

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, R. P. (2023). Pengaruh Asupan Karbohidrat, Protein dan Lemak Terhadap Resiko Stunting Anak Usia 2-5 Tahun. *Jurnal Mahasiswa Kedokteran*, 3, 155-163.
- Afiah, N., Asrianti, T., Mulyana, D., & Risva. (2020). Rendahnya Konsumsi Protein Hewani sebagai Faktor Risiko Kejadian Stunting pada Balita di Kota Samarinda. *Jurnal Nutrire Diaita*, 12, 23-28.
- Affandi, D. r., Khotimah, K., Nuary, R, B., Sanjaya, A, P., & Susilowati, M. (2022) Karakteristik Biskuit Kelor Berbasis Pati Garut dan Tepung Kacang Merah dengan Variasi Pemanis, *Journal of Applied Agriculture*, 1, 60-74
- Aninditia, A. A., Setyaji, D. Y., & Pujiastuti, V. I. (2023). Pengaruh Penambahan tepung Kacang Kedelai (*Glycine max*) Terhadap Kadar Protein dan Mutu Organoleptik Cilok. *Journal of Nutrition College*, 12, 260-267.
- Apriyanto, M. (2022). *Pengetahuan Dasar Bahan Pangan*. Serang Banten.
- Astuti, R., Rismawan, T., & Suhery, C. (2025). Rancang Bangun Pemilah Telur Fertil dan Infertil pada Telur Bebek Menggunakan Sensor Infrared dan Image Processing. *Jurnal Komputer dan Aplikasi*, 13, 13-24.
- Atmadja, T. F. A., Fikrinnisa, R., & A'yunin, N. A. Q. (2024). Formulasi biskuit tinggi protein berbasis tepung sorghum dengan penambahan tepung kacang merah sebagai PMT untuk balita. *Jurnal SAGO Gizi Dan Kesehatan*, 5(2), 437. <https://doi.org/10.30867/gikes.v5i2.1550>
- Atmadja, T, F, A. (2025). Karakteristik Organoleptik dan Nilai Gizi Biskuit Sorgum Kacang Merah, *Jurnal Teknologi Pangan dan Ilmu Pertanian*, 7(1), 22-27
- BSN. (2022). SNI 2973-2022 Biskuit. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional
- Conny Tamaya, A., Sastro Darmanto, Y., & Dwi Anggo, A. (2020). Characteristics of Flavor Enhancers Made from Different Types of Fish Broth with Addition of Cornstarch. In *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan* (Vol. 2, Issue 2).

- Damayanti , S., Bintoro , V., & Setiani, B. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Komposit Terigu, Bekatul dan Kacang Merah terhadap Sifat Fisik Cookies. *Journal of Nutrition College*, 9, 180-186.
- Faizul Haq, M. R., Irfanda, P. D., Ramadhani, F., Nurhasanah, W., & Widiyarta, A. (2023). Pengaruh Program Pemberian Makanan Tambahan (PMT) terhadap Status Gizi Balita Desa Sumberuko Kabupaten Probolinggo. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara*, 4(3), 1964–1970. <https://doi.org/10.55338/jpkmn.v4i3.1258>
- Gunawan, A., Pranata, F, S., & Swasti, Y, R. (2021) Kualitas Muffin dengan Kombisnasi Tepung Sorgum (Sorgum bicolor) dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 14, 11-19
- Hanifa, D, N., Pujimulyani, D., & Setiyoko, A. (2023) Pengaruh Penambahan Kunyit dan Baking Powder terhadap Karakteristik Stick Tepung Terigu – Garut, 1(1)
- Hariyadi, Anggraeni, & Handarini, R. (2020). Sifat Fisik dan Organoleptik Daging Itik Lokal yang Diberi Air Minum yang Mengandung Ekstrak Daun Salam (Syzygium Polyanthum). *Jurnal Peternakan Nusantara*, 6, 5-13.
- Indriyati, L., Juhairiyah, Hairani, B., & Fakhrizal, D. (2020). Gambaran Kasus Stunting Pada 10 Desa Di Kabupaten Tanah Bambu Tahun 2018. *Jurnal Kebijakan Pembangunan*, 15, 77-90.
- Kemenkes. (2022). Pedoman Nasional Pelayanan Kedokteran Tata Laksana Stunting.
- Krismaningrum, A., & Rahmadhia, S. N. (2023). Analisis mutu produk akhir pada pengolahan susu kambing peranakan etawa bubuk Di CV PQR D.I. Yogyakarta. *Agrokompleks*, 23(1), 70–77. <https://doi.org/10.51978/japp.v23i1.389>
- Melinda, A., Hartati, F, K., & Yuniati, Y. (2024) Uji Mutu Kimia dan Organoleptik Biskuit MP-ASI Bebas Gluten dari Tepung Amapas Susu Kedelai, 6(1), 13-27
- Mustafiah, S. R. (2023). Kandungan Dan Jenis Protein Pada Berbagai Jenis Kacang Kacangan Terhadap Rendemen Produk tahu.

- Nirmalasari, N. O. (2020). Stunting Pada Anak : Penyebab Dan Faktor Risiko Stunting Di Indonesia. *14*, 19-28.
- Oktavia, D. P., Razak, M., & Pudjirahaju, A. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* L.) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radhiata*) terhadap Mutu Kimia, Mutu Gizi, dan Mutu Organoleptik Biskuit sebagai PMT Ibu Hamil KEK. *Jurnal Pendidikan Kesehatan*, *11*, 169-183.
- Pangestuti, E. K., & Darmawan, P. (2021). Analisis Kadar Abu Dalam Tepung Terigu dengan Metode Gravimetri. *2*, 16 - 21.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. (2020). *Standar Antropometri Anak*.
- Prasetio, P. O., Puspita, I. D., & Fatmawati, I. (2021). Kadar Serat Pangan dan Sifat Organoleptik Crackers Bekatul Jagung dengan Penambahan Tepung Kacang Bambara. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, *20*, 130-138.
- Pratama, W., Anugrah, R., & Pontang, G. (2020). Daya Terima Snack Bar Rendag Energi Tinggi Serat Berbahan Dasar Tepung Mocaf dan Tepung Kacang Merah. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, *12*, 45-51.
- Puspita, D., Harini, N., & Winarsih, S. (2021) Karakteristik Kimia dan Organoleptik Biskuit dengan Penambahan Tepung Kacang Kedelai (*Glycine max*) dan Tepung Kuliut Buah Naga Merah (*Hylocerus costaricensis*).
- Putra, D. P., & Salihat, R. A. (2021). Karakteristik Mutu Margarin Dengan Penambahan Bubuk Angkak Sebagai Pewarna Alami. 111-123.
- Putra, Y. (2022). Analisa Proses Bisnis dengan Business Process Modelling Natation (BPMN) pada PT.Mayora Indah TBK.
- Putri, O., & Sugiarti, T. (2021). Perkembangan dan Faktor yang Mempengaruhi Permintaan Volume Impor Garam Industri di Indonesia. *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis*, *5*.
- Rahmadhita, K. (2020). Permasalahan Stunting Dan Pencegahannya. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husna*, *11*, 225-229.
- Rahmawati, D. A., & Indrawati, V. (2023). Pengaruh Proposi Tepung Kacang Merah dan Kacang Kedelai Terhadap Daya Terima Dan Kandungan Gizi

- Snack Bar Sebagai Selingan Diet Tinggi Protein. *Jurnal Gizi Universitas Negeri Surabaya*, 3, 376-383.
- Raihan, R., & Makiyah, F. (2024, Maret). Manfaat Substitusi Tepung Terigu dalam Produksi Biskuit. 8, 54-60
- Ristanti, E., Asrar, M., & Launika, Y. (2023, Mei). Mutu Organoleptik dan Gizi Biskuit dengan Subsitusi Tepung Jagung (*Zea mays*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*). *Jurnal Kesehatan Terpadu*, 14, 11-19.
- Rochmatun Hasanah, Fahimah Aryani, & Effendi, B. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Dalam Pencegahan Stunting Pada Anak Balita. *Jurnal Masyarakat Madani Indonesia*, 2(1), 1–6.
<https://doi.org/10.59025/js.v2i1.54>
- Septiana, E. R., Fiolana, F., & Erwanto, D. (2022, Oktober). Klasifikasi Kualitas Citra Kedelai Hitam (Malika) Menggunakan Metode K-Nearest Neighbor. 4, 79-86
- Sitohang, A., Sihombing, D. R., Daniela, C., & Einsten, a. (2021). Pengaruh Variasi Konsentrasi Tepung Kulit Ari Kopi pada Tepung Terigu terhadap Mutu Biskuit. 2
- SKI. (2023). Survei Kesehatan Indonesia
- SSGI. (2024). Hasil Survei Status Gizi Indonesia
- Suknia, S. L., & Rahmani, T. P. D. (2020). Proses Pembuatan Tempe Home Industry Berbahan Dasar Kedelai (*Glycine max* (L.) Merr) dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) di Candiwesi, Salatiga. *Southeast Asian Journal of Islamic Education*, 3(1), 59–76.
<https://doi.org/10.21093/sajie.v3i1.2780>
- Suryani, N., Firsta, N. C., & Darmawan, E. (2024). Fortifikasi Bubuk Daun Sintrong (*Crassocephalum Crepidioides* (Benth.) S. Moore) dalam Pembuatan Biskuit. *Journal of Food and Agricultural Technology*, 2, 41-48.
- Susiloningsih, E, K, B., Nurani, F, P., & Sintadewi, A, T. (2020) Kajian Proporsi Tepung Jagung dan Tepung Jantung Pisang dengan Penambahan Kuning Telur pada Biskuit Jagung, *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 14(2), 122-129

- Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. (2020). Kementerian Kesehatan RI. .
- Wati, L., & Musnadi, J. (2022). Hubungan Asupan Gizi Dengan Kejadian Stunting Pada Anak Di Desa Padang Kecamatan Manggeng Kabupaten Aceh Barat daya. *Jurnal Biology Education*, 10, 44-52.
- Winarti, S., Anggraeni, R., & Rahma, M. (2024). Karakteristik Snackbar dari Tepung Pisang Kepopk Kuning dan Kacang Merah dengan Penambahan VCO. *Journal of Food and Agricultural Technology*, 2, 21-33.
- Wiyono, S., Muntikah, & Melinasari. (2023). Suplementasi Makanan Tambahan Tinggi Protein, Klalsium dan Zinc Pada Anak Umur 6-24 Bulan Sebagai Upaya Peningkatan Panjang Badan Anak. *Jurnal Kesehatan*, 6, 354-364.