

DAFTAR PUSTAKA

- Adisarwanto T. (2005). Kedelai. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Adeola, A. A., dan Ohizua, E. R. (2018). Physical, Chemical, and Sensory Properties of Biscuits Prepared From Flour Blends of Unripe Cooking Banana, Pigeon Pea, and Sweet Potato. *Food Science and Nutrition*, 6(3), 532–540. <https://doi.org/10.1002/fsn3.590>
- Agus Kunderwati, R., Prima Dewi, A., Ambar Wati, D., Studi Gizi Fakultas Kesehatan Universitas Aisyah Pringsewu Jl Yani No, P. A., Tambahrejo, A., & Rejo, G. (2022). Hubungan Asupan Protein, Vitamin A, Zink, dan Fe dengan Kejadian Stunting Usia 1-3 Tahun. *Jurnal Gizi*, 11(1), 2022.
- Aini, N. Q., dan Wirawani, Y. (2013). Kontribusi Mp-Asi Biskuit Substitusi Tepung Garut, Kedelai, Dan Ubi Jalar Kuning Terhadap Kecukupan Protein, Vitamin a, Kalsium, Dan Zink Pada Bayi. *Journal of Nutrition College*, 2(4), 458–466. <https://doi.org/10.14710/jnc.v2i4.3727>
- Almatsier, S. (2006). Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Ansharullah, H., Asyik, N., Ilmu dan Teknologi Pangan, J., Teknologi Industri Pertanian, F., dan Halu Oleo, U. (2017). Cookies Berbahan Dasar Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas* L.) san Tepung Ikan Kakap Putih (*Lates balcarifer bloch*). *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, 2(2), 468–477.
- AOAC. (2000). Official Methods of Analysis Associatio of Official Analytical Chemist, Inc.
- Apriluana, G., dan Fikawati, S. (2018). Analisis Faktor-Faktor Risiko terhadap Kejadian Stunting pada Balita (0-59 Bulan) di Negara Berkembang dan Asia Tenggara. *Jurnal Departemen Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat*, 28, 247–256. <https://doi.org/https://doi.org/10.22435/mpk.v28i4.472>
- Aridiyah, F. O., Rohmawati, N., dan Ririanty, M. (2015). Faktor-faktor yang Mempengaruhi Kejadian Stunting pada Anak Balita di Wilayah Pedesaan dan Perkotaan. *JAOCs, Journal of the American Oil Chemists' Society*, 90(12), 1809–1817. <https://doi.org/10.1007/s11746-013-2339-4>
- Asmar, T., Touma, K., Abboud, P., dan Cherfan, J. (2021). Milk Powder Production - Food processing School of Engineering Milk Powder Production Presented by: Tia El Asmar Pamela Abboud Kristy Touma Joya Cherfan. May. <https://doi.org/10.13140/RG.2.2.11854.74565>
- Ayda, K. (2017). Soybean as Source of Functional Food. *Iptek Tanam Pangan*, 12(1), 57–65.
- Badan Pusat Statistik. (2019). Produksi dan Banyaknya Pohon Pisang yang Menghasilkan 2019. bps.go.id.

- Badan Standardisasi Nasional. (2008). Standar Nasional Indonesia (SNI). SNI-2897-2008. Metode Pengujian Cemaran Mikroba Dalam Daging, Telur dan Susu, Serta Hasil Olahannya. *Standar Nasional Indonesia*, 1–32.
- Berhe, K., Seid, O., Gebremariam, Y., Berhe, A., dan Etsay, N. (2019). Risk Factors of Stunting (Chronic Undernutrition) of Children Aged 6 To 24 Months In Mekelle City, Tigray Region, North Ethiopia: an Unmatched Case-Control Study. *PLoS ONE*, *14*(6), 1–11. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0217736>
- Boobier, W. J., Baker, J. S., dan Davies, B. (2006). Development of a Healthy Biscuit: An Alternative Approach To Biscuit Manufacture. *Nutrition Journal*, *5*, 1–7. <https://doi.org/10.1186/1475-2891-5-7>
- BSN. (2005). Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI)-Bagian 2 : Biskuit. *Standar Nasional Indonesia (SNI)*, 1–9.
- BSN (Badan Standardisasi Nasional). (2022). *Biskuit*.
- BSN (Badan Standardisasi Nasional). (1992). *Biskuit*.
- Canalis, M. S. B., León, A. E., dan Ribotta, P. D. (2017). Effect of Inulin on Dough and Biscuit Quality Produced From Different Flours. *International Journal of Food Studies*, *6*(1), 13–23. <https://doi.org/10.7455/ijfs/6.1.2017.a2>
- Choy, A. L., Hughes, J. G., dan Small, D. M. (2010). The Effects of Microbial Transglutaminase, Sodium Stearoyl Lactylate and Water on The Quality of Instant Fried Noodles. *Food Chemistry*, *122*(4), 957–964. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2009.10.009>
- Deleu, L. J., Melis, S., Wilderjans, E., Van Haesendonck, I., Brijs, K., dan Delcour, J. A. (2017). Protein Network Formation During Pound Cake Baking: The Role of Egg Yolk and Its Fractions. *Food Hydrocolloids*, *63*, 226–232. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2016.07.036>
- Dewi, I. A., dan Adhi, K. T. (2016). Pengaruh Konsumsi Protein Dan Seng Serta Riwayat Penyakit Infeksi Terhadap Kejadian Pendek Pada Anak Balita Umur 24-59 Bulan Di Wilayah Kerja Puskesmas Nusa Penida Iii. *Gizi Indonesia*, *37*(2), 36–46. <https://doi.org/10.36457/gizindo.v37i2.161>
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. (2005). Daftar Komposisi Bahan Makanan, Penerbit Bhatara Karya Aksara. Jakarta.
- Distiasari, Novieka. (2012). Pengaruh Penambahan Tepung Kedelai (*Glycine max L. Merr*) Varietas Anjasmoro pada Tepung Campuran Bonggol Pisang Batu (*Musa brachcarph*) dan Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*) Terhadap Beberapa Karakteristik Biskuit. Skripsi. Universitas Padjadjaran.
- Djuanda, V. (2003). Optimasi Pembuatan Cookies Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*) Berdasarkan Kajian Preferensi Konsumen. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor

- Fairus, A., Hamidah, N., dan Setyaningrum, Y. I. (2020). 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. *4*(51775071), 2020.
- Fakultas Pertanian UGM. (2020). Mallika, Varietas Kedelai Unggul dari Jawa. pengabdian.ugm.ac.id.
- FAO, IFAD, UNICEF, WFP, dan WHO. (2020). Transforming Food Systems for Affordable Healthy Diets. In *The State of Food Security and Nutrition in The World 2020. Transforming Food Systems For Affordable Healthy Diets*. <https://www.fao.org/documents/card/en/c/ca9692en>
- Fawwaz, M., Muliadi, D. S., Muflihunna, A., Farmasi, F., dan Indonesia, U. M. (2017). Kedelai Hitam Sebagai Sumber Flavonoid Total. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, *4*(1), 194–198.
- Fonataba, Anni Frida. 2012. Kandungan Nutrisi Ubi Jalar Varietas AC dan Nusantara Pascapengolahan Bakar Batu. Tesis. Universitas Kristen Satya Wacana. Salatiga
- Food and Agriculture Organization/World Health Organization. (1990). Protein Quality Evaluation: Report of the joint FAO/WHO Expert Consultation. FAO Food and Nutrition Paper 52, Rome, Italy.
- Gani, A., Broadway, A. A., Ahmad, M., Ashwar, B. A., Wani, A. A., Wani, S. M., Masoodi, F. A., dan Khatkar, B. S. (2015). Effect of Whey and Casein Protein Hydrolysates on Rheological, Textural and Sensory Properties of Cookies. *Journal of Food Science and Technology*, *52*(9), 5718–5726. <https://doi.org/10.1007/s13197-014-1649-3>
- Gasperz, V. (1990). Metode Perancangan Percobaan. Penerbit Armico: Bandung.
- Ghoshal, G., dan Kaushik, P. (2020). Development of Soymeal Fortified cookies to combat malnutrition. *Legume Science*, *2*(3), 1–13. <https://doi.org/10.1002/leg3.43>
- Gigiringi, F. C., Nurali, E. J. N., dan Ludong, M. M. (2022). Formulasi Tepung Komposit Ubi Jalar Kuning (*Ipomea batatas* L.) Dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Untuk Pembuatan Biskuit. *3*, 325–337.
- Hadero, T. (2019). Substitution of Sweet Potato (*Ipomoea batatas*) and Soybean (*Glycine max.*) Flour with Durum Wheat (*Triticum durum*) Flour Effect on Physicochemical and Sensory Characteristics of Cookies. *Food Science and Quality Management*, *82*, 22–29. <https://doi.org/10.7176/fsqm/83-02>

- Hanafi, A. (1999) Potensi Tepung Ubi Jalar Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu pada Pembuatan Cookies yang Disuplementasi dengan Kacang Hijau. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Hasmadi, M., Noorfarahzilah, M., Noraidah, H., Zainol, M. K., & Jahurul, M. H. A. (2020). Functional properties of composite flour: A review. *Food Research*, 4(6), 1820–1831. [https://doi.org/10.26656/fr.2017.4\(6\).419](https://doi.org/10.26656/fr.2017.4(6).419)
- Hasmadi, M., Noorfarahzilah, M., Noraidah, H., Zainol, M. K., dan Jahurul, M. H. A. (2020). Functional Properties of Composite Flour: A review. *Food Research*, 4(6), 1820–1831. [https://doi.org/10.26656/fr.2017.4\(6\).419](https://doi.org/10.26656/fr.2017.4(6).419)
- Herman, Rusli, R., Ilimu, E., Hamid, R., dan Haerudin. (2013). Analisis kadar mineral dalam abu buah nipa. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Hizbi, M. S., dan Ghulamahdi, M. (2019). Pertumbuhan dan Produksi Kedelai Hitam dengan Pemberian Jenis Biomassa dan Dosis Pemupukan Kalsium pada Budidaya Jenuh Air di Lahan Pasang Surut. *Bul. Agrohorti*, 7(2), 153–161. <https://medium.com/@arifwicaksanaa/pengertian-use-case-a7e576e1b6bf>
- Hoover, W. H., dan Stokes, S. R. (1991). Balancing Carbohydrates and Proteins for Optimum Rumen Microbial Yield. *Journal of Dairy Science*, 74(10), 3630–3644. [https://doi.org/10.3168/jds.S0022-0302\(91\)78553-6](https://doi.org/10.3168/jds.S0022-0302(91)78553-6)
- Huriah, T., dan Nurjannah, N. (2020). Risk Factors of Stunting in Developing Countries: A Scoping Review. *Open Access Macedonian Journal of Medical Sciences*, 8(F), 155–160. <https://doi.org/10.3889/oamjms.2020.4466>
- Imandira, dan Ayustaningwarno, F. (2013). Pengaruh Substitusi Tepung Daging Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*) Dan Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea Batatas* L.) Terhadap Kandungan Zat Gizi Dan Penerimaan Biskuit Balita Tinggi Protein Dan B-Karoten. *Journal of Nutrition College*, 2(1), 89–97. <https://doi.org/10.14710/jnc.v2i1.2102>
- Indonesia, G. B. (2022). Hasil Determinasi Morfologi Kedelai Hitam var. *Mallika*. 4, 3–4.
- Indriyanti, W., Desvianto, R., Musfiroh, I., Farmasi, F., Padjadjaran, U., dan Barat, J. (2015). Inulin dari Akar Jombang (*Taraxacum officinale* Webb.) sebagai Prebiotik dalam Yoghurt Sinbiotik Inulin from Jombang Root (*Taraxacum officinale* Webb.) as Prebiotic in Synbiotic Yoghurt. 2.
- Kemenkes RI. (2015). Kesehatan dalam Kerangka Sustainable Development Goals (SDGs). *Rakorpap Kementerian Kesehatan RI*, 97, 24. http://www.pusat2.litbang.depkes.go.id/pusat2_v1/wp-content/uploads/2015/12/SDGs-Ditjen-BGKIA.pdf
- Kemenkes RI. (2019). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 Tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia.

- Kemendes RI. (2020). Peraturan Pemerintah Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2020 Tentang Standar Antropometri Anak. 3, 1–9.
- Kementerian Kesehatan RI. (2011). Panduan Penyelenggaraan Pemberian Makanan Tambahan Pemulihan Bagi Balita Gizi Kurang (Bantuan Operasional Kesehatan). *Ditjen Bina Gizi Dan Kesehatan Ibu Dan Anak Kementerian Kesehatan RI*, 1–48.
- Kementerian Kesehatan RI. (2016). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 51 Tahun 2016 Tentang Standar Produk Suplementasi Gizi. 7(6), 2016. <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/26849997><http://doi.wiley.com/10.1111/jne.12374>
- Kementerian Kesehatan RI. (2018). Petunjuk Teknis Pendidikan Gizi dalam Pemberian Makanan Tambahan Lokal bagi Ibu Hamil dan Balita.
- Kementerian Pertanian. (2023). Laporan Kinerja Direktorat Jenderal Tanaman Pangan. In *Laporan Kinerja Ditjen MIGAS* (Vol. 53, Issue 9).
- Ketut Aryastami, N., & Tarigan, I. (2017). Policy Analysis on Stunting Prevention in Indonesia. *Buletin Penelitian Kesehatan*, 45(4), 233–240.
- Koswara, S. (1999). Teknologi Pengolahan Kedelai. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Kupai, K., Mandey, J. S., Kowel, Y. H. ., & Regar, M. N. (2020). Pemanfaatan Bonggol Pisang (*Musa paradisiaca* L.) Dalam Ransum Terhadap Performa Ayam Broiler. *Zootec*, 40(2), 636. <https://doi.org/10.35792/zot.40.2.2020.29747>
- Kusnandar, F., Adawiyah, D. R., dan Fitria, M. (2017). Pendugaan Umur Simpan Biskuit Dengan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Kadar Air Kritis. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 21(2), 1–6. <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jtip/article/view/3407>
- Leroy, J. L., dan Frongillo, E. A. (2019). Perspective: What Does Stunting Really Mean? A Critical Review of the Evidence. *Advances in Nutrition*, 10(2), 196–204. <https://doi.org/10.1093/advances/nmy101>
- Liu, L., Yang, T., Yang, J., Zhou, Q., Wang, X., Cai, J., Huang, M., Dai, T., Cao, W., dan Jiang, D. (2022). Relationship of Starch Pasting Properties and Dough Rheology, and the Role of Starch in Determining Quality of Short Biscuit. *Frontiers in Plant Science*, 13(March). <https://doi.org/10.3389/fpls.2022.829229>
- Loveday, S. M. (2019). Food Proteins: Technological, Nutritional, and Sustainability Attributes of Traditional and Emerging Proteins. *Annual Review of Food Science and Technology*, 10(January), 311–339. <https://doi.org/10.1146/annurev-food-032818-121128>

- Loya, R. R. P., dan Nuryanto. (2017). Pola Asuh Pemberian Makan pada Balita Stunting Usia 6-12 Bulan di Kabupaten Sumba Tengah Nusa Tenggara Timur. *Journal of Nutrition College*, 6(March), 59–83.
- Ma, F., dan Baik, B. K. (2018). Soft wheat quality characteristics required for making baking powder biscuits. *Journal of Cereal Science*, 79, 127–133. <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2017.10.016>
- Mahmudiono, T., Sri Sumarmi, M., Msi, Rosenkranz, R., dan Facsm. (2017). Household dietary diversity and child stunting in East Java, Indonesia. *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition*, 26, 317–325.
- Markovic, I., Ilic, J., Markovic, D., Simonovic, V., dan Kosanic, N. (2013). Color Measurement of Food Products using CIE L * a * b * and RGB Color Space. *Journal of Hygienic Engineering and Design*, 4, 50–53.
- Marlina, P. W. N., Maulianti, R. R. D. A., dan Fernandez, M. M. Y. (2018). Pengembangan Biskuit MPASI Berbahan Dasar Berbagai Macam Tepung Sebagai Produk Inovasi MPASI (The Development of Biscuit Made from Assorted Flours as Innovative Complimentary Food). *Media Gizi Mikro Indonesia*, 10(1), 27–38.
- Marsigit, W., Lortina, D., Jurusan, S., Pertanian, T., Pertanian, F., Bengkulu, U., dan Supratman, J. W. R. (2017). Pengaruh Penambahan Baking Powder Dan Air Terhadap Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisik Biskuit Mocaf (Modified Cassava Flour) Effect of Addition Baking Powder and Water on Sensory and Physical Characteristics of Mocaf (Modified Cassava Flour) Biscuits. *Jurnal Agroindustri*, 7(1), 1–10.
- Marsono, Y., Wiyono, P., dan Noor, Z. (2002). Indeks Glisemik Kacang-Kacangan [Glycemic Index of Selected Legumes]. Hasil Penelitian Jurnal. *Teknol. Dan Industri Pangan*, XIII(3).
- Mayasari, R. (2015). Kajian Karakteristik Biskuit yang Dipengaruhi oleh Perbandingan Tepung Ubi Jalar dan Tepung (*Ipomea batatas* L.) Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.). *Teknologi Dan Industri Pangan*, 11(30), 1–19.
- Mepba, H. D., Eboh, L., dan Nwaojigwa, S. U. (2007). *Chemicam Composition, Functional, and Baking Properties of Wheat-Plantain Composite Flours*. 7(September), 188–194.
- Monte Singer, W., Zhang, B., Rouf Mian, M. A., & Huang, H. (2020). Soybean Amino Acids in Health, Genetics, and Evaluation. *Soybean for Human Consumption and Animal Feed*. <https://doi.org/10.5772/intechopen.89497>
- Moody, S. D. (2017). Karakteristik Kimia dan Fungsional Tepung Komposit (Bonggol Pisang, Ubi Jalar, dan Kedelai Hitam) serta Aplikasinya pada Biskuit Sinbiotik [Universitas Padjadjaran].
- Murtiningsih dan Suyanti. (2011). *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Pengolahannya*. PT Agromedia Pustaka. Jakarta

- Nachvak, S. M., Sadeghi, O., Moradi, S., Esmailzadeh, A., & Mostafai, R. (2020). Food groups intake in relation to stunting among exceptional children. *BMC Pediatrics*, 20(1), 1–8. <https://doi.org/10.1186/s12887-020-02291-7>
- Nahar, N., Madzuki, I. N., Izzah, N. B., Karim, S. A., dan Ghazali, H. M. (2019). Bakery Science of Bread and the Effect of Salt Reduction on Quality: A Review. *Borneo Journal of Sciences and Technology*, March, 9–14. <https://doi.org/10.35370/bjost.2019.1.1-03>
- Nandiyanto, A. B. D., Ragadhita, R., Ana, A., dan Hammouti, B. (2022). Effect of Starch, Lipid, and Protein Components in Flour on the Physical and Mechanical Properties of Indonesian Biji Ketapang Cookies. *International Journal of Technology*, 13(2), 432–443. <https://doi.org/10.14716/ijtech.v13i2.5208>
- Nurhasanah, Afrika, E., dan Rahmawati, E. (2022). Hubungan Asi Eksklusif, Status Gizi Dan Faktor Genetik Terhadap Kejadian Stunting Pada Anak Usia 24-59 Bulan Di Wilayah Kerja Puskesmas Sp Padang Kabupaten Ogan Komering Ilir Tahun 2021. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Ar-Rum Salatiga*, 6(2), 19–26. <https://doi.org/10.36409/jika.v6i2.142>
- Palmer, S. (1990). Recommended Dietary Allowances, Tenth Edition. In *European Journal of Clinical Nutrition* (Vol. 44, Issue SUPPL. 2). [https://doi.org/10.1016/s0002-8223\(21\)22412-7](https://doi.org/10.1016/s0002-8223(21)22412-7)
- Pareyt, B., Wilderjans, E., Goesaert, H., Brijs, K., dan Delcour, J. A. (2008). The Role of Gluten in a Sugar-Snap Cookie System: A Model Approach Based on Gluten-Starch Blends. *Journal of Cereal Science*, 48(3), 863–869. <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2008.06.011>
- Patil, S., Rao, B., Matondkar, M., Bhushette, P., dan Sonawane, S. K. (2022). a Review on Understanding of Egg Yolk As Functional Ingredients. *Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences*, 11(4). <https://doi.org/10.55251/jmbfs.4627>
- Peraturan Menteri Pertanian. (2007). PERMENTAN No. 42/Permentan/OT.140/09/2007
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. (2017). Tabel Komposisi Pangan Indonesia. PT. Elex Media Komputindo
- Prameswari, U. (2008). Pengaruh Konsentrasi Perendaman Larutan Natrium Metabisulfite ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Tepung Bonggol Pisang Kapas (*Musa paradisica* var *forma tipica*) dan Tepung Bonggol Pisang Batu (*Musa brachycarph*). Skripsi. Universitas Padjadjaran,
- Prayogi, S., Fatmawati, dan Sofiyanti, N. (2014). Karakterisasi Morfologi Pisang Batu (*Musa balbisiana* Colla). *Jom Fmipa*, 1, 663–671.
- PT. Galih Estetika Indonesia. (2023). Sweet Potato for Your Sweet Life's Pleasure. galihfood.com

- Putri, A. S. R., dan Mahmudiono, T. (2020). Efektivitas Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Pemulihan Pada Status Gizi Balita di Wilayah Kerja Puskesmas Simomulyo, Surabaya. *Amerta Nutrition*, 4(1), 58. <https://doi.org/10.20473/amnt.v4i1.2020.58-64>
- Putri, N. E., dan Triandita, N. (2018). Pengaruh Campuran Tepung Jagung Dan Tepung Kedelai Hitam Terhadap Penerimaan Sensori Cookies. *Jagros : Jurnal Agroteknologi Dan Sains (Journal of Agrotechnology Science)*, 3(1), 11. <https://doi.org/10.52434/jagros.v3i1.447>
- Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. (2010). Kedelai Berproduksi Tinggi. Informasi Ringkas Bank Pengetahuan Tanaman
- Rahayu, A., Yulidasari, F., Putri, A. O., dan Anggraini, L. (2018). Study Guide - Stunting dan Upaya Pencegahannya. In *Buku stunting dan upaya pencegahannya*.
- Rahma, I. M., dan Mutalazimah, M. (2022). Correlation between Family Income and Stunting among Toddlers in Indonesia: A Critical Review. *Proceedings of the International Conference on Health and Well-Being (ICHWB 2021)*, 49(Ichwb 2021), 78–86. <https://doi.org/10.2991/ahsr.k.220403.011>
- Ramaningrum, G., Anggraheny, H. D., dan Lahdji, A. (2022). Risk Factors of Stunting in Toddlers 24-59 Months in Rembang Regency, Indonesia. *South East Asia Nursing Research*, 4(1), 7–13. <https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/SEANR/article/view/9568>
- Rashidi, L., Gholami, Z., Nanvazadeh, S., dan Shabani, Z. (2016). Rapid Method for Extracting and Quantifying Synthetic Antioxidants in All Edible Fats and Oils. *Food Analytical Methods*, 9(9), 2682–2690. <https://doi.org/10.1007/s12161-016-0443-4>
- Rifani, R., dan Ansar, W. (2021). Faktor Penyebab Perilaku Makan Pada Anak. *Seminar Nasional Hasil Penelitian 2021*, 1988–1995. <https://ojs.unm.ac.id/semnaslemlit/article/download/25485/12775#:~:text=Fa ktor-faktor yang menyebabkan problem,kendala yang dihadapi para ibu>
- Rini, H. (2016). *Reaksi maillard - pembentukan citarasa dan warna pada produk pangan* (Issue Januari).
- Rismunandar. 2001. Bertanam Pisang. Sinar Baru Algensindo. Bandung.
- Risti, Y., dan Rahayuni, A. (2013). Pengaruh Penambahan Telur Terhadap Kadar Protein, Serat, Tingkat Kekenyalan, dan Penerimaan Mie Basah Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Komposit (Tepung Komposit: Tepung Mocaf, Tapioka, dan Maizena). *Journal of Nutrition College*, 2(4), 696–703.

- Rosyidah, M., Dewi, Y. L. R., dan Qadrijati, I. (2021). Effects of Stunting on Child Development: A Meta-Analysis. *Journal of Maternal and Child Health*, 6(1), 25–34. <https://doi.org/10.26911/thejmch.2021.06.01.03>.
- Rukmana, Rahmat. (1997). Ubi Jalar: Budidaya dan Pascapanen. Kanisius. Yogyakarta.
- S, S., dan Kulkarni, U. N. (2019). Physico-Chemical Properties of Black and Yellow Soybean (*Glycine max* L.) Genotype. *The Pharma Innovation Journal*, 8(7), 33–37. www.thepharmajournal.com
- Sanvictores T, Farci F. (2022). Biochemistry, Primary Protein Structure. In: StatPearls. Treasure Island (FL): StatPearls Publishing. Saputra, M. W. L., Ariani, R. P., & Damiani, D. (2019). Pemanfaatan Tepung Bonggol Pisang Kepok (*Musa Acuminata* Balbisiana) Menjadi Choco Cookies. *Jurnal BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 10(3), 195. <https://doi.org/10.23887/jjpkk.v10i3.22158>
- Saragih, B., dan Katarida, D. (2018). Pemanfaatan Tepung Bonggol Pisang (*Musa Paradisiaca* Linn) Sebagai Pangan Alternatif Dalam Mendukung Ketahanan Pangan. *Jurnal TIBBS Teknologi Industri Boga dan Busana*, 9(1), 22-29.
- Sari, E. M., Juffrie, M., Nuraini, N., dan Sitaresmi, M. N. (2016). Protein, Calcium and Phosphorus Intake of Stunting and Non Stunting Children Aged 24-59 Months. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 12(4), 152–159.
- Saripudin, S., dan Mardesci, H. (2016). Studi Penambahan Air Adonan Terhadap Karakteristik Stik Pangsit. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 5(1), 1–7. <https://doi.org/10.32520/jtp.v5i1.84>
- Senabrek, J. (2009). Basic Curing Ingredients: In: Tarte, R, Ed., *Ingredients in Meat Products*, Springer Science and Business Media LLC, New York. 1-24. http://doi.org/10.1007/978-0-387-71327-4_1.
- Septiana, R. (2013). Pengaruh Substitusi Tepung Bonggol Pisang Ambon (*Musa padarisiaca*) Terhadap Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Cookies. *Universitas Muhammadiyah Surakarta*, 123(10), 2176–2181. <https://shodhganga.inflibnet.ac.in/jspui/handle/10603/7385>
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M. P. (2010). Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor.
- Sholikhah, F. S., dan Nisa, F. C. (2015). Cookies Beras Pratanak (Kajian Proporsi Tepung Beras Pratanak dengan Tepung Terigu dan Penambahan Shortening). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(3), 1180–1191.

- Sinthusamran, S., Benjakul, S., Kijroongrojana, K., dan Prodpran, T. (2019). Chemical, Physical, Rheological and Sensory Properties of Biscuit Fortified With Protein Hydrolysate from Cephalothorax of Pacific White Shrimp. *Journal of Food Science and Technology*, 56(3), 1145–1154. <https://doi.org/10.1007/s13197-019-03575-2>
- Sitanggang, A. B. (2016). Tepung Komposit. *Foodreview Indonesia, Vol.XI/No.12*, 52–55.
- Slade, L., Kweon, M., dan Levine, H. (2021). Exploration of The Functionality of Sugars in Cake-Baking, and Effects on Cake Quality. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 61(2), 283–311. <https://doi.org/10.1080/10408398.2020.1729694>
- Soekarto, S.T. (1990). Dasar-dasar Pengawasan Mutu dan Standarisasi Mutu Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Soenaryo, E. 1985. Pengolahan Produk Serealia dan Biji-bijian. Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Steinmetz, K. A., Childs, M. T., Stimson, C., Kushi, L. H., McGovern, P. G., Potter, J. D., dan Yamanaka, W. K. (1994). Effect of consumption of whole milk and skim milk on blood lipid profiles in healthy men. *American Journal of Clinical Nutrition*, 59(3), 612–618. <https://doi.org/10.1093/ajcn/59.3.612>
- Sukmalalana, Putra, H. D., dan Vanny, C. (2022). Percepatan Penurunan Stunting Untuk Mewujudkan Sumber Daya Manusia Indonesia Yang Unggul. *Pusat Kajian Akuntabilitas Keuangan Negara*, 1(1), 1–15. <https://berkas.dpr.go.id/puskajiakn/analisis-ringkas-cepat/public-file/analisis-ringkas-cepat-public-52.pdf>
- Sung, W. C., dan Chen, C. Y. (2017). Influence of Cookies Formulation on the Formation of Acrylamide. *Journal of Food and Nutrition Research*, 5(6), 370–379. <https://doi.org/10.12691/jfnr-5-6-3>
- Sudarmadji, S. dkk. (1997). Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty, Yogyakarta
- Sulaswatty, A., Idiyanti, T., dan Susilowati, A. (2001). Pemanfaatan Tepung Non Terigu Sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Pembuatan Mie Basah. Seminar Nasional Perhimpunan Akhli Teknologi Pangan (PATPI).
- Susanto, D. A. (2019). Kualitas Produk Biskuit Menghadapi Pemberlakuan Sni Biskuit Secara Wajib [Studi Kasus Di Dki Jakarta]. *Penelitian Gizi Dan Makanan (The Journal of Nutrition and Food Research)*, 41(1), 1–12. <https://doi.org/10.22435/pgm.v41i1.1854>

- Tazakka Aj-Juwita, A., dan Kusnadi, J. (2015). Pembuatan Biskuit Beras Parboiled-Aj-juwita, dkk. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(4), 1711–1721.
- TNP2K. (2017). 100 Kabupaten/Kota Prioritas untuk Intervensi Anak Kerdil (Stunting) Ringkasan. *Tim Nasional Percepatan Penanggulangan Kemiskinan*.
- Triandita, N., dan Putri, N. E. (2019). Peranan Kedelai dalam Mengendalikan Penyakit Degeneratif (The Role of Soybean in Control of Degenerative Disease). *Teknologi Pengolahan Pertanian*, 1(1), 6–17.
- Uauy, R., Suri, D. J., Ghosh, S., Kurpad, A., dan Rosenberg, I. H. (2016). Low Circulating Amino Acids and Protein Quality: An Interesting Piece in the Puzzle of Early Childhood Stunting. *EBioMedicine*, 8, 28–29. <https://doi.org/10.1016/j.ebiom.2016.05.026>
- Uller, M., Sumual, M., dan Nurali, E. (2017). Karakteristik Fisikokimia Kue Semprong Dari Campuran Tepung Pisang Goroho (*Musa acuminata*, L) Dan Tepung Sagu (*Metroxylon sago* Rottb). *E-Journal Cocos*, 1(5), 1–10.
- UNICEF. (2021). Conceptual Framework on Maternal and Child Nutrition. *Nutrition and Child Development Section, Programme Group 3 United Nations Plaza New York, NY 10017, USA*, 2–3. www.unicef.org/nutrition
- Vonaesch, P., Rendremanana, R., Gody, J. C., Collard, J. M., Giles-Vernick, T., Doria, M., Vigan-Womas, I., Rubbo, P. A., Etienne, A., Andriatahirintsoa, E. J., Kapel, N., Brown, E., Huus, K. E., Duffy, D., Finlay, B. B., Hasan, M., Hunald, F. A., Robinson, A., Manirakiza, A., ... Gouandjika-Vassilache, I. (2018). Identifying the etiology and pathophysiology underlying stunting and environmental enteropathy: Study protocol of the AFRIBIOTA project. *BMC Pediatrics*, 18(1), 1–18. <https://doi.org/10.1186/s12887-018-1189-5>
- Waliyo, E., Agusanty, S. F., dan Hariyadi, D. (2020). Formula Prebiotik Berbasis Pangan Lokal Dapat Meningkatkan z-skor PB/U pada Anak Stunting. *Action: Aceh Nutrition Journal*, 5(2), 130. <https://doi.org/10.30867/action.v5i2.301>
- WHO. (2008). Training Course on Child Growth Assessment WHO Child Growth Standards. *World Health Organization*, 7.
- WHO. (2015). Stunting in a Nutshell. *World Health Organization*
- WHO. (2019). SDG Target 2.2 Child Malnutrition. *World Health Organization Data Visualizations Dashboard*.
- Widiantara, T. (2018). Kajian Perbandingan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) Dengan Tepung Tapioka dan Konsentrasi Kuning Telur Terhadap Karakteristik Cookies Koro. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(2), 146. <https://doi.org/10.23969/pftj.v5i2.1045>

- Widyaningtyas, M., dan Susanto, W. H. (2015). Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Hidrokoloid (Carboxy Methyl Cellulose, Xanthan Gum, Dan Karagenan) Terhadap Karakteristik Mie Kering Berbasis Pasta Ubi Jalar Varietas Ase Kuning. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(2), 417–423.
- Widyastuti, E., Claudia, R., Estiasih, T., dan Ningtyas, D. W. (2015). Karakteristik Biskuit Berbasis Tepung Ubi Jalar Oranye Characteristics of Biscuit from Sweet Potato (*Ipomoea batatas* L.), Fermented Corn (*Zea mays*) Flour , and Egg Yolk Concentration. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 16(1), 9–20.
- Winarno, F.G. (2004). Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yang, L., Wang, S., Zhang, W., Zhang, H., Guo, L., Zheng, S., dan Du, C. (2022). Effect of Black Soybean Flour Particle Size on The Nutritional, Texture and Physicochemical Characteristics of Cookies. *Lwt*, 164(January), 113649. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2022.113649>
- Zhou, R., Cai, W., dan Xu, B. (2017). Phytochemical Profiles of Black and Yellow Soybeans as Affected by Roasting. *International Journal of Food Properties*, 20(12), 3179–3190. <https://doi.org/10.1080/10942912.2017.1280678>