

## DAFTAR PUSTAKA

- Adeyeye, S. A. O., Adebayo-Oyetero, A. O., & Omoniyi, S. A. (2017). Quality and sensory properties of maize flour cookies enriched with soy protein isolate. *Cogent Food & Agriculture*, 3(1), 1278827. <https://doi.org/10.1080/23311932.2017.1278827>.
- Adeyeye, S. A. O., Adebayo-Oyetero, A. O., Tihamiyu, H. K., & Oke, E. K. (2019). Effect of natural fermentation on quality and sensory properties of soy-wara (a Nigerian fried soy-cheese). *Journal of Culinary Science & Technology*, 17(3), 185-194. <https://doi.org/10.1080/15428052.2017.1418692>.
- Ahmad, M., & Rifqi, M. A. (2019). Pie Substitusi Tepung Biskuit MP-ASI Kemenkes dan Isolat Protein Kedelai Sebagai Alternatif Pencegahan KEP Pada Anak Usia 12-24 Bulan. *Amerta Nutrition*, 3(4), 284-290. <https://pdfs.semanticscholar.org/4e30/4db49c0c1bebf21b957ffebe9d51fa347f76.pdf>.
- Akinola, O. J., Obadina, A. O., Shittu, T. A., Bakare, H. A., & Olotu, I. O. (2015). Chemical characterisation and microbiological quality of naturally fermenting soy milk. *Quality Assurance and Safety of Crops & Foods*, 7(2), 115-121. <https://doi.org/10.3920/QAS2013.0286>.
- Aldillah, R. (2015). Proyeksi produksi dan konsumsi kedelai Indonesia. *Jurnal Ekonomi Kuantitatif Terapan*, 8(1), 44324. <https://ojs.unud.ac.id/index.php/jekt/article/view/16487>.
- Alvina, A., & Hamdani, D. H. (2019). Proses Pembuatan Tempe Tradisional. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 1(1). <https://ojs.unida.ac.id/JIPH/article/view/2004>.
- Amir, R. A., & Adi, A. C. (2017). PENGARUH SUBSTITUSI TEMPE DAN PENAMBAHAN ISOLATED SOY PROTEIN TERHADAP MUTU ORGANOLEPTIK DAN KANDUNGAN PROTEIN SOSIS AYAM. *Media Gizi Indonesia*, 12(1), 80-87. <https://repository.unair.ac.id/113069/1/31.%20Turnitin%20Pengaruh%20Substitusi%20Tempe.pdf>.
- Andrestian, M. D., & Hatimah, H. (2015). Daya simpan susu kacang hijau (*Phaseolus radiatus* L.) dengan persentase penambahan sari jahe merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*). *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 2(1), 38-47. <https://doi.org/10.21776/ub.ijhn.2015.002.01.4>.

- Andriani, M., Anandito, B. K., & Nurhartadi, E. (2013). Pengaruh suhu pengeringan terhadap karakteristik fisik dan sensori tepung tempe" bosok". *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 6(2). <https://doi.org/10.20961/jthp.v0i0.13522>.
- Anggraeni, D., & Christyaningsih, J. (2016). Uji Daya Terima Dan Kadar Protein Dalam Formulasi Tahu Susu Sebagai Makanan Potensial Untuk Anak Kekurangan Energi Protein (Kep). *JURNAL GIZIKES*, 2(2). <http://journal.poltekkesdepkes-sby.ac.id/index.php/GZ/article/view/371>.
- Arifin, Z. (2015). Gambaran pola makan anak usia 3-5 tahun dengan gizi kurang di pondok bersalin Tri Sakti Balong Tani kecamatan Jabon–Sidoarjo. *Jurnal Kebidanan Midwiferia*, 1(1), 16-29. <https://midwiferia.umsida.ac.id/index.php/midwiferia/article/view/1578>.
- Baihaki, E. S. (2017). Gizi Buruk dalam Perspektif Islam: Respon Teologis Terhadap Persoalan Gizi Buruk. *SHAHIH: Journal of Islamicate Multidisciplinary*, 2(2). <https://doi.org/10.22515/shahih.v2i2.953>.
- Bain, L. E., Awah, P. K., Geraldine, N., Kindong, N. P., Siga, Y., Bernard, N., & Tanjeko, A. T. (2013). Malnutrition in Sub-Saharan Africa: burden, causes and prospects. *Pan African Medical Journal*, 15(1). [10.11604/pamj.2013.15.120.2535](https://doi.org/10.11604/pamj.2013.15.120.2535).
- Bastian, F., Ishak, E., Tawali, A. B., & Bilang, M. (2013). Daya Terima dan Kandungan Zat Gizi Formula Tepung Tempe Dengan Penambahan Semi Refined Carrageenan dan Bubuk Kakao. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(1). <http://jatp.ift.or.id/index.php/jatp/article/view/91>.
- Batool, R., Butt, M. S., Sultan, M. T., Saeed, F., & Naz, R. (2015). Protein–energy malnutrition: A risk factor for various ailments. *Critical reviews in food science and nutrition*, 55(2), 242-253. <https://doi.org/10.1080/10408398.2011.651543>.
- Bolarinwa, I. F., Aruna, T. E., Adejuyitan, J. A., Akintayo, O. A., & Lawal, O. K. (2018). Development and quality evaluation of soy-walnut milk drinks. *International Food Research Journal*, 25(5), 2033-2041. <https://www.cabdirect.org/globalhealth/abstract/20193133706>.
- Chintya, R. D., & Nisa, F. C. (2015). PENGARUH DAYA LAMPU DAN LAMA IRADIASI ULTRAVIOLET TERHADAP KARAKTERISTIK SARI BUAH MURBEI (*Morus alba L.*) The Effect of Lamp Power and Length of Ultraviolet Irradiation on Characteristics of Mulberry (*Morus alba L.*) Juice. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2), 610-619. <https://web.archive.org/web/20161115044843id/http://jpa.ub.ac.id:80/index.php/jpa/article/download/180/188>.

- Christiana, M. A., Radiati, L. E., & Purwadi, P. (2017). Pengaruh gum arab pada minuman madu sari apel ditinjau dari mutu organoleptik, warna, pH, viskositas, dan kekeruhan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*, 10(2), 46-53. <https://doi.org/10.21776/ub.jitek.2015.010.02.5>.
- Damayanti, S., Bintoro, V. P., & Setiani, B. E. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Komposit Terigu, Bekatul dan Kacang Merah Terhadap Sifat Fisik Cookies. *Journal of Nutrition College*, 9(3), 180-186. <https://doi.org/10.14710/jnc.v9i3.27046>.
- Dewardari, D., Basito, B., & Anam, C. (2014). Kajian penggunaan tepung ubi jalar ungu (ipomoea batatas l.) terhadap karakteristik sensoris dan fisikokimia pada pembuatan kerupuk. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1). <https://jurnal.uns.ac.id/teknosains-pangan/article/view/4600/3994>.
- Dooshima, I. B., Julius, A., & Abah, O. (2014). Quality evaluation of composite bread produced from wheat, defatted soy and banana flours. *Int. J. Nutr. Food Sci*, 3(5), 471-476. <https://www.academia.edu/download/86550584/10.11648.j.ijnfs.2014030526.pdf>.
- Ekafitri, R., Surahman, D. D., & Afifah, N. (2016). Pengaruh penambahan dekstrin dan albumen telur (putih telur) terhadap mutu tepung pisang matang. *Jurnal Litbang Industri*, 6(1), 13-24. [https://web.archive.org/web/20180428183712id/http://ejournal.kemenperin.go.id/jli/article/viewFile/1062/pdf\\_14](https://web.archive.org/web/20180428183712id/http://ejournal.kemenperin.go.id/jli/article/viewFile/1062/pdf_14).
- Elisanti, A. D. (2017). Pemetaan status gizi balita di Indonesia. *Indonesian Journal for Health Sciences*, 1(1), 37-42. [10.24269/ijhs.v1i1.368](https://doi.org/10.24269/ijhs.v1i1.368).
- Fadillah, F., Syarfaini, S., & Rusmin, M. (2014). Identifikasi Kandungan Zat Gizi Pada Jus Tempe dan Modifikasinya Sebagai Alternatif Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Pada Balita. *Al-Sihah: The Public Health Science Journal*. <https://journal3.uin-alauddin.ac.id/index.php/Al-Sihah/article/view/1614>.
- Farzana, T., & Mohajan, S. (2015). Effect of incorporation of soy flour to wheat flour on nutritional and sensory quality of biscuits fortified with mushroom. *Food science & nutrition*, 3(5), 363-369. <https://doi.org/10.1002/fsn3.228>.
- Hamidah, N., Haryuning, B. R. Y., & Setyaningrum, Y. I. (2019). Pemanfaatan kedelai dan apel malang untuk pembuatan snack bar: kajian kadar lemak dan kadar karbohidrat. *Action: Aceh Nutrition Journal*, 4(2), 117-122. [10.30867/action.v4i2.178](https://doi.org/10.30867/action.v4i2.178).

- Hapsari, A. P. (2018). PENGARUH PROPORSI BAHAN UTAMA (PUREE KACANG MERAH DAN TEPUNG TERIGU) DENGAN PUREE UBI MADU TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK KUE LUMPUR. *Jurnal Tata Boga*, 7(2). <https://jurnalmahasiswa.unesa.ac.id/index.php/21/article/view/24722/22636>.
- Harahap, R. H., Lubis, Z., & Kaban, J. (2018). Komponen Flavor Volatil Tempe yang Dibungkus dengan Daun Pisang dan Plastik. *Agritech*, 38(2), 194-199. <https://doi.org/10.22146/agritech.24720>.
- Hariadi, H., Tensiska, T., & Sumanti, D. M. (2017). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Kedelai (*Phaseolus radiatus* L.) Pada Tepung Campuran Bonggol Pisang Batu (*Musa braccycarph*) Dan Tepung Jagung Terhadap Beberapa Karakteristik Cookies. *Jurnal Agrotek Indonesia (Indonesian Journal of Agrotech)*, 2(2). <https://journal.unsika.ac.id/index.php/agrotek/article/view/1175>.
- Hernawati, D., & Meylani, V. (2019). Variasi Inokulum *Rhizopus* sp. pada Pembuatan Tempe Berbahan Dasar Kedelai dan Bungkil Kacang Tanah. *BIOMA: JURNAL BIOLOGI MAKASSAR*, 4(1), 58-67. <https://media.neliti.com/media/publications/326522-variasi-inokulum-rhizopus-sp-pada-pembua-42a9f446.pdf>.
- Indrawan, I., Seveline, S., & Ningrum, R. I. K. (2018). Pembuatan Snack Bar Tinggi Serat Berbahan Dasar Tepung Ampas Kelapa dan Tepung Kedelai. *Jurnal ilmiah respati*, 9(2). <http://ejournal.urindo.ac.id/index.php/pertanian/article/view/290>.
- Irfan, I., Nurhayati, N., & Asmawati, A. (2021). Kajian Penambahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas blackie*) Terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Yoghurt Susu Kedelai: The Fortification of Purple Sweet Potato (*Ipomoea batatas blackie*) on Chemical and Sensory Properties of Soygurt. *Pro Food*, 7(2), 68-75. <https://doi.org/10.29303/profood.v7i2.209>.
- Irfan, I., Nurhayati, N., & Asmawati, A. (2021). Kajian Penambahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas blackie*) Terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Yoghurt Susu Kedelai: The Fortification of Purple Sweet Potato (*Ipomoea batatas blackie*) on Chemical and Sensory Properties of Soygurt. *Pro Food*, 7(2), 68-75. <https://doi.org/10.29303/profood.v7i2.209>.
- Iskandar, I. (2017). Pengaruh Pemberian Makanan Tambahan Modifikasi Terhadap Status Gizi Balita. *Action: Aceh Nutrition Journal*, 2(2), 120-125. [10.30867/action.v2i2.65](https://doi.org/10.30867/action.v2i2.65).

- Istiqomah, A. (2022). Pengaruh Penambahan Bekatul terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensoris pada Donat Vegetarian. *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(1), 1-7. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/tekpangan/article/view/30266>.
- Jannah, E. W., Sulaeman, A., Fitria, M., Gumilar, M., & Salsabila, S. T. (2019). Cookies tepung ubi jalar oranye, tepung kedelai, dan puree pisang sebagai pmt balita gizi kurang. *JURNAL RISET KESEHATAN POLTEKKES DEPKES BANDUNG*, 11(1), 105-112. <https://doi.org/10.34011/juriskesbdg.v11i1.673>.
- Jaya, I. K. S. (2019). Pengaruh Penambahan Tepung Kedelai Terhadap Cita Rasa Dan Kadar Air Cookies Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal)*, 1(1), 24-33. <http://jgp.poltekkes-mataram.ac.id/index.php/home/article/view/75>.
- Jiang, Z. Q., Pulkkinen, M., Wang, Y. J., Lampi, A. M., Stoddard, F. L., Salovaara, H., ... & Sontag-Strohm, T. (2016). Faba bean flavour and technological property improvement by thermal pre-treatments. *LWT-Food Science and Technology*, 68, 295-305. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2015.12.015>.
- Kasim, R., Liputo, S. A., Limonu, M., & Mohamad, F. P. (2018). Pengaruh suhu dan lama pemanggangan terhadap tingkat kesukaan dan kandungan gizi snack food bars berbahan dasar tepung pisang goroho dan tepung ampas tahu. *Jurnal Technopreneur (JTech)*, 6(2), 41-48. <https://doi.org/10.30869/jtech.v6i2.188>.
- Kemenkes, R. I. (2016). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 51 tahun 2016 tentang Standar Produk Suplementasi Gizi. *Kementerian Kesehatan RI*. [http://hukor.kemkes.go.id/uploads/produk\\_hukum/PMK\\_No.\\_51\\_ttg\\_Standar\\_Produk\\_Suplementasi\\_Gizi\\_.pdf](http://hukor.kemkes.go.id/uploads/produk_hukum/PMK_No._51_ttg_Standar_Produk_Suplementasi_Gizi_.pdf).
- Krisnawati, A. (2017). Kedelai sebagai sumber pangan fungsional soybean as source of functional food. *Iptek Tanaman Pangan*, 12(1), 57-65. <https://web.archive.org/web/20180422180733id/http://ejurnal.litbang.pertanian.go.id/index.php/ippan/article/download/7591/6635>.
- Kurniawati, K., & Ayustaningwarno, F. (2012). Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung tempe dan tepung ubi jalar kuning terhadap kadar protein, kadar  $\beta$ -karoten, dan mutu organoleptik roti manis. *Journal of Nutrition College*, 1(1), 344-351. <https://doi.org/10.14710/jnc.v1i1.511>.

- Labiba, N. M., Marjan, A. Q., & Nasrullah, N. (2020). Pengembangan Soyghurt (Yoghurt Susu Kacang Kedelai) Sebagai Minuman Probiotik Tinggi Isoflavon. *Amerta Nutrition*, 4(3), 244-249. [https://web.archive.org/web/20201007105638id\\_/https://e-journal.unair.ac.id/AMNT/article/download/14830/12231](https://web.archive.org/web/20201007105638id_/https://e-journal.unair.ac.id/AMNT/article/download/14830/12231).
- Lazo-Vélez, M. A., Chuck-Hernandez, C., & Serna-Saldívar, S. O. (2015). Evaluation of the functionality of five different soybean proteins in yeast-leavened pan breads. *Journal of Cereal Science*, 64, 63-69. <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2015.04.007>.
- Luthfiyah, F., & Widjajanto, E. (2013). Serbuk daun kelor memulihkan kondisi fisik gizi buruk pada tikus model kurang energi protein. *Jurnal Kedokteran Brawijaya*, 26(3), 131-135. <https://doi.org/10.21776/ub.jkb.2011.026.03.2>.
- Mardisantosa, B., Huri, D., & Edmaningsih, Y. (2017). Faktor Faktor Kejadian Kurang Energi Protein (KEP) Pada Anak Balita. *Jurnal Kesehatan*, 6(3), 66-76. <https://jurnal.uym.ac.id/index.php/kesehatan/article/view/14>.
- Mariyam, M., Arfiana, A., & Sukini, T. (2017). Efektivitas Konsumsi Nugget Tempe Kedelai Terhadap Kenaikan Berat Badan Balita Gizi Kurang. *Jurnal Kebidanan*, 6(12), 63-72. <https://doi.org/10.31983/jkb.v6i12.1914>.
- Mohajan, S., Orchy, T. N., & Farzana, T. (2018). Effect of incorporation of soy flour on functional, nutritional, and sensory properties of mushroom–moringa-supplemented healthy soup. *Food science & nutrition*, 6(3), 549-556. <https://doi.org/10.1002/fsn3.594>.
- Mozin, F., & Ridhay, A. (2019). ANALISIS KADAR SERAT DAN KADAR PROTEIN SERTA PENGARUH WAKTU SIMPAN TERHADAP SEREAL BERBASIS TEPUNG AMPAS KELAPA DAN TEPUNG TEMPE. *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia*, 5(3), 240-251. <https://doi.org/10.22487/kovalen.2019.v5.i3.11579>.
- Mustafa, A., & Elliyana, E. (2020). PEMANFAATAN AMPAS KEDELAI PADA PEMBUATAN BROWNIES “GLUTEN FREE” UBI JALAR UNGU DAN UJI KELAYAKANNYA. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 14(1), 1-13. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v14i1.4714>.
- Nidia, G. (2020). Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai (Glycine Max (L.) Merrill) Terhadap Mutu Organoleptik dan Kadar Zat Gizi Makro Brownies Sebagai Alternatif Snack Bagi Anak Penderita Kurang Energi Protein. *Jurnal Ilmu Gizi Indonesia (JIGZI)*, 1(1). <http://jurnal.umitra.ac.id/index.php/JIGZI/article/view/297>.

- Nuriyah, N., Mu'tamar, M. F. F., & Asfan, A. (2019). Identifikasi Fisikokimia dan Analisis Finansial Cookies Tepung Kulit Tauge Kacang Hijau dan Tepung Tempe. *Rekayasa*, 12(2), 98-103. <https://doi.org/10.21107/rekayasa.v12i2.5452>.
- Obadina, A. O., Akinola, O. J., Shittu, T. A., & Bakare, H. A. (2013). Effect of natural fermentation on the chemical and nutritional composition of fermented soymilk nono. *Nigerian Food Journal*, 31(2), 91-97. [https://doi.org/10.1016/S0189-7241\(15\)30081-3](https://doi.org/10.1016/S0189-7241(15)30081-3).
- Otegbayo, B. O., Adebisi, O. M., Bolaji, O. A., & Olunlade, B. A. (2018). Effect of soy enrichment on bread quality. *International food research journal*, 25(3), 1120-1125. [https://www.researchgate.net/profile/Bolanle-Otegbayo/publication/233328765\\_Nutritional\\_quality\\_of\\_soyplantain\\_extruded\\_snacks/links/5b7787bf4585151fd11cc8f3/Nutritional-quality-of-soyplantain-extruded-snacks.pdf](https://www.researchgate.net/profile/Bolanle-Otegbayo/publication/233328765_Nutritional_quality_of_soyplantain_extruded_snacks/links/5b7787bf4585151fd11cc8f3/Nutritional-quality-of-soyplantain-extruded-snacks.pdf).
- Park, S. Y., Lee, D. K., An, H. M., Kim, J. R., Kim, M. J., Cha, M. K., ... & Ha, N. J. (2012). Producing functional soy-based yogurt incubated with bifidobacterium longum spm1205 isolated from healthy adult koreans. *Biotechnology & Biotechnological Equipment*, 26(1), 2759-2764. <https://doi.org/10.5504/BBEQ.2011.0152>.
- Permatasari, O. D., Suhartatik, N., & Mustofa, A. (2020). Fortifikasi antioksidan dari bekatul beras merah (*Oryza nivara*) pada tempe kedelai (*Glycine max* (l) meriil) dengan variasi lama fermentasi. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 5(1), 100-110. <http://jurnalgizi.unw.ac.id/index.php/JGK/article/view/121>.
- Permatasari, O., Nurzihan, N. C., & Muhlshoh, A. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Bit Merah Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Daya Terima Pada Cookies Tepung Tempe. *JURNAL GIZI DAN KESEHATAN*, 13(2), 12-21. <https://doi.org/10.35473/jgk.v13i2.121>.
- Permatasari, P. K., & Rahayuni, A. (2013). Nugget tempe dengan substitusi ikan mujair sebagai alternatif makanan sumber protein, serat, dan rendah lemak. *Journal of Nutrition College*, 2(1), 1-9. <https://doi.org/10.14710/jnc.v2i1.2089>.
- Picauly, P., Talahatu, J., & Mailoa, M. (2015). Pengaruh penambahan air pada pengolahan susu kedelai. *Agritekno: Jurnal Teknologi Pertanian*, 4(1), 8-13. <https://ojs3.unpatti.ac.id/index.php/agritekno/article/view/33>.
- Pratiwi, B. M., Rizqiati, H., & Pratama, Y. (2018). Pengaruh substitusi buah naga merah terhadap Aktivitas Antioksidan, pH, Total Bakteri Asam Laktat dan Organoleptik kefir sari kedelai. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2), 98-105. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/tekpangan/article/view/20638>.

- Purwantiningsih, T. I., Bria, M. A. B., & Kia, K. W. (2022). Levels Protein and Fat of Yoghurt Made of Different Types and Number of Cultures. *Journal of Tropical Animal Science and Technology*, 4(1), 66-73. <https://doi.org/10.32938/jtast.v4i1.967>.
- Putranto, K., Khairina, A., & Anggraeni, T. (2022). Pengaruh Jangka Waktu Pemanasan terhadap Karakteristik Minyak Kelapa Murni (Virgin Coconut Oil). *AGRITEKH (Jurnal Agribisnis dan Teknologi Pangan)*, 3(1), 1-10. <https://jurnal.masoemuniversity.ac.id/index.php/agribisnisteknologi/article/download/549/374/3057>.
- Putri, B. N. K., Suparthana, I. P., & Darmayanti, L. P. T. (2021). Pengaruh Lama Perebusan Kedelai Terhadap Karakteristik Kedelai Terfermentasi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 10(3), 492-505. <https://journal.poltekkes-mks.ac.id/ojs2/index.php/mediagizi/article/view/991/pdf#>.
- R. KEMENKES, "Hasil Pemantauan Status Gizi Tahun 2016-2018,"Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta, 2018. <https://sehatnegeriku.kemkes.go.id/wp-content/uploads/2018/01/Buku-Saku-Nasional-PSG-2017-Cetak-1.pdf>.
- Rahardjo, L. J., Bahar, A., & Adi, A. C. (2019). Pengaruh kombinasi kacang kedelai (glycine max) dan kacang tunggak (vigna unguiculata (l) walp.) Yang diperkaya biji nangka (artocarpus heterophyllus) terhadap daya terima dan kadar protein snack bar. *Amerta Nutrition*, 3(1), 71-77. [https://web.archive.org/web/20190428134544id\\_/https://e-journal.unair.ac.id/AMNT/article/download/9992/7063](https://web.archive.org/web/20190428134544id_/https://e-journal.unair.ac.id/AMNT/article/download/9992/7063).
- Rahayu, T. B., & Nurindahsari, Y. A. W. (2018). PENINGKATAN STATUS GIZI BALITA MELALUI PEMBERIAN DAUN KELOR (MORINGA OLEIFERA). *Jurnal Kesehatan Madani Medika*, 9(2). <https://www.jurnalmadanimedika.ac.id/index.php/JMM/article/download/14/6>.
- Rahmadanti, T. S., Candra, A., & Nissa, C. (2020). Pengembangan formula enteral hepatogomax untuk penyakit hati berbasis tepung kedelai dan tepung susu kambing. *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*, 9(1), 1-10. <https://doi.org/10.14710/jgi.9.1.1-10>.
- Rahmawati, L., Asmawati, A., & Saputrayadi, A. (2020). Inovasi Pembuatan Cookies Kaya Gizi Dengan Proporsi Tepung Bekatul dan Tepung Kedelai. *Jurnal Agrotek Ummat*, 7(1), 30-36. <https://doi.org/10.31764/agrotek.v7i1.1906>.



- Rakhmah, R. F., & Suryani, T. (2016). Pemanfaatan buah lokal sebagai koagulan soy cheese. *Bioeksperimen: Jurnal Penelitian Biologi*, 2(1), 8-16. <https://doi.org/10.23917/bioeksperimen.v2i1.1576>.
- Ramadani, I. R., Rahmawati, R., & Hoyyi, A. (2013). Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Gizi Buruk Balita di Jawa Tengah dengan Metode Spatial Durbin Model. *Jurnal Gaussian*, 2(4), 333-342. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/gaussian/article/view/3800>.
- Ramlah, S. (2016). Karakteristik mutu dan citarasa coklat kaya polifenol. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 11(1), 23-32. <https://core.ac.uk/download/pdf/230021235.pdf>.
- Rana, M. R., Babor, M., & Sabuz, A. A. (2021). Traceability of sweeteners in soy yogurt using linear discriminant analysis of physicochemical and sensory parameters. *Journal of Agriculture and Food Research*, 5, 100155. <https://doi.org/10.1016/j.jafr.2021.100155>.
- RI, K. (2021). Buku Saku Hasil Studi Status Gizi Indonesia (SSGI) Tingkat Nasional. *Provinsi, dan Kabupaten/Kota Tahun, 2021*, 1-168. [https://dinkes.acehprov.go.id/uploads/Hasil\\_SSGI\\_Tahun\\_2021\\_Tingkat\\_Kabupaten\\_Kota.pdf](https://dinkes.acehprov.go.id/uploads/Hasil_SSGI_Tahun_2021_Tingkat_Kabupaten_Kota.pdf).
- Rohmani, S., Yugatama, A., & Prihapsara, F. (2018). Inovasi Minuman Sehat Berbahan Kedelai dalam Upaya Pemberdayaan Masyarakat melalui Wirausaha di Kabupaten Sukoharjo. *Agro Kreatif Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 4(2), 68-74. <https://core.ac.uk/download/pdf/230424876.pdf>.
- Sari, D. Y. E., Angkasa, D., & Swamilaksita, P. D. (2017). Daya terima dan nilai gizi snack bar modifikasi sayur dan buah untuk remaja putri. *Jurnal Gizi*, 6(1). <https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/jgizi/article/view/2698>.
- Sari, Y. K., & Adi, A. C. (2017). Daya terima, kadar protein dan zat besi cookies substitusi tepung daun kelor dan tepung kecambah kedelai. *Media Gizi Indonesia*, 12(1), 27-33. <https://ejournal.unair.ac.id/MGI/article/download/3194/4666>.
- Sebataraja, L. R., Oenzil, F., & Asterina, A. (2014). Hubungan Status Gizi dengan Status Sosial Ekonomi Keluarga Murid Sekolah Dasar di Daerah Pusat dan Pinggiran Kota Padang Lisbet Rimelfhi Sebataraja. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 3(2). <https://doi.org/10.25077/jka.v3i2.81>.

- Selistio, D., Nurhamidah, N., & Ilham, D. (2020). Makanan Tambahan untuk Balita dari Variasi Kacang Kedelai (*Glycinemax* (L) Merrill) dan Kacang Merah (*Vigna Angularis*). *Sainstek: Jurnal Sains dan Teknologi*, 12(1), 29-35. <http://dx.doi.org/10.31958/js.v12i1.2062>.
- Shafitri, N., Puspareni, L. D., & Nasrulloh, N. (2021). Pengaruh Penambahan Bekatul Terhadap Kadar Serat, Aktivitas Antioksidan dan Sifat Organoleptik Minuman Kedelai. *Ghidza: Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 5(1), 107-119. <http://dx.doi.org/10.31958/js.v12i1.2062>.
- Sianturi, R. E., Permana, I. D. G. M., & Ina, P. T. (2020). Pengaruh Perbandingan Tempe dan Puree Daun Kelor (*Moringa Oleifera* L.) Terhadap Karakteristik Nugget. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. <https://ojs.unud.ac.id/index.php/itepa/article/download/89881/45538>.
- Soleha, M. A., Maligan, J. M., & Yuniarta, Y. (2018). PENGARUH PENAMBAHAN ENZIM PAPAIN TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK, KIMIA, DAN ORGANOLEPTIK SUSU KEDELAI (KAJIAN JENIS KEDELAI DAN KONSENTRASI ENZIM PAPAIN). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(3). <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2018.006.03.3>.
- Sundari, D., Almasyhuri, A., & Lamid, A. (2015). Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. *Media litbangkes*, 25(4), 235-242. <https://media.neliti.com/media/publications-test/20747-pengaruh-proses-pemasakan-terhadap-kompo-c2b6dd0c.pdf>.
- Suprayitno, E. (2020). Kajian kesegaran ikan di pasar tradisional dan modern Kota Malang. *JFMR (Journal of Fisheries and Marine Research)*, 4(2), 289-295. <https://doi.org/10.21776/ub.jfmr.2020.004.02.13>.
- Suryani, L. (2017). Faktor Yang Mempengaruhi Status Gizi Balita Di Wilayah Kerja Puskesmas Payung Sekaki. *Jomis (Journal Of Midwifery Science)*, 1(2), 47-53. <http://jurnal.univrab.ac.id/index.php/jomis/article/view/198>.
- Suryani, L. (2017). Faktor Yang Mempengaruhi Status Gizi Balita Di Wilayah Kerja Puskesmas Payung Sekaki. *Jomis (Journal Of Midwifery Science)*, 1(2), 47-53. <http://jurnal.univrab.ac.id/index.php/jomis/article/view/198>.
- Susyani, S., Shalsabilah, L., Rianti, N. A., & Veronica, W. (2022). COOKIES TEPUNG IKAN GABUS (*Channa Stiarata*) DAN LABU KUNING (*Cucurbita Moschata*) DENGAN PENAMBAHAN SELAI TEMPE SEBAGAI ALTERNATIF MAKANAN TAMBAHAN UNTUK BALITA STUNTING. *Publikasi Penelitian Terapan Dan Kebijakan*, 5(1), 27-32. <https://doi.org/10.46774/pptk.v5i1.469>.

- Taghdir, M., Mazloomi, S. M., Honar, N., Sepandi, M., Ashourpour, M., & Salehi, M. (2017). Effect of soy flour on nutritional, physicochemical, and sensory characteristics of gluten-free bread. *Food science & nutrition*, 5(3), 439-445. <https://doi.org/10.1002/fsn3.411>.
- Taufik, M. (2019). Formulasi cookies berbahan tepung terigu dan tepung tempe dengan penambahan tepung pegagan. *Jurnal Agroindustri Halal*, 5(1), 009-016. <https://doi.org/10.30997/jah.v5i1.1582>.
- Ubesie, A. C., Ibeziako, N. S., Ndiokwelu, C. I., Uzoka, C. M., & Nwafor, C. A. (2012). Under-five protein energy malnutrition admitted at the University of in Nigeria teaching hospital, Enugu: a 10 year retrospective review. *Nutrition journal*, 11(1), 1-7. [10.1186/1475-2891-11-43](https://doi.org/10.1186/1475-2891-11-43).
- Wahyudi, B. F., Sriyono, S., & Indarwati, R. (2014). ANALISIS FAKTOR YANG BERKAITAN DENGAN KASUS GIZI BURUK PADA BALITA. *Pedimaternel Nursing Journal*, 3(1), 83-91. <https://e-journal.unair.ac.id/PMNJ/article/download/11773/6754>.
- Walianingsih, E. J., Jambe, A. A., & Permana, D. G. M. (2016). Pengaruh lama fermentasi kedelai terhadap karakteristik sere kedele. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 5(1). <https://ojs.unud.ac.id/index.php/itepa/article/download/22646/14873>.
- Yuwono, S. S., Hayati, K. K., & Wulan, S. N. (2012). Karakterisasi fisik, kimia dan fraksi protein 7s dan 11s sepuluh varietas kedelai produksi indonesia. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 4(2). <https://jtp.ub.ac.id/index.php/jtp/article/view/153>.
- Zhang, J. W., et al (2019). Debittering of lemon juice using surface molecularly imprinted polymers and the utilization of limonin. *Journal of Chromatography B*, 1104, 205-211. <https://doi.org/10.1016/j.jchromb.2018.11.025>.