

DAFTAR PUSTAKA

- Adani, F. Y., & Nindya, T. S. (2017). Perbedaan Asupan Energi, Protein, Zink, dan Perkembangan pada Balita Stunting dan non Stunting. *Amerta Nutrition*, 1(2), 46. <https://doi.org/10.20473/amnt.v1i2.2017.46-51>
- Affandi, D. R., Ishartani, D., & Wijaya, K. (2020). Physical, Chemical and Sensory Characteristics of Jack Bean (*Canavalia ensiformis*) Tempeh Flour at Various Drying Temperature. *2nd International Conference and Exhibition on Powder Technology (ICePTi) 2019*, 17(2), 3. <https://doi.org/10.21608/ajs.2009.14939>
- Agustia, F. C., Subardjo, Y. P., & Ramadhan, G. R. (2019). Development of Mocaf-Wheat Noodle Product with the Addition of Catfish and Egg-White Flours as an Alternative for High-Animal-Protein Noodles. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 8(2), 47–51. <https://doi.org/10.17728/jatp.2714>
- Agustia, F. C., Subardjo, Y. P., & Sitasari, A. (2016). Formulasi Dan Karakterisasi Mi Bebas Gluten Tinggi Protein Berbahan Pati Sagu Yang Disubstitusi Tepung Kacang-Kacangan. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 11(3), 183–190. <https://doi.org/10.25182/jgp.2016.11.3.183-190>
- Akpapunam, M. A., & Dedeh, S. S. (1997). Some physicochemical properties and anti-nutritional factors of raw, cooked and germinated jack bean (*Canavalia ensiformis*). *Food Chemistry*, 50(1), 121–125.
- Aliya, L. S., Rahmi, Y., & Soeharto, S. (2016). Mi “Mocafle” Peningkatan Kadar Gizi Mie Kering Berbasis Pangan Lokal Fungsional (Mocafle. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 3(2), 32–41.
- AOAC. (2005). *Official Method of Analysis*. AOAC International.
- Apriansyah, E., Jaya, F. M., & Haris, H. (2021). Penambahan Daging Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Dengan Komposisi Yang Berbeda Terhadap Karakteristik Mi Instan. *Jurnal Ilmu-Ilmu Perikanan Dan Budidaya Perairan*, 16(1), 59–71.
- Asmawati, Saputrayadi, A., & Bulqiah, M. (2019). Formulasi Tepung Tempe Dan Sari Wortel Pada Pembuatan. *Jurnal Agrotek Ummat*, 6(1), 17–22.
- Astawan, M. (2008). *Hidangan, Sehat dengan Hewani*. Penebar Swadaya.
- Astutik, Rahfiludin, M. Z., & Aruben, R. (2018). Faktor Risiko Kejadian Stunting

- Pada Anak Balita Usia 24-59 Bulan (Studi Kasus di Wilayah Kerja Puskesmas Gabus II Kabupaten Pati Tahun 2017). *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 6, 2356–3346. <http://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jkm>
- Awalin, A. S., Yulianto, S., & Purwasih, R. (2023). Analisis Biskuit Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Dan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*). *Jurnal Formil KesMas Respati*, 8(3), 305–315.
- Barasi, M. (2009). *Nutrition At A Glance* (Hermin (ed.)). Erlangga.
- BPOM. (2022). Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 1 Tahun 2022 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label Dan Iklan Pangan Olahan. In *Peraturan BPOM* (Vol. 11, pp. 1–16).
- BPS. (2018). *Produksi dan Nilai Produksi Perikanan Budidaya Menurut Kabupaten/Kota dan Komoditas Utama di Provinsi Jawa Tengah, 2018*. <https://jateng.bps.go.id/statictable/2020/07/22/1953/produksi-dan-nilai-produksi-perikanan-budidaya-menurut-kabupaten-kota-dan-komoditas-utama-di-provinsi-jawa-tengah-2018x.html>
- BPS. (2020). *Produksi dan Nilai Produksi Perikanan Budidaya Menurut Kabupaten/Kota dan Komoditas Utama di Provinsi Jawa Tengah, 2020*. <https://jateng.bps.go.id/statictable/2021/04/13/2386/produksi-dan-nilai-produksi-perikanan-budidaya-menurut-kabupaten-kota-dan-komoditas-utama-di-provinsi-jawa-tengah-2020.html>
- Damayanti, I. D. A. B., Wisaniyasa, N. W., & Widarta, I. W. R. (2019). Studi Sifat Fisik, Kimia, Fungsional, Dan Kadar Asam Sianida Tepung Kecambah Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* L.). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 8(3), 238. <https://doi.org/10.24843/itepa.2019.v08.i03.p02>
- Damayanti, R. A., Muniroh, L., & Farapti, F. (2016). Perbedaan Tingkat Kecukupan Zat Gizi Dan Riwayat Pemberian Asi Eksklusif Pada Balita Stunting Dan Non Stunting. *Media Gizi Indonesia*, 11(1), 61–69. <https://doi.org/10.20473/mgi.v11i1.61-69>
- Darma, D., Faisol, A., & Dahlia, A. S. (2020). Rancang Bangun dan Uji Kinerja Mesin Pamarut Singkong Tipe Silinder untuk Produksi Tepung Tapioka. *Rekayasa*, 13(3), 254–262. <https://doi.org/10.21107/rekayasa.v13i3.7071>
- De Garmo, E. D., Sullivan, W., & Canada, J. (1984). *Engineering Economy*. Mc

Millan Publishing Company.

DeMan, J. M. (1997). *Kimia Makanan*. Universitas Indonesia.

Dewi, N. M. I. K., Suparthana, I. P., & Pratiwi, I. D. P. K. (2021). Evaluasi Profil Sensori Abon Ikan Jenis Pelagis Besar Menggunakan Metode Rate-All-That-Apply (RATA). *Jurnal ITEPA*, 10(3).

Dini, E. I. (2016). *Pengaruh Kemasan Pelepah Pisang Terhadap Mutu Dan Daya Cerna Protein In Vitro Tempe Kedelai (Glycine max)*. Institut Pertanian Bogor.

Doss, A., Pugalenth, M., Vadivel, V. G., Subhashini, G., & Anitha Subash, R. (2011). Effects of processing technique on the nutritional composition and antinutrients content of under – utilized food legume. *International Food Research Journal*, 18(3), 965–970.

Ernawati, F., Prihatin, M., & Yuriestia, A. (2016). Gambaran Konsumsi Protein Nabati Dan Hewani Pada Anak Balita Stunting Dan Gizi Kurang Di Indonesia (The Profile Of Vegetable - Animal Protein Consumption Of Stunting And Underweight Children Under Five Years Old In Indonesia). *Penelitian Gizi Dan Makanan*, 39(2), 95–102.

Estiasih, T., Putri, W. D. R., & Waziiroh, E. (2017). *Umbi-umbian dan Pengolahannya* (T. U. Press (ed.)). UB Press.

Faramita, M., & Wati, D. A. (2022). Pembuatan Roti Kering dengan Penambahan Ikan Lele (*Clarias Batracus*) dan Bayam (*Amarantus Tricolor*, I.) Sebagai Snack Alternatif MP-ASI Sumber Protein dan Zat Besi Sita. *Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 4(1), 94. <http://jurnalgizi.unw.ac.id/index.php/JGK>

Fikawati, S., Syafiq, A., Ririyanti, R. K., & Gemily, S. C. (2021). Energy and protein intakes are associated with stunting among preschool children in Central Jakarta, Indonesia: a case-control study. *Malaysian Journal of Nutrition*, 27(1), 81–91. <https://doi.org/10.31246/MJN-2020-0074>

Fikri, A. M., Astuti, W., Nurhidayati, V. A., Saliha, F., & Prameswari, P. (2024). Protein intake recommendation for stunted children : An-update review. *Nutricion Clinica Dietetica Hospitalaria*, 44(3), 117–123. <https://doi.org/10.12873/443mukhlis>

Gat-Yablonski, G., & Phillip, M. (2015). Nutritionally-induced catch-up growth.

- Nutrients*, 7(1), 517–551. <https://doi.org/10.3390/nu7010517>
- Gibney, M. J. (2009). *Gizi Kesehatan Masyarakat*. EGC.
- Giovani, S., Aidina, R., Komalasari, E., & Puteri, N. E. (2023). Formulasi Da Karakteristik Organoletik Tepung Komposit Rumput Laut Merah , Tulang Ikan Tuna Sirip Kuning , Dan Tempe Koro Pedang. *Jurnal Teknologi Pangan*, 17(2), 55–69.
- Hardinsyah, Hizni, A., Bakri, B., Adi, A. C., Riyadi, B. D., Wijayanti, A., Doloksaribu, B., Ahmad, A., & Sukandar, D. (2016). *Ilmu Gizi: Teori & Aplikasi* (Hardinsyah & I. D. N. Supariasa (eds.)). EGC.
- Hastuti, A. R., & Afifah, D. N. (2019). Analisis aktivitas antioksidan, analisis kandungan gizi, uji organoleptic, snack bar sesame seed dan tepung labu kuning sebagai alternatif makanan selingan dengan tinggi antioksidan. *Journal of Nutrition College*, 8(4), 219–230.
- Idealistuti, Suyatno, & Mutatauwi'ah. (2021). Pengaruh Berbagai Formulasi Surimi Ikan Lele Sangkuriang (*Clarias gariepsinus*) Terhadap Kadar Protrin dan Tekstur Pemppek. *Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Teknologi Pangan*, 10(1), 32.
- Ikhlas, N., Fitriani, S., & Rahmayuni, R. (2020). Karakteristik Mi Basah Tapioka dengan Penambahan Kacang Pagar (*Phaseolus lunatus*). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 12(2), 71–77. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v12i2.17501>
- Jamaluddin, Madina, J. I., Saida, N., Andari, E. A., Mujahida, N., Fahmi, N., Nur, R., & Pitriani. (2022). Pemberian Makanan Tambahan Pada Balita Berisiko Stunting Di Desa Rerang Kecamatan Dampelas. *Jurnal Pengabdian Dan Pengembangan Masyarakat Indonesia*, 1(2), 76–80. <https://doi.org/10.56303/jppmi.v1i2.51>
- Jannah, M. R., Sulistiastutik, & Suwita, I. K. (2014). Substitusi Ikan Lele (*Clarias* sp.) dan Daun Kelor (*Moringa oleifera*) pada Siomay Ikan Tenggiri sebagai Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Balita Gizi Kurang. *Jurnal Ilmiah Vidya*, 26(2), 41–50.
- Karmani, M., Djoko, S., & Hermana, H. (1996). Aktivitas enzim hidrolitik kapang *Rhizopus* sp pada proses fermentasi tempe. *The Journal of Nutrition and Food Research*.

- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2016). Situasi Balita Pendek. *ACM SIGAPL APL Quote Quad*, 29(2), 63–76.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2023). *11 Intervensi Spesifik Atasi Stunting Telah Dilaksanakan di Daerah, 2 Di Antaranya Melebihi Target*. <https://www.kemkes.go.id/id/rilis-kesehatan/11-intervensi-spesifik-atasi-stunting-telah-dilaksanakan-di-daerah-2-di-antaranya-melebihi-target>
- Kementerian Perikanan dan Kelautan. (2022). *Data Volume Produksi Perikanan Budidaya Pembesaran per Komoditas Utama*. <http://statistik.kkp.go.id>.
- Kementerian Sekretariat Negara Republik Indonesia. (2020). Peta Jalan Percepatan Pencegahan Stunting Indonesia 2018-2024. In *TP2AK Sekretariat Wakil Presiden Republik Indonesia*. <https://stunting.go.id/peta-jalan-percepatan-pencegahan-stunting-indonesia-2018-2024/>
- Koswara, S. (2009). *Teknologi Pengolahan Mie*.
- Kristanti, D., Setiaboma, W., & Herminati, A. (2020). Physicochemical and Organoleptic Characteristics of Mocaf Cookies with Tempeh Flour Additions. *Biopropal Industri*, 11(1), 1.
- Kusdalinah, K., & Suryani, D. (2021). Asupan zat gizi makro dan mikro pada anak sekolah dasar yang stunting di Kota Bengkulu. *Action: Aceh Nutrition Journal*, 6(1), 93. <https://doi.org/10.30867/action.v6i1.385>
- Kusmawati, A., Hasaeudin, U., & Effrisanti, E. (2000). *Dasar-Dasar Pengolahan Hasil Pertanian I*. Central Grafika.
- Lekahena, V. N. J. (2016). Pengaruh penambahan konsentrasi tepung tapioka terhadap komposisi gizi dan evaluasi sensori nugget daging merah ikan Madidihang. *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*, 9(1), 1–8. <https://doi.org/10.29239/j.agrikan.9.1.1-8>
- Moskowitz, H., Beckley, J., & Resurreccion, A. (2006). *Sensory and Consumer Research in Food Product Design and Development*. Blackwell Publishing.
- Mujiono. (2016). *Optimasi Pembuatan Mi Tapioka Menggunakan Ekstruder Ulir Ganda*. Institute Pertanian Bogor.
- Murdiati, A., Anggrahini, S., Supriyanto, & 'Alim, A. (2015). Peningkatan Kandungan Protein Mie Basah dari Tapioka dengan Substitusi Tepung Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis* L.). *Agritech*, 35(3), 251–260.

- Murdiati, A., Wijatniko, B. D., & Canti, M. (2019). *Koro Pedang Putih* (L. Indarwati (ed.); 3rd ed.). PT Kanisius.
- Nout, M. J. R., & Kiers, J. L. (2005). Tempe fermentation, innovation and functionality: update info the third millenium. *Journal of Applied Micribiology*, 98, 789–805.
- Oktaviani, A., Afrinis, N., & Verawati, B. (2023). Hubungan Cita Rasa Dan Variasi Menu Makanan Dengan SisaMakanan Lunak Pada Pasien Rawat Inap Di Rsud Teluk Kuantan. *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 4, 133–147.
- Palimbong, S., Renyoet, B. S., Hulu, M., Nugraha, G. A., & Anggraeni, M. K. (2019). Pelatihan Dan Pendampingan Inovasi Olahan Umbi Singkong (Manihot. spp) Bagi Pelaku UMKM Sektor Usaha Kaki Lima Di Salatiga. *Jurnal Abditani*, 2(2), 67–72. <https://doi.org/10.31970/abditani.v2i0.31>
- Peraturan Menteri Kesehatan. (2019). *Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia*.
- Pratama, B., Angraini, D. I., Nisa, K., Husada, S., Pratama, B., Angraini, D. I., & Nisa, K. (2019). Penyebab Langsung (Immediate Cause) yang Mempengaruhi Kejadian Stunting pada Anak Immediate Cause Affects Stunting in Children. *Jiksh: Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 10(2), 299–303. <https://doi.org/10.35816/jiskh.v10i2.167>
- Primawestri, M. S., & Kurniasih, R. A. (2023). Karakteristik Stik Ikan Llele (Clarias gariepinus) Dengan Perbedaan Rasio Daging Dan Tulang. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 5(1), 1–23.
- Purwandari, F. A., Annisa, E. D. N., Rachmawati, A. T., Puspitasari, D., Wikandari, R., Setyaningsih, W., Ningrum, A., & Sardjono. (2021). Effect of different cooking methods on chemical composition, nutritional values, and sensory properties of Jack bean (*Canavalia ensiformis*) tempe. *Food Research*, 5(3), 327–333. [https://doi.org/10.26656/fr.2017.5\(3\).530](https://doi.org/10.26656/fr.2017.5(3).530)
- Puspitojati, E., Cahyanto, M. N., Marsono, Y., & Indrati, R. (2019). Production of Angiotensin-I-Converting Enzyme (ACE) Inhibitory Peptides during the Fermentation of Jack Bean (*Canavalia ensiformis*) Tempe. *Pakistan Journal of Nutrition*, 18(5), 64–470. <https://doi.org/https://doi.org/10.3923/pjn.2019.464.470>

- Puspitojati, E., Indrati, R., Cahyanto, M. N., & Marsono, Y. (2019). Formation of ACE-inhibitory peptides during fermentation of jack bean tempe inoculated by *usar Hibiscus tiliaceus* leaves starter. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 292(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/292/1/012022>
- Puspitojati, E., Indrati, R., Cahyanto, M. N., & Marsono, Y. (2023). Effect of fermentation time on the molecular weight distribution of ACE inhibitory peptide from jack bean tempe. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1177(1), 4. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/1177/1/012026>
- Rachmawati, W., & Wening, D. K. (2024). *Formulasi Mi Kering Substitusi Tepung Tulang Ikan Patin dengan Penambahan Sari Buah Bit*. 5(02), 67–73.
- Rahim, V. S., Liputo, S. A., & Maspeke, P. N. (2021). Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Mie Basah Dengan Substitusi Tepung Ketan Hitam Termodifikasi Heat Moisture Treatment (Hmt). *Jambura Journal of Food Technology*, 3(1). <https://doi.org/10.37905/jjft.v3i1.7295>
- Rahmadhita, K. (2020). Permasalahan Stunting dan Pencegahannya. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 11(1), 225–229. <https://doi.org/10.35816/jiskh.v11i1.253>
- Ramli, N. A. M., Chen, Y. H., Mohd Zin, Z., Abdullah, M. A. A., Rusli, N. D., & Zainol, M. K. (2021). Effect of soaking time and fermentation on the nutrient and antinutrients composition of *Canavalia ensiformis* (Kacang Koro). *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 756(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/756/1/012033>
- Robinson, E., Haynes, A., Hardman, C. A., Kemps, E., Higgs, S., & Jones, A. (2017). The bogus taste test: Validity as a measure of laboratory food intake. *Appetite*, 16, 223–231.
- Roper, S. D., & Chaudhary, N. (2010). Taste Coding and Feedforward/Feedback Signaling in Taste Buds. In G. M. Shepherd & S. Grillner (Eds.), *Handbook of Brain Microcircuits* (2nd ed., p. 379). Oxford University Press.
- Roziana, R., Fitriani, F., & Marlina, Y. (2020). Pengaruh Pemberian Mi Basah Ikan Patin Terhadap Intake Energi, Protein Dan Berat Badan Siswa Sd Di

- Pekanbaru. *Journal of Nutrition College*, 9(4), 285–289.
<https://doi.org/10.14710/jnc.v9i4.28785>
- Setyani, S., Astuti, S., & Florentina. (2017). Suntitusi Tepung Tempe Jagung Pada Pembuatan Mie Basah. *Jurnal Teknologi Industri & Hasil Pertanian*, 22(1), 1–10.
- SNI. (2015). *Mi Basah*.
- Sridhar, K. R., & Seena, S. (2006). Nutritional adn Antinutritional Significance of Four Unconventional Legumes of Genus Canavalia - A Compaparative Study. *Journal Food Chemistry*, 99, 267–288.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., & Suhardi. (2010). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian* (4 edn). Liberty.
- Sumardana, G., Syam, H., & Sukainah, A. (2017). Subtitusi Tepung Bonggol Pissang Pada Mie Basah Dengan Penambahan Kulit Buah Naga (*Hylocereus undatus*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3, 145–157.
- Suwasono, S., Jayus, & Sari, P. (2022). Pengembangan Produk Tempe Berbasis Koro Di Desa Banjarsengon , Kecamatan Patrang , Jember Development of Tempe Product Made From Koro in the Village of Banjarsengon , Patrang , Jember. *Jurnal Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Jember*, 1(1), 36–43.
- Tamanna, N., & Mahmood, N. (2015). Food Processing and Maillard Reaction Products: Effect in Human Health and Nutrition. *International Journal of Food Science*. <https://doi.org/doi.org/10.1155/2015/526762>
- Tjokroadikusumo, P. S. (1993). *HFS dan Industri Ubi Kayu Lainnya*. PT. Gramedia.
- TKPI. (2017). *Tabel Konsumsi Pangan Indonesia*.
- Wahono, F., Abduh, S. B. M., & Nurwantoro. (2016). Perubahan Konsentrasi Biomassa, Kadar Asam Sianida (Hcn), Ph Dan Tampilan Sensori Dari Koro Pedang Selama Proses Fermentasi 4 Hari. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(4), 123–128. <https://doi.org/10.17728/jatp.194>
- Widoretno, I., Nawansih, O., Yuliana, N., Teknologi, M. J., Pertanian, H., Pertanian, F., Lampung, U., & Teknologi, D. J. (2023). Formulasi Tepung Jagung dan Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Pada Pembuatan Nugget.

Jurnal Agroindustri Berkelanjutan, 2(2), 244–253.

William, S., & Aoyagi, A. (2020). *Bibliography of tempeh and tempeh products*. In Lafayette.

Winarno, F. G. (2004). *Kimia pangan dan gizi*. i Gramedia Pustaka Utama.

Winarno, F. G. (1992). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia.

Wiyono, S., Muntikah, M., & Meilinasari, M. (2023). Suplementasi Makanan Tambahan Tinggi Protein Hewani, Kalsium Dan Zinc Pada Anak Umur 6-24 Bulan Sebagai Upaya Peningkatan Panjang Badan Anak. *Window of Health : Jurnal Kesehatan*, 6(4), 354–364. <https://doi.org/10.33096/woh.vi.459>

Wulandary, W., & Sudiarti, T. (2021). Nutrition Intake and Stunting of Under-Five Children in Bogor West Java, Indonesia. *Food Science and Nutrition*, 7(3), 1–7. <https://doi.org/10.24966/fsn-1076/100104>

Yanti, N. D., Betriana, F., & Kartika, I. R. (2020). Faktor Penyebab Stunting Pada Anak: Tinjauan Literatur. *REAL in Nursing Journal*, 3(1), 1. <https://doi.org/10.32883/rnj.v3i1.447>

Yulianti, C. H., & Safira, A. N. (2020). Analisis Kandungan Formalin pada Mie Basah Menggunakan Nash dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis Analysis of Formaldehyde Level in Wet Noodles Using Nash and UV-Vis Spectrophotometry Method. *Journal of Pharmacy and Science*, 5(1), 7–14.

Zahara, I. I. (2019). Sisa Makanan Pasien Berdasarkan Cita Rasa, Penampilan dan Variasi Makanan di Rumah Sakit Umum Daerah H.Abdul Manan Simatupang Kisaran. *Jurnal Gizikes*, 4(2).