

DAFTAR PUSTAKA

- Ainun Zalzabila Ansori, F., Sarofa, U., Ayu Anggreini, R., & Studi Teknologi Pangan, P. (2022). Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Dan Putih Telur Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Sup Krim Instan Labu Kuning (*Curcubita Moschata*) *Effect Of Maltodextrin And Egg White Addition On Physicochemical Characteristics Of Pumpkin Instant Cre. Teknologi Pangan*, 13(2).
- Andyarini, E. N., & Hidayati, I. (2017). Analisis Proksimat Pada Tepung Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus Lamk.*). *Klorofil*, 1(1), 32–37.
- Asare, N, S., Ijong, G, F., Rieuwpassa, J, F., & Setiawati, P. (2016). *Penambahan Hidrolisat Protein Ikan Lemuru (Sardinella Lemuru) Pada Pembuatan Biskuit*. 10–18.
- Berliana, I. A., Sumarsih, U., & Gusnadi, D. (2021). Inovasi Cream Soup Berbahan Dasar Kulit Semangka 2020 *The Innovation Of Cream Soup Based On Watermelon Skin 2020. E-Proceeding*, 7(5), 1478–1486.
- Chandra, N. (2018). Pengaruh Rasio Udang (*Litopenaeus Vannamei*) Dan Bit Merah (*Beta Vulgaris L.*) Terhadap Kandungan Gizi Dan Organoleptik Pada Sup Krim Instan. Universitas Esa Unggul.
- Dasman, H. (2019). Empat Dampak Stunting Bagi Anak Dan Negara Indonesia Empat Dampak Stunting Bagi Anak Dan Negara Indonesia. 22–24.
- Estuti, W., Marliyati, A, S., Damanik, M, R, M., & Setiawan, B. (2018). Pengembangan Produk Sop Krim Berbahan Kombinasi Kedelai Hitam (*Glisin Sojalprestasi*) Dan Beras Merah (*Oryza Nivara*) Sebagai Alternatif Makanan Fungsional Untuk Wanita Menopause Wiwit. *J. Gizi Pangan*, 13(12), 103–110. <https://doi.org/10.25182/jgp.2018.13.1.103-110>
- Fanny, L., Megawati, & Suaib, F. (2019). Ubi Jalar Ungu Dan Tepung Kacang Hijau. *Media Gizi Pangan*, 26.s
- Farhana, Putri, M. S., & Jumsurizal. (2017). Pemanfaatan Keong Mata Lembu Dalam Pembuatan Sup Krim Instan. *Jurnal Universitas Maritim Raja Ali Haji* , 4.
- Fatimatuzahro, D., Tyas, D. A., & Hidayat, S. (2019). Pemanfaatan Ekstrak Kulit Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas L.*) Sebagai Bahan Pewarna Alternatif Untuk Pengamatan Mikroskopis Paramecium Sp. Dalam Pembelajaran Biologi. *Al-Hayat: Journal Of Biology And Applied Biology*, 2(1), 1. <https://doi.org/10.21580/Ah.V2i1.4641>
- Firgianti, G., & Sunyoto, M. (2018). Karakterisasi Fisik Dan Kimia Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea*

- Batatas L*) Varietas Biang Untuk Mendukung Penyediaan Bahan Baku Tepung Ubi Jalar Ungu. *Seminar Nasional Dalam Rangka Dies Natalis UNS Ke 42 Tahun 2018*, 2(1), 104–110.
- Fitri, A. S., & Fitriana, Y. A. N. (2020). Analisis Senyawa Kimia Pada Karbohidrat. *Sainteks*, 17(1), 45. <https://doi.org/10.30595/Sainteks.V17i1.8536>
- Hastarini, E., Nabilla, Napitupulu, R., & Poernomo, S. (2019). Ciri Khas Sup Krim Jamur Instan Diperkaya *Mikrokapsul*. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/292/1/012005>
- Hendiari, D, A, G, I., Sartimbul, A., Arthana, W, I., & Kartika, A, R, G. (2020). Keragaman Genetik Ikan Lemuru (*Sardinella Lemuru*) Di Wilayah Perairan Indonesia *Genetic Diversity Of Lemuru Fish (Sardinella Lemuru) In Indonesia Waters. Aquatic Sciences Journal*, 1, 28–36.
- Jamaluddin, P., Syam, H., Lestari, N., & Rizal, M. (2019). Alat Dan Mesin Pertanian. Badan Penerbit Universitas Negeri Makassar.
- Karimah, F. N., Bintoro, V. P., & Hintono, A. (2019). Karakteristik Fisikokimia Dan Mutu Hedonik Bubur Bayi Instan Dengan Variasi Proporsi Tepung Ubi Jalar Ungu Dan Kacang Hijau. *Teknologi Pangan*, 3(2), 309–314.
- Kementrian, Kesehatan, & RI. (2019). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. PERMENKES RI.
- Kinanthi Pangestuti, E., & Petrus Darmawan, Dan. (2021). Jurnal Kimia Dan Rekayasa Analisis Kadar Abu Dalam Tepung Terigu Dengan Metode *Gravimetri Analysis Of Ash Contents In Wheat Flour By The Gravimetric Method. Jurnal Kimia Dan Rekayasa*, 2(1), 16–21.
- Kusumaningtiar, A., & Harna. (2019). Segitiga Obat Dalam Mengatasi Status Gizi Kurang Pada Balita Di Posyandu Desa Jayamukti. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2, 145–156.
- Kusumastuty, I., Budhi Harti, L., & Ayu Misrina, S. (2016). Perbedaan Kandungan Serat Pangan Pada Makanan Siap Saji Khas Indonesia Yang Dianalisis Dengan Menggunakan Nutrisurvey Dan Enzimatis Gravimetri. *Majalah Kesehatan*, 3(4), 196–203. <https://doi.org/10.21776/Ub.Majalahkesehatan.003.04.5>
- Mahendra, Sandy, Putri, A. (2019). Konsentrasi Klorofil Pada Berbagai Variasi Suhu Pengeringan Dengan *Vacuum Drying Oven* Pada Sup Krim Dari Rumput Laut (*Caulerpa Sp.*) Tugas Akhir. Universitas Kristen Satya Wacana Salatiga.

- Manjilala, & Sirajuddin. (2018). Daya Terima Dan Kandungan Gizi Kue Bolu Cukke Subtitusi Tepung Ubi Jalar Ungu. *Media Gizi Pangan*, 25, 7–12.
- Marjan, A. Q., Marliyati, S. A., & Ekayanti, I. (2016). *Development Of Food Product With Red Palm Oil Substitution As An Alternative Functional Food High In Beta Carotene*. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 11(2), 91–98.
- Misika. (2019). Uji Angka Lempeng Total (Alt) Bakteri Pada Selai Buah Kemasan Plastik Yang Dijual Di Wilayah Sumber Kabupaten Cirebon. *Jurnal An Nasher*, 1(1), 5–16.
- Muliah, N., Wardoyo, A. S., & Mahmudiono, T. (2018). Hubungan Frekuensi Penimbangan, Penggunaan Garam Beryodium, Dan Pemberian Vitamin A Dengan Kejadian Underweight Pada Balita Di Provinsi Jawa Timur. *Media Gizi Indonesia*, 12(1), 40. <https://doi.org/10.20473/Mgi.V12i1.40-46>
- Nadimin, N., Nurjaya, N., & Lestari, R. S. (2018). Daya Terima Terhadap Jajanan Lokal Sulawesi Selatan Subtitusi Tepung Ikan Gabus (*Channa Striata*). *Action: Aceh Nutrition Journal*, 3(2), 141. <https://doi.org/10.30867/Action.V3i2.115>
- Ndumuye, E., M., T., Langi, I.R., M., & Taroreh. (2021). Karakteristik Kimia Tepung Muate (Pteridophyta Filicinae) Sebagai Pangan Tradisional Masyarakat Pulau Kimaam. 2, 4–6.
- Negara, J. K., Sio, A. K., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., S Wihansah, R. R., & Yusuf, M. (2016). *Microbiologist Aspects And Sensory (Flavor, Color, Texture, Aroma) In Two Different Presentation Soft Cheese*. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286–290.
- Nelista, Y., & Fembi, N. P. (2021). Pengaruh Pemberian Makanan Tambahan Pemulihan Berbahan Dasar Lokal Terhadap Perubahan Berat Badan Balita Gizi Kurang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 2(September), 1228–1234.
- Ngoma, N, D., Adu, A, A., & Dodo, O, D. (2019). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Kejadian Gizi Kurang Pada Balita Di Kelurahan Oesapa Kota Kupang. *Media Kehatan Masyarakat*, 1(2), 76–84.
- Nugrahaeni, D. E. (2018). Pencegahan Balita Gizi Kurang Melalui Penyuluhan Media Lembar Balik Gizi. *Amerta Nutrition*, 2(1), 113. <https://doi.org/10.20473/Amnt.V2i1.2018.113-124>
- Panggabean, Lestari, T. (2019). *Pengaruh Perbandingan Tepung Wortel Dengan Daging Ikan Kembung Dan Konsentration Putih Telur Terhadap Karakteristik Sup Krim Wortel (Daucus*

- Carota L.) Instan Dengan Metode Foam Mat Drying Tugas*. Universitas Pasundan. Bandung.
- Pradana, S, M., Musdholifa, & Wargianti. (2022). Potensi Ubi Jalar Ungu Dan Kuning (*Ipomoea Batatas*) Sebagai Terapi Penurunan Kadar Gula Darah. *Public Health And Safety Internatioal Journal*, 2(1), 51–56.
- Pramono, M. A., Ningtyias, F. W., Rohmawati, N., & Aryatika, K. (2021). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor [*Moringa Oleifera*] Terhadap Kadar Protein, Kalsium, Dan Daya Terima Nugget Ikan Lemuru [*Sardinella Lemuru*]. *Penelitian Gizi Dan Makanan (The Journal Of Nutrition And Food Research)*, 44(1), 1–10. <https://doi.org/10.22435/Pgm.V44i1.2639>
- Purwanti, S., Komariah, K., Yuriani, & Rinawati, W. (2019). *Struktur Menu Kontinental* (Edisi Pert). Uny Press.
- Puspita, D., Kristen, U., Wacana, S., & Merdekawati, W. (2019). *Utilization Of Caulerpa Recemosa In The Production Of Instant*. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 1(July 2020). <https://doi.org/10.24961/J.Tek.Ind.Pert.2019.29.1.72>
- Ramlah, Eddy, S., Hasyim, Z., & Hasan Munis Said. (2016). Perbandingan Kandungan Gizi Ikan Nila *Oreochromis Niloticus* Asal Danau Mawang Kabupaten Gowa Dan Danau Universitas Hassanuddin Kota Makassar *Comparison Of Nutritional Content Of Tilapia Oreochromis Niloticus From Mawang's Lake Gowa And Hassanuddin Univers*. *Jurnal Biologi Makassar (Bioma)*, 1(1), 39–46.
- Rohmawati, N., Anggraini, M., & Antika, B, R. (2019). Analisis Protein , Kalsium Dan Daya Terima Biskuit Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L .*) Dengan Penambahan Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). *Jurnal Nutrisia*, 21(2), 91–97. <https://doi.org/10.29238/Jnutri.V21i2.129>
- Rosyid Ridho. (2021). *Beras Inovatif Sehat Dan Aman (BISA) Sebagai Solusi Penanggulangan Gizi Buruk Berbasis Limbah Ikan Lemuru*. 294–300.
- Santiya, D. (2020). *Pembuatan Biskuit Substitusi Tepung Ikan Kembung (Rastrelliger) Dan Tepung Kacang Kedelai (Glycine Max L) Sebagai Alternatif Mp-Asi Tinggi Omega 3 Dan Protein Untuk Balita Proposal Skripsi Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarja*. Universitas Esa Unggul.
- Saragih, C., Herawati, N., & Efendi, R. (2017). Pembuatan Sirup Ubi Jalar Ungu (*Ipomea*

- Batatas L.) Dengan Penambahan Sari Lemon (*Citrus Limon L.*). *Teknologi Pertanian*, 4(1), 72–76.
- Sari, D. K., Adriani, M., & Ramadhani, A. (2021). Profil Uji Hedonik Dan Mutu Hedonik Biskuit Fungsional Berbasis Tepung Ikan Gabus Dan Puree Labu Kuning. *Prosiding Seminar Nasional Lingkungan Lahan Basah*, 6(3), 1–6.
- Sari, H. P., Permatasari, L., Ayu, W., & Putri, K. (2021). Perbedaan Keragaman Pangan , Pola Asuh Makan , Dan Asupan Zat Gizi Makro Pada Balita Dari Ibu Bekerja Dan Ibu Tidak Bekerja Differences Of Food Diversity , Child Feeding Patterns , And Macro Nutrition Intake In Children From Business Women And Housewife. 60, 2–3. <https://doi.org/10.20473/Amnt.V5i3.2021>.
- Sihotang, W. (2018). Pengaruh Kombinasi Tepung Biji Durian Terhadap Mutu Fisik Dan Mutu Kimia (Kalsium, Protein) Bakso Ikan Tamban (Lemuru). Politeknik Kesehatan Medan Jurusan Gizi.
- Simamora, Suriany, R., & Kresnawati, P. (2021). Pemenuhan Pola Makan Gizi Seimbang Dalam Penanganan Stunting Pada Balita Di Wilayah Puskesmas Kecamatan Rawalumbu Bekasi. *Jurnal Bidang Ilmu Kesehatan*, 11(1), 34–45. <https://doi.org/10.52643/Jbik.V11i1.1345>
- Sri Wahyuningsih, M. I. D. (2017). Evaluasi Program Pemberian Makanan Tambahan (Pmt) Pada Balita Gizi Kurang Di Puskesmas Jakenan Kabupaten Pati. 15(2), 1–23.
- Suwita, H. (2021). Mutu Gizi Dan Daya Terima Es Krim Indeks Glikemik Rendah Berbahan Polisakarida Larut Air Umbi Gembili (*Dioscorea Esculenta*) Dan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L . Poir*). *Teknologi Pangan*, 12(36), 79–91.
- Syarfaini, Satrianegara, M. F., & Alam, S. (2017). Analisis Kandungan Zat Gizi Biskuit Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L . Poiret*) Sebagai Alternatif Perbaikan Gizi Di Masyarakat. *Public Health Science Journal*, 9, 138–152.
- Tamaya, Conny, A., Darmanto, Sastro, Y., & Anggo, Dwi, A. (2020). Karakteristik Penyedap Rasa Dari Air Rebusan Pada Jenis Ikan Yang Berbeda Dengan Penambahan Tepung Maizena Characteristics. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 2(2).
- Ummah, R., Probosari, E., Anjani, G., & Afifah, N. (2020). Komposisi Proksimat , Kandungan Kalsium Dan Karakteristik Organoleptik Snack Bar Pisang Raja Dan Kacang Kedelai Sebagai Alternatif Makanan Selingan Balita. *Journal Of Agro-Based Industry*, 37, 162–170.
- Utami, H. N., & Mubasyiroh, R. (2019). Masalah Gizi Balita Dan Hubungannya Dengan Indeks

Pembangunan Kesehatan Masyarakat (*Nutritional Problems Among Underfive Children And It'S Relationship With Public Health Development Index*). *Jurnal Penelitian Gizi Dan Makanan*, 42(1), 10.

Vatria, B. (2018). Pengalengan Ikan Lemuru (*Sardinella Lemuru Fish Canning*). *Jurnal Belian*, 5(3), 174–181.

Violita, Lady, Purba, R., Emilia, E., & Damanik, M. (2021). Uji Organoleptik Dan Analisis Kandungan Gizi Cookies Subtitusi Tepung Biji Alpukat *Organoleptic Test And Nutrient Content Analysis Of Cookies With Avocado Seed Flour Substitution. Journal Nutrition And Culinary (JNC)*, 1(2), 1–10.
<https://www.kompas.com/tag/kue+kering+anti+gagal?sort=desc&url=http%3A%2F%2Fwww.kompas.com%2Ffood%2Fread%2F2021%2F02%2F10%2F181600575%2Frespon-kue-kering-green-tea-almond-cookies-cuma-butuh-5-langkah&page=2%0A>
jurnal.unimed.ac.id

Wagiyono. (2003). *Menguji Kesukaan Secara* (S. Wijandi (Ed.)). Bagian Proyek Pengembangan Kurikulum.

Yaska E, I, Q., Yusa, N, M., & Yusasrini, A, L, N. (2017). *Pengaruh Rasio Tapioka Dengan Rumput Laut Gracilaria Sp. Terhadap Karakteristik Sosis Ikan Lemuru*.

Zaddana, C., Almasyhuri, A., Nurmala, S., & Oktaviyanti, T. (2021). Snack Bar Berbahan Dasar Ubi Ungu Dan Kacang Merah Sebagai Alternatif Selingan Penderita Diabetes Mellitus. *Amerta Nutrition*, 5(3), 260. <https://doi.org/10.20473/amnt.v5i3.2021.260-275>