeknik Kesehatan Jurusan Gizi Yogyakarta. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 7 (2) : 85-91.

Sutiari, N., Widarsa, K., Swandewi, A., & Widarini, P. (2017). Profil Asam Amino Ekstrak Seredele dan Tempe Kedelai, Makanan Tradisional Hasil Fermetasi. 103-107.

Swarinastiti, D., Hardaningsih, G., & Pratiwi, R. (2018). Dominasi Asupan Protein Nabati sebagai Faktor Risiko Stunting Anak Usia 2-4 Tahun. *Jurnal Kedokteran Diponegoro*, 7 (2) : 1470-1483.

- Tanuwijaya, I., Sembiring, I., Dini, C., Arfiani, F., & Wani, Y. (2018). Sisa Makanan Pasien Rawat Inap: Analisis Kualitatif. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 5(1) : 51-61.
- Tejasari. (2005). *Nilai Gizi Pangan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Volvitasari, V. (2018). Formulasi Cookies Tepung Tempe (*Rhizopus oryzae*) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) untuk Balita Gizi Kurang 6-59 Bulan. *Karya Tulis Ilmiah*, Poltekkes Malang.
- Wibowo, E., Pranata, F., & Purwijantiningsih, L. (2016). Kualitas Biskuit dengan Kombinasi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* (L.) Moench) dan Tepung Tempe.
- Winarno, F. (2008). *Kimia Pangan dan Gizi*. Bogor (ID): M-Birio Press.
- Yadika, A., Berawi, K., & Nasution, S. (2019). Pengaruh Stunting terhadap Perkembangan Kognitif dan Prestasi Belajar. 273-282.
- Zaidah, S., Waluyo, & Arinanti, M. (2012). Pengaruh Pencampuran Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*) dalam Pembuatan Cookies terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik dan Kadar Proksimat.