

DAFTAR PUSTAKA

- Aina, Qorry., & Bayu Irianti. 2020. Pengaruh Formulasi Kadar Protein dan Kalsium pada MP-ASI Kacang Tunggak dan Beras Merah terhadap Uji Organoleptik pada Ibu Bayi dan Uji Daya Terima pada Bayi. *Jurnal Gizi*, 9(1), 115. <https://drive.google.com/file/d/1N6nu5SjoAinw56HAavxb-hZIa9IrAF90/view?usp=sharing>
- Asfar, Andi Muhamad Iqbal Akbar., dkk. 2020. Pengolahan Ikan Teri Kering Menjadi Abon Asin Gammi. *Dinamisia : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 176–180. <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v5i1.4488>
- Anggreni, Dewi., dkk. 2022. Implementasi program pencegahan stunting di puskesmas Dolok Sigompulon Kabupaten Padang Lawas Utara. *Histeria Jurnal: Ilmiah Soshum dan Humaniora*, 1(2), 91–99. https://drive.google.com/file/d/1TcrYiO3uqD_z7YqaUPA1dTw1njKcMIjt/view?usp=sharing
- Rulaini, Melati. 2022. “Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Uwi Ungu Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Kue Stik Bawang. *Braz Dent J.*, 33(1), 1–12. <https://drive.google.com/file/d/1nL0t-LjOwWe-crrUNvuiTVHI8Xs9tDRF/view?usp=sharing>
- Bete, Adelina., dkk. 2020. Pemuliaan Tanaman Kacang Tunggak (*Vigna unguilata*) Lokal Malaka dengan Metode Irradiasi Multigama. *Jurnal Fisika (Fisika Sains dan Aplikasinya)*, 5(2), 2657–1900. <https://ejurnal.undana.ac.id/FISA/article/view/3539>
- Dewi, Yusrina Yulianti., dkk. 2022. Analisis Kualitas *Snack Bar* Formulasi Tepung Kacang Tunggak Dan Ikan Bandeng Sebagai Makanan Selingan Tinggi Zat Besi Bagi Remaja. 1(2), 1–10. <https://jurnal.polkesban.ac.id/index.php/jbdrm/article/view/1268/647>
- Fauziah, Jihan., dkk. 2023. Stunting: Penyebab, Gejala, dan Pencegahan. *Jurnal Parenting dan Anak*, 1(2), 11. <https://doi.org/10.47134/jpa.v1i2.220>
- Fitri, Ika Rahma., dkk. 2023. Karakteristik Fisik, Kimia dna Organoleptik Puanchi Bar : *Snack Bar* Berbasis Pangan Lokal dengan Variasi Formulasi Tepung Ikan Gabus. *ARGIPA (Arsip Gizi dan Pangan)*, 8(2), 133–142. <https://doi.org/10.22236/argipa.v8i2.12243>
- Fitri, Rahmi., dkk. 2022. Stunting Prevention Program in Indonesia: A SYSTEMATIC REVIEW. *Media Gizi Indonesia*, 17(3), 281–292. <https://doi.org/10.20473/mgi.v17i3.281-292>
- Gusnasi, Dendi., dkk. 2021. Uji organoleptik dan daya terima pada produk mousse berbasis tapai singkong sebagai komoditi UMKM di kabupaten bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883–2888. <https://dendigusnadi.staff.telkomuniversity.ac.id/files/2021/06/Uji-Organoleptik-Dan-Daya-Terima-Pada-Produk-Mousse-Berbasis-Tapai-Singkong-Sebagai-Komoditi-UMKM-Di-Kabupaten-Bandung-1.pdf>
- Hanifah, Ristia., dkk. 2022. Analisis kadar protein, serat, dan daya terima es krim dengan penambahan tepung sorgum (*Sorghum bicolor* L. Moench). *Braz Dent J.*, 33(1), 1–12. <https://jurnal.umitra.ac.id/index.php/JIGZI/article/view/1023>
- Hasanah, Rochmatun, dkk. 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>

- Istifada, Dina Shofa., dkk. 2023. Pengaruh penambahan tepung ikan teri hitam(*stolephorus insularis*)terhadap karakteristik kimia dan tekstur pizza base. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 26(2), 229–240. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v26i2.44748>
- Izzaty, Nadia Nurul. 2023. Pengaruh substitusi tepung kacang tunggak(*vigna Unguiculata*)dan tepung labu kuning(*curcubita moschata*)pada pembuatan mi basah terhadap organoleptik,kandungan protein dan vitamin A.https://eprints.walisongo.ac.id/id/eprint/24361/1/1607026023_Nadia%20Nurul%20Izzaty_Lengkap%20Tugas%20Akhir%20-%20Nadia%20N.pdf
- Kementerian kesehatan Republik Indonesia. 2020. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta.<https://drive.google.com/drive/folders/1YaG4yNteYZNYIEl6RIXZkUQIAmXn7ZFc?hl=ID>
- Lestari, Putri Anggun., dkk. 2019. Pengaruh perbandingan terigu dan tepung kacang tunggak terhadap karakteristik crackers. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 8(4), 457. https://drive.google.com/file/d/1e7zdsC0shbUvbZxpuk_YCl8h4C21uDJI/view?usp=sharing
- Mardiyah, Ulfatul., dkk. 2022. Analisis Sensori dan Nilai Gizi Snack Bar Substitusi Tepung Ikan Teri (*Stolephorus* sp.) Sebagai Alternatif Makanan Selingan. *Samakia : Jurnal Ilmu Perikanan*, 13(2), 155–161. <https://doi.org/10.35316/jsapi.v13i2.2225>
- Nur, Sriwahyuni., dkk. 2018. Pengaruh lama pengeringan terhadap karakteristik sifat kimia cookies tepung kacang tunggak(*vigna unguiculata* L). 4, 21–28. https://drive.google.com/file/d/1NfJDXMh7Ia3dUdynXIdMpw1bPe_xeARm/view?usp=sharing
- Pramudita, Djulia., dkk. 2024. Dapur Sehat Atasi Stunting (Dashat): Mengubah Pola Hidup Sehat Ibu Dan Anak Dalam Pencegahan Stunting Di Jakarta Barat. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Indonesia*, 2(1), 53–61. <https://jurnal.seaninstitute.or.id/index.php/abdimas>
- Puspayindra, Talia. 2023. Pengaruh proporsi tepung komposit (tepung ikan toman dan tepung tempe) dan tepung terigu Terhadap kadar protein, mutu organoleptik dan daya terima cookies. 1–23.<http://repo.polkesraya.ac.id/2926/>
- Rahardjo, Lisda Juniarsy., dkk. 2019. Pengaruh Kombinasi Kacang Kedelai (*Glycine* Max) Dan Kacang Tunggak (*Vigna Unguiculata* (L) Walp.) Yang Diperkaya Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) Terhadap Daya Terima Dan Kadar Protein Snack Bar. *Amerta Nutrition*, 3(1), 71. <https://doi.org/10.20473/amnt.v3i1.2019.71-77>
- Rahayu, Ninda. 2023. Analisis produk mie basah dengan penambahan tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan tepung bayam hijau (*Amaranthus hybridus* L.) sebagai alternatif pangan pencegahan anemia remaja putri.[https://repository.stikesmitrakeluarga.ac.id/repository/e\)%20Ninda%20Rahayu_201902040_SKRIPSI_S1%20GIZI_2023..pdf](https://repository.stikesmitrakeluarga.ac.id/repository/e)%20Ninda%20Rahayu_201902040_SKRIPSI_S1%20GIZI_2023..pdf)
- Rauf, Suriani., dkk. 2022. Cookies Substitusi Tepung Bayam Merah dan Tepung Kacang Tolo Sebagai Makanan Tambahan Remaja Putri Anemia. 1–23. https://drive.google.com/file/d/1DZC5bK0WeE_M9ypSb7wfgEoJLO8Hitw9/view?usp=sharing

- Putri, Irnanda Septian Ika., dkk. 2024. *Decision Tree Regression untuk Prediksi Prevalensi Stunting di Provinsi Nusa Tenggara Timur*. *jurnal Teknologi informatika dan komputer* 10(2), 413–427. <https://journal.thamrin.ac.id/index.php/jtik/article/view/2179>
- Sine, Juni Gressilda Louisa, dkk. 2023. *pencegahan Stunting dengan ikan teri dan daun kelor*. CV BUDI UTAMA.
- Sukmawati, Nadimin., dkk. 2022. Daya Terima dan Kadar Protein Serta Kalsium Snack Bar Substitusi Tepung Ikan Teri Serta Tepung Kacang Merah. *Jurnal Kesehatan Manarang*, 8(3), 223. <https://doi.org/10.33490/jkm.v8i3.636>
- Takzim, Faris., dkk. 2018. Kajian Formulasi Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Tepung Ikan Teri (*Stolephorus* sp) Tinggi Kalsium. *J. Sains dan Teknologi Pangan*, 3(4), 1497–1510. <https://drive.google.com/file/d/1vEc8Z4dd2uXT7OWha-0HXXzPs-1ha0EA/view?usp=sharing>
- Tri, Tjahjono. 2024. *Cara Praktis Membuat Olahan Bergizi dari Ikan Teri*. Yogyakarta: Pustaka Referensi.
- Tunjungsari, Priesta & Siti Fathonah. 2019. Pengaruh Penggunaan Tepung Kacang Tunggak (*Vigna Unguiculata*) Terhadap Kualitas Organoleptik Dan Kandungan Gizi Biskuit. *Food Science and Culinary Education Journal*, 7(2), 1–12. <https://drive.google.com/file/d/1x9V6LJHsDNdktas8wd2zSSzTSCz1uQru/view?usp=sharing>
- Utama, Ananda Muhamad Tri. 2022. *Pengaruh sistem olah tanah dan residu pemupukan jangka panjang terhadap pertumbuhan dan produksi tanaman kacang tunggak(Vigna Unguiculata L.Walp)* Di Politeknik Negeri Lampung. 9, 356–363.
- Wael, Anisa Siti., dkk. 2023. Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Teri Terhadap Mutu Hedonik Kamplang. *Jurnal Sains Sosial Dan Humaniora (Jssh)*, 3(1), 22–32. <https://doi.org/10.52046/jssh.v3i1.1536>
- Wibowo, Sadewo Wahyu., dkk. 2022. Kajian Dosis Pupuk Guano Dan Urea Terhadap Pertumbuhan Dan Hasil Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* L .) *Jurnal Inovasi Pertanian*, 24(2), 77–81. <https://ejurnal.unisri.ac.id/index.php/innofarm/article/view/7688>