

## DAFTAR PUSTAKA

- [USDA] United States Departement Of Agriculture, National Nutrient Database For Standard Reference. 2016. Basic Report 16390, Peanuts, All Types, Dryroasted, Without Salt.
- [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>. (6 April 2023)
- Abd El-Maksoud, A. M., Khairy, S. A., Sharada, H. M., Abdalla, M. S., & Ahmed, N. F. (2017). Evaluation Of Pro-Inflammatory Cytokines In Nutritionally Stunted Egyptian Children. *Egyptian Pediatric. Association Gazette*, 65 (3), 80–84.
- Ade Krisna Nindyarani. Sutardi. Suparmo. (2011). Karakteristik Kimia, Fisik Dan Inderawi Tepung Ubi Jalar Ungu. *Agritech*, Vol. 31, No. 4, Issn 0216-0455 (Print) And Issn 2527-3825 (Online)
- Adinda Fairus, Nanik H, Yahmi I.S. 2021. Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Ubi Ungu (*Ipomoea batatas* L. Poir) Dan Tepung Kacang Tanah (*Arachis hypogaea* L) Pada Pembuatan Cookies : Kajian Kadar Protein Dan Mutu Organoleptik. *Health Care Media* Vol. 5 No. 1 April 2021 (P-Issn : 2089 – 4228, E-Issn : 2721 – 6993).
- Adriana Inna Natara. 2019. Studi Pembuatan Cookies Subtitusi Pangan Lokal Tepung Jagung (*Zea Mays* L) Dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiate* L) Sebagai Salah Satu Alternatif Penanganan Stunting. *Poltekkes Kemenkes Kupang*.
- Agustina, Dkk, 2015. Kontaminasi Alfatoksin Dan Cara Pengendaliann Tanaman Anekaya Melalui Penanganan Pra Dan Pasca Panen. *Balai Penelitian Aneka Kacang Dan Umbi. Balikabi* No.13 (329-351).
- AOAC. 2005. Official Methods Of Analysis The Association Of Official Analytical Chemist. Washington Dc.
- Aridiyah Fo, Rohmawati N, & Ririanty M. (2015). Faktor-Faktor Yang Behubungan Dengan Kejadian Stunting Pada Usia 25-60 Bulan Di Kelurahan Kalibaru Depok Tahun 2012. *E- Jurnal Pustaka Kesehatan*, 163-170.
- Aridiyah, Farah Okky, Ninna Rohmawati, Mury Ririanty. 2015. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Kejadian Stunting Pada Anak Balita Di Pedesaan Dan Perkotaan. Vol 12. No. 1. Dalam *E-Jurnal Pustaka Kesehatan*. Jember: Universitas Jember.

- Aristanto F., I.M.A Gunawan., S. Iskandar. (2017). Berat Badan Dan Panjang Badan Lahir Rendah Sebagai Faktor Risiko Terjadinya Stunted Pada Balita Usia 12-24 Bulan Di Puskesmas Ngemplak Ii. Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta : Skripsi.
- Asmoro, L.C. 2012. Karakteristik Organoleptik Biskuit Dengan Penambahan Tepung Ikan Teri Nasi (*Stolephorus* Spp.). Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Atmaka, N.R. 2019. Uji Kandungan Gizi Organoleptik Kue Kering Dengan Variasi Substitusi Tepung Kulit Singkong (*Manihot Esculenta* Crantz) (Skripsi). Yogyakarta: Universitas Sanata Dharma.
- Ayustaningwarno, Fitriyono. 2014. Teknologi Pangan: Teori Praktis Dan Aplikasi. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Azmy, U., & Mundiastruti, L. 2018. Konsumsi Zat Gizi Pada Balita Stunting Dan Non-Stunting Di Kabupaten Bangkalan. *Amerta Nutrition*. Vol. 2(3): Hal. 292-298.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. Standar Mutu Biskuit (Sni 01-2973-1992). Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Bagheri, H., Kashaninejad, M., Ziaifar, A., M., & Aalami, M. (2018). Textural, Color And Sensory Attributes Of Peanut Kernels As Affected By Infrared Roasting Method. *Information Processing In Agriculture*, 6(2019), 255-264.
- Balitkabi (Badan Penelitian Dan Pengembangan Pertanian, Kementerian Pertanian). Varietas Unggul Aneka Kacang Dan Umbi. Artikel Penelitian. 2015.
- BSN (Badan Standarisasi Nasional). 1992. SNI 01-2973-1992 Mutu Dan Cara Uji Biskuit. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Candra, A., Puruhita, N., & Susanto, J. (2012). Risk Factors Of Stunting Among 1-2 Years Old Children In Semarang City. *Media Medika Indonesian*, 46(36), 6-11.
- Cantika Zaddana, Almasyhuri, Sara Nurmala, Tiara Oktaviyanti. 2021. Snack Bar Berbahan Dasar Ubi Ungu Dan Kacang Merah Sebagai Alternatif Selingan Untuk Penderita Diabetes Mellitus. Universitas Airlangga Dan Iagikmi. Doi:10.20473/Amnt.V5i3.2021. 260-275
- Chetschik, I., Granvogl, M., & Schieberle, P. (2010). Quantitation Of Key Peanut Aroma Compounds In Raw Peanuts And Pan Roasted Peanut Meal. Aroma Reconstitution And Comparison With Commercial Peanut Products. *Journal Of Agricultural And Food Chemistry*, 58(20), 11018-11026.
- Darwin, P. 2013. Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut. Sinar Ilmu. Yogyakarta.
- Direktorat Gizi Kesehatan Masyarakat. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. Kementrian Kesehatan RI 613.2 Ind. Jakarta.

- Doloksaribu, V. G. (2019). Daya Terima Cookies Dengan Variasi Penambahan Formula Tempe Dan Bayam Hijau. *Nanotechnology*, 27(9), 3505–3515.
- Erwin Kurniasih, Edy Prawoto, Dan Pariyem Pariyem. (2018). Upaya Peningkatan Gizi Balita Dengan Pemberian Makanan Tambahan (Pmt) Berkualitas Di Desa Pangkur, Kec.Pangkur, Kabupaten Ngawi. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Kesehatan*. P-Issn 2580-9156. Vol. 4 No 2.
- Esebius Ndumuye<sup>1</sup>, Tineke M. Langi<sup>2</sup>, Mercy I.R. Taroreh<sup>2</sup>. Karakteristik Kimia Tepung Muate (Pteridophyta Filicinae) Sebagai Pangan Tradisional Masyarakat Pulau Kimaam. *Jurnal Agroekoteknologi Terapan*. Volume 3 Nomor 2 Juli-Desember 202
- Fajiarningsih, H. 2013. Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (*Solanum Tuberosum*, L.) Terhadap Kualitas Cookies. [Skripsi]. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Gama, A. P. & Adhikari, K. (2019). Sensory Characterization Of Dominant Malawi Peanut Varieties After Roasting. *Journal Of Food Science*, 84(6), 1554-1562.
- Hardinsyah, M., & Supariasa, I. D. N. 2016. Ilmu Gizi Teori Dan Aplikasi. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran Egc.
- Hastuti, A. 2012. Aneka Cookies Paling Favorit, Populer, Istimewa. Jakarta: Dunia Kreasi.
- Hidayat, T. S., & Fuada, N. (2011). Hubungan Sanitasi Lingkungan, Morbiditas Dan Status Gizi Balita Di Indonesia. *Jurnal Penelitian Gizi Dan Makanan*, 34(2), 104–113.
- Hoddinott, J., Behrman, J.R., Maluccio, J.A., Melgar, P., Quisumbing, A., Zea, M. R., Stein, A. D., Yount, K. M., Martorell, R. (2013). Adult Consequences Of Growth Failure In Early Childhood. *Am J Clin Nutr*, 98, 1170–1178.
- Irfan, Asmawati, Dan Nurhayati. 2021. Kajian Penambahan ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas Blackie*) Terhadap Sifat Kimia Dan Sensoris Yoghurt Susu Kedelai. *Pro Food (Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan)* Vol 7 No. 2 E-Issn: 2443-3446 Issn: 2443-1095. Universitas Muhamadiyah Mataram, Indonesia.
- Isnaini, T. 2018. Kadar Protein, Tekstur, Dan Sifat Organoleptik Cookies Yang Disubstitusi Tepung Ganyong (*Canna Edulis*) Dan Tepung Kacang Kedelai (*Glycine Max*). *Jurnal Pangan Dan Gizi*. 8 (6). Diakses 18 Maret 2019.
- 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>

- Kemenkes Balitbangkes. (2018). Hasil Utama Riset Kesehatan Dasar Tahun 2018. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Kemenkes Ri. (2016). Infodatin : Situasi Balita Pendek
- Kementerian Kesehatan Ri. 2016. Infodatin Pusat Data Dan Informasi Kementerian Kesehatan Ri Situasi Balita Pendek. Jakarta Selatan
- Kementrian Kesehatan Ri (2021). Buku Saku Hasil Studi Status Gizi Indonesia (Ssgi) Tingkat Nasional, Provinsi, Dan Kabupaten/Kota Tahun 2021. Badan Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan Ri. Jakarta.
- Kementrian Kesehatan. (2018). Laporan Hasil Riset Kesehatan Dasar Tahun 2018. Badan Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan Ri. Jakarta.
- Khalidun, I., Erlidawati., & Munzair. (2013). Kestabilan Zat Warna Alami Dan Umbi Ketela Ungu (*Ipomoea Batatas*). *Journal Of Chemistry & Chemistry Education*, 1(1) .34 – 40.
- Kumar, C.P, Rekha, R., Venkateswarulu, O. & Vasanthi, R.P. (2014) Correlation And Path Coefficient Analysis In Groundnut (*Arachis hypogaea* L.) *International Journal Of Applied Biology And Pharmaceutical Technology*, 5 (1), 8–11.
- M.E. Brown, D. Backer, T. Billing, P. White, K. Grace, S. Doocy, P. Huth, Empirical Studies Of Factors Associated With Child Malnutrition: Highlighting Theevidence About Climate And Conflict Shocks, *Food Secur.* 12 (2020) 1241–1252.
- Mita Wulandaridan Erma Handarsari. 2010. Pengaruh Penambahan Bekatul Terhadap Kadarprotein Dansifat Organoleptik Biskuit. *Jurnal Pangan Dan Gizi* Vol 01 No. 02.
- 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/psnmmbi/m050120>
- Nabuasa, C. D., Juffrie, M., & Huriyati, E. (2016). Riwayat Pola Asuh, Pola Makan, Asupan Zat Gizi Berhubungan Dengan Stunting Pada Anak 24–59 Bulan Di Biboki Utara, Timor Tengah Utara, Nusa Tenggara Timur. *Jurnal Gizi Dan Dietetik Indonesia (Indonesian Journal Of Nutrition And Dietetics)* 1(3), 151–163.
- Nur Intan, Riyana (2018) Pemanfaatan Tepung Kacang Tanah Sebagai Produk Variasi Janhagel Peanut With Chocolate Cookies (Hagelnut Cookies). D3 Thesis, Fakultas Teknik.

- Nurdjanah, S., Indriani, D., Dan Musita, N., 2011. Karakteristik Biskuit Coklat Dari Campuran Tepung Pisang Batu (*Musa Balbisiana* Colla) Dan Tepung Terigu Pada Berbagai Tingkat Substitusi. [Jurnal] Teknologi Industri Hasil Pertanian Universitas Lampung. Lampung.
- O.T. Toomer. 2017. Nutritional Chemistry Of The Peanut (*Arachis hypogaea* L.). Crit. Rev. Food Sci. Nutr., 58 , Pp. 3042-3053
- Osten, M.S, Robert G.M, Tasarambowo L. 2019. Respon Kacang Tanah Terhadap Pemberian Unsur Mikro. Jurnal Agrotekda Volume 3 Nomor 2 74-83. Universitas Darma Agung, Medan.
- Paran, Sangkan. 2009. 100+ Tip Antigagal Bikin Roti, Cake, Pastry, Dan Kue Kering. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Pattikawa, A. B., Suparno, A., & Prabawardani, S. (2018). Analisis Nutrisi Umbi Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas* (L.) Lam.) Untuk Konsumsi Bayo Dan Anak-Anaksuku Dani Di Distrik Kurulu Kabupaten Jayawijaya. Agrotek, 3(2), 30–36.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 Tentang Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia
- Pratiwi, N. D., Wijanarka, A., dan Widiyanti, 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>
- Puspawati, N., Sugitha, I., Wisaniyasa, N., & Suparthana, I. (2016). Introduksi Pengolahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas* Poiret) Menjadi Bakpiadi Desa Negari Kecamatan Banjarangkan Kabupaten Klungkung. Jurnal Udayana Mengabdi, 15(2), 229–235.
- Putra Dp, Sidik Dm, Raharja Kt. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* L.) Pada Pembuatan Molten Cake. Jurnal Bisnis Dan Teknologi Politeknik Nsc Surabaya. 4(1):27-32.
- Rahmiana, A.A. & Ginting, E. (2012) Kacang Tanah Lemak Rendah. Mingguan Sinar Tani, 3449, 9–11.
- Ratnawati, L., Ekafitri R. Dan Desnilasari, D. 2019. Karakterisasi Tepung Komposit Berbasis Mocaf Dan Kacang-Kacangan Sebagai Bahan Baku Biskuit Mp-Asi. Jurnal Biopropal Industri 10(2) 2019 : 65-81.
- Renyoet Bs, Hadju V, Rochimiwati. 2012. Hubungan Pola Asuh Dengan Kejadian Stunting Anak Usia 6 – 23 Bulan Di Wilayah Pesisir Kecamatan Tallo Kota Makasar. Skripsi-S1 Thesis, Universitas Hassanuddin.
- Respati, E., Hasanah, L., Wahyuningsih, S., Sehusman, Manurung, M., Supriyati, Y. & Rinawati (2013) Kacang Tanah. Buletin Konsumsi Pangan Pusdatin, 4 (1), 6–15.

- Resti Ayu R. 2022. Evaluasi Karakteristik Adonan Awal Butter Cookies Yang Menggunakan Tepung Kuning Telur Pada Lama Pengocokan Yang Berbeda. [Skripsi]. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Rosida, D. F., Putri, N. A., & Oktaviani, M. (2020). Karakteristik Cookies Tepung Kimpul Termodifikasi (*Xanthosoma Sagittifolium*) Dengan Penambahan Tapioka. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 14(1), 45-56.
- Rukmana R, 1997. Botani Tanaman. Institut Pertanian Bogor. Jawa Barat.
- Sampaio, S. L., Lonchamp, J., Dias, M. I., Liddle, C., Petropoulos, S. A., Glamočljica, J., Alexopoulos, A., Santos-Buelga, C., Ferreira, I. C. F. R., & Barros, L. (2021). Anthocyanin-Rich Extracts From Purple And Red Potatoes As Natural Colourants: Bioactive Properties, Application In A Soft Drink Formulation And Sensory Analysis. *Food Chemistry*, 342, 128526.
- Santosa, B.A.S. (2010) Inovasi Teknologi Defatting: Peluang Peningkatan Diversifikasi Produk Kacang Tanah Dalam Industri Pertanian. *Pengembangan Inovasi Pertanian*, 3 (3), 199–211.
- Sawadogo, Prosper S, Martin-Prevel, Yves, Savy, Mathilde, Kameli, Yves, Traissac, Pierre, Traore, S. Alfred & Delpeuch, Francis., 2006. An Infant And Child Feeding Index Is Associated With The Nutritional Status Of 6-To 23-Month-Old Children In Rural Burkina Faso. *Community And International Nutrition*. [Online]. 136., P. 656-663.
- Silva, J. N. D. 2019. Mutu Fisik Sediaan Salep Ekstrak Daun Ubi Jalar Merah (*Ipomoea batatas* L.) Dengan Variasi Konsentrasi Ekstrak. (Doctoral Dissertation, Akademi Farmasi Putera Indonesia Malang).
- Sitti Nurwita Lahmudin Abdjul. 2017. Perbandingan Tepung Kacang Tanah (*Arachis hypogaea*, L.) Dengan Tepung Ubi Jalar Merah (*Ipomoea Batatas*, L.) Dan Suhu Pemanggangan Terhadap Karakteristik Biskuit Gluten Free. Tugas Akhir. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung.
- Suarni Dan S. Widowati. 2007. Struktur, Komposisi, Dan Nutrisi Jagung. Dalam Jagung. Pusat Penelitian Tanaman Pangan, Bogor. Hlm. 410–426.
- Sugri, I., Maalekuu, B. K., Gaveh, E., & Kusi, F. (2019). Compositional And Shelf-Life Indices Of Sweet Potato Are Significantly Improved By Pre-Harvest Dehaulming. *Annals Of Agricultural Sciences*, 64(1), 113–120.
- Sujionohadi, K Dan A.I. Setiawan. 2016. Beternak Ayam Kampung. Jakarta : Penebar Swadaya.
- 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 li Kecamatan Kedungwuni Kabupaten Pekalongan Tahun 2018. Jurnal Ilmiah Kesehatan Keperawatan, 16(1). <https://doi.org/10.26753/jikk.v16i1.428>

Sutomo, B. 2012. Rahasia Sukses Membuat Cake, Roti, Kue Kering. Jakarta: Pt Gramedia Pustaka Utama.

Syifa Fauziah. 2019. Karakteristik Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas* L) Termodifikasi Secara Fermentasi Menggunakan Koji *Bacillus Subtilis* Dan Aplikasinya Pada Pengolahan Pangan. Tugas Akhir. Universitas Pasundan.

Utami, A. 2013. Karakteristik Organoleptik Dan Gisi Pie Substitusi Terigu Dengan Tepung Pati Jagung Nusa Penida (*Zea Mays*) Termodifikasi. Arc. Com. Health Issn: 2302139x Vol. 2 No. 2 : 117 – 126. Universitas Udayana. Denpasar-Bali.

Visita, B.F Dan Putri, W.D.R. 2014. Pengaruh Penambahan Bubuk Mawar Merah (*Rosa Damascene* Mill) Dengan Jenis Bahan Pengisi Berbeda Pada Cookies. Jurnal Pangan Dan Agroindustri Vol 2 No 1: 39-46.

WHO. (2020). Global Nutrition Targets 2025 [https://doi.org/10.1057/9781137477699\\_6](https://doi.org/10.1057/9781137477699_6)

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), 146.

Widjanarko, S. 2008. Efek Pengolahan Terhadap Komposisi Kimia & Fisik Ubi Jalar Ungu Dan Kuning.

Winarno, F. G., 2002. Kimia Pangan Dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta

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

World Health Organization. (2013). Nutrition Landscape Information System (Nlis) Country Profile Indicators: Interpretation Guide. Geneva. : World Health Organization.

Zhu, F., & Sun, J. (2019). Physicochemical And Sensory Properties Of Steamed Bread Fortified With Purple Sweet Potato Flour. Food Bioscience, 30(August 2018), 100411.