

DAFTAR PUSTAKA

- Adewal, M.A.K., *et al.* 2025. Potensi Aktivitas Antioksidan Ekstrak Spons Laut. *JPHPI*, 28(3): 245–253.
- Adnyani, N.P.L., Udayani, N.N.W. dan Putra, I.M.A.S. 2024. Studi Literatur: Aktivitas Antioksidan Ekstrak dan Fraksi Rimpang Temu Putih (*Curcuma zedoaria. rocs*). *Emasains*, 13(2): 1–9.
- Afia, S., *et al.* 2021. Pengaruh Proporsi Santan terhadap Sifat Organoleptik Risotto Instan. *JTB: Jurnal Tata Boga*, 10(1): 166–174. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/>.
- Aini, S., Afrinis, N. dan Syafriani. 2025. Hubungan Pengetahuan, Sikap, dan Asupan ASI Booster dengan Pemberian ASI Eksklusif. *Indonesian Journal of Science*, 1(5): 1081–1088.
- Amalia, F.F., Ikhssani, A. dan Utami, N. 2021. Literatur Review: Effect of Katuk Leaf (*Sauropus androgynus L. Merr*) on Breast Milk Increase. *Jurnal Teknologi Kesehatan Borneo*, 2(2): 91–99.
- Ambarsari, N. dan Dayanti, R. 2024. *Literature Review*: Aktivitas Antioksidan Ekstrak dan Fraksi Daun Matoa (*Pometia Pinnata*). *Journal Syifa Sciences and Clinical Research*, 5(3): 447–452.
- Anggraeni, K. 2020. Efektivitas Daun Katuk terhadap Kecukupan Air Susu Ibu (ASI) pada Ibu menyusui di Bidan Praktek Mandiri (BPM) Bd. Hj. Iin Solihah S.ST., Kabupaten Majalengka. *Journal of Midwifery Care*, 1(1): 1–10.
- Arifin, A.Y., Baharta, E. dan Gusnadi, D. 2021. Pemanfaatan Daun Katuk sebagai Substitusi Pewarna dan Isi pada Produk Bakpao 2020. *e-Proceeding of Applied Science*, 7(5): 1565–1573.
- Arifin, B.N., Suhartatik, N. dan Mutsafa, A. 2023. Antioxidant Activity of Colored Rice Flour with Drying Temperature Variations. *Jitipari*, 8(2): 195–202.
- Asikin, N., Agrina dan Woferst, R. 2023. Hubungan Pola Makan dengan Produksi ASI pada Ibu Menyusui. *Jurnal Ilmu Kedokteran dan Kesehatan Indonesia*, 3(1): 13–27.
- Bakri, S.F.M., *et al.* 2022. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pemberian ASI Eksklusif pada Bayi di Desa Daulat Kecamatan Langsa Kota Tahun 2021. *Miracle Journal*, 2(1): 178–192.
- Banoet, R.I.M., *et al.* 2024. Penggunaan Ragi Lokal dalam Pembuatan Roti Donat dengan Substitusi Tepung Kentang untuk Roti Komersial Juga untuk Perjamuan Kudus. *Jurnal Penelitian Ipteks*, 9(2): 277–284.

- Bei, A.Y.P. 2022. Uji Organoleptik Kualitas Mie Berbahan Dasar Tepung Terigu dengan Mie Bahan Campuran Tepung Garut. *Jurnal Mahasiswa Pariwisata dan Bisnis*, 1(4): 954–987.
- Bisinda, S.N., Misriyani dan Fathurahmi, S. 2022. Pengaruh Penambahan Sari Daun Katuk terhadap Kualitas produk Susu Kedelai. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 7(1): 44–53.
- BPS. 2023. *Profil Statistik Kesehatan 2023*.
- Chasanah, U. 2023. Pengaruh Teknik Marmet terhadap Produksi ASI Ibu *Post Sectio Caesaria* di RSUD Bangil. *Skripsi*. Universitas Bina Sehat.
- Chen, C., *et al.* 2025. Perceptual Interaction of Aroma Compounds and Their Effects on The Enhancement of Flavor Quality in Foods: A Review. *Trends in Food Science dan Technology*, 165.
- Dari, T.W. 2022. *Manfaat Daun Katuk dan Bunga Pepaya Jantan pada Status Gizi Ibu Hamil*. Tangerang: Pascal Books.
- Dekanawati, V., *et al.* 2023. Analisis Pengaruh Kualitas Pelayanan Diklat Kepabeanan terhadap Kepuasan Peserta Pelatihan. *Jurnal Saintek Maritim*, 23(2): 159–176.
- Dinkes Jabar. 2023. *Percepatan Penurunan Stunting Provinsi Jawa Barat*.
- Dinkes Kota Tasikmalaya. 2023. *Profil Kesehatan 2023*.
- Dolang, M.W., *et al.* 2021. Pengaruh Pemberian Rebusan Daun Katuk terhadap Produksi Asi pada Ibu Nifas. *JUMANTIK (Jurnal Ilmiah Penelitian Kesehatan)*, 6(3): 256.
- Dzuriati, L. 2022. Pengaruh Penggunaan Tepung Daun Katuk (*Sauropus androgynus L. Merr*) sebagai Pewarna Alami terhadap Sifat Fisikokimia *Velva Melon*. *Skripsi*. Universitas Negeri Malang.
- Fadhli, H., *et al.* 2025. Analisis Kadar Flavonoid, Fenolik, dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Tangkai Buah CabeRawit (*Capsium frutescens L.*). *Jurnal Farmasi*, 14(1): 15–27.
- Fathoni, A., *et al.* 2020. Antioxidant Activity of Mixed Katuk Leaf Extract and Honey. *Jurnal Kimia dan Pendidikan*, 5(2): 168–179.
- Fidianingsih, I., Aryandono, T., Widyarini, S., Herwiyanti, S. dan Sunarti. 2022. Arrowroot (*Maranta arundinacea L.*) as A New Potential Functional Food: A Scoping Review. *International Food Research Journal*, 29(6): 1240–1255.
- Firdausy, P.A., *et al.* 2025. Pengaruh Substitusi Tepung Umbi Garut (*Marantha Arudinaceae*) terhadap Mutu Organoleptik Donat Kentang. *Jurnal Sains Student Research*, 3(6): 37–52.

- Hadaya, O., *et al.* 2021. Direct Effects of Phenolic Compounds on The Mammary Gland: In Vivo and Ex Vivo Evidence. *Food Chemistry: Molecular Sciences*, 3: 1–9.
- Hakim, L. dan Ismawati, R. 2022. Daya Terima dan Kandungan Gizi Kue Ku dengan Pemanfaatan Sari Daun Pegagan (*Centella asiatica L. Urban*) sebagai Pewarna Alami untuk Kudapan Sehat Saat Pandemi SARS COVID-19. *Jurnal Gizi Universitas Negeri Surabaya*, 02(03): 129–138.
- Hariani, D. 2022. Daya Terima Cookies Daun Katuk (*Sauropus androgynus*) sebagai Makanan Tambahan Ibu Menyusui. *The Journal of Indonesian Community Nutrition*, 11(1): 47–55.
- Harismayanti, Retni, A. dan Sione, R.R. 2024. Penerapan Kombinasi Perawatan Payudara dan Pijat Oksitosin terhadap Produksi ASI pada Ibu Post Partum dengan Masalah Menyusui Tidak efektif di RSIA Sitti Khadijah Kota Gorontalo. *Jurnal Kreativitas Pengabdian kepada Masyarakat (PKM)*, 7(3): 1376–1386.
- Hartesi, B., Ikhwansyah dan Soyata, A. 2021. Modifikasi Pati Beras Ketan Putih (*Oryza sativa L. Var. Glutinosa*) secara Pregelatinasi dengan Perbandingan Pati dan Air (1:1,25). *Majalah Farmasetika*, 6(5): 409–420.
- Hernawan, A.A., Ningrumsari, I. dan Herlinawati, L. 2024. Pengaruh Imbangan Terigu, Tepung Garut (*Maranta arundinacea L.*) dan Tepung Wortel (*Daucus carota L.*) terhadap Karakteristik Kulit Pangsit Kukus. *Agritekh (Jurnal Agribisnis dan Teknologi Pangan)*, 5(1): 36–47.
- Hidayati, N., Ruhayani, W. dan Aina, Q. 2021. Pengaruh Kombinasi Jus Buah Pepaya (*Carica papaya L*) dan Sari Daun Katuk (*Sauropus androgynus*) pada Pembuatan Permen Jelly terhadap Organoleptik, Kandungan Zat Besi, dan Vitamin C. *Jurnal Info Kesehatan*, 11(2): 515–521.
- Ibrahim, I. dan Pratiwi, A. 2021. *Literature Review*: Pengaruh Daun Katuk (*Sauropus androgynus*) terhadap Peningkatan Produksi ASI pada Ibu Menyusui. *Jurnal Kesehatan*, 10(1): 31–36.
- Ismanto, H. 2022. Uji Organoleptik Keripik Udang (*L. vannamei*) Hasil Penggorengan Vakum. *Agrosainta*, 6(2): 53–58.
- Jahriani, N. dan Zunisha, T. 2021. Pengaruh Sari Kacang Hijau terhadap Peningkatan Produksi ASI di Klinik H. Syahrudin Tanjung Balai. *Journal of Health Science and Physiotherapy*, 3(2): 62–66.
- Jin, X., *et al.* 2024. Maternal Breast Growth and Body Mass Index are Associated with Low Milk Production in Women. *Nutrients*, 16(17): 1–11.

- Juliana, A., Zainuri dan Cicilia, S. 2023. Fortifikasi Sari Daun Kelor untuk Meningkatkan Mutu Jelly Drink Daluman. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 9(1): 24–32. <http://www.profood.unram.ac.id/index.php/profood>.
- Julita, S. dan Erlinawati. 2021. Pengaruh Jus Pepaya (*Carica papaya L.*) terhadap Produksi ASI pada Ibu Nifas di Wilayah Kerja Puskesmas Bangkinang. *Jurnal Doppler*, 5(2): 18–25.
- Karbasi, S., *et al.* 2022. The Association of Maternal Dietary Quality and The Antioxidant-Proxidant Balance of Human Milk. *International Breastfeeding Journal*, 17(56): 1–9.
- Karbasi, S., *et al.* A Mediterranean Diet is Associated with Improved Total Antioxidant Content of Human Breast Milk and Infant Urine. *Nutrition Journal*, 22(11): 1–9.
- Kelleher, S.L., Burkinshaw, S. dan Kuyooro, S.E. 2024. Polyphenols and Lactation: Molecular Evidence to Support the Use of Botanical Galactagogues. *Molecular Nutrition and Food Research*, 68(9): 1–16.
- Kemkes RI. 2024. *Profil Kesehatan Indonesia 2023*.
- Kemkes RI. 2020. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*.
- Kementrian Kesehatan RI. 2019. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019*.
- Kumai, A., *et al.* 2020. Adverse Effects of Coumestrol and Genistein on Mammary Morphogenesis and Future Milk Production Ability of Mammary Epithelial Cells. *Advanced Biosystems*, 4(4): 1–13.
- Kumalasari, I.D. dan Devira, A.P. 2024. Aktivitas Antioksidan dan Evaluasi Sensori Kukis Tersubstitusi Tepung Kacang Hijau dan Tepung Kulit Buah Naga Merah. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 35(1): 67–78.
- Kurniawati, M. 2017. Analisis Ekuivalensi Tingkat Kemanisan Gula di Indonesia. *Jurnal Agroindustri Halal*, 3(1): 28–32.
- Kusnedi, R. 2021. Pengaruh Penambahan Pengembang Roti terhadap Parameter Organoleptik pada Pembuatan Roti Manis. *Jurnal British*, 1(2): 60–75.
- Kusuma, A.E. dan Aprileili, D.A. 2022. Pengaruh Jumlah Pelarut terhadap Rendemen Ekstrak Daun Katuk (*Sauropus androgynus L. Merr*). *Jurnal Farmasi Sains dan Obat Tradisional*, 1(2): 125–135.
- Lestari, P.A., Supriyono, T. dan Rahayu, C. 2023. Analisis Kadar Gula, PH, Mutu Organoleptik, dan Daya Terima Minuman Goutseel dengan Proporsi Ekstrak Daun Kersen dan Buah Apel. *Sentri: Jurnal Riset Ilmiah*, 2(12): 5501–5516.

- Linangsari, T., *et al.* 2024. Analisis Kualitas Organoleptik dan Kimia Cookies Mocaf dengan Fortifikasi Serbuk Daun Katuk (*Sauropus androgynus*). *Edufortech*, 9(2): 85–94.
- Liputo, S.A., *et al.* 2022. Uji Karakteristik Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik pada Kue Tradisional Ku'U dari Tepung Ubi Talas. *Prosiding Seminar Nasional Mini Riset Mahasiswa*, 1(2): 97–106.
- Lutfiani, L. dan Nasrulloh, N. 2023. Total Flavonoid dan Aktivitas Antioksidan *Food Bar* Torbangun – Katuk terhadap Efektivitas Produksi ASI. *Amerta Nutrition*, 7(1): 88–97.
- Mahendra, D.P.A.K. 2022. Pemanfaatan Bunga Telang dibandingkan Daun Pandan sebagai Pewarna Alami dalam Proses Pembuatan Kelepon. *Jurnal Mahasiswa Pariwisata dan Bisnis*, 1(10): 2657–2673.
- Marjan, L.U. 2021. Pembuatan dan Karakterisasi Beras Analog Berindeks Glikemik Rendah dari Umbi Garut (*Maranta arundinaceae L.*) dan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) sebagai Alternatif Pangan Fungsional. *Skripsi*. Universitas Hasanuddin.
- Martiyanti, M.A.A., Frasiska dan Natalia, E. 2022. Pengaruh Substitusi Tepung Ketan terhadap Karakteristik Sensori dan Tingkat Kesukaan Makanan Tradisional Kue Dange. *Agrofood Jurnal Pertanian dan Pangan*, 4(2): 24–30.
- Matita, I.C., Mastuti, T.S. dan Maitri, S. 2020. Antioxidant Properties of Different Types of Torbangun Herbal Tea. *Reaktor*, 20(1): 18–25.
- Maulidiya, R., Jannah, R. dan Clarisa. 2023. Hubungan Pola Makan Ibu Menyusui dengan Status Gizi Bayi Usia 0-6 Bulan. *Health And Science Journal Muhammadiyah*, 1(2): 1–12.
- Maydinar, D.D., Ratiyun, R.S. dan Sintia, L. 2024. Pola Makan dengan Produksi ASI pada Ibu Menyusui di Wilayah Kerja Puskesmas Kota Baru Kab. Lebong. *Jurnal of Nursing and Public Health*, 12(2): 505–512.
- Mehta, N., Rao, P. dan Saini, R. 2021. A Review on Metabolites and Pharmaceutical Potential of Food Legume Crop Mung Bean (*Vigna radiata L. Wilzeck*). *Journal of Biotechnology, Computational Biology, and Bionanotechnology*, 102(4): 425–435.
- Melani, V., *et al.* 2022. Konsumsi Makan Siang dan Jajanan Kaitannya dengan Produktivitas Kerja dan Status Gizi Guru. *Journal of Nutrition College*, 11(2): 126–134.
- Melyandra, T., Dara, T.N. dan Nurjanah, D. 2024. Pelatihan Usaha Baru dengan Pemanfaatan Umbi Garut sebagai Bahan Dasar, Cookies Umbi Garut 'Cosut' Pencegah Maag Segala Usia. *Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 8(3): 377–387.
- Muhid, A. 2019. *Analisis Statistik*. Sidoarjo: Zifatama Jawara.

- 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.
- Murib, P. dan Kartikawati, D. 2022. Sifat Fisik dan Organoleptik Kerupuk dengan Pewarna Hijau Alami dari Sari Daun Suji, Sari Daun Katuk, dan Sari Daun Sawi. *Journal Agrifoodtech*, 1(1): 72–87.
- Musdalifa. 2022. Pengaruh Konsentrasi Gula terhadap Mutu Organoleptik Produk Bolu Gulung. *Skripsi*. Universitas Hasanuddin.
- Nafisah, A. 2023. Studi Pembuatan Tempe Kaya Zat Besi dan Antioksidan Melalui Penambahan Bubuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dan Daun Katuk (*Sauropus androgynus*). *Skripsi*. Universitas Hasanuddin.
- Niar, A., Dinengsih, S. dan Siauta, J. 2021. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Produksi ASI pada Ibu Menyusui di RSB Harifa Kabupaten Kolaka Provinsi Sulawesi Tenggara. *Jurnal Kebidanan Midwifery*, 7(2): 10–19.
- Niljon, M.A. dan Marsiati, H. 2023. Uji Aktivitas Antioksidan dan Profil Fitokimia Biji Kopi Robusta (*Coffea canephora*), Biji Vanili (*Vanilla planifolia*), dan Kombinasi Keduanya dengan Berbagai Pelarut. *Jurnal Surya Medika*, 9(2): 183–191.
- Nisfiah, I.L., Isnidar dan Desnita, R. 2022. Formulasi Minuman Serbuk Instan Kombinasi Jahe (*Zingiber officinale rosc*) dan Kunyit (*Curcuma domestica val.*) dengan Variasi Gula Pasir dan Gula Merah. *Jurnal Mahasiswa Farmasi Fakultas Kedokteran UNTAN*, 6(1).
- Novidiyanto, Farmawati, A. dan Lestari, L.A. 2016. Pengaruh pemberian kecambah kacang hijau (*Phaseolus radiatus (L.)*) terhadap kadar malondealhid (MDA) plasma dan jaringan hati tikus Sprague Dawley yang diberi pakan lemak tinggi. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 13(2): 82–89.
- Octavia, D., *et al.* 2024. Total Phenolic and Starch Content of Arrowroot Tuber in The Agroforestry System. *Forest Science and Technology*, 20(1): 78–90.
- Pattikawa, S.O., Mailoa, M. dan Augustyn, G.H. 2023. Pengaruh Pemberian *Puree* Daun Kelor (*Moringa oleifera*) terhadap Sifat Organoleptik Nugget Ikan Cakalang (*Katwasuwonus pelamis*). *Jurnal Agrosilvopasture-Tech*, 2(2): 516–523.
- Pertiwi, S.R.R., *et al.* 2023. Karakteristik Mutu Tekstur dan Fisik Mi Glosor Berbahan Baku Pati Campolay (*Pouteria campechiana*) Termodifikasi *Heat-Moisture Treatment* dan Pati Umbi Garut (*Maranta arundinacea L.*). *Agritekno: Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(1): 23–32.
- Pham-Huy, L.A., He, H. dan Pham-Huy, C. 2008. Free Radicals, Antioxidants in Disease and Health. *International Journal of Biomedical Science*, 4(2): 89–96.

- Purnamasari, M. dan Rahmawati, T. 2021. *Literature Review: Hubungan Pemberian ASI Eksklusif dengan Kejadian Stunting pada Balita Umur 24-59 Bulan. JIKSH: Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 10(1): 290–299.
- Puspita, D., Merdekawati, W. dan Mahendra, A.P.S. 2021. Penurunan Konsentrasi Klorofil Krim Sup *Caulerpa racemosa* yang Dikeringkan dengan *Vacum Drying Oven*. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 20(2): 94–101.
- Putri, A.E., Edison dan Desmiwarti. 2021. Pemberian ASI Eksklusif dan Pola Asuh dengan Kematangan Emosi pada Anak Usia 5-6 Tahun. *JIK (Jurnal Ilmu Kesehatan)*, 5(1): 171–176.
- Putri, D.A., Komalasari, H. dan Heldiyanti, R. 2022. *Review: Evaluasi Kualitas Fisik Roti yang Dipengaruhi oleh Penambahan Tepung Komposit. Food and Agro-Industri*, 3(1): 1–18.
- Qamariah, N., Handayani, R. dan Mahendra, A.I. 2022. Uji Hedonik dan Daya Simpan Sediaan Salep Ekstrak Etanol Umbi Hati Tanah. *Jurnal Surya Medika (JSM)*, 7(2): 124–131.
- Qoimah, J., *et al.* 2021. Pengaruh Substitusi Tepung Pati Garut dan Puree Wortel terhadap Sifat Organoleptik Kue Lumpur. *Jurnal Tata Boga*, 10(2): 361–372.
- Qomariyah, K. dan Zulaikha, L.I. 2024. Potensi Daun Asam Jawa sebagai ASI Booster dalam Upaya Pencegahan Stunting pada Anak. *Jurnal Kebidanan*, XV(02): 210–216. <http://www.ejurnal.stikeseub.ac.id>.
- Rahma, F.A., Munir, M. dan Fauziah, L.F. 2024. Hubungan Pemberian ASI Eksklusif, Kelengkapan Imunisasi Dasar dan Penyakit Infeksi pada Balita Usia 1-5 Tahun dengan Kejadian Wasting di Kabupaten Tuban. *Insologi: Jurnal Sains dan Teknologi*, 3(2): 215–225.
- Rahmadewi, Y.M., Wijiyanti, H. dan Nurrochmah, S. 2023. Penilaian Tekstur, Tingkat Kesukaan, dan Analisis Usaha Kastengel dengan Subtitusi Tepung Garut (*Maranta arudinacea*). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 8(1): 5997–6006.
- Rahmadhanimara, R., Purwinarti, T. dan Widhi, N.M. 2022. *Sensory Marketing: Aroma dan Cita Rasa terhadap Pembentukan Persepsi Konsumen. Epigram*, 19(2): 162–173.
- Ramadhani, N.A. dan Rahmawati, F. 2022. Pemanfaatan Tepung Garut sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Cookies Coklat. *Prosiding PTBB*, 17(1): 1–6.
- Rangkuti, B.T., *et al.* 2024. Uji Hedonik pada Tingkat Kemanisan Permen Daun Kelapa Sawit (*Elaeis guineensis Jacq.*). *Jurnal Teknologi Pertanian Gorontalo (JTPG)*, 9(1): 8–14.
- Rani, H., *et al.* 2022. *Systematic Literature Review: Determinan Pemberian ASI Eksklusif di Indonesia. Sport Science and Health*, 4(4): 376–394.

- Ratnasari, D. 2024. *Cookies* Tepung Mocaf dengan Substitusi Daun Katuk (*Sauropus Androgyne*) untuk Ibu Menyusui. *Journal of technology and Food Processing (JTFP)*, 4(1): 1–9.
- Rezona, Y. dan Gusnita, W. 2021. Pengaruh Substitusi Tepung Kentang terhadap Kualitas Kulit Pie. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 2(2): 150–155. <http://boga.ppj.unp.ac.id/index.php/jptb>.
- Rofiana, A.R., Pradigdo, S.F. dan Pangestuti, D.R. 2021. Hubungan Keragaman Pangan dengan Kecukupan Gizi dan Status Gizi Ibu Menyusui di Daerah Pertanian Kecamatan Karangreja Kabupaten Purbalingga. *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 20(5): 300–207.
- Sabriana, R., *et al.* 2022. Hubungan Pengetahuan dan Sikap Ibu tentang Pemberian ASI Eksklusif. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 11(1): 201–207.
- Sangraw, E.M. dan McFaddent, T.B. 2022. Graduate Student Literature Review: Systemic Mediators of Inflammation During Mastitis and the Search for Mechanisms Underlying Impaired Lactation. *Journal of Dairy Science*, 105(3): 2718–2727.
- Saputri, N.A., Wijanarka, A. dan Widiyanti, F.L. 2021. Variasi Pencampuran Tepung Okra dan Tepung Garut terhadap Sifat Fisik, Aktivitas Antioksidan, dan Kandungan Makronutrien Kue Cubit. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(2): 100–110.
- Sari, B.L., *et al.* 2022. Aktivitas Antioksidan dan Studi In Silico Ekstrak Buah Pala (*Myristica fragrans* Houtt). *Jurnal Farmamedika*, 7(1): 28–40.
- Sari, H.M., Faridah, A., Syarif, W. dan Mustika, S. 2023. Analisis Kualitas Kue Ku dengan Penggunaan Pewarna Alami yang Berbeda. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 4(3): 312–317.
- Sari, O. K. dan Achmadi, R. 2021. Memanfaatkan Sari Kulit Buah Naga sebagai Pewarna Alami pada Kue Ku. *Journal of Culinary*, 3(2): 1–9.
- Sebastiani, G., *et al.* 2022. Effects of Antioxidant Intake on Fetal Development and Maternal/Neonatal Health during Pregnancy. *Antioxidants*, 11(4): 1–36.
- Serino, A. dan Salazar, G. 2019. Protective Role of Polyphenols against Vascular Inflammation, Aging and Cardiovascular Disease. *Nutrients*, 11(1): 1–23.
- Sipahelut, S.G. 2022. Potensi Kulit Buah Naga sebagai Pewarna Alami untuk Meningkatkan Profil Sensoris Kue. *Saloi Jurnal Ilmu Pertanian*, 1(1): 35–42.
- Siswosubroto, C.L., Hadju, R. dan Tamasoleng, M. 2021. Pengaruh Substitusi Gula Pasir dengan Ekstrak Jagung Manis (*Zea mays* L. *Sacchara*) terhadap Sifat Organoleptik Es Krim. *Zootec*, 41(1): 89–96.

- Soenarno, M.S., *et al.* 2023. Pengaruh Substitusi Tepung Garut sebagai Bahan Pengisi terhadap Kalitas Fisik dan Organoleptik Sosis Daging Sapi. *Prosiding Seminar Nasional Cendekia Perternakan* 2, 2(1): 82–87.
- Sudarmi, *et al.* 2024. Penyuluhan Pemanfaatan dan Penggunaan Tanaman Laktagogue pada Ibu Menyusui di Desa Binaan ASI Wilayah Kerja Puskesmas Karang Anyar Lampung Selatan. *JOMPA ABDI: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1): 32–37.
- Sufiani, A., Saleha, S. dan Pramana, C. 2022. Perbedaan Produksi Air Susu Ibu melalui Pemberian EKstrak Sari Kacang Hijau dan Kedelai di Puskesmas Lumpue Kota Pare-Pare. *Sebatik*, 26(1): 306–311.
- Sun, X., *et al.* 2021. Oxidative Stress, NF- κ B Signaling, NLRP3 Inflammasome, and Caspase Apoptotic Pathways are Activated in Mammary Gland of Ketotic Holstein Cows. *Journal of Dairy Science*, 10(1): 849–861.
- Suryani, *et al.* 2023. Aktivitas Antioksidan dan Inhibitor Nitrit Oksida Ekstrak Etanol Kulit Biji Kacang Hijau (*Vigna radiata L.*). *Kartika: Jurnal Ilmiah Farmasi*, 8(2): 109–119.
- Syam, R.I.H., Dahlia, M. dan Riska, N. 2025. Pengaruh Substitusi Tepung Umbi Garut (*Maranta arudinacea L*) pada Pembuatan Cheese straw terhadap kualitas Fisik dan Kualitas Organoleptik. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 11(8D): 110–118.
- Tri, L. 2024. Karakteristik Permen Keras Air Kelapa Tua dengan Penambahan Pewarna Alami Ekstrak Daun Pandan (*Pandanus amaryllifolius*). *Skripsi*. Universitas Andalas.
- Triandini, I.G.A.A.H. dan Wangiyana, I.G.A.S. 2022. Mini-Review Uji Hedonik pada Produk Teh Herbal Hutan. *Jurnal Silva Samalas*, 5(1): 12–19.
- Trisnawati, A., Nura'ini, V. dan Karyantina, M. 2025. Karakteristik Putu Ayu Kombinasi Tepung Terigu dan Tepung Kedelai (*Glycine max*) dengan Penambahan Daun Katuk (*Sauropus androgynus (L) Merr.*). *Agrobiotek*, 2(1): 27–35.
- Violalita, F. 2022. Nilai Sensori, Kimia dan Gizi pada Puding Sedot dengan Pewarna Alami dari Wortel, Caisim dan Nanas. *Skripsi*. Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh.
- Walker, R.E., *et al.* 2022. Fatty Acid Transfer from Blood to Milk Is Disrupted in Mothers with Low Milk Production, Obesity, and Inflammation. *The Journal of Nutrition*, 152(12): 2716–2726.
- Waluyani, I., *et al.* 2022. Pengaruh Pengetahuan, Pola Makan, dan Aktivitas Fisik Remaja terhadap Status Gizi di SMPN 31 Medan, Kecamatan Medan Tuntungan. *PubHealth*, 1(1): 28–35.
- Wardani, Y.S., Megawati, G. dan Herawati, D.M.D. 2021. Asupan Gizi dan Pola Makan Ibu Menyusui ASI Eksklusif di Wilayah Kerja UPT Puskesmas Ibrahim Aji Kota Bandung. *Gizi Indonesia*, 44(1): 65–76.

- Widyaningsih, R., Kartasurya, M.I. dan Kartini, A. 2025. Pengaruh Daun Katuk (*Sauropus androgynus* L. Merr.) sebagai ASI Booster terhadap Peningkatan Produksi ASI pada Ibu Menyusui di Indonesia: *Literature Review. Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 9(1): 470–476.
- Widyasari, N.P.H., Ariani, R.P. dan Suriani, N.M. 2023. Substitusi Sari Daun Katuk (*Sauropus androgynus* (L) Merr.) sebagai Pewarna Alami Boba. *Jurnal Kuliner*, 3(2): 106–117.
- Wifa, D.O. dan Indrawati, V. 2024. Daya Terima dan Kandungan Gizi Kue Mochi Substitusi Tepung Kacang Merah dan Penambahan Sari Daun Katuk. *Harena: Jurnal Gizi*, 4(2): 64–74.
- Wiji, R.N. dan Heriyeni, H. 2024. Pengaruh Konsumsi Jantung Pisang Batu (*Musa balbisiana* Colla) terhadap Produksi ASI pada Ibu Post Partum di Wilayah Kerja Puskesmas Siak Hulu 2 Kabuapten Kampar Tahun 2024. *Zona Kebidanan*, 15(1).
- Yulianti, R. 2023. Literature Review Kesehatan Masyarakat tentang Komplementer Kebidanan. *Midwife's Research*, 12(1).
- Yuniartis, P. 2023. Penggunaan Galaktogog Alami pada Ibu Nifas. *Journal of Midwifery Science and Women's Health*, 3(3): 78–86.
- Zaen, A.N., Handito, D. dan Nofrida, R. 2024. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Katuk terhadap Aktivitas Antioksidan dan Sifat Organoleptik Es Krim Kacang Hijau. *EduFood*, 2(4): 84–97.
- Zhafira, A.S. dan Farida, E. 2023. Pengaruh Tepung Umbi Garut (*Maranta arudinacea*) terhadap Kandungan Gizi dan Sifat Organoleptik Mi Kering. *IJPHN*, 3(3): 296–305. <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/IJPHN>.
- Zhang, B., *et al.* 2023. Effect of Thermal Treatments on Volatile Profiles and Fatty Acid Composition in Sweet Corn (*Zea mays* L.). *Food Chemistry: X*, 10(18): 1–10.
- Zuhrotunida. 2021. Efektivitas Konsumsi Pepaya Muda terhadap Produktivitas ASI. *Indonesia Midwifery Journal*, 5(1): 1–4.