

DAFTAR PUSTAKA

- Adu, AA, Apris, Sirait, R & Gerado, F 2025, Implementasi Program Penanggulangan Wasting Di Puskesmas Oesapa Kecamatan Kelapa Lima Kota Kupang Tahun 2024, *Jurnal Kesehatan*, vol. 14, no. 2, pp 29–37 <https://jurnal.uym.ac.id/index.php/kesehatan/issue/view/46>
- Alifianita, N & Aan, S 2022, Kadar Air, Kadar Protein, Dan Kadar Serat Pangan Pada Cookies Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Dan Tepung Rebung. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, vol. 12, no. 2, pp 37–45 <https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JPDG/article/view/10814/6629>
- Amelia, R & Julianti, E 2020, Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu Dengan Tepung Ubi Jalar Ungu Dan Penambahan Xanthan Gum Terhadap Mutu Donat, *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis Dan Biosistem*, vol. 8 no. 3, pp 263–74 <https://doi.org/10.21776/ub.jkptb.2020.008.03.08>.
- Anggraini, FE 2015, Pengaruh Substitusi Bekatul (Rice Bran) Terhadap Sifat Organoleptik Donat, *Jurnal Tata Boga*, vol. 4, no. 1 <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view/10125>
- Asikin, 2025, Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas) Hasil Fermentasi Terhadap Mutu Roti Tawar: The Effect Of Substituting Purple Sweet Potato Flour (Ipomoea Batatas) From Fermentation On The Quality Of Plain Bread, *Jurnal Media Gizi Pangan*, vol. 32, no. 2, pp 105–15 <https://r.search.yahoo.com>
- Aurellia, Aisya, NR, Pamungkas, AK & Kartiasih, F 2023, Determinan Kejadian Wasting Pada Balita, *In Seminar Nasional Official Statistics*, 2023, pp 167-78 <https://prosiding.stis.ac.id/index.php/semnasoffstat/issue/view/7>
- Badan Pusat Statistik 2024, *Produksi Ubi Jalar Menurut Kabupaten Kota Provinsi Nusa Tenggara Timur*. <https://ntt.bps.go.id/id/publication/2024/02/28/56eb9d4253a9d35283615899/provinsi-nusa-tenggara-timur-dalam-angka-2024.html>
- Darmayani, MR & Praminatih, AG 2024, Pemanfaatan Ubi Ungu Dalam Pembuatan Donat Sebagai Jajanan Berbasis Pangan Lokal, *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, vol. 3, no. 2, pp 321–24 <https://paris.ipb-intl.ac.id/index.php/paris/article/view/724>

- Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Provinsi Nusa Tenggara Timur 2023, “Data Produksi Tanaman Pangan Provinsi Nusa Tenggara Timur 2023.”
<https://distankp.nttprov.go.id/web/data-produksi-tanaman-perkebunan-provinsi-nusa-tenggara-timur/>.
- Farida, S, Elfi, A, Damat & Ahmad, W 2024, “*Potensi Ubi Jalar Ungu (Analisis Kandungan Antosianin)*”, PT Literasi Nusantara Abadi Grup, Malang.
- Gunawan, A 2022, Eksperimen Pembuatan Donat Panggang Substitusi Tepung Bayam Dan Tepung Kacang Hijau Terhadap Tingkat Kesukaan Dan Kandungan Protein Serta Lemak, *Food Science and Culinary Education Journal*, vol. 11, no. 2, pp 42–47\ https://r.search.yahoo.com/_
- Gusnadi, D, Taufik, R & Baharta, E 2021, Uji Oranoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi UMKM Di Kabupaten Bandung, *Jurnal Inovasi Penelitian*, vol. 1 no. 12 pp 2883–88,
<https://dataverse.telkomuniversity.ac.id/file.xhtml?persistentId=doi:10.34820/FK2/M7DBWZ/JREUCD&version=1.0>
- Hadju, AV, Aulia,U & Mahdang,AP 2023, Pengaruh Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Lokal Terhadap Perubahan Status Gizi Balita, *Gema Wiralodra*, vol.14, no. 2, pp 1 105 1
https://www.researchgate.net/publication/373823370_Pengaruh_pemberian_makanan_tambahan_PMT_lokal_terhadap_perubahan_status_gizi_balita
- Ilyasa, R 2024, Analisis Kadar Protein Pada Tepung Kacang Hijau (Vidna Radiata) Menggunakan Metode Kjeldahl: Analisis Kadar Protein Pada Tepung Kacang Hijau (Vidna Radiata) Menggunakan Metode Kjeldahl, *Kti Anafarma*, vol. 2, no. 1, pp 1–10,
<https://ejournalmalahayati.ac.id/index.php/analisfarmasi>
- Iswahyudi, I, Purwaningtyas, RD & Faridi, A 2024, Pelatihan Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu Sebagai Snack Sehat Padat Energi Bagi Balita Untuk Pengendalian Stunting, *Jurnal Abmas Negeri (Jagri)*, vol. 5, no.2, pp 434–44
https://scholar.google.com/citations?view_op=view_citation&hl=en&user

=sVCOXskAAAAJ&citation_for_view=sVCOXskAAAAJ:kIJM867U9cC

Karinaswarni, W, Hariyadi, D & Rafiony, A 2024, Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* L) Dalam Pembuatan Roti Terhadap Nilai Indeks Glikemik Dan Daya Terima, *Jurnal Media Gizi Khatulistiwa*, vol. 1, no.1, pp 48–54

<https://nutritionjournal.my.id/index.php/NNJ/article/view/19>

Khafsah, NF, Yanti, R & Manikharda 2024, Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Biskuit Tepung Ubi Jalar Ungu Dan Tepung Koro Pedang Putih, *Jurnal Teknologi Pertanian*, vol. 13, no. 1, pp 31–41

<https://ojs3.unpatti.ac.id/index.php/agritekno/article/view/9011>

Kumalasari, DI & Devira, PA 2024, Aktivitas Antioksidan Dan Evaluasi Sensori Kukis Tersubstitusi Tepung Kacang Hijau Dan Tepung Kulit Buah Naga Merah, *Journal of Food Technology & Industry/Jurnal Teknologi & Industri Pangan*, vol. 35, no.1

<https://journal.ipb.ac.id/jtip/article/view/45382>

Kurniawan, S & Zannuba 2023, Analisis Pola Pemberian Makan Dan Edukasi Gizi Pada Orang Tua Sebagai Faktor Terjadinya Wasting Di Indonesia: A Scoping Review <https://dspace.uui.ac.id/handle/123456789/45736>

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia 2025, Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) 2024 dalam Angka, Jakarta.

https://kesprimkom.kemkes.go.id/assets/uploads/contents/others/SSGI_DALAM_ANGKA_LAUNCHING_250526_signed.pdf

Kostania, G & Setiyani, T 2025, *MP-ASI dan Gizi Anak Usia Dini: Strategi Pencegahan Stunting dan Wasting*, CV Idebuku, Klaten.

Lamid, Astuti & Triwinarto 2020, *Bunga Rampai Wasting Bencana Bagi Sumber Daya Manusia Tantangan Indonesia Maju Tahun 2045*, Lembaga Penerbit Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, Jakarta.

Lestari & Putri 2023, Analysis of The Nutritional Content and Sensory Properties of Steamed Sponge Cake Substituted Yellow Pumpkin Flour (*Curcubita Moschata* D.) and Mung Bean Flour (*Vigna Radiata* L.) as Alternative Snack for Teenagers, *Nutrizione: Nutrition Research And Development Journal*, vol. 3, no. 3, pp 34–46

<https://journal.unnes.ac.id/sju/nutrizione/article/view/72742>

Lubis, N 2021, Pengaruh Mikoriza Dan Mikroba Pelarut Fosfat Terhadap Serapan P Dan Pertumbuhan Dan Produksi Kacang Hijau (*Vigna Radiata L.*) Pada Bekas Lahan Sawah, *Juripol (Jurnal Institusi Politeknik Ganesha Medan)*, vol. 4, no. 2, pp 179–89

<https://jurnal.polgan.ac.id/index.php/juripol/article/view/11121>

Lusiana, AS, Syafirty, ID, Sumarni, NR & Kristanto, B 2022, Analisis Uji Organoleptik Terhadap Jahe (*Zingiber Oficinale*) Sebagai Minuman Fungsional, *Journal Health and Nutritions* vol. 8, no. 2, pp 33

<https://jurnal.poltekkesgorontalo.ac.id/index.php/JHN/article/view/535>

Nisrina, FB, & Aprialdi, AM 2023, Pengaruh Jenis Pengeringan Terhadap Uji Organoleptik Penyedap Rasa Alami Berbahan Keong Sawah, *Jurnal Ilmiah Pangan Halal* vol. 5, no.1, pp 16–20

<https://ojs.unida.info/JIPH/article/view/9997>

Minhatun, S, Niza, SN, 2024, Analisis Kandungan Gizi dan Sifat Organoleptik Cookies Kombinasi Tepung Mocaf, Tepung Ubi Jalar Ungu, dan Tepung Kacang Hijau Sebagai Snack Bebas Gluten, *NUTRIZIONE – Nutrition Research and Development Journal*, vol. 4 no. 2, pp 40–53

<https://journal.unnes.ac.id/journals/nutrizione/article/view/16270>

Oktavianingsih, E & Helieniasuti, CR 2025, *Kesehatan Dan Gizi Anak Usia Dini*. Bayfa Cendekia Indonesia, Madiun.

Paramita, D, Zanzabiila, FA & Fahmi, I 2026, E-PETA: Edukasi Dan Pendampingan ASI Eksklusif Berbasis Quasi-Eksperimental Sebagai Upaya Pencegahan Wasting Pada Bayi Usia < 6 Bulan Di Desa Sekarpuro, *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, vol. 2, no. 1, pp 68–82

<https://journal.assalafiyah.id/index.php/jpkm/article/view/1337>

Prasiwi, WN, Runingsary, T, Indriyani, RW 2026, Karakteristik Sensoris Roti Tawar Substitusi Tepung Kacang Hijau Sebagai Pengembangan Formulasi Snack Balita Stunting, *Jurnal Pembaruan Kesehatan Indonesia*, vol. 3, no. 1, pp 80–88

<https://ojs.kagijurnal.web.id/index.php/jupki>

Pratiwi, RA 2020, Pengolahan Ubi Jalar Menjadi Aneka Olahan Makanan, *Jurnal Triton*, vol. 11, no. 2, pp 42–50

<https://jurnal.polbangtanmanokwari.ac.id/index.php/jt/article/view/112>

Saati, SF, Damat, AE & Wahyudi, D 2024, *Potensi Ubi Jalar Ungu Analisis Kandungan Antosianin*, PT. Literasi Nusantara Abadi Grup, Malang.

Samsi, S 2022, Karakteristik Fisikokimia Dan Aktivitas Antioksidan Bakso Daging Ayam Pada Substitusi Tepung Tapioka Dengan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas L*) Pada Lama Penyimpanan, Universitas Hasanuddin, Makassar. <https://repository.unhas.ac.id/id/eprint/12632/>

Sihmawati, RR & Pitaloka, CAA 2025, Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Karakteristik Fisik Roti Kukus Dengan Sourdough Dari Air Rendaman Apel, *Jurnal Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Unipa*, vol. 18, no. 02, pp 69–79
<https://jurnal.unipasby.ac.id/stigma/article/view/10810>

Suryani, R, Amalia R, Fajriati, JR, Febrianto, YE, Aziizah, RN, Kahla, MG, Hanifa, RIZ, & Anjali, IS 2023, Aktivitas Antioksidan Dan Inhibitor Nitrit Oksida Ekstrak Etanol Kulit Biji Kacang Hijau (*Vigna Radiata L.*), *Jurnal Ilmiah Farmasi*, vol. 8, no. 2, pp 109–19
<https://kjif.unjani.ac.id/index.php/kjif/article/view/712>

Triandini & Wangiyana 2022, Mini-Review Uji hedonik pada produk teh herbal hutan, *Jurnal Silva Samalas*, vol. 5, no. 1, pp 12–19,
<https://ejournal.undikma.ac.id/index.php/jss/article/view/5473>

Wicaksana & Banendra 2021, *Kualitas tepung kacang hijau terhadap olahan donat*, STP AMPTA yogyakarta, Yogyakarta.

Wanda, PNW 2022, Daya terima snack bar substitusi tepung ubi ungu (*ipomoea batatas var ayamurasaki*) dan tepung kacang hijau (*vigna radiata l*) terhadap terigu.” Poltekkes kemenkes denpasar jurusan gizi 2022.
<https://repository.poltekkes-denpasar.ac.id/9301/>