

DAFTAR PUSTAKA

- Adhania, C. C., Wiwaha, G., & Fianza, P. I. (2016). Prevalensi Penyakit Tidak Menular pada Fasilitas Kesehatan Tingkat Pertama di Kota Bandung Tahun 2013-2015. *JSK*, 3(4), 204–211.
- Agustia, F. C., Rukmini, H. S., & Naufalin, R. (2018). Formulasi Tiwul Instan Tinggi Protein dari Tepung Ubi Kayu yang Disubstitusi Tepung Koro Pedang dan Susu Skim. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 7(1), 15–20. <https://doi.org/10.17728/jatp.2132>
- Amar, W. S., & Lutfiati, D. (2013). Pengaruh Penggunaan Minyak Kedelai dan Susu Skim Terhadap Sifat Organoleptik Pasta Kedelai Edamame. *Journal Boga*, 2(1), 139–149.
- Anggraeni, G. D., Nissa, C., Candra, A., & Kurniawati, D. M. (2023). Analisis Kandungan Gizi Dan Viskositas Formula Enteral Berbasis Tepung Sorgum Dan Tepung Kedelai Untuk Diabetes Mellitus. *Journal of Nutrition College*, 12(4), 287–295. <https://doi.org/10.14710/jnc.v12i4.38094>
- Arbi, A. S. (2009). *Pengenalan Evaluasi Sensori*. Universitas Terbuka.
- Aryanti, N., Budiman, C., & Wulandari, Z. (2024). Aktivitas Antioksidan dan Antibakteri Peptida Bioaktif Putih Telur Ayam IPB-D1 Hasil Hidrolisis dengan Enzim Tripsin. In *Repository IPB University*. IPB University.
- Astawan, M., & Febrinda, E. A. (2009). Isotlapon Kedelai sebagai Antikanker. *Jurnal Pangan*, 18(55), 42–50.
- Astuti, I. M., & Rustanti, N. (2014). Kadar Protein, Gula Total, Total Padatan, Viskositas Dan Nilai Ph Es Krim Yang Disubstitusi Inulin Umbi Gembili (*Dioscorea Esculenta*). *Journal of Nutrition College*, 3(3), 331–336. <https://doi.org/10.14710/jnc.v3i3.6584>
- AZELIYA, R. M. (2013). *Pembuatan Bolu Brokoli (Brassica oleracea L) Dilihat dari Kadar Beta Karoten dan Kadar Vitamin C serta Daya Terima*. UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA.
- Bakri, B., Intiyati, A., & Widartika. (2018). Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. In *Kementerian Kesehatan* (1st ed.). http://scioteca.caf.com/bitstream/handle/123456789/1091/RED2017-Eng-8ene.pdf?sequence=12&isAllowed=y%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.regsciurbeco.2008.06.005%0Ahttps://www.researchgate.net/publication/305320484_SISTEM_PEMBETUNGAN_TERPUSAT_STRATEGI_MELESTARI
- Berqanawa, A. B. (2024). *Pengembangan Formula Enteral Rendah Lemak untuk Pasien Cholelithiasis Di RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo Purwokerto*.
- dadang djuanda, wempi budiana, irwan muhamad ridwan. (2015). Penetapan Kadar Total Fenol dan Aktivitas Antioksidan dari Jus Buah Lima Spesies Jeruk (*Citrus sp.*). *Jurnal Farmasi Galenika*, 02(01), 36–42.
- de Souza Ferreira, C. (2020). Soybean Oil: Nutritional Properties and Health Effects. *Food Research International*, 137, 109560. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.109560>
- menggunakan Metode 2,2-Diphenyl 1-Picrylhydrazyl (DPPH). *Jurnal Penelitian*

- Farmasi Indonesia*, 9(1), 31–36. <https://doi.org/10.51887/jpfi.v9i1.800>
- Dietitian Association Australia. (2018). *Entereal Feeding Protocol*. 1–58.
- Fadhila, N., Monica, M., & Mega, O. (2023). Kualitas Fisik Tepung Putih Telur Gagal Tetas dengan Penambahan Ragi Tape. *Buletin Peternakan Tropis*, 4(2), 119–126. <https://doi.org/10.31186/bpt.4.2.119-126>
- Fadilla, N., Yulfina, A., Alfiana, Y., Saputri, D., Ratnaningsih, A., Noorlaily, S. I., Sari, P., & Asikin, A. (2022). Analisis Nilai Gizi dan Mutu Mikrobiologis Formula Enteral Tinggi Protein (FTP30) Berbahan Dasar Tepung Putih Telur. *Prosiding TIN PERSAGI 2022*, 167–176.
- Faidah, F. H., Moviana, Y., Isdiany, N., Surmita, & Hartini, P. W. (2019). Formulasi Makanan Enteral Berbasis Tepung Tempe. *Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes Kemenkes Bandung*, 11(2), 67–74.
- Fitria Dhenok Palupi, Kristianto, Y., & Santoso, A. H. (2015). Pembuatan Formula Enteral Gagal Ginjal Kronik (GGK) Menggunakan Tepung Mocaf, Tepung Ikan Gabus Dan Konsentrat Protein Kecambah Kedelai. *Jurnal Informasi Kesehatan Indonesia*, 1(1), 42–57.
- Ginting, A. B., Yudiyanti, A. R., Manik, C. . A. B., & Saputri, D. F. (2024). Edukasi Deteksi Dini Kanker Serviks Di Desa Bangun Rejo Tahun 2024. *Natural: Jurnal Pelaksanaan Pengabdian Bergerak Bersama Masyarakat*, 2(3), 83–89.
- Gizi, J. (2022). *Modul Pengembangan Formula Makanan*. Pusat bahan ajar dan e-learning: Poltekkes Kemenkes Palangkaraya. <https://poltekkes-palangkaraya.ac.id>
- Handayani, G. N., Ida, N., & R, A. R. (2014). Pemanfaatan Susu Skim sebagai Bahan Dasar dalam Dangke d engan Bantuan Bakteri Asam Laktat. *Jf Fik Unam*, 2(2), 56–61.
- Hariadi, H., Riset, B., & Nasional, I. (2022). Formulasi Minuman Fungsional Berbahan Dasar Ekstrak Teh Hitam, Daun Meniran Dan Kunyit Untuk Imunitas Tubuh Functional Drink Formula Based On Black Tea Extract, Meniran Leaves And Turmeric For Body Immunity. *Open Science and Technology*, 02(02), 2776–169. <https://opscitech.com/journal>
- Hartayanie, L., Adriani, M., & , L. (2014). Karakteristik Emulsi Santan dan Minyak Kedelai yang Ditambah Gum Arab dan Sukrosa Ester. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 25(2), 152–157. <https://doi.org/10.6066/jtip.2014.25.2.152>
- Herawati, J., Sa'adah, T. T., Ernawati, E., Ari, S., & P.D., Y. (2023). Uji Hedonik Instan Jahe Dengan Substitusi Pewarna Bahan Alami. *Jurnal Agroteknologi Merdeka Pasuruan*, 7(2), 54. <https://doi.org/10.51213/jamp.v7i2.90>
- Hidayah, A. N., Bintanah, S., Nadia, F. S., Latrobdiba, Z. M., & Semarang, U. M. (2020). *Pola Makan dan Status Gizi Pasien Kanker Payudara Dengan Kemoterapi*. 2018, 691–702.
- Hron, B., & Rosen, R. (2020). Viscosity of Commercial Food-Based Formulas and Home-Prepared Blenderized Feeds. *Journal of Pediatric Gastroenterology and Nutrition*, 70(6), e124–e128.
- Kemenkes. (2023). Survei Kesehatan Indonesia. In *Kepala Badan Kebijakan Pembangunan Kesehatan*.
- Khalisa, K., Lubis, Y. M., & Agustina, R. (2021). Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*.L). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa*

- Pertanian*, 6(4), 594–601. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v6i4.18689>
- Kurniasari, F. N., Harti, L. B., Ariestiningsih, A. D., Shinta, O., Wardhani, S. O., & Nugroho, S. (2017). *Buku Ajar Gizi dan Kanker*. Universitas Brawijaya Press.
- Kusmardika, D. A. (2020). Potensi Aktivitas Antioksidan Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) dalam Mencegahan Kanker. *Journal of Health Science and Physiotherapy*, 2(1), 46–50.
- Lestari, S., Rahmawati A, M., Shita J, D., & Eka T, L. (2019). Modifikasi Formula Enteral Rumah Sakit Siap Seduh. *Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 11(26), 11–18. <https://doi.org/10.35473/jgk.v11i26.51>
- Lubis, N. A. (2018). Pengaruh Kekentalan Cairan Terhadap Waktu Jatuh Benda Menggunakan Faaling Ball Method. *Jurnal Ilmu Fisika Dan Teknologi*, 2(2), 26–32. <http://jurnal.untad.ac.id/jurnal/index.php/ejurnalfmipa/article/view/3342>
- Lumbantoruan, P., & Yulianti, E. (2016). Pengaruh Suhu terhadap Viskositas Minyak Pelumas (Oli). *Jurnal Sainmatika*, 13(2), 26–34. <https://jurnal.univpgri-palembang.ac.id/index.php/sainmatika/article/view/993>
- Machine, F. (2023). *Osmolality and Dumping Syndrome*.
- Maharani, A. S. (2021). *Pengembangan Resep Makanan Cair Tinggi Lemak di RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo Purwokerto*. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Mahato, N., Sharma, K., Sinha, M., & Cho, M. H. (2019). Orange (*Citrus sinensis*) Juice Polyphenols and Pectin: Chemistry and Health Benefits. *Food Research International*, 119, 385–399.
- Marischa, S., Anggraini, D. I., & Putri, G. T. (2017). Malnutrisi pada Pasien Kanker. *Influence: International Journal of Science Review*, 7(4), 107–111. <https://doi.org/10.54783/influencejournal.v5i1.98>
- Mirończuk-Chodakowska, I., Witkowska, A. M., & Zujko, M. E. (2018). Selenium in nutrition and health—A review. *Nutrients*, 10(9), 1203. <https://doi.org/10.3390/nu10091203>
- Nahariah, Legowo, A. M., & Abustam, E. (2015). Aktivitas antioksidan dan antihipertensi tepung putih telur hasil “Pan Drying” pada Suhu dan Waktu Pengeringan yang berbeda. *Jitp*, 4(1), 28–34.
- Nissa, C., & Rahadiyanti, A. (2020). Buku Panduan Praktikum Formula Enteral Rumah Sakit. In *Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro Semarang*. <https://www.peng.org.uk>
- Nitia Nefasa, A., Mohammad Legowo, A., & Nimatullah Al-Baarri, A. (2013). Efek Penambahan Minyak Kedelai Terhadap Karakteristik Organoleptik Dan Kandungan Omega-6 Susu Pasteurisasi. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 04(08), 35–44.
- Novidha. (2022). Efektivitas Konsumsi Putih Telur Rebus Terhadap Penyembuhan Luka Perineum Pada Post Partum. Jambi; Scientia Journal, Vol. 11, No. 1, hh. 222-229. *Scientia Journal*, 11(1), 222–229.
- Nugraheni, W. P., & Hartono, R. K. (2018). Strategi Penguatan Program Posbindu Penyakit Tidak Menular Di Kota Bogor. *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat*,

- 9(3), 198–206. <https://doi.org/10.26553/jikm.v9i3.312>
- Nutritionals, K. (2022). *Penggunaan Formula Oligomerik pada Pasien ICU Menurunkan Insiden Diare: Studi Multisenter Indonesia*. Kalbe E-Clinical. Persatuan Ahli Gizi Indonesia dan Asosiasi Dietisien Indonesia. (2023). *Penuntun Diet dan Terapi Gizi* (Suharyati, B. Hartati, T. Kresnawan, Sunarti, F. Hudayani, & F. Darmarini (eds.); Edisi 4). Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Pramesti, C., Gizi, P. S., Kedokteran, F., & Semarang, U. N. (2024). *Formulasi Enteral Berbasis Protein Kedelai Sebagai Alternatif Makanan Tinggi Protein*. 04, 8–20.
- Purnamasari, A., Kaswi, N. K., Muzafri, A., Tenriola, N. A., & Syarifuddin, S. P. (2022). *Fisiologi Manusia dan Zat Gizi*. Cendekia Publisher.
- Qorry Aina, Suci Ferdiana, & Fitri Ciptaning Rahayu. (2019). Penggunaan Daun Stevia Sebagai Pemanis Dalam Pembuatan Sirup Empon-Empon. *Journal of Scienteck Research and Development*, 1(1), 001–011. <https://doi.org/10.56670/jsrd.v1i1.1>
- Ratnasari, W. (2022). Penggunaan Jenis Tepung yang Berbeda Terhadap Hasil Jadi Nugget Belut (Use Of Different Flour Types Of Results So Nugget Pelt) Wahyu. *Jurnal Pendidikan Dan Konseling*, 4(6), 1594–1601.
- Remijn, S. L., Serlie, M. J., de Smet, V., & Al, E. (2018). Hyperosmolar Medications and Diarrhea in Critically ill Patients Receiving Enteral Nutrition: A Retrospective Cohort Study. *Clinical Nutrition*, 37(6), 2075–2081. <https://doi.org/10.1016/j.clnu.2017.09.016>
- Rokom. (2024). *Kanker Masih Membebani Dunia*. Kemenkes: Sehat Negeriku Sehatlah Bangsa. <https://sehatnegeriku.kemkes.go.id/baca/blog/20240506/3045408/kanker-masih-membebani-dunia/>
- Sari Putri, R. 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>
- Setyaningrum, R. A. (2024). *Modifikasi Formula Enteral Tinggi Energi Tinggi Protein “FEKA” pada Pasien Cancer Di RSUD Dr. Margono Soekarjo* (Vol. 15, Issue 1).
- StudyX, A. (2023). *Mekanisme Fisiologis yang Mendasari Sindrom Dumping*.
- 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>
- Tamaya, A. C., Darmanto, Y. S., & Anggo, A. D. (2020). Karakteristik Penyedap Rasa Dari Air Rebusan Pada Jenis Ikan Yang Berbeda Dengan Penambahan Tepung Maizena. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 2(2), 13–21. <https://doi.org/10.14710/jitpi.2020.9636>
- Utami, N. A. (2024). *Modifikasi Formula Enteral Diet Diabetes Mellitus Berbahan Labu Kuning (Curcubita moschata) dan Wortel (Daucus carota L.)*. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Wahyuni, T., Syauqy, A., & Partiningrum, D. L. (2024). Pengaruh Pemberian Putih Telur Terhadap Adekuasi Hemodialisis dan Status Gizi Pasien PGK Tahap V Hemodialisis. *Journal of The Indonesian Nutrition Association*, 47(2), 159–

172. <https://doi.org/10.36457/gizindo.v47i2.1003>
- Wakita, M., Masui, H., Ichimaru, S., & Amagai, T. (2015). Determinant Factors of the Viscosity of Enteral Formulas: Basic Analysis of Thickened Enteral Formulas. *Nutrition in Clinical Practice*, 27(1), 82–90.
- Whelan, K., Schneider, S. M., & Hebuterne, X. (2021). Enteral Nutrition-Related Diarrhoea: Mechanisms, Diagnosis and Management. *Clinical Nutrition*, 40(4), 2393–2402.
- Wijanarti, S., Sabarisman, I., Revulaningtyas, I. R., & Ruspita Sari, A. (2020). Pengaruh Penggunaan Jenis Gula Pada Minuman Cokelat Terhadap Tingkat Kesukaan Panelis. *Jurnal Pertanian Cemara*, 17(1), 1–6. <https://doi.org/10.24929/fp.v17i1.625>
- Wójciak, R. W., Karwowska, M., & Dolatowski, Z. J. (2021). Zinc as a Critical Element in Human Nutrition and its Relation to Aging and Degenerative Diseases. *Nutrients*, 13(4), 1294. <https://doi.org/10.3390/nu13041294>
- Yustini, F., Khairani, M. D., Junita, D. E., & Wati, D. A. (2024). Hubungan Asupan Energi, Protein Hewani dan Protein Nabati dengan Massa Otot Pasien Ca. *Mamae di RSUD Dr. H. Abdul Moloek*. 31(1), 1–23.
- Zakaria, S. A., Rahman, N., & Adelina, R. (2023). Envita : pangan fungsional tinggi protein dan vitamin a pada pasien penderita kanker. *Jurnal GIZIDO*, 15(1), 1–6.