

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, M & Wirjatmadi, B. (2016). Pengantar gizi masyarakat. Jakarta: Kencana.
- Adriansyah, Isnu & Asrul Bahar. (2023). Tingkat Kesukaan dan Kandungan Gizi Sumpia dengan Substitusi Tepung Kedelai (*Glycine max* (L.) Merrill) dan Tepung Tempe pada Kulit Sumpia Udang Sebagai Selingan Alternatif Pencegahan Kurang Energi Protein (KEP). *Jurnal Gizi UNesa*, 03(01), 223-229.
<https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/GIZIUNESA/article/view/50400/42053>
- Arista, Agustin Dwi., Laksmi Widajanti., & Ronny Aruben. (2017). Hubungan Pengetahuan, Sikap, Tingkat Konsumsi Energi, Protein, dan Indeks Massa Tubuh/Umur dengan Kekurangan Energi Kronik pada Remaja Putri (Studi di Sekolah Menengah Kejuruan Islamic Centre Baiturrahman Semarang pada Puasa Ramadhan Tahun 2017). *Jurnal Kesehatan Masyarakat (Undip)*, 5(4), 585–591.
<https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jkm/article/download/18722/17800>
- Arsyad, Muh. (2016). Pengaruh Penambahan Tepung Mocaf Terhadap Kualitas Produk Biskuit. *Jurnal Agropolitan*, 3(3), 52–61.
<https://faperta.unisan.ac.id/jurnal/index.php/Agropol/article/view/47/35>
- Aryatika, Karera., Farida Wahyu Ningtyias & Yunita Satya Pratiwi. (2018). Kadar Protein, Kalsium, Kekenyalan serta Daya Terima Bakso Tongkol dengan Penambahan Tepung Teri dan Pengenyal. *Jurnal Kesmas Untika Luwuk*, 15(4), 18–27.
<http://fkm-untika.ac.id/jurnal/index.php/phj/article/view/252/182>
- Elfeto, Melan. (2019). Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning Dan Tepung Kacang Merah Terhadap Sifat Organoleptik Cookies. Karya Tulis Ilmiah. Jurusan Gizi. Poltekkes Kemenkes Kupang.
<http://repository.poltekkeskupang.ac.id/1853/1/KTI-MELAN%20ELFETO.pdf>
- Faroj, Muhammad Nabil. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Teri (*Stolephorus commersonii*) Dan Tepung Kacang Merah (*Vigna angularis*) Terhadap Daya Terima

Dan Kandungan Protein Pie Mini. *Jurnal Media Gizi Indonesia*, 14(1), 56–65.

<https://e-journal.unair.ac.id/MGI/article/view/5404/6511>

Farrah, Sondang Dhea., dkk. (2022). Analisis Kandungan Gizi dan Aktivitas Antioksidan pada Cookies Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor*, L). *Sport and Nutrition Journal*, 4(1), 20–28.

<https://journal.unnes.ac.id/sju/spnj/article/view/55195/21743>

Fitri, Nuraida. (2020). Uji Daya Terima Dan Nilai Kandungan Gizi Biskuit Dari Tepung Sorgum Modifikasi Tepung Ubi Jalar Ungu. Skripsi. Jurusan Kesehatan Masyarakat. Universitas Islam Negeri.

<http://repository.uinsu.ac.id/10880/1/SKRIPSI%20%28Nuraida%20Fitri%29%20Fakultas%20Kesehatan%20Masyarakat.pdf>

Gusnadi, Dendi., Riza Taufiq & Edwin Baharta. (2021). Uji Oranoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi Umkm Di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2722-9467.

<https://ejournal.stpmataram.ac.id/JIP/article/view/606/501>

Hakim, Fatya Alfia. (2017). Pengaruh genotipe pada produksi dan mutu benih sorgum (*Sorghum bicolor* [L.] Moench) pasca simpan 3 dan 9 bulan. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung.

<http://digilib.unila.ac.id/28676/10/SKRIPSI%20TANPA%20BAB%20PEMBAHASAN.pdf>

Hastuti, Fitri. (2019). Asuhan Keperawatan Pada Keluarga Dengan Balita Kekurangan Energi Protein: Marasmus Yang Mengalami Resiko Keterlambatan Perkembangan Di Puskesmas Klaten Selatan. Skripsi. STIKES Muhammadiyah Klaten.

<http://repository.umkla.ac.id/213/2/BAB%20II.pdf>

Hermeni, Hermeni., Jumiyati Jumiyati & Risda Yulianti. (2023). Daya Terima, Mutu Hedonik dan Profil Nilai Gizi Kukis Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor*). *Ghidza: Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 7(2), 234–244.

<https://jurnal.fkm.untad.ac.id/index.php/ghidza/article/view/1036/356>

Ihromi, Syirril., Marianah Marianah & Yodi Adi Susandi. (2018). Substitusi tepung terigu dengan tepung mocaf dalam pembuatan kue kering. *Jurnal Agrotek Ummat*, 5(1), 73–77.

<https://journal.ummat.ac.id/index.php/agrotek/article/view/271/226>

Izwardy, Doddy., dkk. (2017). Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.

Kemenkes RI. (2022). Petunjuk Teknis Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Berbahan Pangan Lokal untuk Balita dan Ibu Hamil. *Kemenkes*, June, 78–81.

<https://ayosehat.kemkes.go.id/download/hkcm/c7c6d7b0342bbeb5c854548671b83cc1.pdf>

Lamusu, Darni. (2018). Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*ipomoea batatas* l) sebagai upaya diversifikasi pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9–15.

<http://www.pengolahanpangan.jurnalpertanianunisapalu.com/index.php/pangan/article/view/7/8>

Lestari, Awwaliyah Puji. (2019). Diversifikasi pembuatan biskuit dengan substitusi tepung kacang merah. Skripsi. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Universitas Negeri Semarang.

https://lib.unnes.ac.id/40569/1/5401414022_Optimized.pdf

Lestari, Budi. (2022). Variasi Campuran Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Pada Donat Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Dan Kadar Kalsium. Skripsi. Jurusan Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

<http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/8624/4/4.%20Chapter%202.pdf>

Lestari, Yeni Puji & Dwi Kristiastuti (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L. Moech) Dan Proporsi Daging Dengan Tepung Tulang Ikan Tuna (*Thunnus* sp.) Terhadap Sifat Organoleptik Kerupuk. *e-journal Boga*, 5(1), 37-45.

<https://1drv.ms/b/c/a9b4850c912f756f/ERXcKwqoV21MpWhY8HvIYbwB86WU85zaBWM1omx49MFISw>

- Liansyah, Tita Menawati. (2015). Malnutrisi Pada Anak Balita. *Jurnal Buah Hati*, 2(1), 1–12.
<https://ejournal.bbg.ac.id/buahhati/article/view/528/490>
- Litaay, Christina., dkk. (2023). Fortifikasi tepung ikan teri (*Stolephorus* sp.) terhadap karakteristik fisik dan mikrostruktur mi berbasis sagu. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 26(1), 127–138.
<https://journal.ipb.ac.id/index.php/jphpi/article/view/45159/25364>
- Manumbalang, Septisya Trophina., Sefti Rompas & Yolanda Bataha. (2017). Hubungan Pola Asuh Dengan Status Gizi Pada Anak Di Taman Kanak-Kanak Kecamatan Pulutan Kabupaten Talaud. *Jurnal Keperawatan*, 5(2).
<https://ejournal.unsrat.ac.id/v3/index.php/jkp/article/view/16845/16377>
- Mardhiah, Ainul. (2020). Uji Daya Terima Dan Nilai Kandungan Gizi Pada, Penambahan Tepung Labu Kuning Dalam Pembuatan Biskuit. Skripsi. Jurusan Ilmu Kesehatan Masyarakat. Universitas Islam Negeri Sumatera Utara.
http://repository.uinsu.ac.id/10461/1/Skripsi%20Akhir%20_%20Ainul%20Mardhiah.pdf
- Mayasari, Rani. (2016). Kajian Karakteristik Biskuit Yang Dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas* L.) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.). Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan. Universitas Pasundan.
<http://repository.unpas.ac.id/3211/3/SKRIPSI%20KAJIAN%20KARAKTERISTIK%20BISKUIT%20YANG%20DIPENGARUHI%20PERBAN.pdf>
- Rahman, Nopriani & Asri Silvana Naiu. (2021). Karakteristik kukis bagea tepung sagu (*Metroxylon* sp.) yang disubstitusi tepung ikan teri (*Stolephorus indicus*). *Jambura Fish Processing Journal*, 3(1), 16–26.
<https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jfpj/article/view/7779/2644>
- Rahmat, Mamat., Witri Priawantiputri & Pusparini Pusparini. (2020). Cookies Bayam Dan Tepung Sorgum Kaya Akan Zat Besi Sebagai Makanan Tambahan Untuk Ibu Hamil Dengan Anemia. *Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes Depkes Bandung*, 12(2), 245–254.
<https://www.juriskes.com/index.php/jrk/article/view/1775/400>

- Ramadhan, Rahmawati., Nuryanto Nuryanto & Hartanti Sandi Wijayanti. (2019). Kandungan Gizi Dan Daya Terima Cookies Berbasis Tepung Ikan TERI (*Stolephorus* sp) Sebagai PMT-P Untuk Balita Gizi Kurang. *Journal of Nutrition College*, 8(4), 264–273.
<https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jnc/article/download/25840/23038>
- Ramadhani, Anadia. (2022). Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* (L.) Moench) Terhadap Karakteristik Mutu Roti Manis Ubi Jalar Ungu (*Ippomea batatas* L. Poiret). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
<http://scholar.unand.ac.id/112448/2/skripsi%20full%20text.pdf>
- Riskesdas. (2018). Hasil Riset Kesehatan Dasar Tahun 2018. *Kementrian Kesehatan RI*, 53(9), 1689–1699.
https://kesmas.kemkes.go.id/assets/upload/dir_519d41d8cd98f00/files/Hasil-riskesdas-2018_1274.pdf
- Rosniar, Mariza (2016). Perbedaan Tingkat Kekerasan Dan Daya Terima Biskuit Dari Tepung Sorgum Yang Disosoh Dan Tidak Disosoh Publikasi. Skripsi. Jurusan Ilmu Gizi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
<http://eprints.ums.ac.id/43813/1/NASKAH%20PUBLIKASI.pdf>
- Saduro, Aji Linungit. (2022). Pengaruh Penambahan Buah Naga (*Hylocereus Polyrhizus*) Terhadap Sifat Organoleptik Puding Susu Kambing. Skripsi. Jurusan Peternakan. Universitas Islam Batik Surakarta.
<https://repository.uniba.ac.id/284/1/SKRIPSI%20AJI%20PDF.pdf>
- Saputro, Samuel Bayu., Merkuria Karyantina & Nanik Suhartatik. (2017). Karakteristik Biskuit dengan Variasi Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L.) dan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale* Rosch). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 2(2), 88-94.
<http://ejurnal.unisri.ac.id/index.php/jtpr/article/download/1894/1683>

Sintia, Novi April & Nugrahani Astuti. (2018). Pengaruh substitusi tepung beras merah dan proporsi lemak (margarin dan mentega) terhadap mutu organoleptik rich biscuit. *e-jurnal Boga*, 7(2), 1–12.

<https://core.ac.uk/download/pdf/230743648.pdf>

Sunjoto, Elvina Dea Agatha. (2017). Kualitas Non Flaky Crackers Dengan Kombinasi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor*) Dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). Skripsi. Jurusan Biologi. Universitas Atmajaya Yogyakarta.

<http://e-journal.uajy.ac.id/14061/1/BL013220.pdf>

Suranadi, Luh., dkk. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Ubi Jalar Terhadap Sifat Organoleptik dan Sifat Kimia Nastar Nabikajau. *Jurnal Ilmu Gizi Indonesia (JIGZI)*, 4(1), 1-9.

<https://jurnal.umitra.ac.id/index.php/JIGZI/article/view/1027/950>

Wael, Siti Anisa., Umar Tangke & Ruslan Daeng. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Teri Terhadap Mutu Hedonik Kamplang. *Jurnal Sains, Sosial Dan Humaniora (Jssh)*, 3(1), 22–32.

<https://jurnal.umm.ac.id/index.php/jssh/article/view/1536/1094>

Wicaksono, W., & B Setyoko. (2012). Modifikasi Mesin Pengering Ikan Teri Dengan Menggunakan Sistem Rotary Modification Of Stolefhorus Fish Drying Machinewith Rotary System. Laporan Tugas Akhir. Jurusan Teknik Mesin. Universitas Diponegoro.

http://eprints.undip.ac.id/36459/1/Modifikasi_Mesin_Pengerig_Ikan_Teri_Sistem_Rotary.pdf

Widiantara, Tantan & Dede Zainal Arief (2016). Kajian perbandingan tepung kacang koro pedang (*Canavalia ensiformis*) dengan tepung tapioka dan konsentrasi kuning telur terhadap karakteristik cookies koro. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan.

<http://repository.unpas.ac.id/15486/1/artikel%20eska.pdf>

Yusra, Syarifah & Elisa Putri. (2023). Karakteristik Fisikokimia Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L.) Varietas Lokal Merah dengan Fermentasi Spontan. *Jurnal Agroteknologi*, 16(02), 163-175.

<https://jurnal.unej.ac.id/index.php/JAGT/article/view/35046/12676>

Zaidah, Una. (2016). Faktor-faktor Yang Mempengaruhi Kenaikan Berat Badan Balita KEP (Kurang Energi Protein) Yang Mendapatkan Terapi Gizi Di Poliklinik Gizi Rumah Sakit Umum. *Jurnal Sangkareang Mataram*, 2(2), 35–40.

<https://www.sangkareang.org/index.php/SANGKAREANG/article/view/327/261>