

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, Tasnim, dan Fatmawati. (2018). Faktor Risiko Status Gizi Wasting dalam Penerapan *Full Day School* pada Anak di Pendidikan Anak Usia Dini Pesantren Ummusabri Kendari. *Jurnal Gizi Ilmiah*, 5(1), 20–28.
- Adawiyah, D. R., dan Waysima. (2010). Evaluasi Sensori Produk Pangan Edisi I. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Akbar, F., *et al.* (2020). Deteksi Dini Tumbuh Kembang Balita di Posyandu. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 9 (2), 1003–1008. <https://doi.org/10.35816/jiskh.v10i2.441>
- Ambarwati, R. (2020). Pengembangan Makanan Tambahan Berbasis F100 dengan Substitusi Tepung Labu Kuning dan Tepung Pisang. *Journal Of Nutrition College*, 9(2), 121–128. <http://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jnc/>
- AOAC. (2005). *Protein (Crude) in Animal Feed, Forage (Plant Tissue), Grain, and Oilseeds. Block Digestion Method Using CopperCatalyst and Steam Distillation into Boric Acid*. [https://doi.org/10.1016/s0016-0032\(35\)91522-8](https://doi.org/10.1016/s0016-0032(35)91522-8)
- Arsita, D., *et al.* (2021). Kadar Lemak Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) di Danau Lindu serta Pemanfaatannya sebagai Sumber Pembelajaran. *Journal Of Biology Science And Education (Jbse)*, 6(1), 859–864. <Http://Jurnal.fkip.untad.ac.id>
- Astiana., *et al* (2023). Karakteristik organoleptik dan nilai gizi biskuit dengan fortifikasi tepung surimi ikan swanggi (*Priacanthus tayenus*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 26(1), 107–116. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v26i1.44286>
- Ayuningtyas, Simbolon, D., dan Rizal, A. (2018). Asupan Zat Gizi Makro dan Mikro terhadap Kejadian Stunting pada Balita. *Jurnal Kesehatan*, 9(3), 444–449. <http://ejurnal.poltekkes-tjk.ac.id/index.php/JK>
- 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). <https://doi.org/10.35508/mkm>
- Binalopa,T., Amir, B dan Hermina, J. (2023). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris l.*) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) pada Pembuatan Kue Kering. *Jurnal Pertanian Berkelanjutan*. 11(1). 94-102
- Daniela, C., Restuana, D., dan Wardani, T. (2023). Uji Sensoris dan Sifat Kimia Churros Berbahan Tepung Labu Kuning dan Tepung Terigu. *Jurnal Riset Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian (RETIPA)*, 3(2), 119–126.
- Darmawansyih, Faradilllah, A., dan Nadyah. (2019). Pengaruh Suplementasi Ikan Nila terhadap Asupan Anak dengan Gizi Buruk. *Alami Journal* , 3(1),34–39.
- Darmawangsyah, P, J., dan Kadirman. (2016). Fortifikasi Tepung Tulang Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) dalam Pembuatan Kue Kering. *Jurnal Pendidikan*

- Teknologi Pertanian*, 2(1), 149–156.
- Debby., *et al* (2020). Skrining Fitokimia dan Uji Aktivitas Ekstrak Etanol Biji Labu Kuning (*Curcubita moschata*) terhadap Daya Hambat Bakteri *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Sains Dan Kesehatan (JUSIKA)*, 4(1).
- Dinas Ketahanan Pangan dan Perikanan. (2019). Produksi dan Nilai Produksi Budidaya Ikan di Kabupaten Tasikmalaya.
- Doren, W. K., *et al.* (2019). Evaluasi Program Pemberian Makanan Tambahan Pemulihan (PMT-P) terhadap Status Gizi Buruk Balita di Puskesmas Oepoi Kota Kupang. *Journal of Community Health*, 01(03), 111–118.
- Erika, E., Sari, Y., dan Hajrah, W. O. (2020). Kejadian Wasting pada Balita Usia 6-59 Bulan. *Jurnal Bidan Cerdas*, 2(3), 154–162.
- Faridah., *et al.* (2008). Buku Patiseri Jilid I. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Jakarta.
- Febrianto, A., Basito dan Anam, C.(2014). Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris *Tortilla Corn Chips* dengan Variasi Larutan Alkali pada Proses Nikstamalisasi Jagung. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 3(3), 22-34.
- Fitri, R. R. (2019). Pemanfaatan Ikan Gabus (*Channa striata*) Dan Tomat (*Lypersion esculentum mill*) sebagai Penyedap Rasa Alami. *Jurnal Proteksi Kesehatan* , 7(2), 94–100.
- Ginoga, I. *et al.* (2023). Edukasi Gizi dan Makanan Tambahan Olahan Ubi Ungu terhadap Status Gizi Balita Gizi Kurang di Wilayah Kerja Puskesmas Tanoyan, Kabupaten Bolaang Mongondow. *Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 2(1), 41–50. <https://jurnal.aksarakawanua.com>
- Gusnadi, D., *et al* (2021). Uji Oranoleptik dan Daya Terima pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong sebagai Komoditi UMKM Di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883.
- Hasyim, D., Puspariny, C., dan Susanti, E. (2021). Asuhan Kebidanan Pertumbuhan dan Perkembangan pada Balita dengan Wasting. *Muhammadiyah Journal of Midwifery*, 2(1), 34. <https://doi.org/10.24853/myjm.2.1.34-39>.
- Hatta, H., dan Sandalayuk, M. (2021). Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning terhadap Kandungan Karbohidrat dan Protein *Cookies*. *Gorontalo Journal of Public Health*, 3(1), 41–50. <https://jurnal.unigo.ac.id/index.php/gjph/article/view/892/509>
- Indah, G., Wulandari, A., dan Mutmaina, S. (2020). Pemanfaatan Tepung Labu Kuning Modifikasi *Hydrogen Rich Water* Kepada Masyarakat. *SPEKTA Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat: Teknologi Dan Aplikasi*, 1(1). <https://doi.org/10.12928/J.spekta.v1i1.2646>
- Kartika, D., Adriani, M., dan Ramadhani, A. (2021). Profil Uji Hedonik dan Mutu Hedonik Biskuit Fungsional Berbasis Tepung Ikan Gabus dan Pure Labu Kuning. *Prosiding Nasional Lingkungan Lahan Basah* , 6(3).

- Kementrian Kesehatan RI. (2016). Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 51 Tahun 2016 tentang Standar Makanan Tambahan untuk Balita 6-59 Bulan dengan Kategori Kurus
- Kementrian Kesehatan RI. (2017). *Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM)*. Bathara. Jakarta.
- Kementrian Kesehatan RI. (2019). *Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia*. Peraturan Kementrian Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019. Jakarta.
- Kementrian Kesehatan RI. (2020). *Petunjuk Teknis Pemberian Makanan Tambahan berupa Biskuit Bagi Balita Kurus Dan Ibu Hamil Kurang Energi Kronis (KEK)*. Jakarta.
- 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), 1–9. <https://doi.org/10.14710/jnc.v10i1.28486>
- Kusumastuti, I., Kusumah, S. H., dan Tatang. (2022). Daya Terima Panelis terhadap Sifat Sensoris Velvatomat dengan Penambahan Madu Murni pada Berbagai Konsentrasi. *Jurnal Fakultas Teknik UNISA Kuningan*. 3(2).
- Tyas, A., et al. (2022) Komposisi Gizi dan Peluang Bisnis dari Pemanfaatan Tepung Lokal pada Kue Muffin. *Jurnal Tata Boga*. 11(3) 69-81.
- Luthfi., et al. (2021) Analisis Kandungan Gizi dan Daya Terima Cookies Berbahan Dasar Tepung Bekatul dan Tepung Ikan Tuna untuk Balita Gizi Kurang. *Journal of Nutrition College*. 11(1). 42-50.
- Muliyati, H., et al (2021). Analisis Faktor Kejadian Wasting pada Anak Balita 12-59 Bulan di Puskesmas Bulili Kota Palu: *Studi Cross Sectional*. *Action: Aceh Nutrition Journal*, 6(2), 111. <https://doi.org/10.30867/action.v6i2.345>
- 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 Repositori IMWI*, 6(2), 1143–1155.
- Nadamin, Sirajudin, dan Fitriani, N. (2019). Mutu Organoleptik *Cookies* dengan Penambahan Tepung Bekatul dan Ikan Kembung. *Media Gizi Pangan*, 26(1), 8–15.
- Noflidaputri, R., Reni, G., dan Sari, M. (2022). Determinan Faktor Penyebab Kejadian Wasting di Wilayah Kerja Puskesmas Muara Labuh Kabupaten Solok Selatan. *Human Care Journal*, 7(2), 496–507.
- Panjaitan, S., dan Rosida, A. (2021). Tekstur, Kadar β -Karoten dan Kalsium Flakes dengan Formulasi Tepung Labu Kuning dan Daun Kelor. *STIGMA*, 14(1), 28–33.
- Pritasari., et al. (2017). Bahan Ajar Gizi; Gizi Dalam Daur Kehidupan, Kemenkes

RI, Jakarta.

- Priyono, E., *et al* (2018). Studi Pencampuran Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dengan Tepung Beras terhadap Karakteristik Biskuit yang Dihasilkan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(1), 8–20.
- Purba, R., *et al* (2023). Tingkat Kesukaan Kue Talam yang di Substitusi Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*) dalam Penurunan Tekanan Darah Tinggi pada Remaja. *Prosiding Seminar Nasional*, 1, 400–409. www.merdeka.com
- Purnamasari, P., *et al.* (2022). Pengaruh Penambahan Pure Labu Kuning (*Cucurbita moschata duch*) terhadap Sifat Sensori dan Fisikokimia Cookies Berbahan Dasar Campuran Tepung Mocaf dan Tepung Terigu. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 1(2).
- Putri, D., *et al.* (2017). Substitusi Tepung Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Dan Tepung Labu kuning (*Cucurbita moschata*) terhadap Nilai Energi, Mutu Kimia Dan mutu Organoleptik Biscuit Crackers untuk Balita KEP. *JURNAL ILMIAH-VIDYA*, 25(2), 125–134.
- Putri, M. F., dan Kasih, C. A. (2020). Jajanan Sehat dan Kaya Kalsium Untuk Keluarga: Substitusi Tepung Bandeng Presto sebagai Bahan Kastangel. *JKKP (Jurnal Kesejahteraan Keluarga Dan Pendidikan)*, 7(01), 98–106. <https://doi.org/10.21009/jkkp.071.09>
- Radiani, A., Syahrumsyah, H., dan Saragih, B. (2020). Formulasi Tepung Terigu, Mocaf dan Pure Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) terhadap Kadar Serta Kasar, Lemak dan Karakteristik Sensoris Bolu Kukus. *Journal of Tropical AgriFood*, 2(1), 8.
- Rahmaniyah, U. N., dan Tri Prasetyawati, Z. (2020). Substitusi Tepung Labu Kuning pada Pembuatan Cookies Kastengel. *Journal Media Pendidikan, Gizi Dan Kuliner*, 9(2), 55–61.
- Ramadhan, R., Wijayanti, H., dan Nurwanto. (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).
- Ramadhani. (2015). Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) dengan Pati Garut dan Pati Sagu terhadap Karakteristik Biskuit Makanan Pendamping Asi (MP-ASI) (Kajian Jenis Pati dan Tingkat Substitusi Tepung Ikan). *Skripsi*. Universitas Brawijaya. Malang.
- Ratnasari, D., dan Yunianta. (2015). Pengaruh Tepung Kacang Hijau, Tepung Labu Kuning, Margarin terhadap Fisikokimia dan Organoleptik Biskuit. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(4), 1652–1661.
- Riang, Y., Dewi Anggraeni, L., dan Rasmada, S. (2021). Analisis Asupan Zat Gizi Terhadap Status Gizi Balita. *Faletahan Health Journal*, 8(2), 92–101. www.journal.lppm-stikesfa.ac.id/ojs/index.php/FHJ
- Rieuwpassa, F., Karimela, E., dan Karaeng, M. C. (2020). Analisis Fisio Kimia

- Konsentrat Protein Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) yang Diekstrak Menggunakan Pelarut Etanol. *Jurnal Teknologi Perikanan Dan Kelautan*, 11(1), 45–52.
- Saadah, R. W., dan Silvia, S. (2022). Modifikasi Labu Kuning (*Curcubita moschata*) pada Permen *Gummy Jelly* sebagai Camilan Tinggi Protein dan Vitamin A untuk Anak Stunting. *Amerta Nutrition*, 6, 266–274. <https://doi.org/10.20473/amnt.v6i1SP.2022.266>.
- Safitri, E., Dwi Anggo, A., dan Rianingsih, L. (2023). Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) terhadap Kualitas dan Daya Terima Fish Flakes. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 5(1).
- Setiawan, E., dan Hamzah, S. (2020). Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Pesisir Danau Limboto Melalui Pengolahan Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) menjadi Produk Unggulan KKN-PPM. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 26(4), 266–270.
- Sipahelut, S. G. (2022). Potensi Kulit Buah Naga sebagai Pewarna Alami untuk Meningkatkan Profil Sensoris. *Jurnal Ilmu Pertanian*, 1(1), 35–42.
- SSGI. (2023). *Buku Saku Hasil Studi Status Gizi Indonesia (SSGI) Tingkat Nasional, Provinsi, dan Kabupaten/Kota Tahun 2022*. Kementerian Kesehatan. Jakarta.
- Sulastrri., et al (2020). Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Ikan Lemuru (*Sardinella lemuru*) terhadap Sifat Organoleptik Roti Manis Lembuning. *Scientifics Journal*, 3(2), 35-40.
- Suryati, Maherawati, dan Hartanti, L. (2019). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik *Cookies* dengan Penambahan Pure Labu Kuning dan Tepung Cangkang Telur Ayam. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1), 12–25.
- Suryaningrum, T.D., et al. (2016). Karakteristik Kerupuk Panggang Ikan Lele (*Clarias gariepinus*) dari Beberapa Perbandingan Daging Ikan dan Tepung Tapioka. *JBP Kelautan dan Perikanan*, 11(1), 25-40.
- Susanti, A., dan Hermanto. (2020). Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Biskuit dengan Penambahan Tepung Ikan Toman (*Channa micropletes*). *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 14(2), 253–262.
- Susyani, S., et al (2022). *Cookies* Tepung Ikan Gabus (*Channa stiarata*) dan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dengan Penambahan Selai Tempe sebagai Alternatif Makanan Tambahan untuk Balita Stunting. *Publikasi Penelitian Terapan Dan Kebijakan*, 5(1), 27–32. <https://doi.org/10.46774/pptk.v5i1.469>
- Utami, N., dan Prasetyawati, Z. (2020). Substitusi Tepung Labu Kuning pada Pembuatan *Cookies* Kastengel. *Media Pendidikan Gizi Dan Kuliner*, 9(2), 55–61.
- Widya, F. C., Anjani, G., dan Syauqy, A. (2019). Analisis Kadar Protein, Asam Amino, dan Daya Terima Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Pemulihan

- Berbasis Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) untuk Balita Gizi Kurang. *Journal of Nutrition College*, 8(4), 207. <http://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jnc/>
- Yulianti. (2018). Pengaruh Penambahan Tepung ikan Cakalang pada Mie Kering yang Bersubstitusi Tepung Ubi Jalar. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 1(2), 8–15.
- Yulianto, D.I. R., dan Muzakar. (2022). Efektivitas Pemberian Biskuit Tepung Kedelai dan Tepung Ubi Kuning terhadap Perubahan Berat Badan Balita Gizi Kurang Di Puskesmas Sekip Palembang. *Media Kesehatan Politeknik Kesehatan Makassar*, 17(2), 206–214. <https://doi.org/10.32382/medkes.v17>.