

## DAFTAR PUSTAKA

- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2016. Statistik Kakao Indonesia. BPS. Jakarta.
- [USDA] United States Departement of Agiculture. 2019. Cocoa, Dry Powder, Unsweetened (Sr Legacy, 169593). United State Departement of Agiculture, United State.
- Ahya, *et al.* (2017). Analisis Biaya, Pendapatan dan Organoleptik Keripik Apel Menggunakan Minyak Sawit dan Minyak Kelapa di *Home Industri* Norokismo dan Andhini (*Doctoral dissertation*, University of Muhammadiyah Malang).
- AKG. 2019. Angka Kecukupan Gizi Energi, Protein, Lemak, Mineral dan Vitamin yang di Anjurkan Bagi Bangsa Indonesia. *Lampiran Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 25 Tahun 2019*. Jakarta : Kementerian Kesehatan RI.
- Akombi, B. J., Agho, K. E., Hall, J. J., Merom, D., Astell-Burt, T., & Renzaho, A. M. (2017). *Stunting* and severe *stunting* among children under-5 years in Nigeria: A multilevel analysis. *BMC pediatrics*, 17(1), 15.
- Altmatsier, S. (2010). Prinsip Dasar Ilmu Gizi (9th ed.). Jakarta: PT. Gamedia Pustaka Utama.
- Anggiawan, F. (2016, September). 5 Alasan Anak-Anak Suka Makan Cokelat. <https://nakita.gid.id/read/0230248/riset-anak-yang-suka-makan-cokelat-cenderung-lebih-cerdas?page=all> [6 Desember 2019]
- Anggiawan, F. (2017). *Pengaruh Bubuk Kokoa, Ekstrak Beras, Dan Ekstrak Daun Mint Terhadap Kandungan Radikal Bebas Daging Sapi Yang Diiradiasi Sinar Ultraviolet* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Aridiyah, F. O., Rohmawati, N., & Ririanty, M. (2015). Faktor-faktor yang Mempengaruhi Kejadian *Stunting* pada Anak Balita di Wilayah Pedesaan dan Perkotaan (The Factors Affecting *Stunting* on Toddlers in Rural and Urban Areas). *Pustaka Kesehatan*, 3(1), 163-170.
- Ariyanti, M., Ramlah, S., & Yumas, M. (2019). Pengaruh Lama Fermentasi Dan Pengepresan Berulang Terhadap Mutu Bubuk Kakao. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 14(1), 21-27.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS)2018.p10
- Badan Pusat Statistik, (2012) *Data Produksi Tanaman Semusim*. Jakarta.

- Badan Standardisasi Nasional. Penentuan Kadar Logam Berat Timbal (Pb) dan Kadmium (Cd) pada Produk Perikanan. SNI 2354.5:2011
- Badan Standardisasi Nasional. 2013. Standar Nasional Indonesia Bubuk kakao. SNI 3747:2013. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Chaerudin, C. (2018). Analisis Kemasan dan Merek Terhadap Kepuasan Konsumen Melalui Uji Organoleptik Hasil Panelis Sampel di Bagian Quality Control pada Produk Biskuit Roma PT. Mayora Indah Tbk, Tangerang. *Jurnal Niagara*, 10(1), 116-127.
- Darawati, M. (2017). *Ilmu Gizi Teori dan Aplikasi* (Hardiansyah & I. Supariasa, eds.). Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran.
- Dasman, *et al.* (2019). Empat dampak *stunting* bagi anak dan negara Indonesia. The Conversation.
- De Onis, M., & Branca, F. (2016). Childhood *Stunting*: a global perspective. *Maternal & child nutrition*, 12, 12-26.
- Destrasia, R. F. (2012). Studi Komparasi Pembuatan Kerupuk Kepala Udang dengan Composite Flour (Pati Ganyong dan Tepung Tapioka). *Food Science and Culinary Education Journal*, 1(1).
- Devi, N. M., & Palmei, R. P. G. (2018). Physico-chemical characterisation of pumpkin seeds. *IJCS*, 6(5), 828-831.
- Devi, N. M., Prasad, R. V., & Sagarika, N. (2018). A review on health benefits and nutritional compositionkusuku of pumpkin seeds. *International Journal of Chemical Studies*, 6(3), 1154-1157.
- Dewi, E. K., & Nindya, T. S. (2017). Hubungan Tingkat Kecukupan Zat Besi Danzinc Dengan Kejadian *Stunting* Pada Balita 6-23 Bulan. *Amerta Nutrition*, 1(4), 361-368.
- Dewi, K. D. P. (2016). Perbedaan Konsumsi *Zinc* Pada Anak Pendidikan Anak Usia Dini (PAUD) yang Stunted dengan yang Tidak Stunted di Kota Denpasar. Virgin: *Jurnal Ilmiah Kesehatan Dan Sains*, 1(1).
- Direktorat Jendral Bina Gizi dan Kesehatan Ibu dan Anak. (2011). *Keputusan Kementerian Kesehatan RI Nomor : 1995/Menkes/SK/XII/2010 tentang Standar Antropometri Penilaian Status Gizi Anak*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Faisal, F. (2018). Hubungan Status Pubertas Dengan *Stunting* Pada Anak Siswi SD Dan Di Kecamatan Tempuran Kabupaten Karawang. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(5), 397-400.
- Fajriyati, M. 2012. Sifat-sifat Organoleptik Pengolahan produk. *Universitas Negeri Bangka Blitung* (UBB): Bangka Blitung.

- Fatimah, N. S. *et al.*, & Wirjatmadi, B. (2018). Tingkat Kecukupan Vitamin A, zinc Dan Zat Besi Serta Frekuensi Infeksi Pada Balita *Stunting* Dan Non *Stunting* [Adequacy Levels of Vitamin A, Zinc, Iron, and Frequency of Infections among *Stunting* and Non *Stunting* Children Under Five]. *Media Gizi Indonesia*, 13(2), 168-175.
- Fatma, M. A. (2015). *Ekperimen Pembuatan Dodol Labu Kuning* (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Semarang).
- Guimaraes, A. L. D. A., Carvalho, L., Vieira, A., Miranda, J., Finco, F. D. A., & De Carvalho, J. L. V. (2019). Anatomical Traits of Pumpkin (*cucurbita Moschata Duch*) as Evaluation Parameters of Bioaccessibility of Carotenoids. *Chemical Engineering Transactions*, 75, 259-264.
- Hadi, A., & Siratunnisak, N. (2016). Pengaruh Penambahan Bubuk Coklat terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Minuman Instan Bekatul. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 1(2), 121-129.
- Henningham, *et al.* B., & Sally, G. M. (2009). *Gizi Kesehatan Masyarakat*. Jakarta. Buku Kedokteran, 311-320.
- Herlinda, R. Maulana, I.T. dan Sadiyah, E.R. (2016). "Kandungan Komponen Asam Lemak Biji Kakao (*Theobroma Cacao L.*) Hasil Fermentasi dan Non Fermentasi". Universitas Islam Bandung, Vol.2, No.1, 23.
- Izur, *et al.*, Made, I., Gunawan, A., & Irianton, A. (2019). *Penyuluhan Mp-Asi Menggunakan Media Lembar Balik Terhadap Pengetahuan Ibu Balita Stunting Usia 6-18 Bulan Di Kecamatan Moyudan, Sleman* (Doctoral Dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Jannah, N. I., & Asyik, N. (2018). Kajian Penambahan Bubuk Kakao (*Theobroma Cacao L.*) dalam Komposisi Adonan Terhadap Penilaian Organoleptik, Karakteristik Fisik, Aktivitas Antioksidan dan Masa Simpan Roti Tawar. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 3(2).
- Kasim, R. (2018). Pengolahan Kakao Bubuk Dari Biji Kakao Fermentasi Dan Tanpa Fermentasi Sebagai Sediaan Bahan Pangan Fungsional. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 13(2), 107-116.
- Kementerian Kesehatan RI. 2019. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta : Direktorat Jendral Kesehatan Masyarakat.
- Kementerian Kesehatan RI. 2010. Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1995/MENKES/SK/XII/2010 Tentang Standar Antropometri Penilaian Status Gizi Anak
- Krisnawati, Inti. 2009. *Olahan Labu Kuning*. Gamedia Pustaka Utama, 6. 6-9.

- Kusudaryati, D. P. D., & Prananingum, R. (2016). Efektifitas Suplementasi *Zinc* dalam Peningkatan Tinggi Badan dan Skor Z TB/U pada Balita *Stunting*. *Profesi*, 14(1).
- Kusumawardhani, I., Gunawan, I. M. A., Aritonang, I., & Aritonang, I. (2017). ASI Eksklusif, Panjang Badan Lahir, Berat Badan Lahir Rendah Sebagai Faktor Risiko Terjadinya *Stunting* Pada Anak Usia 6-24 Bulan Di Puskesmas Lendah II Kulon Progo (*Doctoral dissertation*, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Lestari, B., & Meiyanto, E. (2018). A Review: The Emerging Nutraceutical Potential of Pumpkin Seeds. *Indonesian Journal of Cancer Chemoprevention*, 9(2), 92-101.
- Maheshwari P, Prasad N, Batra E. Papitas (2015). The Underutilized Byproduct and the Future Cash Crop-A Review. *American International Journal of Research in Formal, Applied & Natural Sciences*. 31-34
- Mahmud, D. A. L., Hudiah, A., & Gawarti, G. (2018). *Pemanfaatan Biji Labu Kuning Sebagai Bahan Utama Pembuatan Kopi* (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Makassar).
- Michael, A. (2017). Formulasi Flakes Berbasis Labu Kuning dan Kacang Merah dengan Penambahan Natrium Bikarbonat dalam Metode Pengeringan Konvensional (*Flakes Formulations Based On Pumpkin And Red Beans With Addition Of Sodium Bicarbonate In Conventional Drying Method*) (*Doctoral dissertation*, undip).
- Mitra, M. (2015). *Stunting* Problems and Interventions to Prevent *Stunting* (a Literature Review). *Jurnal Kesehatan Komunitas*, 2(6), 254-261.
- Moningkey, A. F., Wolayan, F. R., Rahasia, C. A., & Regar, M. N. (2019). Kecernaan Bahan Organik, Serat Kasar Dan Lemak Kasar Pakan Ayam Pedaging Yang Diberi Tepung Limbah Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *ZOOTEK*, 39(2), 257-265.
- Muchtadi, D, 2009. Pengantar Ilmu Gizi. Alfabeta. Bandung.
- Negara, J. K., Sio, A. K., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., & Yusuf, M. (2017). Aspek mikrobiologis, serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286-290.
- Nilasari, O. *Et al.*, Susanto, *et al.*, & Maligan, J. M. (2017). Pengaruh Suhu dan Lama Pemasakan Terhadap Karakteristik Lempok Labu Kuning (waluh). *Jurnal Pangan dan Agoindustri*, 5(3).
- Palupi NS., Zakaria FR dan Prangdimurti E. Pengaruh pengolahan terhadap nilai gizi pangan, modul e-learning ENBP. IPB: Departemen Ilmu & Teknologi Pangan-Fateta-IPB. 2007

- Pendong, L. T., & Pangemanan, L. R. (2017). Analisis USAhatani Labu Kuning di Desa Singingon Raya, Kecamatan Passi Timur, Kabupaten Bolaang-mongondow. *AGI-SOSIOEKONOMI*, 13(2), 87-96.
- Prawirohartono, E.P., & Hanifah r. N. (2019) RSUP Dr. Sardjito Yogyakarta kenali penyebab *stunting* anak.
- Priyanka M, Neha P, Ekta B. Papitas -The Underutilized Byproduct and the Future Cash Crop- A Review. *American International Journal of Research in Formal Applied & Natural Sciences*, 2015, 15-34.
- Putri, R. M. S., & Mardesci, H. (2018). Uji Hedonik Biskuit Cangkang Kerang Simpson (Placuna Placenta) dari Perairan Indragiri Hilir. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(2), 19-29.
- Ramayulis, R., Kresnawan, T., Iwangningsih, S., & Rochani, S. (2018). *Stop Stunting Dengan Konseling Gizi* (1st ed.; Atmarita, ed.). Jakarta: Penebar Plus+ (Penebar Swadaya Gup)
- Restuti, A. N. S., Yulianti, A., Oktafa, H., Alfafa, D. S., Yani, F. N., Kurniawati, M., & Wulandari, P. Analisis Aktivitas Antioksidan dan Uji Organoleptik Minuman Cokelat (Theobroma cacao L.) Analysis Of Antioxidant Activity and Chocolate Organoleptic Test (Theobroma cacao L.).
- RI, K. K. (2018). Cegah *Stunting*, Bersama Keluarga Kita Jaga 1000 Hari Pertama Kehidupan.
- Riyanto. 2014. *Validasi dan Verifikasi*. Deepublish: Yogyakarta
- Rohanah, A., & Panggabean, S. (2016). Uji Penyebaran Suhu dengan pada Alat Pengering (Tipe Kabinet).
- Roziqo, I. O., & dasammyanto, N. (2016). *Hubungan Asupan Protein, Zat Besi, Vitamin C Danzinc Dengan Kadar Hemoglobin Pada Balita Stunting* (Doctoral dissertation, Universitas Diponegoro)
- Salamah, E., Purwaningsih, S., & Kurnia, R. (2012). Kandungan mineral remis (*Corbicula javanica*) akibat proses pengolahan. *Jurnal akuatika*, 3(1).
- Samman, S. (2016). *Buku Ajar Ilmu Gizi (Essential of Human Nutrition)* (6th ed.; J. Mann & S. Truswell, eds.). Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran.
- Sari, N. W. G. (2019). Efek Ekstrak Kasar Air Serbuk Daun Gamal (*Gliricidia Maculata*) Kultivar Lampung Utara Terhadap Semut Yang Bersimbiosis Dengan Kutu Putih Pada Tanaman Kakao.
- Sediaoetama AD. 2008. *Ilmu Gizi Jilid I*. Jakarta: Dian Rakyat. 18.
- Statistik Perkebunan Indonesia 2015-2017. 2016. Kakao (Cocoa). Sekretariat Direktorat Jenderal Perkebunan Kementrian Pertanian. Jakarta

- Sugihantono, A. 2018. Hari Gizi Nasional Ke-58: Cegah *Stunting*, Bersama Keluarga Kita Jaga 1000 Hari Pertama Kehidupan. Jakarta
- Supriyanto, S., & Marseno, D. W. (2010). Penyanjraian Hancuran Nib Kakao dengan Energi Gelombang Mikro untuk Menghasilkan Cokelat Bubuk. *agriTECH*, 30(4).
- Sutomo, N., Hariyadi, B. W., & Ali, M. (2018). Budidaya Tanaman Kakao (*Theobroma cacao* L.).
- Tarigan, E., Masytah, D., & Gultom, T. (2018). Identifikasi Variasi Spesies Labu (*Curcubita ta sp*) Berdasarkan Morfologi Batang, Bunga, Buah, Biji dan Akar di Kecamatan Lubuk Pakam.
- Tarwendah PI. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 5(2):66- 73.
- Tjitrosoepomo, H.S. 1998. *Botani Umum*. UGM Press. Yogyakarta
- Trisnawati, D. T. P. (2017). *Karakteristik Flakes Fungsional Dari Pati Garut Dan Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata) (Doctoral dissertation, University of Muhammadiyah Malang)*.
- Wahyono, A., Kurniawati, E., Kasutjaningati, K., Park, K. *et al.*, & Kang,. (2017). Optimasi Kadar Total Penol dan Aktivitas Antioksidan Tepung Labu Kuning Menggunakan Response Surface Methodology (RSM). *Prosiding*.
- Wahyuni, *et al.*, & Faradilla, R. F. (2018). Pengembangan Es Krim Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durch) yang Diformulasi Kacang Kedelai (*Glycine max* L. Merrill) Sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 3(3).
- Wellina, *et al.* F., Kartasurya, M. I., & Rahfiludin, M. Z. (2016). Faktor risiko *Stunting* pada anak umur 12-24 bulan. *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*, 5(1), 55-61.
- WHO. 2010. *Nutrition Landscape Information System (NLIS) Country Profile Indicators: Interpretation Guide*. Switzerland:WHO press.
- Widanti, *et al.* A. (2017). Prevalensi, Faktor Risiko, dan Dampak *Stunting* pada Anak Usia Sekolah. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 1(1).
- Wijayanti, I. (2018). *Pekerjaan Ibu Di Luar Rumah Dan Tinggi Badan Ibu Bapak Pendek Sebagai Faktor Resiko Kejadian Stunting Pada Anak Sekolah Dasar Di Kabupaten Pemalang (Doctoral Dissertation, Universitas Muhammadiyah Semarang)*.
- Witt, P.W . Smiechowska, M . and Klobukowski, F . ( 2016 ) .” The Presence Of Oxalates In The Cocoa Powder From Organic and Conventional Plantations”. *Comod*