

DAFTAR PUSTAKA

- Adib, Ihsan. 2010. *Usaha Camilan*. Yogyakarta: Pustaka Grhatama.
- Ardianti, Rias. 2016. Substitusi Tepung Kedelai Hitam Pada Pembuatan *Tortellini Mallika Pasta* (Torllika) Dan *Mille Crepe Mallika* (Crellika). *Proyek Akhir*, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta.
- Astawan, M., & Hazmi, K. 2016. Karakteristik Fisikokimia Tepung Kecambah Kedelai. *Jurnal Pangan*, 25(2), 105-112.
- Astuti, D.P., Rahayu, A., Ramdani, H. 2015. Pertumbuhan Dan Produksi Stroberi (*Fragaria Vesca L.*) Pada Volume Media Tanam Dan Frekuensi Pemberian Pupuk Npk Berbeda. *Jurnal Agronida*. 1(1):46-56. Doi: 10.30997/Jag.V1i1.138.
- Atik, Tantriaty, Dkk. 2016. *Kekurangan Energi Protein (Kep)*. Kediri : Akademi Gizi Karya Husada.
- Awalunisa Hasanah, R. M. K. 2018. Antropometri Pengukuran Status Gizi Anak Usia 24-60 Bulan Di Kelurahan Bener Kota Yogyakarta. *Medika Respati : Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 13(4).
- Ciptawati, E., Rachman, I. B., Rusdi, H. O., & Alvionita, M. 2021. Analisis perbandingan proses pengolahan ikan lele terhadap kadar nutrisinya. *Indonesian Journal of Chemical Analysis (IJCA)*, 4(1), 40-46.
- Diana, F, M. 2010. Fungsi Dan Metabolisme Protein Dalam Tubuh Manusia. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 4(1).
- Hamdan, D. F. 2021. Uji Kandungan Protein Formulasi Kerang/Koteng (*Pilsbryconcha Exilis*) Menjadi Christanti, A. W., & Mulyatiningsih, E.

2021. Pengembangan Produk Mille Crepes Dengan Substitusi Tepung Ubi Ungu. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 16(1).
- Hasniar, H., Rais, M., & Fadilah, R. (2020). Analisis kandungan gizi dan uji organoleptik pada bakso tempe dengan penambahan daun kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal pendidikan teknologi pertanian*, 5, 189-200. (diakses tanggal 24 februari 2022).
- Fajri, Roifah., Dkk. 2013. Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik *Food Bars* Labu Kuning (*Cucurbita Máxima*) Dengan Penambahan Tepung Kedelai Dan Tepung Kacang Hijau Sebagai Alternatif Produk Pangan Darurat. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, Vol 6(2).
- Fibrianti, S. M., Suada, I. K., & Rudyanto, M. D. 2012. Kualitas Telur Ayam Konsumsi Yang Dibersihkan Dan Tanpa Dibersihkan Selama Penyimpanan Suhu Kamar. *Indonesia Medicus Veterinus*, 1(3), 408-416.
- Kementerian Kesehatan RI, (2011). Keputusan Menteri Kesehatan RI, No 1995/Menkes/SK/XII/2010. Tentang Standar Antropometri Penilaian Status Gizi Anak
- Kementerian Kesehatan RI. (2011). *Bagan Tatalaksana Anak Gizi Buruk : Buku I*. Jakarta: Direktorat Bina Gizi.
- Kemenkes. 2020. Peraturan Menteri Kesehatan Ri Nomor 2 Tahun 2020 Tentang Standar Antropometri Anak. *Sell Journal*, 5(1), 55.
- Mafaza, Rifka Laily, 2011. 2009. Tatalaksana Dan Asuhan Gizi Pada Balita Kurang Energi Protein (Kep), 2(5), 255.
- Mardisantosa, Bambang., Dkk. 2018. Faktor Faktor Kejadian Kurang Energi Protein (Kep) Pada Anak Balita. *Jurnal Kesehatan*, 6(2).

- Meriatna, M., & Ferani, A. S. 2013. Pembuatan Pewarna Makanan Dari Kulit Buah Manggis Dengan Proses Ekstraksi. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 2(2), 1-15.
- Mp-Asi Di Desa Lamasi Pantai. *Media Farmasi Indonesia*, 16(1), 1658-1662.
- Najiya, H., & Purwanti, S. 2018. Pengembangan Mille Crepes Dengan Substitusi Tepung Kacang Merah. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 13(1).
- Prakoso, I. B. 2012. Hubungan Perilaku Ibu Dalam Memenuhi Kebutuhan Gizi Dan Tingkat Konsumsi Energi Dengan Status Gizi Balita Di Desa Cibeusi Kecamatan Jatinangor Kabupaten Sumedang. *Students E-Journal*, 1(1), 32.
- Reza, A. A. 2017. Mutu Organoleptik Dan Mikrostruktur Nugget Daging Kelinci Dengan Substitusi Tepung Kedelai. *Thesis*, Universitas Brawijaya.
- Sari, E. 2017. Status Gizi Balita Di Posyandu Mawar Kelurahan Darmokali Surabaya. *Jurnal Keperawatan*, 6(1), 6-Pages.
- Suprayitno, E., Dkk. 2017. *Metabolisme Protein*. Malang: Ub Press
- Setiawati, T., Afnan, R., & Ulupi, N. 2016. Performa Produksi Dan Kualitas Telur Ayam Petelur Pada Sistem Litter Dan Cage Dengan Suhu Kandang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(1), 197-203.
- Widarti, W. 2019. Identifikasi Aspergillus sp Pada Mentega Curah Yang Diperjualbelikan Di Pasar Terong Kota Makassar. *Jurnal Media Analisis Kesehatan*, 8(2), 24-28.
- Purnama, R. C., Retnaningsih, A., & Aprianti, I. 2019. Perbandingan Kadar Protein Susu Cair Uht Full Cream Pada Penyimpanan Suhu Kamar Dan Suhu

Lemari Pendingin Dengan Variasi Lama Penyimpanan Dengan Metode Kjeldhal. *Jurnal Analis Farmasi*, 4(1).

Widiyaningrum., dkk. 2005. Pengayaan Tepung Kedelai Pada Pembuatan Mie Basah Dengan Bahan Baku Tepung Terigu Yang Disubstitusi Tepung Garut. *J. Pascapanen*.2(1):41-8.

Widiyanto, I., & Anandito, B. K. 2013. Ekstraksi Oleoresin Kayu Manis (*Cinnamomum Burmannii*): Optimasi Rendemen Dan Pengujian Karakteristik Mutu. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 6(1).