

DAFTAR PUSTAKA

- Aflah, M., and A. M. Muhar. 2022. "Sindrom Pasca-Kolesistektomi." *Cermin Dunia Kedokteran*, 49(10): 560–63.
- Andini, Anargya Hassya, Mohamad Romdhoni, and Friska Oktavrissa. 2023. "Karakteristik Pasien Batu Empedu Yang Di Rawat Di RSUD Waled Periode 2019-2022." *Syntax Literate ; Jurnal Ilmiah Indonesia* 7(9): 15291–303.
- Astri, Ella Mulyantie. 2021. "Analisis Penerapan Metode Full Costing Dan Variabel Costing Sebagai Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Penentuan Harga Jual." *Nusantara Hasana Journal* 1(4): 121–28.
- Budiman, Avin Maulana, and Riski Ramadhan Keman. 2021. "Analisis Perbandingan Metode Biaya Tradisional Dan Metode Activity Based Costing Dalam Perhitungan Food Cost Di Hotel Batiqa Pekanbaru." 5: 3952–57.
- Dewi, Maharani Kusuma, and Kusharisupeni Djokosujono. 2022. "Analisis Sisa Makanan Dan Biaya Sisa Makanan Lunak Makan Malam Pasien Kelas III Di RSUPN Dr. Cipto Mangunkusumo." *Jurnal Gizi dan Pangan Soedirman* 6(1): 34.
- Fadilla, Nikmahtul dkk. 2022. "Analisis Nilai Gizi Dan Mutu Mikrobiologis Formula Enteral Tinggi Protein (FTP30) Berbahan Dasar Tepung Putih Telur." *Prosiding TIN PERSAGI*: 167–76.
- Ginting, Wira Maria, Desi Meriahta, and Jelita Manurung. 2020. "Formulasi Tepung Sukun Dan Formula Tempe Dalam Pembuatan Biskuit Pada Balita." *Ghidza: Jurnal Gizi dan Kesehatan* 4(2): 131–42.
- Herawati, Dewi A, Wibawa DAA. Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Waktu Fermentasi Terhadap Hasil Pembuatan Soyghurt. *J Ilm Tek Lingkung*. 2019;1(2):48–58.
- Ika, Jumarti, Wulandari Mz, and Abdul Syukur Kuddus. 2023. "Karakteristik Pasien Kolelithiasis." *Jurnal Pendidikan Tambusai* 7(3): 30278–88.
- Jauhari, Mansur, Ahmad Sulaeman, Hadi Riyadi, and Ikeu Ekayanti. 2014. "Pengembangan Formula Minuman Olahraga Berbasis Tempe Untuk Pemulihan Kerusakan Otot." *Jurnal Agritech* 34(03): 285.
- Kementrian kesehatan RI. 2020. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Kementrian kesehatan RI.

- Khairunnisa, Anis, dan Armein Syukri Arbi. 2021. *Praktikum Evaluasi Sensori*. Tangerang Selatan: Universitas Terbuka.
- Lestari, dkk. 2019. Modifikasi Formula Enteral Rumah Sakit Siap Seduh. *Jurnal Gizi Klinik* Vol. 11(26): hal 11-18
- Liuspiani, Dani dkk. 2020. “Pengaruh Jenis Bahan Kemasan Terhadap Kualitas Hedonik Dan Daya Simpan Tempe Kedelai.” *JISIP (Jurnal Ilmu Sosial dan Pendidikan)* 4(4): 521–24.
- Madani, Arifah, Rini Fertiasari, Angga Tritisari, dan Nurhayati Safitri. 2023. “Analisis Kandungan Proksimat Cookies Tepung Tempe.” *Journal of Food Security dan Agroindustry* 1(2): 40–49.
- Mandang FO, Dien H, Yelnetty A 2019, ‘Aplikasi penambahan konsentrasi susu skim terhadap kefir susu kedelai (Glycine Max Semen)’, *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, vol.4, no.1, hlm. 9-17.
- Negara, J. K. dkk. 2019. “Aspek Mikrobiologis Serta Sensori (Rasa , Warna , Tekstur , Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju Yang Berbeda.” *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan* 04(2): 286–90.
- Nissa, dkk (2019) *Modul Praktikum Enteral and Parenteral Nutrition*, Yogyakarta: Penerbit K-Media.
- Nurhuda, Mhd dkk. 2024. “Gambaran Kadar SGOT, SGPT, Dan Bilirubin Pada Pasien Kolelitiasis Di RSI Siti Rahmah Pada Tahun 20121-2023.” *Nusantara Hasana Journal* 3(8): Page.
- Permadi, M. Rizal, Huda Oktafa, and Khafidurrohman Agustianto. 2019. “Perancangan Pengujian Preference Test, Uji Hedonik Dan Mutu Hedonik Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network.” *SINTECH (Science and Information Technology) Journal* 2(2): 98–107.
- PERSAGI dan ASDI. 2019. *Penuntun Diet Dan Terapi Gizi Edisi 4*. eds. Suharyati dkk. Jakarta: EGC.
- Rahadiyanti, Ayu dkk. 2022. “Optimasi Sifat Organoleptik, Indeks, Dan Beban Glikemik Formula Eenteral Berbasis Tepung Tempe Dan Tepung Bengkuang.” *Jurnal Gizi Klinik Indonesia* 19(1): 10.
- Rahmadanti, Tia Sofa, Aryu Candra, and Choirun Nissa. 2020. “Pengembangan Formula Enteral Hepatogomax Untuk Penyakit Hati Berbasis Tepung Kedelai Dan Tepung Susu Kambing.” *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)* 9(1): 1–10.

- Ridhana, Achmad dkk. 2024. "Insidensi Sindrom Pasca Kolesistektomi Pada Pasien Kolelitiasis." *Homeostasis* 7(1): 1–10.
- Safira Khusanaini, Norma dkk. 2023. "Formula Enteral Blenderized Berbahan Dasar Kacang Hijau Dengan Penambahan Sari Apel Dan Putih Telur Sebagai Makanan Alternatif Untuk Penderita Stroke." *HARENA: Jurnal Gizi* 3(2): 2774–7654.
- Safira, M. R., & Aji, J. M. M. (2021). Perilaku konsumen gula putih bermerek dan tidak bermerek di Kabupaten Jember. *Jurnal Sains Pemasaran Indonesia (Indonesian Journal of Marketing Science)*, 20(1), 33-52
- Skipper Annalyn. 2019. *Gizi Enteral dan Parenteral* 3rd ed. Jakarta : EGC
- Sulistiyarningsih, Sri, Budiyantri Wiboworini, and Ida Nurwati. 2022. "Efektifitas Formula 'Supromin' (Makanan Enteral Dari Tempe) Terhadap Perbaikan Kadar Albumin Dan Kolesterol Pasien Strok." *Gizi Indonesia* 45(2): 129–38.
- Supariassa, I Dewa Nyoman, and Dian Handayani. 2019. *Asuhan Gizi Klinik*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Supriyatin, Dwi. 2014. "Pengaruh Penambahan Bubuk MCT (Medium Chain Triglyceride) Dalam Makanan Enteral Komersial Terhadap PaCO₂ Dan PaO₂ Darah Pasien Kritis Di RSUP Dr. Kariadi Semarang." *Medica Hospitalia : Journal of Clinical Medicine* 2(2): 115–19.
- Tim Ahli Gizi RSUD Kabupaten Jombang. 2022. "Makanan Cair Rumah Sakit Free Lactose Tinggi Kalori Ekstra Albumin (Flatikamin)." <https://sikozion.rsudjombang.com/artikel/makanan-cair-rumah-sakit-free-lactose-tinggi-kalori-ekstra-albumin-flatikamin> (June 28, 2024).