

## DAFTAR PUSTAKA

- Afrizal, A. (2019). Pengaruh Pemberian Susu Bubuk Skim Terhadap Kualitas Dadih Susu Kambing. *Ejournal Unisba Kediri*, 2, 1–13. <https://doi.org/10.32503/fillia.v4i2.657>
- Aini, Q., Sulaeman, A., & Sinaga, T. (2020). Pengembangan Bee Pollen *Snack Bar* Untuk Anak Usia Sekolah. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 31(1), 50–59. <https://doi.org/10.6066/jtip.2020.31.1.50>
- Ajrina, M., & Maret, U. S. (2024). *Pengaruh konsumsi lemak terhadap tumbuh kembang anak. June*.
- Alauddin, M., Islam, J., Shirakawa, H., Koseki, T., Ardiansyah, & Komai, M. (2017). Rice Bran as a Functional Food: An Overview of the Conversion of Rice Bran into a Superfood/Functional Food. *Superfood and Functional Food - An Overview of Their Processing and Utilization*, March. <https://doi.org/10.5772/66298>
- Amagliani, L., O'Regan, J., Kelly, A. L., & O'Mahony, J. A. (2017). Composition and protein profile analysis of rice protein ingredients. *Journal of Food Composition and Analysis*, 59, 18–26. <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2016.12.026>
- Ardiansyah, S., Sari, N. W., Sulistiawati, F., & Kusmana, O. (2022). *Gizi dalam Kesehatan Reproduksi* (H. Mansyur (ed.)). Yayasan Penerbit Muhammad Zaini Anggota IKAPI.
- Azriful, A., Bujawati, E., Habibi, H., Aeni, S., & Yusdarif, Y. (2018). Determinan Kejadian *Stunting* Pada Balita Usia 24-59 Bulan di Kelurahan Rangas Kecamatan Banggae Kabupaten Majene. *Al-Sihah: The Public Health Science Journal*, 10(2), 192–203. <https://doi.org/10.24252/as.v10i2.6874>
- Chinma, C. E., Ramakrishnan, Y., & Ilowefah, M. (2014). Properties of Cereal Bran : A Reiew. *Cereal Chemistry*, Patel 2012, 1–29.
- Cho, Y. H., & Jones, O. G. (2019). Assembled protein nanoparticles in food or nutrition applications. In *Advances in Food and Nutrition Research* (1st ed., Vol. 88). Elsevier Inc. <https://doi.org/10.1016/bs.afnr.2019.01.002>
- Darawati, M., Yunianto, A. E., Doloksaribu, T. H., & Chandradewi, A. (2021).

- Formulasi food bar berbasis pangan lokal tinggi asam amino esensial untuk anak balita *Stunting*. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 6(2), 163. <https://doi.org/10.30867/action.v6i2.480>
- Darma, Y., Suratman, D., & Yani, A. (2019). *Analisis Data Statistik; Sebuah Pendekatan Praktis Pengolahan Statistik Bermuatan Karakter*. Graha Ilmu.
- Daud, A., Suriati, S., & Nuzulyanti, N. (2020). Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *Lutjanus*, 24(2), 11–16. <https://doi.org/10.51978/jlpp.v24i2.79>
- de Onis, M., & Branca, F. (2016). Childhood *Stunting*: A global perspective. *Maternal and Child Nutrition*, 12, 12–26. <https://doi.org/10.1111/mcn.12231>
- Dewi, I. A., & Adhi, K. T. (2016). Pengaruh Konsumsi Protein Dan Seng Serta Riwayat Penyakit Infeksi Terhadap Kejadian Pendek Pada Anak Balita Umur 24-59 Bulan Di Wilayah Kerja Puskesmas Nusa Penida Iii. *Gizi Indonesia*, 37(2), 36–46. <https://doi.org/10.36457/gizindo.v37i2.161>
- Dwijayanti, D. M. (2016). *Karakteristik Snack Bar Campuran Tepung Labu Kuning (cucurbita moschata) dan kacang merah (Phaseolus vulgaris L.) dengan variasi bahan pengikat*. Universitas Jember.
- Hanum, F., Khomsan, A., & Heryatno, Y. (2014). HUBUNGAN ASUPAN GIZI DAN TINGGI BADAN IBU DENGAN STATUS GIZI ANAK BALITA (Correlation of Nutrients Intake and Maternal Height with Nutritional Status in Children Under Five Years Old). *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 9(1), 1–6.
- Hayyin, S., & Bahar, A. (2023). The Preference Level Of Tempeh *Snack Bar* And Purple Sweet Potato Flour (*Ipomoea Batatas L. Poir*) With Addition Of Raisins (*Vitis Vinifera L.*) For CED Snack. *Jurnal Gizi Unesa*, 03, 186–192.
- Huang, Y. P., & Lai, H. M. (2016). Bioactive compounds and antioxidative activity of colored rice bran. *Journal of Food and Drug Analysis*, 24(3), 564–574. <https://doi.org/10.1016/j.jfda.2016.01.004>
- I Gusti Agung Krisna Larashati, & Anak Agung Gede Rai Yadnya Putra. (2023). Review Aktivitas Analgesik Kenanga (*Cananga odorata*) dan Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*) dalam Usada Tenung Tanyalara. *Prosiding Workshop Dan Seminar Nasional Farmasi*, 1, 116–127.

<https://doi.org/10.24843/wsnf.2022.v01.i01.p09>

- Idora, M., Prarudiyanto, A., & Alamsyah, A. (2018). Pengaruh Kombinasi Tepung Bekatul Dan Tepung Menir C4 Terhadap Beberapa Komponen Mutu Cookies. *Pro Food*, 3(2), 207–216. <https://doi.org/10.29303/profood.v3i2.50>
- Inna, A. N. (2019). *tudi Pembuatan Cookies Subtitusi Pangan Lokal Tepung Jagung (Zea Mays L) Dan Tepung Kacang Hijau (Vigna Radiatel) Sebagai Salah Satu Alternatif Penanganan Stunting*. Poltekkes Kemenkes Kupang.
- Kidnem, D. M. M., Nurdjanah, S., Suharyono, & Zuidar, A. S. (2023). KEKERASAN DAN SIFAT SENSORI SNACK BAR PADA BERBAGAI PERBANDINGAN TEPUNG PISANG KEPOK DAN BEKATUL. *JURNAL AGROINDUSTRI BERKELANJUTAN*, 2(1), 75–85.
- Klau, M. H. C., & Hesturini, R. J. (2021). Pengaruh Pemberian Ekstrak Etanol Daun Dandang Gendis (*Clinacanthus nutans* (Burm F) Lindau) Terhadap Daya Analgetik Dan Gambaran Makroskopis Lambung Mencit. *Jurnal Farmasi & Sains Indonesia*, 4(1), 6–12. <https://doi.org/10.52216/jfsi.v4i1.59>
- Kurniarum, A., & Novitasari, R. A. (2016). Penggunaan Tanaman Obat Tradisional Untuk Meningkatkan Nafsu Makan Pada Balita. *Jurnal Kebidanan Dan Kesehatan Tradisional*, 1(1). <https://doi.org/10.37341/jkkt.v1i1.75>
- Kustina, E., Zulharmita, & Misfadhila, S. (2020). Traditional uses, phytochemistry and pharmacology of *Ficus religiosa*: A review. *Journal of Ethnopharmacology*, 134(3), 565–583.
- Ladamay, N. A., & Yuwono, S. S. (2014). Pemanfaatan bahan lokal dalam pembuatan foodbars (kajian rasio tapioka: tepung kacang hijau dan proporsi cmc). *J. Pangan Dan Agroindustri*, 2(1), 67–78. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/23>
- Lianah, Krisantini, & Wegener, M. (2020). Evaluation and identification of the native Zingiberaceae specie in Mijen, Central Java, Indonesia. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 457(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/457/1/012025>
- Lolok, N., Khutbah, D., Herdiansyah, A., Iim, N., Animasi, A., Sirma, N., Atica,

- M., & Putri, R. (2023). Pelatihan Pembuatan Produk Temulawak Instan kepada masyarakat Desa Tondowatu Kecamatan Morosi Sulawesi Tenggara. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bumi Anoa*, 2(1), 17–23.
- Luthfianto, D., Noviyanti, R. D., & Kurniawati, I. (2017). Karakterisasi Kandungan Zat Gizi Bekatul Pada Berbagai Varietas Beras Di Surakarta. *Urecol*, 371–376.  
<https://journal.unimma.ac.id/index.php/urecol/article/view/1542>
- Marlina, A., & Widiastuti, E. (2015). Pembuatan Gula Cair Rendah Kalori Dari Daun Stevia Rebaudiana Bertoni Secara Ekstraksi Padat-Cair. *Industrial Research Workshop and National Seminar*, 149–154.
- Mira Idora, A. P. dan A. A. (2017). [ *Effect of Combination C4 Rice Bran Flour and Grain of Rice Flour on the Quality Component of Cookies* ]. 3(2).
- Mulyani, T., Djajati, S., & Rahayu, L. D. (2015). *Pembuatan Cookies Bekatul ( Kajian Proporsi Tepung Bekatul Dan Tepung Mocaf ) Dengan Penambahan Margarine*. 9(2), 1–8.
- Ndumuye, E., Tineke M.Langi, & Mercy I.R. Taroreh. (2022). Karakteristik Kimia Tepung Muate (Pteridophyta Filicinae) Sebagai Pangan Tradisional Masyarakat Pulau Kimaam. *Jurnal Agroteknologi Terapan*, 3(2), 261–268.
- Novidahlia, N., Maulida Ulfa, S., & Rohmayanti, T. (2022). Formulation of Food Bar as An Emergency Food Based Orange Sweet Potato Flour (*Ipomoea Batatas* L.) and Red Bean Flour (*Phaseolus Vulgaris* L.). *Jurnal Agroindustri Hala*, 8(1), 128–136.
- Nurali, E. J. N., Ruindungan, E. T. P., Taroreh, M. I. R., Rawung, D., & Ossoe, J. J. E. (2023). Development *Snack Bar* Composite Flour of Goroho Banana (*Musa Acuminata*), Purple Yams (*Ipomoea Batatas* L.) And Green Bean (*Vigna Radiata*). *Jurnal Agroekoteknologi Terapan*, 4(1), 54–66.  
<https://doi.org/10.35791/jat.v4i1.46478>
- Olsa, E. D., Sulastri, D., & Anas, E. (2018). Hubungan Sikap dan Pengetahuan Ibu Terhadap Kejadian *Stunting* pada Anak Baru Masuk Sekolah Dasar di Kecamatan Nanggalo. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 6(3), 523.  
<https://doi.org/10.25077/jka.v6i3.733>

- Pangestuti, E. K., & Darmawan, P. (2021). Analisis Kadar Abu dalam Tepung Terigu dengan Metode Gravimetri. *Jurnal Kimia Dan Rekayasa*, 2(1), 16–21.
- PERSAGI. (2018). *Stop Stunting Dengan Konseling Gizi*. Penebar Plus. <https://books.google.co.id/books?id=8-CMDwAAQBAJ>
- Pfluger, B. A., Giunta, A., Calvimontes, D. M., Lamb, M. M., Delgado-Zapata, R., Ramakrishnan, U., & Ryan, E. P. (2024). Pilot Study of Heat-Stabilized Rice Bran Acceptability in Households of Rural Southwest Guatemala and Estimates of Fiber, Protein, and Micro Nutrient Intakes among Mothers and Children. *Nutrients*, 20.
- Purnama, R. C., Winahyu, D. A., & Sari, D. S. (2019). ANALISIS KADAR PROTEIN PADA TEPUNG KULIT PISANG KEPOK (*Musa acuminata balbisiana colla*) DENGAN METODE KJELDAHL. *JURNAL ANALIS FARMASI*, 4(2), 77–83.
- Putri, T. K., Veronika, D., Ismail, A., Karuniawan, A., Maxiselly, Y., Irwan, A. W., & Sutari, W. (2015). Pemanfaatan jenis-jenis pisang (banana dan plantain) lokal Jawa Barat berbasis produk sale dan tepung. *Kultivasi*, 14(2), 63–70. <https://doi.org/10.24198/kultivasi.v14i2.12074>
- Rahmadani, A. (2023). *Kebaikan Kandungan Formula SGM Eksplor Advance+ Soya untuk si Kecil yang Alergi Susu Sapi*. <https://www.generasimaju.co.id/artikel/alergi/anak/kebaikan-kandungan-formula-sgm-eksplor-advance-soya>
- Rahman, H., Rahmah, M., & Saribulan, N. (2023). UPAYA PENANGANAN STUNTING DI INDONESIA Analisis Bibliometrik dan Analisis Konten. *Jurnal Ilmu Pemerintahan Suara Khatulistiwa (JIPSK)*, VIII(01), 44–59.
- Rochmah, I. N., Margiyati, M., & Ratnawati, A. E. (2023). Hubungan Konsumsi Protein Dengan Kejadian Stunting Pada Balita Usia 24-59 Bulan. *Jurnal Ilmu Kebidanan*, 9(2), 80–83. <https://doi.org/10.48092/jik.v9i2.199>
- Rosida, D. F., Putri, N. A., & Oktafiani, M. (2020). KARAKTERISTIK COOKIES TEPUNG KIMPUL TERMODIFIKASI (*Xanthosoma sagittifolium*) DENGAN PENAMBAHAN TAPIOKA. *Agrointek*, 14(1), 45–56. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v14i1.6309>

- Rosmalina, Y., Luciasari, E., Aditianti, A., & Ernawati, F. (2018). Upaya Pencegahan Dan Penanggulangan Batita *Stunting*: Systematic Review. *Gizi Indonesia*, 41(1), 1. <https://doi.org/10.36457/gizindo.v41i1.221>
- Sari, D. Y. E., Angkasa, D., & Swamilaksita, P. D. (2017). Daya Terima dan Nilai Gizi *Snack Bar* Modifikasi Sayur dan Buah Untuk Remaja Putri. *Jurnal Gizi*, 6(1), 1–11.
- Sari, E. M., Juffrie, M., Nuraini, N., & Sitaresmi, M. N. (2016). Protein, Calcium and Phosphorus Intake of *Stunting* and Non *Stunting* Children Aged 24-59 Months. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 12(4), 152–159.
- Sari, O. N. F., Devi, M., & Issutarti, I. (2018). Pengaruh Rasio Tepung Pisang Raja Nangka (*Musa Paradica*) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.) Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik *Snack Bar*. *Teknologi Dan Kejuruan: Jurnal Teknologi, Kejuruan, Dan Pengajarannya*, 41(2), 154–163. <https://doi.org/10.17977/um031v41i22018p154>
- sari siregar, N. (2014). Karbohidrat. *Jurnal Ilmu Keolahragaan*, 13(2), 38–44.
- Schwarzenberg, S. J., & Georgieff, M. K. (2018). Advocacy for improving nutrition in the first 1000 days to support childhood development and adult health. *Pediatrics*, 141(2). <https://doi.org/10.1542/peds.2017-3716>
- Septiani, V. E., Jus'at, I., & Wijaya, H. (2016). Pembuatan *Snack Bar* Bebas Gluten dari Bahan Baku Tepung Mocaf dan Tepung Beras Pecah Kulit. *Esa Unggul*, 1(2004), 2234–2239. <https://doi.org/10.16285/j.rsm.2007.10.006>
- Setiawan, E., Machmud, R., & Masrul, M. (2018). Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Kejadian *Stunting* pada Anak Usia 24-59 Bulan di Wilayah Kerja Puskesmas Andalas Kecamatan Padang Timur Kota Padang Tahun 2018. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 7(2), 275. <https://doi.org/10.25077/jka.v7i2.813>
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press.
- Sharif, M. K., Butt, M. S., Anjum, F. M., & Khan, S. H. (2014). Rice Bran: A Novel Functional Ingredient. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 54(6), 807–816. <https://doi.org/10.1080/10408398.2011.608586>

- Sinaga, S. M., Margata, L., & Silalahi, J. (2015). Analysis of total protein and non protein nitrogen in coconut water and meat (*Cocos Nucifera* L.) by using Kjeldahl method. *International Journal of PharmTech Research*, 8(4), 551–557.
- SNI 3178 : 2013. (2013). *Dedak Padi – Bahan Pakan Ternak*. Badan Standarisasi Nasional.
- Soewarno, T. S. (2020). *Metode dan Analisis Uji Indrawi*. IPB Press.
- Sofianti, N., Supriatiningrum, D. N., & Prayitno, S. A. (2021). Pemanfaatan Tepung Bekatul Terhadap Sifat Sensori Dan Kimia Produk Cookies. *Ghidza Media Jurnal*, 1(2), 81. <https://doi.org/10.30587/ghidzamediajurnal.v1i2.2165>
- Solihin, R. D. M., Anwar, F., & Sukandar, D. (2013). Motorik Pada Anak Usia Prasekolah (Relationship Between Nutritional Status, Cognitive Development, and Motor Development in Preschool Children). *Penelitian Gizi Dan Makanan*, 36(1), 62–72.
- SSGI. (2022). Hasil Survei Status Gizi Indonesia. *Kementerian Kesehatan Republik Indonesia*, 77–77. <https://promkes.kemkes.go.id/materi-hasil-survei-status-gizi-indonesia-ssgi-2022>
- Sutarto, Mayasari, D., & Indriyani, R. (2018). *Stunting*, Faktor Resiko dan Pencegahannya. *J Agromedicine*, 5, 243–243. <https://doi.org/10.1201/9781439810590-c34>
- Sutraningsih, W., Marlindawani, J., & Silitonga, E. (2021). Implementasi Strategi Pelaksanaan Pencegahan *Stunting* di Kabupaten Aceh Singkil Tahun 2019 (The Implementation of *Stunting* Prevention Strategy in Aceh Singkil District by 2019). *Journal of Healthcare Technology and Medicine*, 7(1), 49–68.
- Syarbini, M. H. (2016). *A-Z Bakery : Referensi Komplet Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Dan Panduan Menjadi Bakepreneur / Penulis*. Metagraf.
- United State Departement of Agriculture. (2018). *National Nutrient Database for Standart Reference*. <https://data.nal.usda.gov/search?query=Oryza>
- Vilander, A. C., Hess, A., Abdo, Z., Ibrahim, H., Doumbia, L., Douyon, S., Koné,

- K., Boré, A., Zambrana, L. E., Vilchez, S., Koita, O., & Ryan, E. P. (2022). A Randomized Controlled Trial of Dietary Rice Bran Intake on Microbiota Diversity, Enteric Dysfunction, and Fecal Secretory IgA in Malian and Nicaraguan Infants. *Journal of Nutrition*, 152(7), 1792–1800. <https://doi.org/10.1093/jn/nxac087>
- Wiranata, I. G. A. G., Puspaningrum, D. H. D., & Kusumawati, I. G. A. W. (2017). *Formulasi dan karakteristik nutrimat bar berbasis tepung kacang kedelai (glycine max. L) dan tepung kacang merah (phaseolus vulgaris. L) sebagai makanan pasien kemoterapi*. 5(2), 133–139. <https://ejournal.undip.ac.id/index.php/jgi/article/download/16591/12108>
- World Health Organisation. (2014). Infection prevention and Control of Epidemic-and Pendemicprone Acute Respiratory Disease in Health Care. *World Health Organization*, 2(12), 7.
- Wulandari, R. C., & Muniroh, L. (2020). Hubungan Tingkat Kecukupan Gizi, Tingkat Pengetahuan Ibu, dan Tinggi Badan Orangtua dengan *Stunting* di Wilayah Kerja Puskesmas Tambak Wedi Surabaya. *Amerta Nutrition*, 4(2), 95. <https://doi.org/10.20473/amnt.v4i2.2020.95-102>
- Zambrana, L. E., McKeen, S., Ibrahim, H., Zarei, I., Borresen, E. C., Doumbia, L., Boré, A., Cissoko, A., Douyon, S., Koné, K., Perez, J., Perez, C., Hess, A., Abdo, Z., Sangaré, L., Maiga, A., Becker-Dreps, S., Yuan, L., Koita, O., ... Ryan, E. P. (2019). Rice bran supplementation modulates growth, microbiota and metabolome in weaning infants: a clinical trial in Nicaragua and Mali. *Scientific Reports*, 9(1), 1–18. <https://doi.org/10.1038/s41598-019-50344-4>
- Zuhriyah, A. (2021). Konsumsi Energi, Protein, Aktivitas Fisik, Pengetahuan Gizi dengan Status Gizi Siswa SDN Dukusari Kabupaten Sidoarjo. *Jurnal Gizi Universitas Negeri Surabaya*, 01(01), 45–52.