

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, M. dan Bambang, W. 2014. *Pengantar Gizi Masyarakat*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Adha, R. A., Yusa, N. M., Wisaniyasa, N, W. 2021. Pengaruh Penambahan Blondo Terhadap Karakteristik *Flakes* Tepung Beras Merah. *Itepa : Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 10 (4) : 722-733.
- Afkar, M., Nisah, K., Sa'diah. 2020. Analisis Kadar Protein pada Tepung Jagung, Tepung Ubi Kayu dan Tepung Labu Kuning dengan Metode Kjeldahl. *AMINA (Ar-Raniry Chemistry Journal)*. 1 (3) : 108-113. doi: 10.22373/amina.v1i3.46
- Afrizal, M., Fadarina, H. C., Purnamasari, I. 2020. Pembuatan Bubuk Konsentrat Protein Kelapa (Blondo) sebagai Susu Rendah Lemak Menggunakan Alat Pengereng Beku Vakum. *Jurnal Kinetika*. 11(2) : 31–37. Available at: <https://jurnal.polsri.ac.id/index.php/kimia/article/view/3087>.
- Aini, Q., Sulaeman, A., Sinaga, T. 2020. Pengembangan *Bee Pollen Snack Bar* untuk Anak Usia Sekolah. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 31(1) : 50–59. doi: 10.6066/jtip.2020.31.1.50.
- Akib, M. A. 2014. *Prosedur Rancangan Percobaan*. Cetakan I. Sulawesi Selatan : Lampena Intimedia.
- Amalia, D. 2013. *Kajian Karakteristik Snack Bar Berbahan Baku Tepung Ganyong dan Tepung Kedelai*. Skripsi. Universitas Padjajaran.
- Anggraeni, L. D., Toby, Y. R., Rasmada, S. 2021. Analisis Asupan Zat Gizi Terhadap Status Gizi Balita. *Faletahan Health Journal*. 8(02) : 92–101. doi: 10.33746/fhj.v8i02.191.
- Annisaa' L.F, A. dan Afifah, D. N. 2015. Kadar Protein, Nilai Cerna Protein *in Vitro* dan Tingkat Kesukaan Kue Kering Komplemtasi Tepung Jagung dan Tepung Kacang Merah sebagai Makanan Tambahan Anak Gizi Kurang. *Journal of Nutrition College*. 4(4). 365–371. doi: 10.14710/jnc.v4i4.10112.
- Arbi, A. S. 2009. *Pengenalan Evaluasi Sensori*. Jakarta: Universitas Terbuka. pp. 1–42.
- Ardhanareswari, N. P. 2019. Daya Terima dan Kandungan Gizi Dimsum yang Disubstitusi Ikan Patin (*Pangasius Sp.*) dan Pure Kelor (*Moringa oleifera*) Sebagai *Snack* Balita. *Media Gizi Indonesia*. 14 (2): 123-131. doi: 10.204736/mgi.v14i2.123-131
- Arwin., Tamrin., Baco, A. R. 2018. Kajian Penilaian Organoleptik dan Nilai Gizi *Snack Bar* Berbasis Tepung Merah dan Kacang Merah (*Phaseolus*

- vulgaris L.*) sebagai Makanan Selingan yang Berserat Tinggi. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 3(2) : 1152–1162.
- Astawan, M. 2009. *Sehat dengan Makanan Berkhasiat*. Jakarta: Kompas.
- Azzahra, C. A. 2022. *Uji Daya Terima dan Kandungan Gizi Biskuit Campuran Tepung Ubi Jalar, Kacang Merah dan Tepung Pisang sebagai Makanan Tambahan Balita*. Skripsi. Universitas Sumatera Utara.
- Bawalan, D. D. dan Chapman, K. R. 2006. *Virgin Coconut Oil : Production Manual for Micro-and Village-Scale Processing*. Bangkok: Thammada Press Co. Ltd.
- Badan Pusat Statistik. 2020. *Produksi Tanaman Sayuran 2020*. [online]. Available at: <https://www.bps.go.id/indicator/55/61/2/produksi-tanaman-sayuran.html>. Diakses Februari 2023.
- Badan Statistika Nasional (BSN). 2005. *Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) Siap Santap*.
- Badan Statistika Nasional (BSN). 2015. *Makanan Ringan Eksrudat*.
- Budiastutik, I. dan Rahfiludin, M. Z. 2019. Faktor Risiko Stunting pada Anak di Negara Berkembang. *Jurnal Amerta Nutrition*. 3(3) : 122–129. doi: <http://dx.doi.org/10.20473/amnt.v3i3.2019.122-129>.
- Damayanti, D., Pritasari., Lestari, N. T. 2017. *Gizi Dalam Daur Kehidupan Final-SC*. Kementerian Kesehatan RI.
- Demam, M. J. 1997. *Kimia Makanan*. Bandung: ITB.
- Dewi, L. K. dan Panunggal, B. 2016. Analisis Kadar Saponin dan Total Bakteri Asam Laktat pada Yogurt Ganyong (*Canna edulis*) Sinbiotik Substitusi Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*). *Journal of Nutrition College*. 5(1) : 14–19.
- Diniyah, N., Wahyu, F., Subagio A. 2019. Karakteristik Tepung Premiks Berbahan Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dan Maizena pada Pembuatan *Cookies Green Tea*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 7 (3) : 25-36
- Diniyyah, S. R. dan Nindya, T. S. 2017. Asupan Energi, Protein dan Lemak dengan Kejadian Gizi Kurang pada Balita Usia 24-59 Bulan di Desa Suci Gresik. *Amerta Nutrition*. 1(4) : 341–350. doi: [10.20473/amnt.v1.i4.2017.341-350](https://doi.org/10.20473/amnt.v1.i4.2017.341-350).
- Direktorat Gizi Masyarakat. 2017. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia, Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat*. doi: [10.29103/averrous.v2i2.412](https://doi.org/10.29103/averrous.v2i2.412).
- Faroj, M. N. 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Teri (*Stolephorus commersonii*) dan Tepung Kacang Merah (*Vigna angularis*) terhadap

- Daya Terima dan Kandungan Protein Pie Mini. *Media Gizi Indonesia*. 14 (1): 56-65. doi: 10.204736/mgi.v14i1.56-65.
- Febby, J. 2016. *Daya Terima Nugget Ikan Lele Yang Memanfaatkan Tepung Kacang Merah dan Kandungan Gizinya*. Skripsi. Universitas Sumatera Utara.
- Haerani. 2010. Pemanfaatan Limbah *Virgin Coconut Oil* (Blondo). *Jurnal MKMI*. 6(4) : 244–248.
- Hapsari, A. P. dan Niken, P. 2018. Influence of Main Materials Proportion (Red Bean Puree and Wheat Flour), with Honey Sweet Potato Puree on Organoleptical of Mudcake. *Journal mahasiswa Unesa*. 7(2) : 2.
- Hasrul, H., Hamzah, H., Hafid, A. 2020. Pengaruh Pola Makan terhadap Status Gizi Anak Sekolah Dasar. *Jurnal Keperawatan Muhammadiyah*. 5(2). doi: 10.30651/jkm.v5i2.4621.
- Hastuti, A. R. dan Afifah, D. N. 2019. Analisis Aktivitas Antioksidan, Analisis Kandungan Gizi, Uji Organoleptik *Snack Bar Sesame Seed* dan Tepung Labu Kuning Sebagai Alternatif Makanan Selingan dengan Tinggi Antioksidan. *Journal of Nutrition College*. 8(4) : 219–230. doi: 10.14710/jnc.v8i4.25835.
- Himawati, L. dan Yuwanti. 2021. Pengaruh Pemberian *Nugget* Kelor sebagai Alternatif Bahan Pangan di Era *New Normal* terhadap Status Gizi (BB/U) pada Balita Stunting di Kabupaten Grobogan. *Community of Publishing In Nursing (COPING)*. 9 (4): 408-411.
- Indah, G., Br, P. dan Rahman, S. 2022. Edukasi Kesehatan untuk Meningkatkan Pengetahuan Ibu Tentang Pemberian MPASI pada Balita di Posyandu Kenanga-III Kelurahan Pasar Merah Barat. *Jurnal Implementa Husada*. 3(4) : 179–184.
- Kementerian Kesehatan RI. 2011. *Petunjuk Teknis Pendidikan Gizi dalam Pemberian Makanan Tambahan Lokal bagi Ibu Hamil dan Balita*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kementerian Kesehatan RI. 2015. Infodatin : Situasi dan Analisis Gizi', *Pusat Data dan Informasi Kementerian Kesehatan RI*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI. 1–8. doi: 10.1007/978-4-431-55357-1_23.
- Kementerian Kesehatan RI. 2019. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 28 Tahun 2019 Tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia. Jakarta : Kementerian Kesehatan RI.
- Kementerian Kesehatan RI. 2020. *Pedoman Pemberian Makan Bayi dan Anak*, Jakarta: Kementerian Kesehatan RI. Available at: https://www.google.co.id/books/edition/Pemberian_Makan_Bayi_dan_An

ak/UcuXDwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1&dq=tanda+bayi+cukup+asi&pg=PA15&printsec=frontcover.

- Kementerian Kesehatan RI. 2022. Buku Saku Hasil Studi Status Gizi Indonesia (SSGI) Tahun 2022. Jakarta : Kementerian Kesehatan RI. 1–14. Available at: <https://www.litbang.kemkes.go.id/buku-saku-hasil-studi-status-gizi-indonesia-ssgi-tahun-2021/>.
- Maisyaroh, Y., Pebrianthy, L., Simbolon, E. 2022. Pemberian Kue Bangkit Fortifikasi Ikan Kepada Ibu. *Jurnal Pengabdian Kesehatan Masyarakat*. 2 (1): 63-67. doi: 1031849/pengmaskemas.v1i2/5870.
- Majestika, S. 2018. *Status Gizi Anak dan Faktor yang Mempengaruhi*. Yogyakarta : UNY Press.
- Manggabarani, S., Tanuwijaya, R. R. Said, I. 2021. Kekurangan Energi Kronik, Pengetahuan, Asupan Makanan dengan Stunting: *Cross - Sectional Study*. *Journal of Nursing and Health Science*. 1(1) : 1–7.
- Martini, S. A. *et al.* 2009. Peningkatan Teknik Pengolahan Buah Kelapa menjadi Minyak Goreng Bermutu (VCO) Melalui Proses Fermentasi. *Udayana Mengabdi*. 9(2) : 108–110.
- Mawarno, B. A. S. dan Putri, A. S. 2022. Physicochemical and Sensory Characteristics of High Protein Gluten Free Snack Bar with Variations of Rice Flour, Soybean Flour and Tempe Flour. *AgriHealth: Journal of Agri-food, Nutrition and Public Health*. 3(1) : 47.
- Murtius, W. S. 2008. *Pemanfaatan Blondo sebagai Starter dalam Pembuatan Minuman Probiotik*. Skripsi. Universitas Andalas.
- Nurlita, N. dan Hermanto, H. 2017. Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Terhadap Penilaian Organoleptik dan Nilai Gizi Biskuit. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 2 (3) : 562-574
- Nurmalasari, Y., Sjariani, T., Sanjaya, P. I. 2019. Hubungan Tingkat Kecukupan Protein dengan Kejadian Stunting pada Balita Usia 6-59 Bulan di Desa Mataram. *Jurnal Ilmu Kedokteran dan Kesehatan*. 6(2) : 92–97.
- Nurul, G. F. 2019. *Penentuan Formulasi Bubur Instan Makanan Pendamping ASI (MPASI) Berbasis Sorgum Putih (Sorghum bicolor L.) Diperkaya Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.) Menggunakan Design Expert Metode D-Optimal*. Skripsi. Universitas Pasundan.
- Pakar Gizi Indonesia. 2016. *Ilmu Gizi : Teori dan Aplikasi*. Edited by M. Hardinsyah and I. D. N. Supariasa. Jakarta: EGC.
- Perwita, E. S. *et al.* 2021. Proporsi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.)

dan Bubuk Daun Kelor (*Moringa oleifera L.*) terhadap Sifat Organoleptik *Snack Bar* Labu Kuning. *Jurnal Tata Boga*. 10(2) : 303–313. Available at: <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/>.

- Pontang, G. S. dan Wening, D. K. 2021. Formulasi *Snack Bar* Berbahan Dasar Tepung Mocaf dan Tepung Kacang Merah sebagai Makanan Selingan Bagi Atlet. *Journal of Nutrition College*. 10(3) : 218–226. doi: 10.14710/jnc.v10i3.29278.
- Qirana, A. 2019. *Hubungan Asupan Energi, Zat Gizi Makro dan Pemberian Makanan Tambahan Pemulihan dengan Status Gizi Balita (6-59 Bulan)*. Skripsi. Universitas Gadjah Mada.
- Rachmawati, R. *et al.* 2022. Faktor Sosiodemografi yang Berhubungan dengan *Overweight* dan *Obesitas* pada Balita di Indonesia, Perbandingan Perdesaan dan Perkotaan. *The Journal of Nutrition and Food Research*. 45(1) : 23–34.
- Ramadhani, I., Purwayantie, S., Hartanti, L. 2021. Formulasi Blondo Minyak Kelapa dan Tepung Mocaf pada Pembuatan *Cake*. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*. 4(2) : 64. doi: 10.26418/jft.v4i2.56922.
- Ruhimat, M. dan Hikmatussadis, H. 2018. Daur Ulang Makanan Tradisional di Tasikmalaya dan Indramayu. *Metahumaniora*. 8(3) : 375–388. doi: 10.24198/mh.v8i3.20717.
- Sari, O. N. F. *et al.* 2018. Pengaruh Rasio Tepung Pisang Raja Nangka (*Musa paradica*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik *Snack Bar*. *Teknologi dan Kejuruan*. 41(2) : 154–163. doi: 10.17977/um031v41i22018p154.
- Sari, S. M. 2016. *Perbandingan Tepung Sorgum, Tepung Sukun, dengan Kacang Tanah dan Jenis Gula terhadap Karakteristik Snack Bar*. Skripsi. Universitas Pasundan.
- Satiti, D. A. D. 2022. *Pengaruh Pemberian Kue Kering Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.) terhadap Status Gizi pada Balita Gizi Kurang*. Skripsi. Poltekkes Kemenkes Semarang.
- Selistio, D., Nurhamidah, N., Ilham, D. 2020. Makanan Tambahan untuk Balita dari Variasi Kacang Kedelai (*Glycinemax (L) merril*) dan Kacang Merah (*Vigna angularis*). *Sainstek : Jurnal Sains dan Teknologi*. 12(1) : 29. doi: 10.31958/js.v12i1.2062.
- Singh, S.K., *et al.* 2016. Varying Response of the Concentration and Yield of Soybean Seed Mineral Elements, Carbohydrates, Organic Acids, Amino Acids, Protein, and Oil to Phosphorus Starvation and CO2 Enrichment. *Frontiers in Plant Science*. 7 (1). <https://doi.org/10.3389/fpls.2016.01967>

- Suastuti, N. G. A. M. D. A. *et al.* 2022. Komposisi Asam Amino dari Ekstrak Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L*) setelah Tahap Deproteinasi. *Itepa: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 11(1) : 159–164.
- Sugiyono dan Puspanthani, M. E. 2020. *Metode Penelitian Kesehatan*. Bandung: Alfabeta, CV.
- Suharsa, H. 2016. Status Gizi Lebih dan Faktor-faktor lain yang Berhubungan pada Siswa Sekolah Dasar Islam Tirtayasa Kelas IV dan V di Kota Serang Tahun 2014. *Jurnal Lingkar Widya Swara*. 3(1) : 53–76.
- Suismono dan Hidayah, N. 2011. Pengembangan Diversifikasi Pangan Pokok Lokal. *Pangan*. 20(3) : 295–314.
- Sukmawati *et al.* 2022. Daya Terima dan Kadar Protein serta Kalsium *Snack Bar* Substitusi Tepung Ikan Teri serta Tepung Kacang Merah. *Jurnal Kesehatan Manarang*. 8(3) : 223–231.
- Sundari, D., Almayshuri., Lamid, A. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes*. 25 (4) : 235-242.
- Suriani, S. 2019. Faktor-Faktor Yang Berhubungan dengan Kegemukan pada Balita di Kelurahan Warnasari Kecamatan Citangkil Kota Cilegon. *Faletehan Health Journal*. 6(1) : 1–10.
- Susanto, T. 2012. Kajian Metode Pengasaman dalam Proses Produksi Minyak Kelapa Ditinjau dari Mutu Produk dan Komposisi Asam Amino Blonde. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*. 23(2) : 124–130.
- Suyadi. 2010. *Psikologi Belajar Anak Usia Dini*. Yogyakarta: Pedagogia.
- Taula'bi, M. S. D., Oessoe, Y. Y. E., Sumual, M. F. 2021. Kajian Komposisi Kimia *Snack Bars* dari Berbagai Bahan Baku Lokal: *Systematic Review*. *Agri-SosioEkonomi*. 17(1) : 15–20.
- United States Department of Agriculture*. 2019. *Protein & Fiber Bar*.
- Wadhani, L. P. P. dan Wijaya, S. M. 2021. Konsumsi Protein, Vitamin A dan Status Gizi Serta Kaitannya dengan Hasil Belajar Anak Sekolah Dasar. *Journal of Nutrition College*. 10(3) : 181–188. doi: 10.14710/jnc.v10i3.30829.
- World Health Organization*. 2017. *Level And Trends In Child Malnutrition*.
- Widodo, S. *et al.* 2016. Perbaikan Status Gizi Anak Balita dengan Intervensi Biskuit Berbasis Blonde, Ikan Gabus (*Channa striata*), dan Beras Merah (*Oryza nivara*). *Jurnal Gizi dan Pangan*. 10(2) : 85–92.
- Winarmo, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia.

- Yasser, M. *et al.* 2020. Peningkatan Keterampilan Ibu Rumah Tangga melalui Diversifikasi Produk Sekunder Pengolahan Minyak Kelapa Tradisional. *Prosiding Seminar Edusainstech* : 542–547.
- Yustiyani, Y. dan Setiawan, B. 2014. Formulasi Bubur Instan Menggunakan Komposit Tepung Kacang Merah dan Pati Ganyong sebagai Makanan Sapihan. *Jurnal Gizi dan Pangan*. 8(2) : 95. doi: 10.25182/jgp.2013.8.2.95-102.
- Zahoor, T. dan Masood, S. 2017. *Handbook of Food Science and Technology*. Pakistan: University of Agriculture Faisalabad.
- Zeray, A., Kibret, G. D., Leshargie, C. T. 2019. Prevalence and Associated Factors of Undernutrition Among Under-Five Children from Model and Non-Model Households in East Gojjam Zone, Northwest Ethiopia: A Comparative Cross-Sectional Study. *BMC Nutrition*. 5(1) : 1–10. doi: 10.1186/s40795-019-0290-y.