

DAFTAR PUSTAKA

- Agato, & Apriyani, D. (2019). Pembuatan Sirup Nanas Dengan Metode Blanching Dan Perendaman Garam (Making Pineapple Syrup By Blanching And Salt Soaking Method). *Buletin Loupe*, 15(01), 50–54.
- Agustia, F. C., Supriyadi, S., Murdiati, A., & Indrati, R. (2023). Germination Of Jack Bean [*Canavalia Ensiformis* (L.) DC.] And Its Impact On Nutrient And Anti-Nutrient Composition. *Food Research*, 7(5), 210–218. [https://doi.org/10.26656/Fr.2017.7\(5\).905](https://doi.org/10.26656/Fr.2017.7(5).905)
- Anshory, J., Puspareni, L. D., Nurhidayati, N., Pibriyanti, K., Nugraheni, F., Ernawati, F., Sari, K., Wardani, Y. S., Luthfiya, L., Sammeng, W., Fathimah, Khuzaimah, U., & ISBN, H. A. R. (2019). Gizi Kesehatan Masyarakat Gizi Kesehatan. In M. K. Kalasta Ayunda Putri, S.Tr.Kes (Ed.), *Jakarta: Buku Kedokteran ECG*. Get Press Indonesia Anggota IKAPI No. 033/SBA/2022.
- AOAC. (2005). Official Methods Of Analysis. In W. Horwitz & G. W. L. Maryland (Eds.), *AOAC International* (18th Ed.).
- Aprilya Roza Werdani, & Syah, J. (2023). Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Underweight Pada Anak Usia 6-23 Bulan Di Pagedangan Kabupaten Tangerang. *Nutrition Science And Health Research*, 1(2), 33–39. <https://doi.org/10.31605/Nutrition.V1i2.2300>
- Augustyn, G. H., Tuhumury, H. C. D., & Dahoklory, M. (2017). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Terhadap Karakteristik Organoleptik Dan Kimia Biskuit Mocaf (Modified Cassava Flour). *Agritekno, Jurnal Teknologi Pertanian*, 6(2), 52–58. <https://doi.org/10.30598/Jagritekno.2017.6.2.52>
- Badan Pusat Statistik. (2022). Produksi Tanaman Buah-Buahan. In *Jakarta* (Pp. 335–358). <https://www.bps.go.id/linktabledinamis/view/id/960>.
- BPOM. (2022). Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 1 Tahun 2022 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label Dan Iklan Pangan Olahan. *Peraturan BPOM*, 11, 1–16.
- BSN. (2020). Peraturan Badan Standardisasi Nasional Republik Indonesia Nomor 1 Tahun 2020 Tentang Skema Penilaian Kesesuaian Terhadap Standar Nasional Indonesia Sekstor Makanan Dan Minuman. *Badan Standardisasi Nasional*, 2.
- 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>
- Degarmo, E. P., Sullivan, W. G., & Canada, J. R. (1984). *Engineering Economy*. Macmillan. <https://books.google.co.id/books?id=Yonraaaamaaj>

- Dwianto, S. A., Meitiniarti, V. I., Sukmana, A. B. A., & Dewi, L. (2024). Penambahan Biji Chia (*Salvia Hispanica* L.) Pada Fermentasi Tempe Kedelai Dalam Peningkatan Aktivitas Antioksidan Dan Nilai Kesukaan. *Biota : Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Hayati*, 9(2), 155–163. <https://doi.org/10.24002/Biota.V9i2.7828>
- Engelen, A. (2018). Analisis Kekerasan, Kadar Air, Warna Dan Sifat Sensori Pada Pembuatan Keripik Daun Kelor. *Journal Of Agritech Science*, 2(1), 10–15.
- Fauzy, N. K. M., Haris, M. S., Ibrahim, A., Helmi, M. A. M., & Harith, S. (2023). Beneficial Outcomes Of Omega-6 And Omega-3 Polyunsaturated Fatty Acids On Malnourished Children: A Scoping Review. *Malaysian Journal Of Medicine And Health Sciences*, 19(6), 285–296. <https://doi.org/10.47836/Mjmhs.19.6.38>
- Gigiringi, F. C., Nurali, E. J. N., & Ludong, M. M. (2022). Formulasi Tepung Komposit Ubi Jalar Kuning (*Ipomea Batatas* L.) Dan Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.) Untuk Pembuatan Biskuit. *Jurnal Agroekoteknologi Terapan*, 3(2), 325–337.
- Ginting, W. M., Meriahta, D., & Manurung, J. (2020). Formulasi Tepung Sukun Dan Formula Tempe Dalam Pembuatan Biskuit Pada Balita. *Ghidza: Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 4(2), 131–142. <https://doi.org/10.22487/Ghidza.V4i2.149>
- Hanuji, R. R., Ir. Willy Pranata, M. Phd., & Dr. Ir. Tantan Widiantera, M. T. (2017). *Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu Dengan Tepung Kacang Koro Pedang (Canavalia Ensiformis) Dan Konsentrasi Baking Powder Terhadap Karakteristik Cookies Koro*.
- Hidayat, J. P., Robiandi, F., Arisalwadi, M., & Hariyadi, A. (2022a). Peluang Tepung Biji Durian Sebagai Alternatif Tepung Terigu Komersial Opportunity Of Durian Seed Flour As An Alternative To Commercial Wheat Flour. *Journal Of Agritechology And Food Processing*, 2(2), 54–67. <https://doi.org/10.31764/Jafp.V2i2.12236>
- Hidayat, J. P., Robiandi, F., Arisalwadi, M., & Hariyadi, A. (2022b). Peluang Tepung Biji Durian Sebagai Alternatif Tepung Terigu Komersial Opportunity Of Durian Seed Flour As An Alternative To Commercial Wheat Flour. *Journal Of Agritechology And Food Processing*, 2(2), 54–67.
- Imawan, M. L., Anandito, R. B. K., & Siswanti. (2020a). Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sensori Cookies Berbahan Dasar Tepung Komposit Uwi (*Dioscorea Alata*), Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis*) DAN TEPUNG TERIGU. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, XII(1), 1–8.
- Imawan, M. L., Anandito, R. B. K., & Siswanti, S. (2020b). Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sensori Cookies Berbahan Dasar Tepung Komposit Uwi (*Dioscorea Alata*), Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis*) Dan Tepung Terigu. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 12(1), 18. <https://doi.org/10.20961/Jthp.V12i1.24072>

- Intan Pratama, R., Rostini, I., & Evi, L. (2014). Karakteristik Biskuit Dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiophorus Sp.*). *Jurnal Akuatika*, 5(1), 30–39.
- Irmawati, F. M., Ishartani, D., & Affandi, D. R. (2014). Pemanfaatan Tepung Umbi Garut (*Maranta Arundinacea L*) Sebagai Alam Pembuatan Biskuit Tinggi Energi Protein Dengan Penambahan Tepung Kacang Merah. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1), 3–14. [Www.ilmupangan.fp.uns.ac.id](http://www.ilmupangan.fp.uns.ac.id)
- Ismawati, R., & Anjar Sasmita Rustamaji, G. (2021). Daya Terima Dan Kandungan Gizi Biskuit Daun Kelor Sebagai Alternatif Makanan Selingan Balita Stunting. *Jurnal Gizi*, 1(1), 31–37. [Https://Ejournal.Unesa.Ac.Id/Index.Php/GIZIUNESA/Article/View/41287](https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/GIZIUNESA/Article/View/41287)
- Kanetro, B., Riyanto, M., Pujimulyani, D., & Huda, N. (2021). Improvement Of Functional Properties Of Jack Bean (*Canavalia Ensiformis*) Flour By Germination And Its Relation To Amino Acids Profile. *Current Research In Nutrition And Food Science*, 9(3), 812–822. [Https://Doi.Org/10.12944/CRNFSJ.9.3.09](https://doi.org/10.12944/CRNFSJ.9.3.09)
- Kemendes RI. (2019). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia*. 2020(1), 473–484.
- Khafsah, F. N., Yanti, R., Jurusan, M., Pangan, T., Pertanian, H., Pertanian, T., & Penulis, *. (2024). Jurnal Teknologi Pertanian Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Biskuit Tepung Ubi Jalar Ungu Dan Tepung Koro Pedang Putih Physicochemical And Organoleptic Characterization Of Purple Sweet Potato Flour And Jack Bean Flour Biscuits. *Agritekno: Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(1), 31–41.
- Khafsah, F. N., Yanti, R., No, J. F., & Yogyakarta, D. I. (2024). *AGRITEKNO : Jurnal Teknologi Pertanian Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Biskuit Tepung Ubi Jalar Ungu Dan Tepung Koro Pedang Putih Physicochemical And Organoleptic Characterization Of Purple Sweet Potato Flour And Jack Bean Flour Biscuits*. 13(September 2023), 31–41.
- Khotimah, D. F., Faizah, U. N., & Sayekti, T. (2021). Protein Sebagai Zat Penyusun Dalam Tubuh Manusia: Tinjauan Sumber Protein Menuju Sel | Pisces : Proceeding Of Integrative Science Education Seminar. *1st Aves & Laser*, 1(1), 127–133. [Https://Prosiding.Iainponorogo.Ac.Id/Index.Php/Pisces/Article/View/117](https://prosiding.iainponorogo.ac.id/index.php/pisces/article/view/117)
- Khulaida, A., Astuti, N., Sutiadiningsih, A., & Romadhoni, I. F. (2021). Uji Kesukaan Dan Kandungan Gizi Donat Substitusi Puree. *Jurnal Tata Boga*, 10(1), 204–212. [Https://Ejournal.Unesa.Ac.Id/Index.Php/Jurnal-Tata-Boga/Article/View/38416](https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view/38416)
- Kumala, H., Afrinis, N., & Afiah. (2023). Hubungan Asupan Energi , Protein , Lemak Dan Riwayat Penyakit Infeksi Dengan Kejadian Underweight Pada Balita Usia 24-59 Bulan Di Wilayah Kerja Puskesmas Purnama. *Innovative: Journal Of Social Science Research Volume*, 3(5), 11037–11049.

- Listyawardhani, Y., & Yuniarto, A. E. (2024). Tingkat Kecukupan Protein Dan Lemak Dengan Kejadian Underweight Pada Balita. *Jurnal Keperawatan Profesional (KEPO)*, 5(1), 115–121. <https://doi.org/10.36590/kepo.v5i1.1002>
- Loppies, C. R. M., Soukotta, D., & Gaspersz, F. F. (2021). Komposisi Gizi Biskuit Dengan Substitusi Konsentrat Protein Ikan (KPI). *Prosiding Simposium Nasional VIII Kelautan Dan Perikanan*, 359–367.
- Masood, T., Shah, H. U., & Zeb, A. (2014). Effect Of Sprouting Time On Proximate Composition And Ascorbic Acid Level Of Mung Bean (*Vigna Radiate L.*) And Chickpea (*Cicer Arietinum* L.) Seeds. *Journal Of Animal And Plant Sciences*, 24(3), 850–859.
- Meilgaard, M., Civille, G. V., & Carr, B. T. (2007). Sensory Evaluation Techniques. In *CRS Press Is An Imprint Of Taylor & Francis Groups, An Informa Business*. <https://doi.org/10.4018/979-8-3693-2121-8.Ch009>
- Melo, D., Machado, T. B., & Oliveira, M. B. P. P. (2019). Chia Seeds: An Ancient Grain Trending In Modern Human Diets. *Food And Function*, 10(6), 3068–3089. <https://doi.org/10.1039/C9fo00239a>
- Mesías, M., Gómez, P., Olombrada, E., Holgado, F., & Morales, F. J. (2023). Risk/Benefit Evaluation Of Chia Seeds As A New Ingredient In Cereal-Based Foods. *International Journal Of Environmental Research And Public Health*, 20(6). <https://doi.org/10.3390/ijerph20065114>
- Muh Arsyad. (2016). Pengaruh Penambahan Tepung Mocaf Terhadap Kualitas Produk Biskuit. *Jurnal Agropolitan*, 3(3), 55–65. <https://www.neliti.com/publications/259208/pengaruh-penambahan-tepung-mocaf-terhadap-kualitas-produk-biskuit>
- Nathanael, R., Efendi, R., & Rahmayuni. (2016). Penambahan Tepung Biji Durian (*Durio Zibethinus Murr*) Dalam Pembuatan Roti Tawar. *Jom Faperta*, 3(2), 1–15.
- Nursalma, C. A., Setyowati, S., & Sitasari, A. (2021). Substitusi Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis (L.) DC.*) Pada Pie Susu Ditinjau Dari Sifat Organoleptik, Kandungan Gizi Dan Unit Cost. *Puinovakesmas*, 2(1), 1–11. <https://doi.org/10.29238/Puinova.V2i1.1061>
- Nwajagu, I. ., A., G., H.C, N., N.E, C., C.R, A., A.T, U., C.S, A., J.C, K., A, O., A.A, O., & I, B. (2021). *Effect Of Processing On The Nutrient , Anti-Nutrient And Functional Properties Of Mucuna Flagellipes (Ox-Eyed Bean) Seed Flour ; An Underutilized Legume In Nigeria. March.* <https://doi.org/10.12691/Ajfn-9-1-7>
- Paramitha, D. A. P. (2022). Analisis Mutu Dan Gizi Produk Biskuit Biji Nangka Sebagai Alternatif Makanan Pendamping Asi Pada Balita. *Jurnal Multidisiplin Madani*, 2(1), 525–542. <https://doi.org/10.54259/Mudima.V2i1.421>
- Pehlepi, E. S., Puspita, T., & Suwita, I. K. (2022). Pengembangan Tepung Tempe Dan Bayam Hijau (*Amaranthus Tricolor L*) Sebagai Bahan Substitusi Pepaya

- Sandwich Biskuit Untuk Snack Remaja Putri Anemia. *Nutriture Journal*, 1(2), 36. <https://doi.org/10.31290/Nj.V1i2.3499>
- Permatasari, N., Angkasa, D., Swamilaksita, P. D., Melani, V., & Dewanti, L. P. (2020). Pengembangan Biskuit MPASI Tinggi Besi Dan Seng Dari Tepung Kacang Tunggak (*Vigna Unguiculata L.*) Dan Hati Ayam. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 10(02), 33–48.
- Pertiwi, S. R. R., Kusumaningrum, I., & Khasanah, U. (2018). *Formulasi Crispy Cookies Berbahan Baku Tepung Kacang Koro Pedang (Canavalia Ensiformis) Termodifikasi*. 4(1), 68–78.
- Pramandani, M. B. C., Razak, M., & Sulistiastutik. (2019). *Pengembangan Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MPASI) Berbasis Tepung Ikan Patin (Pangasius Sp.) Dan Tepung Kecambah Kedelai*. 27(1), 30–38.
- Prasetyo, S. A., Ishartani, D., & Affandi, R. D. (2014). Pemanfaatan Tepung Jagung (*Zea Mays*) Sebagai Pengganti Terigu Dalam Pembuatan Biskuit Tinggi Energi Protein Dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1), 1–11. <https://jurnal.uns.ac.id/teknosains-pangan/article/view/4596/3990>
- Priyono, E., Ninsix, R., & Mulono Apriyanto. (2018). Studi Pencampuran Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Dengan Tepung Beras Terhadap Karakteristik Biskuit Yang Dihasilkan Eko Priyono (1) , Retti Ninsix (2) , Mulono Apriyanto (3) (1) Alumni Teknologi Pangan Faperta UNISI (2)(. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(1).
- Purwanti, R., Margawati, A., Wijayanti, H. S., Rahadiyanti, A., Kurniawati, D. M., & Fitranti, D. Y. (2023). Strategi Peningkatan Pengetahuan, Sikap, Dan Praktik Responsive Feeding Untuk Pencegahan Stunting Pada Balita. *Wikrama Parahita : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 7(2), 270–280. <https://doi.org/10.30656/jpmwp.V7i2.5874>
- Rachmawanti, D. A., Ridwan, A. A., Safbrina Khairini, R., Ilmu Dan Teknologi Pangan, J., & Pertanian, F. (2016). Pengaruh Penambahan Tepung Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis*) Termodifikasisebagai Substitusi Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Kimia, Fisik Dansensori Brownies Panggang. *Jurnal Teknosains Pangan*, 5(1), 28–35.
- Rahmania, S., Habibi, A., & Rayatin, L. (2022). Pengetahuan Ibu Hamil Mengenai MPASI Dengan Status Gizi Anak Usia 6-24 Bulan. *Jurnal JKFT*, 7(1).
- Rahmawati, Y. W., & Budiono, I. (2021). Pengaruh Konsentrasi Kurma Ajwa (*Phoenix Dactylifera*) Dalam Pembuatan Minuman Olahraga Ditinjau Dari Kandungan Gizi Dan Daya Terima. *Indonesian Journal Of Public Health And Nutrition*, 1(3), 768–775.
- Ratnasari, D., & Rahmawati, Y. D. (2022). Karakteristik Sifat Organoleptik Dan Nilai Gizi Pada Biskuit Tepung Ikan Teri (*Stolephorus SPP.*) Dan Isolat Protein Kedelai. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 6(2), 10590–10595.
- Redruello-Requejo, M., Lourdes, D., Puga, A. M., Montero-Bravo, A., Ruperto,

- M., Rodr, P., Partearroyo, T., & Varela-Moreiras, G. (2023). *Determinants And Dietary Sources In The Spanish Population : Findings From The ANIBES Study*.
- Riskiani, D., Ishartani, D., & Rachmawanti, D. (2014). Pemanfaatan Tepung Umbi Ganyong (*Canna Edulis Ker.*) Sebagai Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan Biskuit Tinggi Energi Protein Dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) Utilization Of Canna (*Canna Edulis Ker.*) Flour As Substitution O. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1), 96–106. Www.Ilmupangan.Fp.Uns.Ac.Id
- Rosahdi, T. D., Kurniasih, N., Supriadin, A., Sari, F. A. N., & Aisah, D. S. (2022). Potensi Tepung Biji Durian (*Durio Zibenthinus Murr*) Dan Tepung Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) Sebagai Prebiotik. *Jurnal Teknotan*, 16(1), 26. <https://doi.org/10.24198/Jt.Vol16n1.5>
- Safari, A., Kusnandar, F., & Syamsir, E. (2016). Safari, Kusnandar, Syamsir. 2016. Biji Chia Karakteristik Gum Dan Potensi Kesehatannya Chia Seeds Mucilage Characteristic And Its Healt.Pdf. *Pangan*, 25(2), 137–146.
- Safitri, O. I., Suwita, I. K., & Razak, M. (2024). Substitusi Tepung Kacang Merah (*Phaseoulus Vulgaris L .*) Dan Penderita Hiperkolesterolemia Terhadap Kadar Zat Gizi Dan Mutu Organoleptik. *Nutriture Journa*, 3(2), 74–84.
- Sari Putri, M., & Mardesci, H. (2018). Uji Hedonik Biskuit Cangkang Kerang Simping (*Placuna Placenta*) Dari Perairan Indragiri Hilir. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(2), 19–29. <https://doi.org/10.32520/Jtp.V7i2.279>
- Sari, R., Ibnu, I. N., Herlambang, Ilmu Kesehatan Masyarakat, P., & Jambi, U. (2023). Determinan Underweight Pada Baduta Di Kabupaten Tanjung Jabung Timur, Provinsi Jambi. *Jurnal Endurance : Kajian Ilmiah Problema Kesehatan*, 8(3), 528–540. <https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/%0Ahttps://sinta.kemdikbud.go.id/journals/profile/1162>
- Sigiro, O. N., Sukmayani, S., Habibah, N., & Kristiandi, K. (2020). Potensi Bahan Pangan Tepung Biji Durian Setelah Melalui Masa Penyimpanan. *Agro Bali: Agricultural Journal*, 3(2), 229–233. <https://doi.org/10.37637/Ab.V3i2.623>
- Silav-Tuzlu, G., & Tacer-Caba, Z. (2021). Influence Of Chia Seed, Buckwheat And Chestnut Flour Addition On The Overall Quality And Shelf Life Of The Gluten-Free Biscuits. *Food Technology And Biotechnology*, 59(4), 463–474. <https://doi.org/10.17113/Ftb.59.04.21.7204>
- Simanjuntak, B. Y., Annisa, R., & Saputra, A. I. (2022). Kajian Literatur: Berhubungankah Mikrobiota Saluran Cerna Dengan Stunting Pada Anak Balita? *Amerta Nutrition*, 6(1SP), 343–351. <https://doi.org/10.20473/Amnt.V6i1sp.2022.343-351>
- Simanjuntak, S., & Sinaga, H. T. (2023). Original Articel Journal Of Pharmaceutical And Sciences Electronic The Implementation Of Additional Feeding Additional Food Counseling (PMT-P) On Eating Pattern And

- Nutritional Status In Toddlers (12-59) Months At Bakaran Batu. *Journal Of Pharmaceutical And Sciences*, 6(4), 1523–1533.
- SSGI. (2023). Hasil Survei Status Gizi Indonesia. *Kementerian Kesehatan Republik Indonesia*, 77–77. <https://Promkes.Kemkes.Go.Id/Materi-Hasil-Survei-Status-Gizi-Indonesia-Ssgi-2022>
- Sudarmadji, S., Haryono, B., & Suhardi. (2010). *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan Dan Pertanian* (4th Ed.). Liberty Yogyakarta.
- Sugeng, N. W., Mayasari, I., & Ratnanigtyas, H. (2021). Butter Cookies Substitusi Tepung Biji Durian. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 6(1), 20–27.
- Suparno, Efendi, R., & Rahmayuni. (2016). The Effect Of Immersion Slaked Lime And Salt Toward Quality Of Flour Of Durian Seed (*Durio Zibethinus* Murr). *JOM FAPERTA*, 3(2). <https://doi.org/10.4234/joffamilysociology.28.250>
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji Kesukaan Dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan Dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2), 95–106. <https://doi.org/10.31311/Par.V5i2.3526>
- Susanti, I., Hasanah, F., Siregar, N. C., & Supriatna, D. (2013). Potensi Kacang Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis* DC) Sebagai Sumber Protein Produk Pangan. In *Jurnal Riset Industri* (Vol. 7, Issue 1, Pp. 1–13).
- Syafitri, S., Priawantiputri, W., & Dewi, M. (2019). Produk Biskuit Sumber Zat Besi Berbasis Bayam Dan Tepung Sorgum Sebagai Makanan Tambahan Ibu Hamil. *J. Riset Kesehatan Poltekkes Depkes Bandung*, 11(2), 13–21. <https://juriskes.com/index.php/jrk/article/view/676>
- Syafriani, Afiah, & Nia, A. (2023). Hubungan Riwayat Penyakit Infeksi Dengan Kejadian Underweight Pada Balita Wilayah Kerja Puskesmas Purnama. *Excellent Health Jurnal*, 2(2), 98–92. <https://doi.org/10.29241/jmk.V9i1.1366>
- Tarigan, D. F., Karo, S. Br, Sembiring, S., & Sembiring, R. (2022). *Campuran Tepung Biji Durian Dan Tepung Terigu Menjadi Cake*. 6(1), 1–23.
- Tesfaye, A., Wete, A. T., Negassa, B., Chane, Y., Ejajo, T., Molla, A., Mingude, A. B., Mengie, T., Habtegiorgis, S. D., & Getacher, L. (2021). Factors Associated With Childhood Underweight Among Orphaned Preschool Children: A Community-Based Analytical Cross-Sectional Study In Southern Ethiopia. *SAGE Open Medicine*, 9. <https://doi.org/10.1177/20503121211059694>
- Tim Riskesdas 2018. (2018). Laporan Riskesdas 2018 Nasional.Pdf. In *Lembaga Penerbit Balitbangkes* (P. Hal 156). <https://www.badankebijakan.kemkes.go.id/laporan-hasil-survei/%0Ahttps://repository.badankebijakan.kemkes.go.id/id/eprint/3514/>
- Tsalissavrina, I., Murdiati, A., Raharjo, S., & Lestari, L. A. (2020). Distribusi Isoflavon Dan Aktivitas Antioksidan Pada Kecambah Koro Pedang Putih

(*Canavalia Ensiformis* L. (DC)). *Indonesian Journal Of Human Nutrition*, 2(1), 38–47.
https://www.researchgate.net/profile/Fajar_Ari_Nugroho/publication/314713055_Kadar_NF-Kb_Pankreas_Tikus_Model_Type_2_Diabetes_Mellitus_Dengan_Pemberian_Tepung_Susu_Sapi/links/5b4dbf09aca27217ff9b6fcb/Kadar-NF-Kb-Pankreas-Tikus-Model-Type-2-Diabetes-Melli

Verawati, B., & Yanto, N. (2019). Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Biji Durian Pada Biskuit Sebagai Makanan Tambahan Balita Underweight
[*Substitution Of Wheat Flour With Durian Seed Flour In Biscuits As A Food Supplement Of Under Five Children With Underweight*]. *Media Gizi Indonesia*, 14(1), 106. <https://doi.org/10.20473/Mgi.V14i1.106-114>

Wati, M., Taib, E. N., & Zuraidah. (2017). Uji Kandungan Protein Dalam Susu Biji Durian (*Durio Zibethinus*). 28, 302–305.

Winarno. (2008). *Kimia Pangan Dan Gizi*. Gramedia.

Wirdani, P., Marlina, N., Roro, R., Agustine, D., Meylan, M., & Fernandez, Y. (2018). *The Development Of Biscuit Made From Assorted Flours As Innovative Complimentary Food*. 19(1), 27–38.
<https://doi.org/10.22435/Mgmi.V10i1.587>

Yuliarti, N. A. T., Dainy, N. C., & Yunieswati, W. (2023). Aktivitas Antioksidan Dan Kandungan Gizi Biskuit Rempah Dengan Penambahan Sari Kurma Sebagai Pangan Fungsional Untuk Imunitas Tubuh. *Muhammadiyah Journal Of Nutrition And Food Science (MJNF)*, 3(2), 62.
<https://doi.org/10.24853/Mjnf.3.2.62-72>

Zogara, A. U. (2020). Pemberian Makanan Pendamping Asi (Mpasi) Dan Status Gizi Balita Di Kelurahan Tuak Daun Merah. *Chmk Health Journal*, 4(1), 242.
<https://core.ac.uk/download/pdf/230064672.pdf>