

DAFTAR PUSTAKA

Aji Sulistyani Prabu., & Astik Umiyah. 2022. " *Kesehatan Masyarakat Dalam Kebidanan.*"
Surakarta: Penerbit CV Kekata Group

Anggraeni Devita., & Juliana Christyaningsih. 2016. "Uji Daya Terima Dan Kadar Protein Dalam Formulasi Tahu Susu Sebagai Makanan Potensial Untuk Anak Kekurangan Energi Protein (KEP)." *Jurnal Gizikes* 2(2):214–21.

<http://repo.poltekkesdepkes-sby.ac.id/463/4/Abstrak.pdf>

Ariyani Herda., dkk. 2022. "Gerakan Ibu Sadar Gizi (IBUSAZI) Dan Gerakan Masyarakat Hidup Sehat (GERMAS) Menuju Barito Kuala Bebas Stunting." Barito kuala:Penerbit MB University Press

Mony Nining," 2018. "Penghasil Enzim Protease Pada Tempe Gembus Pasca Fermentasi 48 Jam Berdasarkan Analisis Gen 16s Rrna." 1–11.

https://drive.google.com/file/d/1pzq-jlGLZ-DkDnGjGl-IFJg3E_FWZrfo/view?usp=drive_link

Heriani Novia, dkk. 2022. " *Membangun Masyarakat Desa Sawahan Kabupaten Barito Kuala Sehat Dan Bebas Stunting.*" Barito kuala: Penerbit MB university press.

Fentia Lia,2020. "Faktor Risiko Gizi Kurang Pada Anak Usia 1-5 Tahun Dari Keluarga Miskin." Pekalongan: Penerbit Nem.

Listiani Intan, Wiwik Wijaningsih, & Ana Yuliah Rahmawati. 2022. "Pengaruh Formulasi Nugget Kacang Merah Dan Hati Ayam Terhadap Kadar Zat Besi, Kekerasan, Dan Organoleptik." *Darussalam Nutrition Journal* 6(2):93.

<https://ejournal.unida.gontor.ac.id/index.php/nutrition/article/view/7464>

Listiawati, Luh Putu Surya Eka. 2019. "Kepatuhan Konsumsi Tablet Tambah Darah, Konsumsi Pangan Enhancer Dan Inhibitor Zat Besi Berdasarkan Status Anemia Pada Remaja Putri." *Journal Of Chemical Information And Modeling* 53(9):1689–99.

<https://ejournal.poltekkes-denpasar.ac.id/index.php/JIG/article/viewFile/840/1076>

Nurhayatun Rayu. 2020. "Nugget Tempe Dengan Substitusi Tepung Kacang Merah Sebagai Pangan Kaya Zat Besi." *Jurnal Sagu* 19(1):10.

https://www.researchgate.net/publication/354446851_Nugget_Tempe_Dengan_Substitusi_Tepung_Kacang_Merah_Sebagai_Pangan_Kaya_Zat_Besi

Sadewa Geyka Ken, & Erni Sofia Murtini. 2020. "Studi Pembuatan Naget Dari Campuran Nangka Muda Dan Tempe Bungkil Kacang Tanah Dengan Penambahan Tapioka." *Jurnal Pangan Dan Agroindustri* 8(4):197–207.

<https://sagu.ejournal.unri.ac.id/index.php/JSG/article/view/7874/6784>

Safitri Nur Diana. 2020. "Pembuatan Tempe Dengan Proporsi Kacang Tunggak Dan Kacang Tanah Sebagai Makanan Tinggi Protein."

https://sipora.polije.ac.id/18452/4/G42160284_Laporan%20lengkap.pdf

SSGI. 2021. "Buku Saku Hasil Studi Status Gizi Indonesia (SSGI)." SSGI 167 Halaman.

<https://drive.google.com/file/d/1p5fAfi53U0sStfaLDCTmbUmF92RDRhmS/view>

Widyastuti Netty., & Donowati Tjokrokusumo. 2022. *Untung Berlipat Dari Budi Daya Jamur Tiram: Jamur Konsumsi Peningkat Kekebalan Tubuh*. Yogyakarta:Penerbit Andi.

Yani Irma Eva., dkk. 2023. *Bahan Makanan Bersumber Dari Kacang-Kacangan*. Padang: Penerbit Getpress Indonesia

Korois Askia., Yunus Syafie., & Sri Lestari, . (2023). Kualitas Fisik dan Sensoris Bakso Daging Sapi dengan Substitusi Kacang Tanah (*Arachis hipogaeae* L) Khas Maluku Utara. *Prosiding Seminar Nasional*, 3(1), 46–53.

<https://ejournal.unkhair.ac.id/index.php/agri/article/view/5921/3774>

Nurhayatun Retno Ayu., Fitri Komala Sari., & Pibriyanti Kartika . (2020). Nugget Tempe Dengan Substitusi Tepung Kacang Merah Sebagai Pangan Kaya Zat Besi. *Jurnal Sagu*, 19(1), 10.

<https://sagu.ejournal.unri.ac.id/index.php/JSG/article/view/7874/6784>

Santi Nevi Ruliyanti., Ningtyas Farida Wahyu., & Sulistiyani Sulistiani. (2017). Pengaruh Penambahan Kacang Tanah (*Arachis hypogaea* L.) terhadap Daya Terima, Kadar Air, dan Kadar Protein Nugget Edamame (*Glycin max* (L) Merrill). *Amerta Nutrition*, 1(2), 62.

<https://e-journal.unair.ac.id/AMNT/article/view/6227/4283>

Siregar Dianti Purnama. (2022). *Overrun, daya lele dan kualitas Organoleptik Es Krim Susu Kambing Rasa Nenas Suska Kualu*. 1998, 5–11.

<https://repository.uin-suska.ac.id/61684/1/Skripsi%20gabungan.pdf>