

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, Y.S. (2021) ‘Analisis Kadar Air dan Kadar Abu Pada Tepung Buah Sirsak Gunung (*Annona montana* Macf)’, pp. 1–10.
- Agusta, F.K., Ayu, D.F. and Rahmayuni (2020) ‘Nilai Gizi Dan Karakteristik Organoleptik Nugget Ikan Gabus Dengan Penambahan Kacang Merah’, *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(1). doi:10.33005/jtp.v14i1.2184.
- Ahmad, M., Hadju, V. and Latiep, I.F. (2024) ‘Inovasi Makanan Biskuit Kacang Hijau dan Daun Katuk Sebagai PMT dalam Pencegahan Stunting’, *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(1), pp. 1–12.
- Ahmawati, Y.A., Ma’rifah, B. and Muhlshoh, A. (2024) ‘Formulasi Mie Kering Substitusi Tepung Kacang Hijau dan Tepung Daun Kelor sebagai Makanan Tinggi Zat Besi dan Kalsium untuk Remaja’, *Muhammadiyah Journal of Nutrition and Food Science*, 5(1), pp. 74–91. doi:10.24853/mjnf.5.1.74-91.
- Almayda, A.R., Ma’rifah, B. and Muhlshoh, A. (2024) ‘Formulasi Nugget Ikan Gabus dengan Substitusi Tepung Komposit Kacang Merah dan Tepung Wortel sebagai Pangan Fungsional’, *ARGIPA (Arsip Gizi dan Pangan)*, 9(1), pp. 64–85. doi:10.22236/argipa.v9i1.12737.
- Amran, P. (2018) ‘Analisis Perbedaan Kadar Kalsium (Ca) Terhadap Karyawan Teknis Produktif dengan Karyawan Administratif Pada Persero Terbatas Semen Tonasa’, *Jurnal Media Analis Kesehatan*, 1(1), pp. 1–7. doi:10.32382/mak.v1i1.121.
- Andriansyah, A.A. *et al.* (2023) ‘Pemanfaatan Ikan Gabus Sebagai Upaya Pencegahan Stunting’, *Jurnal Pengabdian Masyarakat Isei*, 1(2), pp. 84–88. doi:10.46750/abdimasisei.v1i2.186.
- AOAC (2012) *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemists*. Available at: <https://www.scirp.org/reference/ReferencesPapers?ReferenceID=1819676>.
- Aryani *et al.* (2024) ‘The Proximate Characteristics and Organoleptic of Snakehead Fish Nugget with Addition of Dayak Onion from Central Kalimantan’, *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 27(8), pp. 684–692. doi:10.17844/jphpi.v27i8.51917.
- Arziyah, D., Yusmita, L. and 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), pp. 105–109. doi:10.47233/jppie.v1i2.602.

- Astasari (2022) '3 Upaya Penting Kemenkes Dalam Menurunkan Stunting', 15 Agustus [Preprint]. Available at: <https://promkes.kemkes.go.id/3-upaya-penting-kemenkes-dalam-menurunkan-stunting>.
- Aurum, F.S. and Elisabeth, D.A.A. (2015) 'Formulasi Tepung Komposit Keladi dan Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Mi Kering Pengganti Sebagian Terigu', *Jpptp*, 18(3), pp. 237–249. Available at: https://www.researchgate.net/publication/298356316_Formulasi_Tepung_Komposit_Keladi_dan_Ubi_Jalar_Sebagai_Bahan_Baku_Mi_Kering_Pengganti_Sebagian_Terigu.
- Badan Standardisasi Nasional (2006) *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori*. Available at: <https://id.scribd.com/doc/141076327/SNI-01-2346-2006-Petunjuk-Pengujian-Organoleptik-Dan-Atau-Sensori>.
- Badan Standardisasi Nasional (2019) 'Skema Penilaian Kesesuaian Terhadap Standar Nasional Indonesia Sektor Pangan', pp. 1–23.
- Badan Standardisasi Nasional (2013) *Nageti Ikan, Badan Standardisasi Nasional*. Jakarta.
- Bustami, B. and Ampira, M. (2020) 'The identification of modeling causes of stunting children aged 2–5 years in Aceh province, Indonesia (Data analysis of nutritional status monitoring 2015)', *Open Access Macedonian Journal of Medical Sciences*, 8(E), pp. 657–663. doi:10.3889/oamjms.2020.4659.
- Chairunnisa, E., Kusumastuti, A.C. and Panunggal, B. (2018) 'Asupan Vitamin D, Kalsium Dan Fosfor Pada Anak Stunting Dan Tidak Stunting Usia 12-24 Bulan Di Kota Semarang', *Journal of Nutrition College*, 7(1), p. 39. doi:10.14710/jnc.v7i1.20780.
- Damayani, E. (2020) 'Hubungan Konsumsi Makanan Olahan dan Asupan Protein Hewani dengan Kejadian Stunting pada Balita'. Available at: https://repository2.unw.ac.id/1254/13/S1_060116A012_SKRIPSI LENGKAP -Ervika Damayani.pdf.
- Eny Sulistyadewi, N.P. *et al.* (2024) 'Pengolahan dan Pemanfaatan Ikan Sebagai Sumber Protein Hewani Dalam Mencegah Stunting di Kabupaten Jember', *Paradharma (Jurnal Aplikasi IPTEK)*, 8(1), pp. 21–28. doi:10.36002/jpd.v8i1.3013.
- Febry, F., Flora, R. and Ningsih, W.I.F. (2024) 'Optimalisasi kandungan gizi cookies berbahan dasar ikan gabus dan jagung sebagai makanan tambahan untuk menanggulangi stunting pada balita', *Jurnal SAGO Gizi dan Kesehatan*, 5(3), pp. 746–752. doi:<https://dx.doi.org/10.30867/gikes.v5i3.1761>.
- Fitri, A.S. and Fitriana, Y.A.N. (2020) 'Analisis Senyawa Kimia pada Karbohidrat', *Sainteks*, 17(1), p. 45. doi:10.30595/sainteks.v17i1.8536.

- Gusnadi, D., Taufik, R. and Baharta, E. (2021) 'Uji Organoleptik dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi UMKM Di Kabupaten Bandung', *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), pp. 2883–2887. Available at: <https://www.neliti.com/id/publications/469555/uji-organoleptik-dan-daya-terima-pada-produk-mousse-berbasis-tapai-singkong-sebeg>.
- Habibi, N.A. *et al.* (2023) 'Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau terhadap Mutu Organoleptik dan Kadar Protein Beras Rendang', *Jurnal Sehat Mandiri*, 18(1), pp. 181–190. doi:10.33761/jsm.v18i1.981.
- Hariyadi, P. (2022) 'Tekstur ', (August).
- Herliyana, Salmahaminati and Wismono, B.A. (2021) 'Analisis Kadar Air dan Protein Pada Produk Sosis di PT. Jakarana Tama Bogor', *Indonesian Journal of Chemical Research*, 6(2), p. 115. doi:10.20885/ijcr.vol6.iss2.art7.
- Hermawan, R. and Yudiawati, E. (2021) 'Respon Kacng Hijau (*Vigna radiata* L.) Varietas Murai Terhadap Kombinasi Pemberian Beberapa Jenis Pupuk Pada Tanah Ultisol', *Jurnal Sains Agro*, 6(1). doi:10.36355/jsa.v6i1.505.
- Isyanti, M. (2021) 'Pemanfaatan Tepung K acang Hijau (*Vigna radiata*) sebagai Sumber Protein pada Pembuatan Opak Ketan Khas Tasikmalaya, Jawa Barat', *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), pp. 200–209.
- Jamila, F., Nugraheni, F. and Khoir, T. (2023) 'Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau Terhadap Daya Terima dan Kadar Protein Pada Kastengel Sebagai Salah Satu Kudapan Alternatif Stunting', *Jurnal Ilmiah Global Education*, 4(2), pp. 1079–1083. doi:ejournal.nusantaraglobal.ac.id/index.php/jige.
- Janna, M., Sijid, S.A. and Pasau, N.S. (2022) 'Analisis Proksimat Pakan Ikan di Balai Budidaya Air Payau Takalar', *Filogeni: Jurnal Mahasiswa Biologi*, 2(3), p. 87. doi:10.24252/filogeni.v2i3.29547.
- Juanda, D. and Aprialdi, M.A. (2022) 'Karakteristik Uji Proksimat dan Antioksidan Pada Olahan Nugget Ayam Kecombrang', *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 4(1), p. 9. doi:10.30997/jiph.v4i1.9824.
- Kemendagri (2024) *Monintoring pelaksanaan 8 aksi konvergensi intervensi penurunan stunting terintegrasi, Ditjen Bina Pembangunan Daerah - Kementerian Dalam Negeri*. Available at: <https://aksi.bangda.kemendagri.go.id/emonev/DashPrev/index/6>.
- Kemenkes RI (2018) *Profil Kesehatan Indonesia 2018*. doi:10.1002/qj.
- Kemenkes RI (2020) 'Standar Antropometri Anak', *Kaos GL Dergisi*, 8(75), pp. 147–154.

- Kementerian PPN/ Bappenas (2018) 'Pedoman Pelaksanaan Intervensi Penurunan Stunting Terintegrasi di Kabupaten/Kota', *Rencana Aksi Nasional dalam Rangka Penurunan Stunting: Rembuk Stunting*, (November), pp. 1–51. Available at: <https://www.bappenas.go.id>.
- Kristiandi, K. *et al.* (2021) 'Analisis Kadar Air, Abu, Serat dan Lemak Pada Minuman Sirup Jeruk Siam (*Citrus nobilis* var. *microcarpa*)', *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*, 9(2), p. 167. doi:10.21776/ub.jkptb.2021.009.02.07.
- Kusumawati, E., Koro, S. and Bana, T. (2020) 'Pengaruh Substitusi Yoghurt dan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus*) Terhadap Penilaian Organoleptik, Kandungan Protein dan Kalsium Puding Silky Sebagai Makanan Tambahan Alternatif untuk Anak Stunting', *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 5(3), pp. 2840–2850. doi:10.33772/jstp.v5i3.13103.
- Lande, C.R. *et al.* (2024) 'Green Beans (*Vigna Radiata* L.): Nutrients and Processed Products as Additional Food to Overcome the Malnutrition', *BIO Web of Conferences*, 96, pp. 1–13. doi:10.1051/bioconf/20249601018.
- Lestari, E., Kiptiah, M. and Apifah (2017) 'Karakterisasi Tepung Kacang Hijau dan Optimasi Penambahan Tepung Kacang Hijau sebagai Pengganti Tepung Terigu dalam Pembuatan Kue Bingka', *Teknologi Agro-INDUSTRI*, 4(1), p. 31.
- Liu, F. *et al.* (2021) 'Effects of temperature on the denaturation and aggregation of (*Lateolabrax japonicus*) myosin from sea bass surimi', *Food Processing and Preservation* [Preprint]. Available at: <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1111/jfpp.15417>.
- Ma, K.K. *et al.* (2022) 'Functional Performance of Plant Proteins', *Foods*, 11(4), pp. 1–23. doi:10.3390/foods11040594.
- Mawati, A. *et al.* (2017) 'Kualitas Chicken Nugget Yang Difortifikasi Dengan Tepung Kacang Kedelai Untuk Peningkatan Serat Pangan (Dietary Fiber)', *Zootec*, 37(2), p. 464. doi:10.35792/zot.37.2.2017.16782.
- Menis-henrique, M. E. C., Soares, N., Andriot, I., Sémon, E., Berdeaux, O., Schlich, P., & Conti-silva, A. C. (2019). LWT - Food Science and Technology Cheese-flavored expanded snacks with low lipid content : Oil effects on the in vitro release of butyric acid and on the duration of the dominant sensations of the products. *LWT - Food Science and Technology*, 105(September 2018), 30–36. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.01.052>
- Miyana, N., Lubis, Y.M. and Noviasari, S. (2021) 'Karakteristik Uji Organoleptik, Uji Mineral Kalsium dan Angka Kecukupan Gizi Bubur Bayi Berbasis Tepung Pisang Kepok Dan Tepung Kacang Hijau', *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4), pp. 501–510. doi:10.17969/jimfp.v6i4.18628.

- Muchtar, F., Hatian and Ruksanan (2022) ‘Sifat Organoleptik dan Kandungan Protein Nugget Ikan Gabus dengan Jenis Tepung Berbeda’, *Prosiding Seminar Nasional Agribisnis*, 2(1), pp. 32–38.
- Muhlishoh, A., Putri, N.A. and Ma’rifah, B. (2024) ‘Formulasi Cookies Lidah Kucing Substitusi Tepung Ikan Gabus Dan Tepung Kacang Hijau Sebagai Alternatif’, *Jurnal Riset Gizi*, 12(2), pp. 240–249.
- Natesan, V. and Kim, S.J. (2021) ‘Lipid metabolism, disorders and therapeutic drugs – Review’, *Biomolecules and Therapeutics*, 29(6), pp. 596–604. doi:10.4062/biomolther.2021.122.
- Nizam, K. (2018) *Karakteristik Kualitas Biskuit Tepung Tulang Ikan Lele Dumbo (Clarias gariepinus) Berbahan Tepung Kacang Hijau (Phaesolus radiates L)*. Available at: <https://repository.ub.ac.id/id/eprint/10360/47/KHOIRULNIZAM.pdf>.
- Nunciata, R.R.A. and Ruhana, A. (2020) ‘Analisis Gizi Makro, Kadar Air dan Kadar Abu pada Fettuccine Bebas Gluten Berbasis Tepung Sorgum dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau’, *Gizi Universitas Negeri Surabaya*, pp. 621–625.
- Nurhuda, F. and Herianto, I. (2023) ‘Modifikasi Nugget Kelor sebagai Makanan Lauk Anak dalam Pencegahan Stunting’, *Prosiding TIN PERSAGI*, p. 366.
- Nurmiati, Hutajulu, P.O. and Suloi, A.F. (2024) ‘Sifat Fisikokimia Tepung Komposit Bebas Gluten’, *Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan)*, 10(1), pp. 40–49.
- Pascoal, M.E. *et al.* (2023) ‘Tingkat Kesukaan Produk Formula Berbasis Pangan Lokal Katak Sawah’, p. 138.
- Permana, B.D., Razak, M. and Pudjirahaju, A. (2023) ‘Formulasi Tepung Mocaf, Tepung Kacang Hijau, Dan Tepung Ikan Selar Terhadap Nilai Energi, Mutu Kimia, Dan Mutu Organoleptik Cookies Sebagai pmt Anak Sekolah’, *Jurnal Pendidikan Kesehatan*, 12(2), p. 109. doi:10.31290/jpk.v12i2.3905.
- Ponelo, F., Bait, Y. and Ahmad, L. (2022) ‘Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau Termomodifikasi Annealling Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Roti French Baquette’, *Jambura Journal of Food Technology*, 4(2), pp. 185–197. doi:10.37905/jjft.v4i2.15663.
- Prasetyo, T.F., Isdiana, A.F. and Sujadi, H. (2019) ‘Implementasi Alat Pendeteksi Kadar Air pada Bahan Pangan Berbasis Internet Of Things’, *SMARTICS Journal*, 5(2), pp. 81–96. doi:10.21067/smartics.v5i2.3700.
- Putri, S.H.A. (2024) ‘Pengaruh Substitusi Ikan Patin dengan Tepung Ikan Teri terhadap Kadar Proksimat, Kalsium, dan Sifat Organoleptik Nugget untuk Pencegahan Stunting Usia 36-59 BULAN’. Available at: <https://repository.upnvj.ac.id/33222/>.

- Putri, V. and Nita, Y. (2018) 'Uji Kualitas Kimia Dan Organoleptik Pada Nugget Ayam Hasil Substitusi Ampas Tahu', *Jurnal Katalisator*, 3(2), p. 143. doi:10.22216/jk.v3i2.3711.
- Puyanda, I.R. *et al.* (2020) 'Aktivitas Senyawa Bioaktif pada Proses Perkecambahan Kacang Hijau Varietas VIMA-1'.
- Rachmayani, A.N. (2017) *1000 Kabupaten/Kota Prioritas untuk Intervensi Anak Kerdil (Stunting)*. Jakarta Pusat: Tim Nasional Penanggulangan Kemiskinan.
- Ramadhani, A.T., Fatmaningrum, W. and Irawan, R. (2019) 'Correlation Between Protein, Calcium and Zinc Intake with Stunting in Children Age 3-5 Years Old in Gubeng, Mojo, Surabaya', *Health Notions*, 3(12), pp. 480–485. doi:10.33846/hn31205.
- Rangkuti, E.E. and Hia, N. (2021) 'Pengaruh Zat Pengaturan Tumbuhan Pada Beberapa Pupuk Kandang Terhadap Pertumbuhan Tanaman Kacang Hijau (*Vigna radiata*)', pp. 1–18.
- Ratnasari, D. (2019) 'Identifikasi Jenis Ikan Air Tawar Di Pasar Masuka Sintang Kalimantan Barat', *Edumedia : Jurnal Keguruan dan ilmu Pendidikan*, 3(2), pp. 82–87.
- Rembet *et al.* (2023) 'Pengaruh penambahan tepung kacang hijau (*phaseolus radiatus* l) terhadap sifat fisik dan organoleptik es krim', *Zootec*, 43(1), pp. 7–15. Available at: <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/zootek/article/view/45917>.
- Rifkowsaty, E.E. and Fitriarni, D. (2020) 'Pengaruh Konsentrasi Sukrosa Dan Gliserin Terhadap Sabun Transparan Daun Ketepeng (*Cassia Alata*)', *PATANI (Pengembangan Teknologi Pertanian dan Informatika)*, 4(2), pp. 26–33. doi:10.47767/patani.v4i2.83.
- Rotinsulu, M.D. *et al.* (2022) 'Tingkat Kesukaan Anak-Anak Terhadap Nugget Ayam Menggunakan Tepung Sorghum', *Jurnal Sains Peternakan*, 10(2), pp. 34–39. Available at: <https://doi.org/10.21067/jsp.v10i2.8002>.
- Sabila, H.R.F., Alfilarari, N. and Lukman, A. (2021) 'Produk Inovasi Baru Wedang Uwuh Instan Khas Yogyakarta dengan Substitusi ekstrak Buah Naga Merah (*Hylocereus ployhizus*) terhadap Nilai Antioksidan (IC50%). Kadar Air, Warna dan Organoleptik', *Food and Agroindustry Journal*, 2(2), pp. 1–9.
- Setiawan, P.B. (2009) *Kualitas Bakso Ikan Gabus dengan Penambahan Tepung Rumput Laut Eucheuma Spinosum*.
- Shertukde, S.P. *et al.* (2022) 'Calcium Intake and Metabolism in Infants and Young Children: A Systematic Review of Balance Studies for Supporting the Development of Calcium Requirements', *Advances in Nutrition*, 13(5), pp. 1529–1553. doi:10.1093/advances/nmac003.

- Silaban, R. and Nurjanah, N. (2024) 'Karakteristik Albumin Ikan Gabus (*Channa striata*) Dan Potensinya Sebagai Penyembuh Luka', *Pena Akuatika: Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 23(1), p. 21. doi:10.31941/penaakuatika.v23i1.3686.
- Suhartini, Puspita, T. and Setyobudi, S.I. (2022) 'Pengembangan Nugget Ikan Lele (*Clarias gariepinus*) dengan Penambahan Kacang Hijau dan Wortel Sebagai Makanan Tambahan Balita dengan Berat Badan Kurang', *Jurnal Nutriture*, 1(3), pp. 36–42.
- Surahman, D.N. *et al.* (2020) 'Pendugaan Umur Simpan Snack Bar Pisang dengan Metode Arrhenius pada Suhu Penyimpanan yang Berbeda', *Biopropal Industri*, 11(2), p. 130. doi:10.36974/jbi.v11i2.5898.
- Survei Status Gizi Indonesia (2022) 'Hasil Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) 2022', *Kemenkes RI*, pp. 1–150.
- Suryani, K. *et al.* (2023) 'Analisis Faktor Penyebab Kejadian Stunting', *Jurnal Keperawatan Florence Nightingale*, 6(1), pp. 8–12. doi:10.52774/jkfn.v6i1.112.
- Tabel Komposisi Pangan Indonesia* (2019).
- Tawali, A.B. *et al.* (2022) 'Produksi dan komersialisasi surabi dengan campuran ikan gabus untuk meningkatkan nilai gizi produk jajanan masyarakat di kabupaten pinrang', *Jurnal Dinamika ...*, 7(2), pp. 203–211.
- Tungadi, R. (2019) 'Potensi Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*) Dalam Mempercepat Penyembuhan Luka', *Jambura Fish Processing Journal*, 1, pp. 12–26.
- UNICEF, WHO and World Bank (2023) 'Level and trend in child malnutrition', *World Health Organization*, p. 4. Available at: <https://www.who.int/publications/i/item/9789240073791>.
- Utafiyani, Ari Yusasrini, N.L. and Ekawati, I.G.A. (2018) 'Pengaruh Perbandingan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata*) Dan Terigu Terhadap Karakteristik Bakso Analog', *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 7(1), p. 12. doi:10.24843/itepa.2018.v07.i01.p02.
- Utami, S.P. *et al.* (2023) 'Formulasi Tepung Kacang Hijau dan Tepung Tapioka Terhadap Sifat Sensori Nugget Ikan Swanggi (*Priacanthus tayenus*)', *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 2(2), p. 287.
- World Health Organization (2016) 'World Health Statistics - Monitoring Health For The SDGs', *World Health Organization*, p. 1.121.
- Yuliani, Y. *et al.* (2021) 'Profil Organoleptik Dan Kandungan Gizi Naget Ikan Gabus Yang Difortifikasi Kecambah Kacang Hijau', *Jambura Fish Processing Journal*, 3(2), pp. 60–68. doi:10.37905/jfpj.v3i2.11051.

Zulfatunna'im, L.D. *et al.* (2022) 'Potensi Ekstrak Akuades Biji Pepaya sebagai Penghambat Pertumbuhan Khamir Penyebab Busuk Buah Tomat dan Stroberi', *Life Science*, 11(1), p. 16.

Zahra Nurpatima, 2025

PENGARUH KOMPOSISI TEPUNG KACANG HIJAU DAN IKAN GABUS TERHADAP KADAR PROKSIMAT, KALSIUM, DAN SIFAT ORGANOLEPTIK NUGGET UNTUK PENCEGAHAN STUNTING PADA BALITA

UPN "Veteran" Jakarta, Fakultas Ilmu Kesehatan, Gizi Program Sarjana
[www.upnvj.ac.id-www.library.upnvj.ac.id-www.repository.upnvj.ac.id]