

DAFTAR PUSTAKA

- Addawiah, R., Hasanah, O., dan Deli, H. 2020. Gambaran Kejadian Stunting dan Wasting pada Bayi dan Balita di Tenayan Pekanbaru. *Journal of Nutrition College*, 9(4): 228–234. <http://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jnc/>
- Afifah, L. 2019. Hubungan Pendapatan, Tingkat Asupan Energi dan Karbohidrat dengan Status Gizi Balita Usia 2-5 Tahun di Daerah Kantong Kemiskinan. *Journal of Universitas Airlangga*, 3(3): 183 – 188.
- Afifah, N. N., dan Christyaningsih, J. 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Lele Terhadap Pembuatan *Cookies* Bebas Gluten dan Kasein sebagai Alternatif Jajanan Anak *Autism Spectrum Disorder*. *Media Gizi Indonesia*, 14(1): 35–43. <https://doi.org/10.204736/mgi.v14i1.35-43>
- 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, Ria. 2020. Pengembangan Makanan Tambahan Berbasis F100 dengan Substitusi Tepung Labu Kuning dan Tepung Pisang. *Journal of Nutrition College*, 9(2): 121-128.
- Angga, E. P., Ridho, R., Adharani, N., dan Kurniawati, A. 2019. Suplementasi Tepung Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) untuk Meningkatkan Kandungan Protein pada Kue Terang Bulan. *Jurnal Lemuru*, 1(1): 18-25.
- Ardian, I. L., Puspareni, L. D., Fauziah, A., dan Ilmi, I. M. B. 2022. 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.
- Arvianto, A. A., Swastawati, F., dan Wijayanti, I. 2016. Pengaruh Fortifikasi Tepung Daging Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Terhadap Kandungan Asam Amino Lisin Pada Biskuit. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 5(4).
- Arziyah, D., Yusmita, L., dan Wijayanti, R. 2022. Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren dan Gula Pasir. *Jurnal Penelitian dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*. 1(2): 105- 109.
- 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).

- Ayu, R. N. S. 2019. Kajian Pembuatan Biskuit Tepung Biji Nangka dan Tepung Wortel sebagai PMT Pemulihan untuk Balita Gizi Kurang Usia 24-59 Bulan. *Journal Gizi Aisyah*. 2(1).
- Badan Pusat Statistik. 2016. *Produksi Tanaman Pangan (Ton)*, 2014-2015.
- Badan Pusat Statistik. 2023. *Statistik Kelapa Sawit Indonesia 2022*.
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. *SNI 2973 : 1992 tentang Mutu dan cara uji biskuit*. Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. 2005. *Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) – Bagian 2 : Biskuit*.
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. *Biskuit*.
- 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): 33-41.
- Claudiana, N. N., dan Budiono, I. 2022. Pengembangan Produk Biskuit Berbahan Dasar Ikan Kuniran (*Upeneus sulphureus*) sebagai Makanan Tambahan (PMT) Untuk Alternatif Upaya Perbaikan Gizi Balita. *Inonesian Journal of Public Health and Nutrition*, 2(3): 365-371.
- Darubekti, N. 2021. Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Pemulihan bagi Balita Gizi Buruk. *Prosiding Penelitian dan Pengabdian* 2021, 1(1).
- Dinas Ketahanan Pangan, Pertanian, Perikanan, Kelautan dan Perikanan Tasikmalaya. 2021. *Produksi dan Nilai Produksi Perikanan Budidaya Menurut Kecamatan dan Komoditas Utama Tahun 2021*.
- 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).
- Fairus, A., Hamidah, N., dan Setyaningrum, Y. I. 2021. Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Ubi Ungu (*Ipomoea batatas* L. Poir) dan Tepung Kacang Tanah (*Arachis hypogaea*) pada Pembuatan Cookies : Kajian Kadar Protein dan Mutu Organoleptik. *Health Care Media*, 5(1).
- Fauzia, N. R., Sukmandari, N. M. A., dan Triana, K. Y. 2019. Hubungan Status Pekerjaan Ibu dengan Status Gizi Balita. *Journal Center of Research Publication in Midwifery and Nursing*, 3(1).
- Hamidah, N., Fransisca, M., dan Asrifah, I. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning, Tepung Ikan Lele Dumbo Terhadap Nilai Gizi, Mutu Organoleptik Biskuit. *Jurnal Health Care Media*, 3(2).

- Hasanah, A. U., Tapu, W., dan Hasta, N. 2023. Pengolahan Kacang Tanah Menjadi Sambal Pecel Instan sebagai Makanan Tambahan untuk PAUD. *Community Development Journal*, 4(2): 2741–2748.
- Holinesti, R. dan Rizkhi, F.M. 2021. Kualitas Stik Bawang Substitusi Tepung Tempe Kedelai. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 3(2): 101– 107. <https://doi.org/10.24036/jptbt.v3i2.328>.
- Irawati. 2008. *Pengujian Mutu 1. Diploma IV. PDPPTK VEDCA*. Cianjur.
- Irwan, I., dan Lalu, N. A. S. 2020. Pemberian PMT Modifikasi Berbasis Kearifan Lokal pada Balita Stunting dan Gizi Kurang. *Jurnal Pengabdian Kesehatan Masyarakat*, 1(1).
- Izza, K. N., Hamidah, N., dan Setyaningrum, Y. I. 2019. Kadar Lemak dan Air pada Cookies dengan Substitusi Tepung Ubi Ungu dan Kacang Tanah. *Jurnal Gizi*, 8(2). <http://jurnal.unimus.ac.id>.
- Kementrian Kesehatan RI. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*.
- Kementerian Kesehatan RI. 2019. *Angka Kecukupan Gizi (AKG) 2019*.
- Kementerian Kesehatan RI. 2020. *Standar Antropometri Anak*.
- Kementerian Kesehatan RI. 2022. *Hasil Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) 2022*.
- Kementerian Kesehatan RI. 2023. *Survei Kesehatan Indonesia (SKI)*.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2023. *Data Volume Produksi Perikanan Budidaya Pembesaran Komoditas Lele*.
- Khoerunnisa, I. 2017. *Pengembangan Laboratorium Virtual Sebagai Media Pembelajaran Mata Kuliah Analisis Pangan. Skripsi*, Universitas Pendidikan Indonesia.
- Kurniawan, J. A., Anandito, R. B. K., dan Siswanti. 2018. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Cookies Berbahan Dasar Tepung Komposit Uwi (*Sioscorea alata*), Karo Glinding (*Phaseolus lunatus*), dan Tepung Terigu. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 11(1).
- Laeli, N. H., dan Izzah, N. 2021. Gambaran Status Gizi pada Balita : *Literature Review. Prosiding Seminar Nasional Kesehatan*. 1, 385-392.
- Laila, W., Dwita, A. T., dan Shery, Ea. 2023. Cookies Ikan Lele (*Clarias gariepinus*) dengan Penambahan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) terhadap Kandungan Zat Gizi Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Balita Stunting. *Jurnal Kesehatan Perintis*, 10(2), 157-164.
- Lamusu, D. 2018. Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) sebagai upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*. 3(1): 9- 15.

- Lirizka, S. P., Anwar, F., Palupy, E. 2021. Pengembangan Produk Pempek Berbahan Dasar Belalang Kayu (*Valanga nigricornis*) sebagai Pangan Selingan untuk Ibu Hamil. *Library of IPB University*. <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/106110>.
- Marni, M., Tamaroh, S., dan Yulianto, W. A. 2023. Pengaruh Substitusi Tepung Uwi Ungu-Kacang Tanah dan Penambahan Cmc (*Carboxymethyl Cellulose*) terhadap Karakteristik Makaroni. *Journal of Food and Agricultural Technology*, 1(1).
- Muliyati, H., Mbali, M., Bando, H., Utami, R. P., dan Mananta, O. 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>
- Muhlshoh, A., Setyaningsih, A., dan Ismawanti, Z. 2021. Nutritional and Organoleptic Content of Biscuits with Breadfruit Flour and Stevia Substitution. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*. 13(2): 136-145.
- Muslimah, H. Z., et al. 2019. Peranan Pemberian *Cookies* Kedelai Mocaf Terhadap Peningkatan Berat Badan Balita Gizi Kurang. *Jurnal Riset Kesehatan*, 11(2).
- Nadimin., Asikin, H., Liding, A. F., dan Aldillah, A. H. 2022. Pengaruh Substitusi Tepung Fungsional Lokal (TFL) Campuran Ulat Sagu Terhadap Mutu Sensorik dan Kadar Air Biskuit. *Aceh Nutrition Journal*, 7(2): 230 – 239.
- Nasution, I. S., dan Susilawati, S. 2022. Analisis Faktor Penyebab Kejadian Stunting pada Balita Usia 0-59 bulan. *FLORONA : Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 1(2): 82-87.
- Negara, J. K., et al. 2016. Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2): 286-290.
- Ni'mah, C., dan Muniroh, L. 2015. Hubungan Tingkat Pendidikan, Tingkat Pengetahuan, dan Pola Asuh Ibu dengan Wasting dan Stunting pada Balita Keluarga Miskin. *Jurnal Media Gizi Indonesia*, 10(1).
- Pakhri, A., dan Suaib, F. 2020. Daya Terima dan Nilai Gizi Cake dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau dan Tepung Labu Kuning. *Media Pangan Gizi*, 27(2).
- Paramitha, D. A. P. 2022. Analisis Mutu dan Gizi Produk Biskuit Biji Nangka sebagai Alternatif Makanan Pendamping ASI pada Balita. *Jurnal Multidisiplin Madani (MUDIMA)*. 2(1): 525-542.
- Permatasari, N., Angkasa, D., Swamilaksita, P. D., Melani, V., dan Dewanti, L. P. (2020). Pengembangan Biskuit MPASI Tinggi Besi dari Tepung Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata L*). *Jurnal Pangan dan Gizi*, 10(2), 33–48.

- Pradnyani, N. L. K. A. S., Meilawaty, Z., Ziaulhaq, M. N., Nabilla, P. R., dan Alisah, P. 2024. Pemanfaatan Budidaya Lele Sebagai Pemberian Makanan Tambahan (PMT) untuk Peningkatan Gizi Balita dalam Pencegahan Stunting Melalui Program Genting. *Jurnal Pengabdian Nasional (JPN) Indonesia*, 5(3).
- Pritasari., *et al.* 2017. *Bahan Ajar Gizi; Gizi Dalam Daur Kehidupan*, Jakarta: Kemenkes RI.
- Putri, Mona Rahayu. 2024. Hubungan Pola Asuh Orang Tua dengan Status Gizi pada Balita Di Wilayah Kerja Puskesmas Bulang Kota Batam. *Jurnal Bidan Komunitas*, 11(2): 107-116.
- Rahayu, D. R. U. S., Piranti, A. S., dan Sihwaningrum, I. 2019. Diversifikasi Hasil Olahan Ikan Lele di Desa Kaliwangi, Kecamatan Purwojati, Kabupaten Banyumas. *Dinamika Journal*. 1(1): 54-61.
- Rahmawati, A.S. dan Erina, R. 2020. Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan Uji Anova Dua Jalur. *OPTIKA: Jurnal Pendidikan Fisika*, 4(1): 54-62. <https://doi.org/10.37478/optika.v4i1.333>.
- Ramadhan, R., Nuryanto., Wijayanti., H. S. 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): 264 – 273.
- Ratna, W. O., Hermanto., dan Sadimantara, M. S. 2022. Pengaruh Formulasi Tepung Kacang Tanah dan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L. Poiret) Terhadap Penilaian Organoleptik dan Nilai Gizi Cookies. *Journal of Agricultural Sciences*, 2(3): 189-196.
- Renyoet, B. S., Meliyani, H., dan Nai, E. 2019. Estimasi Potensi Kerugian Ekonomi Akibat Wasting pada Balita di Indonesia. *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*, 7(2).
- Riestamala, E., Fajar, I., dan Setyobudi, S. I. 2021. Formulasi Ikan Lele dan Bayam Hijau Terhadap Nilai Gizi, Mutu Organoleptik, Daya Terima Risoles Roti Tawar sebagai *Snack* Balita. *Journal of Nutrition College*, 10(3): 233-242.
- Riskika, F., Malkan, I., Ilmi, B., dan Simanungkalit, S. F. 2022. Biskuit dari Tepung Ubi Ungu, Kacang Hijau dan Daun Kelor untuk Balita. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 6(2), 181–192. <https://doi.org/10.26877/jiphp.v6vi2i.12545>
- Rustamaji, G. A. S., dan Ismawati, R. 2021. Daya Terima dan Kandungan Gizi Biskuit Daun Kelor sebagai Alternatif Makanan Selingan Balita Stunting. *Jurnal Gizi Universitas Negeri Surabaya*, 1(1), 31–37.
- Safira, E. A., Ningrumsari, I., dan Khairina, A. 2024. Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Tanah pada Tepung Almon terhadap Karakteristik Kulit Macaron. *Jurnal Dimamu*, 3(2): 156-163.

- Sappu, E. E. B., Handayani, D., dan Rahmi., D. 2014. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Daun Turi (*Sesbania grandiflora*) Terhadap Mutu Daging Nabati. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 1(2): 114-127.
- Sari, F., Karimuna, L., dan Syukri Sadimantara, M. 2019. Pengaruh Penambahan Kacang Tanah (*Arachis hypogaea* L.) Terhadap Uji Organoleptik dan Nilai Gizi Kue Waje. *J. Sains dan Teknologi Pangan*, 4(3), 2220–2230.
- Sari, R., Johan, V. S., dan Harun, N. 2020. Karakteristik Selai Lembaran Kolang-Kaling dengan Penambahan Buah Naga Merah. *Journal Agroindustri Halal*, 6(1).
- Sihite, N. W., dan Rotua, M. 2023. Pelatihan Pembuatan Pemberian Makanan Tambahan Berbasis Pangan Lokal Kepada Ibu Balita Wasting. *Jurnal Abdimas BSI*, 6(2), 149–160.
- Sriwahyuni, S., dan Khairunnas. 2020. Sosialisasi Dampak Stunting pada Balita di Desa Pasie Jambu Kecamatan Kawai XVI Kabupaten Aceh Barat. *Jurnal Pengabdian Masyarakat: Darma Bakti Teuku Umar*, 2(2).
- Sukatin, N. C., Turiyana, T., Paradise, M. R., Azkia, M., dan Ummah, S. N. 2020. Analisis Perkembangan Emosi Anak Usia Dini. *Jurnal Ilmiah Tumbuh Kembang Anak Usia Dini*, 5(2), 77–90.
- 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 Candawesi, Salatiga. *Southeast Asian Journal of Islamic Education*, 3(1).
- Susilawati, M. 2015. *Bahan Ajar Perancangan Percobaan*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Udayana, Bali.
- Sukri, D., Yenrina, R., dan Azima, F. 2020. *Serba Serbi Praktis Analisis Proksimat Bahan Pangan Bagi Mahasiswa*. Sidoarjo: Indomedia Pustaka, 2020.
- Trisyani, N., dan Syahlan, Q. 2022. Karakteristik Organoleptik , Sifat Kimia, dan Fisik *Cookies* yang di Substitusi dengan Tepung Daging Kerang Bambu (*Solen sp.*). *Jurnal Agribisnis Perikanan*. 15(1): 188-196.
- Toby, Y. R., Anggraeni, L. D., dan Rasmada, S. 2021. Analisis Asupan Zat Gizi Terhadap Status Gizi Balita. *Health Journal*, 8(2): 92-101.
- Toit, G. D., *et al.* 2015. Randomized Trial of Peanut Consumption in Infants at Risk for Peanut Allergy. *The New England Journal of Medicine*. 372(9): 803-813.
- UNICEF. 2022. *Global Action Plan on Child Wasting*. <https://www.unicef.org/childwasting/>.

- Utami, N. W., Majid, T. H., dan Herawati, D. M. D. 2017. Pemberian Minuman Formula Kacang Merah, Kacang Tanah, dan Kacang Kedelai Terhadap Status Gizi Ibu Hamil Kurang Energi Kronis (KEK). *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 14(1): 1-9.
- Verawati, B., dan Yanto, N. 2019. Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Biji Durian Biskuit sebagai Makanan Tambahan Balita *Underweight*. *Jurnal Media Gizi Indonesia*, 14(1).
- Waruis, A., Punuh, M. I., dan Kapantow, N. H. 2015. Hubungan Antara Asupan Energi dan Zat Gizi Makro dengan Status Gizi pada Pelajar di SMP Negeri 13 Kota Manado. *Pharmacon Jurnal Ilmiah Farmasi– UNSRAT*, 4(4): 303 – 308.
- Widya, F. C., Anjani, G., 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): 207-2018.
- Widyaniputria, R. F., Novidahlia, N., Nur'utami, D. A., dan Nurwitri, C. 2020. Penambahan Tepung Ikan Lele dan Tepung Kedelai pada Biskuit *Modified Cassava Flour* Untuk Lansia. *Jurnal Agroindustri Halal*, 6(1).
- Yohana, R. T., Lina, D. A., dan Sada, R. 2021. Analisis Asupan Zat Gizi Terhadap Status Gizi Balita. *Faletehan Health Journal*, 8(2): 92–101. www.journal.lppm-stikesfa.ac.id/ojs/index.php/FHJ