

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N. *et al.* 2020. Karakteristik Beras Analog Dari Tepung Jagung- Kacang Merah Menggunakan Agar-Agar Sebagai Bahan Pengikat. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 16(1), p. 1. doi: 10.21082/jpasca.v16n1.2019.1-9.
- Aisyah, I. S. *et al.* 2022. *Gizi Kesehatan*. Padang: PT Global Eksekutif Teknologi.
- Akib, M. A. 2014. *Prosedur Rancangan Percobaan*. Cetakan 1. Sulawesi Selatan: Lampena Intimedia.
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Cet. 8. Jakarta: Gramedia.
- Anam, C., Kawiji, K. dan Ariyoga, U. N. 2021. Karakteristik Fisik dan Organoleptik MP-ASI Instan Diperkaya Ikan Patin dan Ikan Gabus Metode Freeze Dryer. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 21(2), pp. 116–123. doi: 10.25047/jii.v21i2.2650.
- Anam, C., Kawiji, R. dan Farha, U. N. 2020. Pengaruh Ikan Patin dan Ikan Gabus terhadap Karakteristik Fisik MPASI Instan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, XII(2), pp. 54–60.
- Anggraeni, E. M., Herawati, D. M. D. dan Rusmil, V. K. 2020. Perbedaan Status Gizi Bayi Usia 6-9 Bulan yang Diberi MPASI Buatan Pabrik dan Rumah. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 16(3), p. 106. doi: 10.22146/ijcn.43358.
- Anggraeni, L. dan Yuria, M. 2022. Penyebab Langsung dan Penyebab Tidak Langsung Terjadinya Stunting pada Anak Balita. *Jl-KES (Jurnal Ilmu Kesehatan)*, 5(2), pp. 140–146. doi: 10.33006/ji-kes.v5i2.358.
- Anissa, D. D. dan Dewi, R. K. 2021. Peran Protein: ASI dalam Meningkatkan Kecerdasan Anak untuk Menyongsong Generasi Indonesia Emas 2045 dan Relevansi Dengan Al-Qur'an. *Jurnal Tadris IPA Indonesia*, 1(3), pp. 427–435. doi: 10.21154/jtii.v1i3.393.
- AOAC 2001.11. 2005. *Protein (Crude) in Animal Feed, Forage (Plant Tissue), Grain, and Oilseeds. Block Digestion Method Using Copper Catalyst and Steam Distillation into Boric Acid*. doi: 10.1016/s0016-0032(35)91522-8.
- Arbie, F. Y., Hadi, N. S. dan Setiawan, D. I. 2020. Kualitas Cracker Cibi sebagai Alternatif Cemilan Sehat. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 5(1), p. 35. doi: 10.30867/action.v5i1.197.
- Arbie, F. Y. dan Labatjo, R. 2019. Examining the Nutrition Levels and Stunting Problem in Indonesian Children. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 4(2), p. 89. doi: 10.30867/action.v4i2.126.

- Ariani, A. D., Kusumastuti, A. C. dan Nuryanto, N. 2021. Stunting dan Asupan Protein Berhubungan dengan Fungsi Kognitif Balita. *Journal of Nutrition College*, 10(4), pp. 273–284. doi: 10.14710/jnc.v10i4.31186.
- Asmira, S., Nova, M. dan Hanum, D. 2019. Pengaruh Substitusi Alpukat (*Persea americana mill*) dan Tepung Ikan Lele (*Clarias gariepinus burchell*) Terhadap Mutu Organoleptik dan Kadar Protein Pada Biskuit MPASI. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(1), pp. 8–13. doi: 10.32520/jtp.v8i1.536.
- Astuti, S., S., S. A. dan Anayuka, S. A. 2019. Sifat Fisik dan Sensori Flakes Pati Garut dan Kacang Merah dengan Penambahan Tiwul Singkong. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 19(3), p. 232. doi: 10.25181/jppt.v19i3.1440.
- Ayun, Y. Q. 2017. *Optimalisasi Formulasi Tepung Beras Dan Tepung Ikan Kembung (Rastrelliger kanagurta l.) Terhadap Karakteristik Bubur Instan Ikan Dengan Menggunakan Design Expert Metoda Simplex Lattice Design*, Skripsi. Universitas Pasundan.
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan Teori dan Praktis*. Cetakan 1, Graha Ilmu. Cetakan 1. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Badan Standardisasi Nasional. 2005. *Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) - Bagian 1 : Bubur Instan, SNI 01-7111.4-2005*.
- Bili, A., Jutomo, L. dan Boeky, D. L. A. 2020. Faktor Risiko Kejadian Gizi Kurang pada Anak Balita di Puskesmas Palla Kabupaten Sumba Barat Daya. *Media Kesehatan Masyarakat*, 2(2), pp. 33–41. doi: 10.35508/mkm.v2i2.2929.
- Budhi, M. K. S., Wijaya, P. Y. dan Karyada, I. P. F. 2022. Pelatihan Pembuatan MPASI dari Ikan di Desa Pijot Kecamatan Kruak Kabupaten Lombok Timur. *Jurnal Abdi Insani*, 9(2), pp. 448–459.
- Cahyakarista, T. D. 2022. *Sifat Fisik, Sifat Organoleptik dan Kadar Fe Puding Susu Dengan Campuran Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L.) Sebagai Alternatif Makanan Kudapan Tinggi Fe Untuk Pencegahan Anemia Remaja Putri*. Poltekes Kemenkes Yogyakarta.
- Darningsih, S. *et al.* 2023. Development of Instant Porridge Complementary Feeding with Catfish Flour and Pumpkin Flour Substitution. *Media Gizi Indonesia*, 18(1), pp. 94–102. doi: 10.20473/mgi.v18i1.94-102.
- Irmayanti *et al.* 2019. The Effect Of Addition Of Melinjo Flour (*Gnetum gnemon linn.*) And Steaming Time On The Physical Properties And Hedonik Test Of Flakes. *Serambi Journal of Agricultural Technology (SJAT)*, 1(2), pp. 52–57.
- Kaimila, Y., Divala, O. dan Agapova, S. E. 2019. Consumption of Animal-Source Protein is Associated with Improved Height-For-Age Z Scores in Rural

- Malawian Children Aged 12–36 Months. *Nutrients*, 11(2), pp. 1–21. doi: 10.3390/nu11020480.
- Kemenkes. 2018a. *1 dari 3 Balita Indonesia Derita Stunting*. Available at: <https://p2ptm.kemkes.go.id/tag/1-dari-3-balita-indonesia-derita-stunting> (Accessed: 28 January 2023).
- Kemenkes. 2018b. *TKPI, Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Kementerian Kesehatan RI.
- Kemenkes RI. 2022. *Buku Saku Hasil Studi Status Gizi Indonesia (SSGI) Tahun 2022, Kemenkes RI*.
- Kemenko PMK. 2022. *Kejar Target! Per Tahun Prevalensi Stunting Harus Turun 3 Persen*. Available at: <https://www.kemenkopmk.go.id/kejar-target-tahun-prevalensi-stunting-harus-turun-3-persen>.
- Khasanah, T. A. dan Mumpuni, C. E. 2021. Pengaruh Formulasi Tepung Ikan Haruan, Tepung Buah Dan Biji Labu Kuning Pada Biskuit Terhadap Kandungan Gizi Dan Daya Terima. *Journal of Nutrition College*, 10(1), pp. 1–9. doi: 10.14710/jnc.v10i1.28486.
- Khoiriyah, H. dan Ismarwati. 2023. Faktor Kejadian Stunting pada Balita : Systematic Review. *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat*, pp. 28–40.
- Kusnadi dan Putri, A. R. 2020. Karakteristik Kimiawi dan Analisis Cemarkan Bakteri Pada Bubur Instan Berbahan Baku Tepung Rosella (*Hibiscus sabdariffa l.*). *Konversi*, 9(1), pp. 29–38.
- Lamusu, D. 2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas l*) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), pp. 9–15. doi: 10.31970/pangan.v3i1.7.
- Lindawati, N. Y. and Ma'ruf, S. H. 2020. Penetapan Kadar Total Flavonoid Ekstrak Etanol Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris l.*) Secara Spektrofotometri Visibel. *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 6(1), p. 83. doi: 10.51352/jim.v6i1.312.
- Munira, Husain, R. dan Suherman, S. P. 2023. Karakteristik Biskuit yang Disubstitusi Tepung Ikan Kembung (*Rastrelliger brachysoma*) sebagai Pemberian Makanan Tambahan Anak Sekolah (PMT-AS). *Cakrawala*, 6(April), pp. 1143–1155.
- Munte, E. T., Lubis, L. M. dan Sinaga, H. 2019. Pengaruh Perbandingan Tepung Kacang Merah (*Phaseoulus vulgaris l.*) dengan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Suhu Pengeringan terhadap Sifat Kimia dan Sensori Bubur Instan. *Jurnal Rekayasa pangan dan Pertanian*, 7(1), pp. 28–38.

- Nachvak, S. M. *et al.* 2020. Food Groups Intake in Relation to Stunting Among Exceptional Children. *BMC Pediatrics*, 20(1), pp. 1–8. doi: 10.1186/s12887-020-02291-7.
- Nadila, A. 2022. Literature Review: Pola Pemberian Makan dengan Kejadian Stunting pada Balita. *Jurnal Kesehatan*, 16(1), pp. 14–18. doi: 10.32763/juke.v16i1.455.
- Nadimin, N., Sirajuddin, S. dan Fitriani, N. 2019. Mutu Organoleptik Cookies Dengan Penambahan Tepung Bekatul Dan Ikan Kembung. *Media Gizi Pangan*, 26(1), p. 8. doi: 10.32382/mgp.v26i1.991.
- Naiu, A. S., Talib, Y. dan Husain, R. 2022. Nilai Gizi dan Hedonik Bubur Bayi Instan dari Ubi Jalar Ungu dan Ikan Rucah. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 17(2), p. 125. doi: 10.15578/jpbkp.v17i2.877.
- Nasution, F. A. 2022. Karakteristik Bubur Instan Berbasis Jagung Manis dan Pepaya. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 17(2), p. 1. doi: 10.26623/jtphp.v17i2.4684.
- Octaviani, D. 2016. *Pengembangan Produk Snack Bar Biji Jali sebagai Jajanan Sumber Serat. Skripsi.* Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta.
- Palijama, S., Breemer, R. dan Topurmera, M. 2020. Karakteristik Kimia dan Fisik Bubur Instan Berbahan Dasar Tepung Jagung Pulut dan Tepung Kacang Merah. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(1), pp. 20–27. doi: 10.30598/jagritekno.2020.9.1.20.
- Payadnya, I. Putu Ade Andre, dan I. G. A. N. T. J. 2018. *Panduan Penelitian Eksperimen Beserta Analisis Statistik dengan SPSS.* 1st edn. Yogyakarta: Deepublish.
- Purwati, Y., Salmiyati, S. dan Imallah, R. N. 2018. Pendampingan Kader Kesehatan Dalam Strategi Produksi Dan Promosi MP-ASI. *Jurnal Abdimas Dewantara*, 1(2), p. 96. doi: 10.30738/ad.v1i2.3057.
- Rahmawati, N. dan Irawan, A. C. 2021. Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah Terhadap Mutu Organoleptik, Fisik Dan Kimia Nugget Ayam Kampung. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*, 6(1), pp. 46–53.
- Ratnasari, D., Wening, D. K. dan Dewi, Y. 2021. Bakso Sapi Ikan Kembung sebagai Alternatif Jajanan Sehat Tinggi Protein untuk Anak Sekolah Dasar. *Jurnal Ilmiah Gizi dan Kesehatan (JIGK)*, 3(01), pp. 9–16. doi: 10.46772/jigk.v3i01.560.
- Rohmayanti, R., Margono, M. dan Agusta, H. F. 2020. Pembentukan Kelompok Pendukung ASI (KP-ASI) Tingkatkan Cakupan ASI Dan MPASI. *Jurnal*

- Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), pp. 7–15. doi: 10.37541/celebesabdimas.v2i1.358.
- Sari, D. K. dan Rahmawati, H. 2018. Kualitas Kimiawi Formula MP-ASI Bubur Bayi Instan Berbasis Ikan Gabus Dengan Umur Simpan Tiga Bulan. *Prosiding Seminar Nasional Lingkungan Lahan Basah*, 3(1), pp. 67–71.
- Sari, H. P., Natalia, I dan Sulistyning, A. R. 2022. Hubungan Keragaman Asupan Protein Hewani, Pola Asuh Makan, Dan Higiene Sanitasi Rumah Dengan Kejadian Stunting. *Journal of Nutrition College*, 11(1), pp. 18–25. doi: 10.14710/jnc.v11i1.31960.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A. dan Sari, M. P. 2018. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. BOGOR: IPB Press.
- Sinatrya, A. K. dan Muniroh, L. 2019. Hubungan Faktor Water, Sanitation, and Hygiene (WASH) dengan Stunting di Wilayah Kerja Puskesmas Kotakulon, Kabupaten Bondowoso. *Amerta Nutrition*, 3(3), pp. 164–170. doi: 10.2473/amnt.v3i3.2019.164-170.
- Soemargono, S., Laksmono, R. dan Suprianti, L. 2020. Pengolahan Daging Ikan Kembung untuk Membuat Kerupuk Ikan sebagai Camilan Bergizi. *Jurnal Abdimas Teknik Kimia*, 01(1), pp. 6–11.
- Subagyo, H. A., Slamet, A. dan Kanetro, B. 2023. Sifat Fisik, Kimia dan Tingkat Kesukaan Bubur Instan dengan Variasi Campuran Beras IR 64 (*Oryza sativa l.*) dan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Serta Suhu Pengeringan. *Prosiding*.
- Suciati, G., Karsiwi, R. R. M. dan Gusnadi, D. 2020. Biskuit Berbasis Ikan Patin Sebagai Mipasi Bayi Usia 6-24 Bulan. *eProceedings of Applied Science*, 6(2), pp. 2188–2197.
- Suknia, S. L. dan Rahmani, T. P. D. 2020. Proses Pembuatan Tempe Home Industry Berbahan Dasar Kedelai (*Glycine max (l.) merr*) dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris l.*) Di Candiwesi, Salatiga. *Southeast Asian Journal of Islamic Education*, 03(01), pp. 59–76.
- Swamilaksita Prita, N. A. 2021. Peningkatan Pengetahuan Mengatasi Alergi pada Balita Melalui Edukasi Online Gizi. *Idea Pengabdian Masyarakat*, 1(01), p. 42.
- Syah, D. 2018. *Pengantar Teknologi Pangan*. Bogor: PT Penerbit IPB.
- Syandana, M. A. dan Hentihu, F. S. 2022. Analisis Pemberian MP-ASI Dini Di Dusun Klompang. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(3), pp. 145–148.

- Umar, N. S. 2022. Pemanfaatan Tepung Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Dalam Pembuatan Biskuit Sebagai Makanan Pendamping Asi (MP-ASI). *Konversi*, 33(1), pp. 1–12.
- UNICEF. 2021. *Conceptual Framework on Maternal and Child Nutrition, Nutrition and Child Development Section*. New York: UNICEF.
- Wahyuni, D. S. dan Setyoneluri, D. 2022. Hubungan Kebijakan Lokasi Prioritas Intervensi Gizi dan Prevalensi Stunting di Indonesia. *Jurnal Anggaran dan Keuangan Negara Indonesia*, 4(1).
- Wangiyana, N. K. A. S., Karuniawaty, T. P. dan John, R. E. 2020. Praktik Pemberian Mp-Asi Terhadap Risiko Stunting Pada Anak Usia 6-12 Bulan Di Lombok Tengah. *The Journal of Nutrition and Food Research*, 43(2), pp. 81–88.
- Winarno, F. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia.
- Yanti, N., Shanti, F. dan Efendi, R. 2022. Karakteristik Bubur Instan Berbasis Ubi Jalar Kuning dan Tempe. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian Agrotechno*, 7(2), p. 138. doi: 10.24843/jitpa.2022.v07.i02.p07.
- Yulianti, Y. dan Basri, B. S. 2020. Sensori, Kadar Asam Oksalat dan Kalsium Oksalat Bubur Instan Talas-Ikan Cakalang yang Disuplementasi Tepung Labu Kuning. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 25(1), p. 19. doi: 10.23960/jtihp.v25i1.19-26.
- Zogara, A. U. 2020. Pemberian Makanan Pendamping Asi (MPASI) dan Status Gizi Balita di Kelurahan Tuak Daun Merah. *CHMK Health Journal*, 4(April), pp. 0–7.