

## DAFTAR PUSTAKA

- Abduh, MS 2020, Uji Coba Penggunaan Tempe Sebagai Pengganti Kentang dalam Pembuatan Kue Lumpur. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*, Vol 25, No 1, pp 11.  
<https://jurnalpariwisata.iptrisakti.ac.id/index.php/JIP/article/view/1311>
- Adu, AA, Sirait, R & Gerado, F 2025, Implementasi Program Penanggulangan Wasting Di Puskesmas Oesapa Kecamatan Kelapa Lima Kota Kupang. *Jurnal Kesehatan*, Vol 14, No 2, pp 141–149. n  
<https://jurnal.uym.ac.id/index.php/kesehatan/article/view/603>
- Agusta, FK & Ayu, DF 2020, Nilai gizi dan karakteristik organoleptik nugget ikan gabus dengan penambahan kacang merah. *Jurnal Teknologi Pangan*, Vo 14, No 1.  
<http://ejournal.upnjatim.ac.id/index.php/teknologipangan/article/view/2184>
- Agustina, T 2024, Nilai Organoleptik Kue Lumpur Berbahan Kentang (*Solanum Tuberosum* L.) Tanpa Kulit Dan Dengan Kulit Sebagai Media Edukasi Sumber Zat Besi Pada Masyarakat. *Pedago Biologi. Jurnal Pendidikan Dan Pembelajaran Biologi*, Vol 12, No 2.  
<https://journal.um-surabaya.ac.id/Biologi/article/view/11582>
- Apriadi, G & Ekasani, KA 2023, Kualitas Kue Lumpur Berbahan Campuran Ubi Jalar Cilembu. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, Vol 2, No 7, pp 1654–1663.  
<https://paris.ipb-intl.ac.id/index.php/paris/article/view/489>
- Asfi, WM, Harun, N & Zalfiatri, Y 2017, Pemanfaatan tepung kacang merah dan pati sagu pada pembuatan crackers. Riau University.  
<https://www.neliti.com/publications/200455/pemanfaatan-tepung-kacang-merah-dan-pati-sagu-pada-pembuatan-crackers>
- Faridi, A, Bayyinah, NH & Vidyarini, A 2023, Hubungan Asupan Energi Dan Zat Gizi Makro, Pengetahuan Ibu Terkait Gizi Pola Asuh Dengan Gizi Kurang Balita. *Jurnal Pustaka Padi (Pusat Akses Kajian Pangan Dan Gizi)*, Vol 2,

No 1, pp 14–21.

<https://jurnal.pustakagalerimandiri.co.id/index.php/pustakapadi/article/view/455>

Felia, RA, Any, S, Asrul, B & Lilis, S 2023, Inovasi Kue Lumpur Berbahan Dasar Pisang Ambon Dan Tepung Kacang Hijau. *Journal Of Creative Student Research Учредители: Politeknik Pratama Purwokerto*, Vol 1, No 4, pp 445–459.

<https://ejurnal.politeknikpratama.ac.id/index.php/jcsr/article/view/2328>

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*, Vol 1, No 12, pp 2883–2888.

<https://www.neliti.com/publications/469555/uji-oranoleptik-dan-daya-terima-pada-produk-mousse-berbasis-tapai-singkong-sebeg>

Hapsari, AP & Purwidiani, N 2018, Pengaruh proporsi bahan utama (puree kacang merah dan tepung terigu), dengan puree ubi madu terhadap sifat organoleptik kue lumpur. *Jurnal Tata Boga*, Vol 7, No 2, pp 2.

<https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view/24722>

Lestari, E, Kiptiah, M & Apifah, A 2017, Karakterisasi tepung kacang hijau dan optimasi penambahan tepung kacang hijau sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan Kue Bingka. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, Vol 4, No 1, pp 20–34.

<https://jtai.politala.ac.id/index.php/JTAI/article/view/45>

Muhlishoh, A, Putri, NA & Ma'rifah, B 2024, Formulasi cookies lidah kucing substitusi tepung ikan gabus dan tepung kacang hijau sebagai alternatif PMT balita gizi kurang. *Jurnal Riset Gizi*, Vol 12, No 2, pp 217–232.

<https://ejournal.poltekkes-smg.ac.id/ojs/index.php/jrg/article/view/11888>

Muhlishoh A, Putri, ANBM 2024, Formulasi cookies lidah kucing substitusi tepung ikan gabus dan tepung kacang hijau sebagai alternatif PMT balita

gizi kurang. *Jurnal Riset Gizi*, Vol 12, No 2, pp 217–232.

<https://ejournal.poltekkes-smg.ac.id/ojs/index.php/jrg/article/view/11888>

Nafa'ani, R 2019, Pemanfaatan Tepung Kacang Hijau Sebagai Substitusi Pada Produk Kacang Hijau Nastar Cookies (*Kajonas Cookies*). *Foresight*, Vol 23, No 3, pp 1–9.

<https://eprints.uny.ac.id/62993/2/Abstrak.Pdf>

Nenobais, LDT & Widayati, RS 2025, Konsumsi Bubur Kacang Hijau Meningkatkan Berat Badan Balita Gizi Kurang. *Jurnal Kebidanan Malakbi*, Vol 6, No 1, pp 22–29.

<https://eprints.uny.ac.id/62993/2/Abstrak.Pdf>

Novianty, EP 2023, Penilaian Organoleptik dan Estimasi Kandungan Gizi Kue Cubit Berbahan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L), Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L) dan Gula Stevia (*Stevia rebaudiana* B) Sebagai Camilan Tinggi Serat Untuk Obesitas. Skripsi Politeknik Kesehatan Tasikmalaya.

[http://repo.poltekkestasikmalaya.ac.id/2615/4/4\\_Halaman%20judul.pdf](http://repo.poltekkestasikmalaya.ac.id/2615/4/4_Halaman%20judul.pdf)

Pitaloka, DSS 2022, Pengaruh Pemberian Sari Kacang Merah Terhadap Peningkatan Kadar Hb Remaja Putri Usia 15-17 Tahun (Di Pondok Pesantren Tanah Merah Bangkalan). Thesis ITS Kes Insan Cendekia Medika.

<https://repository.itskesicme.ac.id/id/eprint/6425/>

Rahmayani, R 2025, Hubungan Ketahanan Pangan Keluarga Dengan Kejadian Gizi Kurang (Wasting) Pada Balita Usia 6-59 Bulan Di Kelurahan Rangas Kabupaten Majene. Thesis Universitas Sulawesi Barat.

<https://repository.unsulbar.ac.id/id/eprint/1906/>

Rianti, NKM 2022, Penambahan Puree Ubi Bit terhadap Karakteristik Kue lumpur, Thesis Poltekkes Kemenkes Denpasar Jurusan Gizi.

<http://repository.poltekkes-denpasar.ac.id/9299/>

Saloko, S, Nofrida, R & Triutami, RA 2022, Potensi Ubi Jalar Kuning Dan Sorgum

Sebagai Sumber Protein Dan Antioksidan Pada Kue Lumpur. *Prosiding Saintek*, Vol 4, pp 310–324.

<https://eprints.unram.ac.id/40867/1/B49.pdf>

Suriani, N, Moleong, M & Kawuwung, W 2021, Hubungan Antara Pengetahuan Ibu Dengan Kejadian Gizi Kurang Pada Balita Di Desa Rambusaratu Kecamatan Mamasa. *Epidemia*, Vol 2, No 3, pp 53–59.

<https://www.neliti.com/publications/348848/hubungan-antara-pengetahuan-ibu-dengan-kejadian-gizi-kurang-pada-balita-di-desa>

Tanaem, S, Pasangka, B & Tarigan, J 2021, Pengembangan Kacang Hijau Lokal Asal Amanatun Selatan Yang Dapat Berbuah Dua Kali Dengan Metode Irradiasi Multigamma Standar. *Jurnal Fisika: Fisika Sains Dan Aplikasinya*, Vol 6, No 2, pp 84–90.

<https://ejurnal.undana.ac.id/index.php/FISA/article/view/6837>

Yanti, S 2019, Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau Terhadap Karakteristik Bolu Kukus Berbahan Dasar Tepung Ubi Kayu (*Manihot Esculenta*). *Jurnal Tambora*, Vol 3, No 3, pp 1–10.

<https://jurnalpariwisata.iptrisakti.ac.id/index.php/JIP/article/view/1311>