

DAFTAR PUSTAKA

- Achmadi, Umar. F. 2011. *Kesehatan Masyarakat Teori dan Aplikasi*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Adisarwanto. 2008. *Budidaya Kedelai Tropika*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Ahram, T. dan Falcao, C. 2017. *Advances in Usability and User Experience*. Proceedings of the AHFE 2017 International Conference on Usability and User Experience. Germany: Springer International Publishing.
- 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). <https://doi.org/10.14710/jnc.v2i4.3727>
- Aisyah, I. S., Ilham, K., Urhuhe, D. S., Leny, E. T. W., Efina, A., Mulya, A., Ilmi, D. A., Rahmawati., dan M, Nur, D. K. 2022. *Gizi Kesehatan*. Padang: Global Eksklusif Teknologi.
- Andarwulan. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- AOAC [Association of Official Analytical Chemist]. 2005. *Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist*. Arlington: AOAC, Inc.
- Apriliyanti, T . 2010. Kajian Sifat Fisikokimia Dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu dengan Variasi Proses Pengeringan. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Arlene, A., Witono, J. R., & Fransisca, M. 2009. Pembuatan Roti Tawar Dari Tepung Singkong Dan Tepung Kedelai. *Simposium Nasional RAPI VIII*: 80-84.
- Astawan, M & Hazmi, K. (2016). Karakteristik Fisikokimia Tepung Kecambah Kedelai. *Jurnal Pangan*, 25(2): 105-112. DOI: 10.33964/jp.v25i2.326.
- Astawan, M., Wrasdiyati, T., dan Maknun, L. 2017. *Tempe Sumber Zat Gizi dan Komponen Bioaktif untuk Kesehatan*. Bogor: Penerbit IPB Press.

- Astawan, Made. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang & Biji-bijian*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Azmy, U., dan Mundiastuti, L. 2018. Konsumsi Zat Gizi pada Balita Stunting dan Non- Stunting di Kabupaten Bangkalan Nutrients Consumption of Stunted and Non-Stunted Children in Bangkalan. *Amerta Nutrition*. <https://doi.org/10.20473/amnt.v2.i3.2018.292-298>
- Banureka, V., dan Mahendran, T. 2011. Formulation of Wheat-Soybean Biscuits and their Quality Characteristics. *Tropical Agricultural Research and Extension*, 12(2). <https://doi.org/10.4038/tare.v12i2.2791>
- BPOM [Badan Pengawas Obat dan Makanan]. 2019. *Pedoman Implementasi Peraturan di Bidang Pangan Olahan Tertentu*. Jakarta: Badan POM.
- BPS [Badan Pusat Statistik]. 2020. *Kabupaten Limapuluh Kota Dalam Angka*. Kabupaten Lima Puluh Kota: BPS Kabupaten Lima Puluh Kota. <https://www.bps.go.id/indicator/5/2107/2/rata-rata-konsumsi-perkapita-seminggu-menurut-kelompok-makanan-dan-minuman-jadi-per-kabupaten-kota.html> pada 4 Januari 2023. Diakses tanggal 4 Januari 2023
- BSN [Badan Standar Nasional]. 1992. SNI 01-2973-1992: *Biskuit*. Jakarta: BSN
- BSN [Badan Standardisasi Nasional]. 2005. SNI 01-7111.2-2005. Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP – ASI) – Bagian 2: Biskuit. Jakarta: BSN
- BSN [Badan Standardisasi Nasional]. 2006. SNI 01-2346-2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. Jakarta: BSN
- BSN [Badan Standardisasi Nasional]. 2011. SNI 2973:2011. *Biskuit*. Jakarta: BSN.
- Dahal, S., Dungal, A., Pradhananga, M., Timsina, D., & Timsina, P. 2022. The Preparation and Quality Evaluation of Biscuit Using Composite Flour by Mixing Wheat Flour, Chickpea Flour, and Peanut Flour. *International Journal on Food, Agriculture and Natural Resources*, 3(1). <https://doi.org/10.46676/ij-fanres.v3i1.58>
- Danartikanya, A. 2020. Manfaat Kacang Kedelai untuk Tubuh, Bisa Bantu Cegah Diabetes. *Bola.net*. https://www.bola.net/lain_lain/manfaat-kacang-kedelai-untuk-tubuh-bisa-bantu-cegah-diabetes-dc6bb7.html. Diakses tanggal 31 Maret 2023

- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Yogyakarta: Sinar Ilmu.
- Daud, A., Suriati, dan Nuzulyanti. 2019. Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *Lutjanus*, 24(2).
- Dinas Kesehatan DIY. 2020. Profil Kesehatan Dinas Kesehatan Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta Tahun 2020. <https://dinkes.jogjaprov.go.id/download/download/113> Diakses tanggal 5 Januari 2023
- Eliska. 2022. *Pengolahan Bahan Pangan Lokal Untuk Mengatasi Masalah Gizi*. Medan: Merdeka Kreasi Group.
- Fairus, A., Hamidah, N., dan Setyaningrum, Y. I. 2021. 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. *Health Core Media*, 5(1): 2721-6993.
- Faridah et al. 2008. *Patiseri Jilid III*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Fauzia, N. 2016. Pembuatan Keju Krim dari Kedelai dengan Metode Pengasaman Langsung Menggunakan Asam Asetat (Kajian Konsentrasi Asam Asetat). *Skripsi*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.
- Fransiskha Panjaitan, T. C., Fadhlullah, M., Nurmala, R., & Sipahutar, Y. H. 2021. Analisis Kandungan Nutrisi Biskuit Cracker dengan Penambahan Tepung Ikan Teri Nasi (*Stolephorus* sp.) di UD. Sinar Bahari. *Prosiding Simposium Nasional VII*. Gardjito, M. 2013. *Pangan Nusantara*. Jakarta: Kencana.
- Gardjito, M., dan Handayani, W. 2015. *Penanganan Segar Hortikultura untuk Penyimpanan dan Pemasaran*. Jakarta: Kencana.
- Gisslen, Wayne. 2013. *Professional Baking Sixth Edition*. Canada: Published by John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey.
- Gusnadi, D., Riza, T., dan Edwin, B. 2021. Uji Organoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi UMKM

Di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Pendidikan*. 1(12): 2883-288. <https://doi.org/10.47492/jip.v1i12.606>

Hadi, Molid. Nurman. 2007. Kajian Formulasi Lighter Biskuit Dalam Rangka Pengembangan Produk Baru Di PT Arnott's Indonesia Bekasi. *Skripsi*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pangan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Hani, Ratu. 2014. *Kumpulan Tip Antigagal Membuat Kue Kering*. Jakarta: Demedia Pustaka.

Happy, T. A., Etik, A. R., dan Vivin, I. 2022. *Polifenol Antioksidan pada daun ubi jalar (Ipomoea batatas)*. Malang: Penerbit Rena Cipta Mandiri.

Hardoko., Liana, H., dan Tagor, M. S. 2010. Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L. Poir) Sebagai Pengganti Sebagian Tepung Terigu dan Sumber Antioksidan Pada Roti Tawar. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 21(1): 25-32. Retrieved from <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jtip/article/view/2414>

Hasby., Nurhafidhah., Mauliza., Julina, W., dan Rifvia, A., 2022. *Pemanfaatan Metabolit Sekunder dalam Berbagai Bidang*. Klaten: Penerbit Lakeisha.

Hasnelly., Ela, T. S., dan Gessy, F. F. 2019. Pengaruh Perbandingan Tepung Ubi Ungu (*Ipomea batatas* L.) Dengan Pati Ubi Kuning (*Ipomea batatas* L.) Serta Tepung Kedelai (*Glycine max*) Terhadap MI Organik Kering Mix (Gluten Free). *Pasundan Food Technology Journal*. 6(2): 119-129.

Husna, N. el, Novita, M., dan Rohaya, S. 2013. Kandungan antosianin dan aktivitas antioksidan ubi jalar ungu segar dan produk olahannya. *Agritech*, 33(3). <https://doi.org/10.22146/agritech.9551>

Hutomo, D. U., Swastawati, F., dan Rianingsih, L. 2015. Pengaruh Konsentrasi Asap Cair Terhadap Kualitas Dan Kadar Kolesterol Belut (*Monopterus Albus*) Asap. *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 4(1): 7-14. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jpbhp/article/view/8550>

Imandira, P., A., N. 2013. Pengaruh Substitusi Tepung Daging Ikan Lele Dumb (*Clarias gariepinus*) dan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) Terhadap Kandungan Zat Gizi dan Penerimaan Biskuit Balita Tinggi Protein dan β -karoten. *Journal of Nutrition College*. 2(1): 89-97.

- Irsalina, K., Bambang, D., dan Bhakti, E. S. 2018. Sifat Sensori Cookies dengan Penambahan Daun Pepaya setelah Direbus. *Jurnal Teknologi Pangan*. 2(1): 24-26. <https://doi.org/10.14710/jtp.v2i1.19784>
- Istinganah, M., Rauf, R., dan Widyaningsih, E. N. 2017. Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Biskuit dari Campuran Tepung Jagung dan Tepung Terigu dengan Volume Air yang Proporsional. *Jurnal Kesehatan*, 10(2). <https://doi.org/10.23917/jurkes.v10i2.5537>
- Kamsiati, E., Eka, R., dan Heny, H. 2021. Pengaruh Konsentrasi Binder dan Lama Waktu Pengukusan Terhadap Karakteristik Mi Sorgum Bebas Gluten. *AGROINTEK*. 5(1) : 134-145. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v15i1.7345>
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2017. *Petunjuk Teknis Pemberian Makanan Tambahan (Balita-Ibu Hamil-Anak Sekolah)*. Jakarta: Kementrian Kesehatan RI.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. *Petunjuk Teknis Pendidikan Gizi Dalam Pemberian Makanan Tambahan Lokal bagi Ibu Hamil dan Balita*. Jakarta: Kementrian RI.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Kementrian Kesehatan RI.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2019. *Permenkes No. 28/2019 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia*. Jakarta: Kementrian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2022. *Panduan Penyelenggaraan Pemberian Makanan Tambahan Pemulihan Bagi Balita Gizi Kurang*. Jakarta. Kementrian Kesehatan RI.
- Khaeroni, R. 2021. Inovasi Pembuatan Biskuit dengan Substitusi Tepung Kedelai dan Analisis Kandungan Biskuit. *Thesis*. Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negri Makassar, Makassar.
- Khairani, S. M. 2020. *Situasi Stunting di Indonesia*. Jakarta: Pusat Data dan Informasi Kementrian Kesehatan RI.

- Kristiadi, K., Fertiasari, R., dan Asta, H. 2022. Analisis Fitokimia dan Kandungan Vitamin C Pada Biskuit Dengan Penambahan Bubuk Ampas Jeruk Siam (*Citrus Nobilis Microcarpa*). *Pasundan Food Technology Journal*, 9 (1): 1-6. <https://doi.org/10.23969/pftj.v9i1.4621>
- Kuswanti, Ina dan Azzahra, S. K. 2022. Hubungan Pengetahuan Ibu Tentang Pemenuhan Gizi Seimbang Dengan Perilaku Pencegahan *Stunting* Pada Balita. *Jurnal Kebidanan Indonesia*. 13(1): 15-22.
- Laili, U., dan Andriani, R. A. D. 2019. Pemberdayaan Masyarakat Dalam Pencegahan *Stunting*. *Jurnal Pengabdian Masyarakat IPTEKS*, 5(1). https://doi.org/10.32528/pengabdian_iptek.v5i1.2154
- Lamusu, Darni. 2018. Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*. 3(1): 9-15.
- Lestari, T. I., Nurhidajah., dan Muhammad, Y. 2018. Kadar Protein, Tekstur, dan Sifat Organoleptik Cookies yang Disubstitusi Tepung Ganyong (*Canna edulis*) dan Tepung Kacang Kedelai (*Glycine max* L.). *Jurnal Pangan dan Gizi*. 8(6): 53-63.
- Maherawati. 2022. Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian. Surabaya: Global Aksara Pers.
- Manley, D. 2000. *Technology of Biscuits. Crackers and Cookies. Thrid Edition*. England: Woodhead Publishing Limited.
- Manley, D. J. R. 1998. *Biscuits, Cookie, and Cracker Manufacturing Manuals*. England: Woodhead Publishing Ltd.
- Mayasari, R. 2015. Kajian Karakteristik Biskuit yang Dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas* L.) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.). *Skripsi*. Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Meilgaard, M. C., Civille, D. V., dan Carr, B. T. 2016. *Fifth Edition Sensory Evaluation Techniques*. New York: CRC Press.
- Meilgaard, M., Gail, V. C., dan Carr, B. T. 2006. *Sensory Evaluation Techniques. Fourth Edition*. New York: CRC Press.

- Mufida, L., Widyaningsih, T. D., dan Maligan, J. M. 2015. Prinsip Dasar Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) untuk Bayi 6-24 Bulan: Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(4).
- Murningsih, T., Sri Yulita, K., Bora, C. Y., dan Adwita Arsa, I. 2019. Kandungan proksimat dan mineral jagung varietas lokal (tunu'ana') dari Nusa Tenggara Timur. *PROS SEM NAS MASY BIODIV INDON*, 5(1), 107–111. <https://doi.org/10.13057/psnmbi/m050120>
- Napitupulu, D.S. 2012. Pembuatan kue bolu dari tepung pisang sebagai substitusi tepung terigu dengan pengayaan tepung kedelai. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Sumatra Utara, Medan.
- Natara, A. I. 2019. Studi Pembuatan Cookies Substitusi Pangan Lokal Tepung Jagung (*Zea Mays* L) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiate* L) Sebagai Salah Satu Alternatif Penanganan *Stunting*. *Skripsi*. Prodi Gizi, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, Poltekkes Kemenkes Kupang.
- Nathasya YP, N., Hermanto, R. A., dan Ulfah, A. 2020. Analisis Kandungan Serat Dan Uji Hedonik Pada Produk Snack Bar Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara* L) Dan Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus* L). *Journal of Holistic and Health Sciences*, 3(2). <https://doi.org/10.51873/jhhs.v3i2.61>
- Natsir, N. A. 2018. Analisis Kandungan Protein Total Ikan Kakap Merah Dan Ikan Kerapu Bebek. *Biosel: Biology Science and Education*, 7(1). <https://doi.org/10.33477/bs.v7i1.392>
- Ningrum, A. D., Suhartatik, N., dan Kurniawati, L. 2017. Karakteristik Biskuit Dengan Substitusi Tepung Ikan Patin (*Pangasius* Sp) Dan Penambahan Ekstrak Jahe Gajah (*Zingiber officinale* var. Roscoe). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 2(1), 53–60.
- Nirmalasari, N. O. 2020. Stunting Pada Anak : Penyebab dan Faktor Risiko Stunting di Indonesia. *Qawwam: Journal For Gender Mainstreaming*, 14(1).
- Normilawati, Fadlilaturrahmah, Hadi, S., dan Normaidah. 2019. Penetapan Kadar Air dan Kadar Protein pada Biskuit Yang Beredar Di Pasar Banjarbaru. *Jurnal Ilmu Farmasi*, 10(2).

Ora, Fellyanus Haba. 2015. *Buku Ajar Struktur dan Komponen Telur*. Yogyakarta: Deepublish Publisher.

Pamase, A.T. 2019. Pengaruh Perlakuan Autoclaving-cooling terhadap Kecernaan, Sifat Fisik, Dan Fungsional Ekstrak Protein Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis* (L.) DC). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Paran, Sangkan. 2007. *Diabet Cookies Kue Kering Sehat Bagi Penderita Diabetes Mellitus*. Jakarta: Kawan Pustaka.

Paran, Sangkan. 2008. *Diabet Cookies*. Jakarta: Kawan Pustaka.

Paran, Sangkan. 2009. *100+ Tip Antigagal Bikin Roti, Cake, Pastry, Kue Kering*. Jakarta: Kawan Pustaka.

Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan. Nomor 13 Tahun 2016. *Pengawasan Klaim pada Label dan Iklan Pangan Olahan*.

Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan. Nomor 22 Tahun 2019. *Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan*.

Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan. Nomor 34 Tahun 2019. *Kategori Pangan*.

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. Nomor 28 Tahun 2019. *Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia*. Jakarta: Kementrian Kesehatan Republik Indonesia.

Peraturan Menteri Kesehatan RI. 2020. Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 2 Tahun 2020 tentang *Standar Antropometri Anak*. Jakarta: Menteri Kesehatan RI.

Pradeksa, Y., dan Darwanto, D. H. 2014. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Impor Gandum Indonesia Factors that Affect the Indonesian Wheat Imports. *Agro Ekonomi*, 24(1).

Pramardika, D. D., Meityn, D. K., Gracia, C. T., dan Chatrina, M. A. B. 2022. *Buku Ajar Gizi dan Diet*. Pekalongan: Penerbit NEM.

- Prameswari dan Estilasih. 2013. Pemanfaatan Tepung Gembili dalam Pembuatan Cookies. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 1(1): 115-128.
- Prasetyo, H. A., dan Winardi, R. R. 2020. Perubahan Komposisi Kimia Dan Aktivitas Antioksidan Pada Pembuatan Tepung Dan Cake Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.). <https://doi.org/10.26753/jiikk.v.16i1.428>
- Pratiwi, N. D., Wijanarka, A., dan Widiany, F. L. 2021. Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Kadar Serat Pangan Kue Cubit dengan Pencampuran Okra dan Garut. *Pro Food*, 7(1). <https://doi.org/10.29303/profood.v7i1.192>
- Pratiwi, R. A. 2020. Pengolahan Ubi Jalar Menjadi Aneka Olahan Makanan : Review. *JURNAL TRITON*, 11(2). <https://doi.org/10.47687/jt.v11i2.112>
- Pulungan, M. H., Salsabila, R. G. P., dan Claudia, G. P. 2020. Formulasi Pembuatan Cookies dengan Metode Linear Programming. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 8(4): 208 – 218.
- Purwati, henny, Istiawaty, H., Ayliaawati, dan Soetaredjo, F. E. 2008. Pengaruh Waktu Simpan Terhadap Kualitas Soyghurt Dengan Penambahan Susu Bubuk. *Widya Teknik*, 7(2).
- Pusat Data dan Informasi Kementerian Kesehatan RI. 2020. Situasi Stunting di Indonesia. *Jendela Data Dan Informasi Kesehatan*, 208(5).
- Puspitasari, Dian. 2015. Karakteristik Biskuit Substitusi Tepung Sukun (*Artocarpus communis* Forst) yang Diperkaya dengan Tepung Kedelai (*Glycine max* Linn) Merrill). *Artikel*. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.
- Putri, Y., Elisa, J., dan Ridwansyah. 2020. Karakteristik Kimia Biskuit dari Tepung Ubi Jalar Ungu dan Terigu. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 12(1): 16-20. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v12i1.14890>
- Qamariah, N., Handayani, R., dan Mahendra, A. I. 2022. Uji Hedonik dan Daya Simpan Sediaan Salep Ekstrak Etanol Umbi Hati Tanah. *Jurnal Surya Medika*, 7(2). <https://doi.org/10.33084/jsm.v7i2.3213>
- Qisti, N., Rukmelia, dan Iranita, H., 2021. Pengolahan Limbah Tulang Itik Sebagai Limbah Domestik Kabupaten Sidenreng Rappang. Bandung: Media Sains Indonesia.

- Rahmi, Y., Widyanto, R. M., Kurniawati, A. D., dan Ariestiningsih, A. 2021. The Sensory, Physical and Nutritional Quality Profules of Purple Sweet Potato and Soy-Based Snack Bars for Pregnant Woman. *Journal of Public Health Research*. Vol. 10.
- Rakhmat, I. I., Henny, J., Euis, R. Y., Dewi, R. H., Kautsar, B. F., Nurul, S. M., dan Bima, D. C. 2021. *Sayuran dan Buah Berwarna Ungu untuk Meredam Radikal Bebas*. Yogyakarta: Deepublish.
- Rakhmawati, N., Amanto, B. S., & Praseptiaga, D. 2014. Formulasi Dan Evaluasi Sifat Sensor Dan Fisiokimia Produk Flakes Komposit Berbahan Dasar Tepung Tapioka, Tepung Kacang Merah (*phaseolus vulgaris* L.) Dan Tepung Konjac (*Amorphophallus oncophillus*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1).
- Roger, P., Bertrand, B. M. M., Gaston, Z., Nouhman, B., dan Elie, F. 2022. Nutritional Composition of Biscuits from Wheat-Sweet Potato-Soybean Composite Flour. *International Journal of Food Science*, 2022. <https://doi.org/10.1155/2022/7274193>
- Rosidah. 2014. Potensi Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Industri Pangan. *Teknobuga*. 1(1): 44-52.
- Safari, A., Sani, D. R. B. G., dan Muhammad, F., 2019. Ekstraksi dan Penentuan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.). *al-Kimiya*. 6(2): 46-51.
- Salman, Y., Siti, K., dan Nany Suryani. 2019. Analisis Kandungan Zat Gizi Makro Biskuit Dengan Formulasi Tepung Ikan Lele dan Tepung Kedelai Dalam Upaya Mencegah *Stunting*. *Jurnal Kesehatan Indonesia*. 10(1): 17-22.
- Sandjojo, E. P. 2017. *Buku Saku Desa dalam Penanganan Stunting*. Jakarta: Kementerian Desa Pembangunan Desa Tertinggal dan Transmigrasi.
- Santosa, I., Andinni, P. W., dan Endah, Sulistiawati. 2016. Kajian Sifat Kimia dan Uji Sensori Tepung Ubi Jalar Putih Hasil Pengeringan Cara Sangrai. *Chemica*. 3(2): 55-60.
- Santya, T., Suharyanto, C. E., Simanjuntak, P., dan Alfandianto, A. 2019. Sistem Pakar Menentukan Maksimal Kalori Harian Berbasis Mobile. *Innovation in*

Research of Informatics (INNOVATICS), 1(2).
<https://doi.org/10.37058/innovatics.v1i2.920>

Sariani, A., Suranadi, L., Sofiyatin, D. R., Gizi, J., Mataram, K., Praburangkasari, I. J., Cermen, D., dan Mataram, S. K. 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai (*Glycine Max* L.) Terhadap Sifat Organoleptik Soybeans Cookies. In *Jurnal Gizi Prima* (Vol. 4, Issue 1).

Sarwono, B. 2005. *Ubi Jalar*. Jakarta: Penebar Swadaya.

Seftiono, H., Djuardi, E., dan Pricila, S. 2019. Analisis Proksimat dan Total Serat Pangan pada Crackers Fortifikasi Tepung Tempe dan Koleseom (*Talinumtiangulare*). *AgriTECH*, 39(2).
<https://doi.org/10.22146/agritech.29726>

Setyaningsih, D., Anton, A., dan Maya, P. S. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor: IPB Press.

Setyawan, G., dan Huda, S. 2022. Analisis Pengaruh Produksi Kedelai, Konsumsi Kedelai, Pendapatan Per Kapita, dan Kurs Terhadap Impor Kedelai di Indonesia. *Jurnal Ekonomi dan Manajemen*. 19(2). Sims, R. R. 2002. *Managing Organizational Behavior*. United Kingdom: Quorum Books.

SSGI [Studi Status Gizi Indonesia]. 2021. Buku Saku Hasil Studi Status Gizi Indonesia (SSGI) Tingkat Nasional, Provinsi, dan Kabupaten/Kota Tahun 2021. Kemenkes RI. <https://www.litbang.kemkes.go.id/buku-saku-hasil-studi-status-gizi-indonesia-ssgi-tahun-2021/>. Diakses tanggal 30 Januari 2023

Suda, I., T. Oki, M. Masuda, M. Kobayashi, Y. Nishiba dan Furuta, S. 2003. Physiological Functionality of Purple-Fleshed Seet Potatoes Containing Anthocyanins and Their Utilization in Foods. *Japan Agricultural Research Quartely*. 37 (3):167-173.

Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian Edisi Keempat*. Liberty. Yogyakarta.

Sujionohadi, K dan A.I. Setiawan. 2016. *Beternak Ayam Kampung*. Jakarta : Penebar Swadaya.

- Sunarti. 2018. *Serat Pangan Dalam Penanganan Sindrom Metabolik*. Yogyakarta: UGM Press.
- Suparni, S., Fitriyani, F., dan Aisyah, R. D. 2020. Pengaruh Pemberian Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas*) Terhadap Peningkatan Lingkar Lengan Atas Ibu Hamil Dengan Kekurangan Energi Kronis Di Wilayah Puskesmas Kedungwuni Ii Kecamatan Kedungwuni Kabupaten Pekalongan Tahun 2018. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Keperawatan*, 16(1). <https://doi.org/10.26753/jikk.v16i1.428>
- Supriyanto., Rahardho, B., Marsono, Y., dan Supranto. 2006. Kinetika Perubahan Kadar 5-Hydroxymethyl-2-Furfural (HMF) Bahan Makanan Berpati Selama Penggorengan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol XVII No 2.
- Suryono, C., Ningrum, L., dan Dewi, T. R. 2018. Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan Dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2). <https://doi.org/10.31311/par.v5i2.3526>
- Sutarto, Mayasari, D., dan Indriyani, R. 2018. Stunting, Faktor Resiko dan Pencegahannya. *Poltekkes Kemenkes Tanjungkarang, Bandar Lampung*, 5.
- Sutomo, Budi. 2008. *Sukses Wirausaha Jajan Pasar Favorit*. Jakarta: Kriya Pustaka.
- Syah, Dahrul. 2012. *Pengantar Teknologi Pangan*. Bogor: IPB Press
- Syamsuri, R., dan Lestari, S. (2021). The effect of processing methods on the quality of soy milk. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 807(2). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/807/2/022050>
- Syarfaini, Satrianegara, M. F., Alam, S., dan Amriani. 2017. Analisis Kandungan Zat Gizi Biskuit Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L . *Poiret*) Sebagai Alternatif Perbaikan Gizi Di Masyarakat. *Public Health Science Journal*, 9(2): 138-152. https://doi.org/10.24252/as.v9i2.3763_
- Tamam, B., dan Aditia, I. P. G. 2013. Kandungan Polifenol dan Protein Tepung Kedele Akibat Perlakuan Pengolahan. *Jurnal Skala Husada*, 10(1): 44-46.
- Tarwendah, I. P. 2017. Jurnal Review : Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan Comparative Study of Sensory Attributes

and Brand Awareness in Food Product : A Review. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2).

USDA [United State Departement of Agriculture]. 2018. Biscuits, plain or buttermilk, prepared from recipe. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/172670/nutrients>. Diakses tanggal 6 April 2023.

Utami, P. A. S., Sugitha, I. M., dan Arihantana, N. M. I. H. 2018. Pengaruh Perbandingan Tepung Ubi Jalar Ungu Dan Tepung Kedelai Terhadap Karakteristik Cookies. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 7(3). <https://doi.org/10.24843/itepa.2018.v07.i03.p01>

Verawati, B., Yanto, N., dan Afrinis, N. 2021. Hubungan Asupan Protein Dan Kerawanan Pangan Dengan Kejadian Stunting Pada Balita Di Masa Pandemi Covid 19. *Prepotif: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 5(1). <https://doi.org/10.31004/prepotif.v5i1.1586>

Wahyuni, S., Ansyarullah., Mariani, L., Novi, D. P. D dan Andi D. 2022. *Buku Ajar Teknologi Karbohidrat*. Sumatra Barat: LPP Balai Insan Cendekia.

Warisno dan Dahana. K. 2010. *Meraup Untung dari Olahan Kedelai*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.

Wewengkang, D. S., dan Henki, R. 2021. *Galenika*. Klaten: Lakeisha.

Whiteley, Peter R. 1971. *Biscuit Manufacture; fundamentals of in-line production*. London: Applied Science Publishers.

WHO [World Health Organization]. 2014. *WHA Global Nutrition Targets 2025: Stunting Policy Brief*. Geneva: World Health Organization.

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). <https://doi.org/10.23969/pftj.v5i2.1045>

Widowati, S., B.A.S. Santosa, R. S., Hernani, Suismono, Ridwan R., Ira M., Febriyezi S.P., dan Heti H. 2010. *Model Penerapan Teknologi Produksi Iton Tepung Sukun Bermutu Premium dengan Efisiensi Biaya Produksi 50 % dan Pengembangan 5 macam Produk Olahannya (snack food) di kab.*

Cilacap. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian
Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Kementerian Pertanian.

Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Wirakusumah, E. S. 2007. *Mencegah Osteoporosis Lengkap dengan 39 Jus dan 38 Resep Masakan*. Penebar Plus. Jakarta.

Wulandari, E., Sihombing, F. S. P., Sukarminah, E., dan Sunyoto, M. 2019. Karakterisasi Sifat Fungsional Isolat Protein Biji Sorgum Merah (*Sorghum bicolor* (L.) Moench) Varietas Lokal Bandung. *Chimica et Natura Acta*, 7(1). <https://doi.org/10.24198/cna.v7.n1.19683>

Yamin, M. 2021. *Industri Pangan Hasil Perkebunan*. Samarinda: Tanesa.

Yudiono, K. 2020. Peningkatan Daya Saing Kedelai Lokal Terhadap Kedelai Impor Sebagai Bahan Baku Tempe Melalui Pemetaan Fisiko-Kimia. *Agrointek*, 14(1). <https://doi.org/10.21107/agrointek.v14i1.6311>

Yunisa, A. D. Z dan Hervelly. 2013. Kajian Konsentrasi Koji *Bacillus subtilis* dan Waktu Fermentasi Terhadap Karakteristik Tepung Ubi Jalar yang Dimodifikasi dan Aplikasinya dalam Pembuatan Biskuit. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.