

DAFTAR PUSTAKA

- Apriliani, A., Sukarsa, S., & Hidayah, H. A. (2014). Kajian Etnobotani Tumbuhan Sebagai Bahan Tambahan Pangan secara Tradisional oleh Masyarakat di Kecamatan Pekuncen Kabupaten Banyumas. *Scripta Biologica*, 1(1), 78-86.
- Arby A, Desmelati dan Sumarto. (2015). Pengaruh Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas*) terhadap Mutu Nugget Cumi-cumi (*Loligo Sp.*). Jurnal Jum hal.06. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Riau.
- Astawan, M. (2004). Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan. Solo: Tiga Serangkai.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (2009). SNI 01-3924-2009: Mutu Karkas dan Daging Ayam. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (1998). SNI 01-3142-1998: Persyaratan Mutu Tahu. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Bakara, T. L. (2017). Uji Mutu Fisik dan Mutu Kimia Kue Nagasari dari Tepung Ubi Jalar Ungu sebagai Pangan Fungsional. 6(1)
- Calleja Fernández, A., et el. (2015). *Características Técnicas de Los Productos Alimentarios Específicos Para El Paciente Con Disfagia*. *Nutrición Hospitalaria*, 32(4), 1401–1407.
- Devina, V., & Sutarjo, S.. (2013). Pengaruh Perbedaan Penambahan Konsentrasi Wortel terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kerupuk Wortel. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 12(1), 1-9. Retrieved from <https://media.neliti.com/media/publications/232281-pengaruh-perbedaan-penambahankonsentras-1f242355.pdf>
- Dewayani, R. E., Natsir, H., & Sjojfan, O. (2015). Pengaruh Penggunaan Onggok dan Ampas Tahu Terfermentasi *Mix Culture Aspergillus Niger* dan *Rhizopus Oligosporus* sebagai Pengganti Jagung dalam Pakan terhadap Kualitas Fisik Daging Ayam Pedaging. *Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 10(1), 9–17.
- Dewi, T. (2014). Kualitas Es Krim dengan Kombinasi Wortel (*Daucus carota L.*) dan Tomat (*Lycopersicum esculentum Mill.*). Yogyakarta: Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Diendéré, J., et al. (2018) *Changes in Nutritional State and Dysphagia in Stroke Patients Monitored During a 14-d Period in a Burkina Faso Hospital Setting*. *Nutrition*48, 55–60.
- Faidah, F. H., dkk. (2019). Formulasi Makanan Enteral Berbasis Tepung Tempe sebagai Alternatif Makanan Enteral Tinggi Protein. *Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes Depkes Bandung*, 11(2).
- Farida. 2020. Modul Pengolahan Makanan. Balikpapan: Politeknik Negeri Balikpapan.
- Golbe LI. 12. (2020). *Dysphagia. A Clin Guid to Progress Supranuclear Palsy.*;86–90.
- Gyawali, C. P., & Clouse, R. E. (2009). *Approach to the Patient with Dysphagia, Odynophagia, or Noncardiac Chest Pain*. In *Principles of Clinical Gastroenterology* (pp. 62-82). Wiley Blackwell. <https://doi.org/10.1002/9781444300758.ch5>

- Hidayat, T., & Wijaya, C. H. (2020). Mekanisme Pembentukan *off-Flavor* pada Produk Olahan Daging Akibat Kontaminasi Mikroba. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 8(2), 78-89. <https://jpa.ub.ac.id>
- Hikmawati, K., & Khusniati, M. (2022). Kajian Etnosains dalam Proses Pembuatan Bubur Sumsum dalam Pembelajaran IPA. *Proceeding Seminar Nasional IPA XII*, 150–159. Universitas Negeri Semarang.
- Hron Bridget, Rachel Rosen. (2020). *Viscosity of Commercial Food Based Formulas and Home Prepared Blenderized Feeds*. *J Pediatr Gastroenterol Nutr*. 2020 June ; 70(6): e124–e128. [doi:10.1097/MPG.0000000000002657](https://doi.org/10.1097/MPG.0000000000002657).
- International Dysphagia Diet Standardisation Initiative*. (2019). *IDDSI framework (Version 2.0)* [Diet standardization framework]. <https://iddsi.org/framework/>
- Jalil A, Katzka AD, Castell OD. (2015). *The Patient With Dysphagia*. *The American Journal of Medicine*, Volume 128, Issue 10, Pages 1138.e17-1138.e23.
- Kartika, B., Hastuti, P., & Supartono, W. (1998). Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. UGM.
- Kementerian Kesehatan RI. Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 78 Tahun 2013 Tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS), Jakarta: Kementerian Kesehatan RI, 2014.
- Marlina, E. T., Balia, R. L., & Hidayati, Y. A. (2012). Uji Organoleptik Daging Ayam yang Diberi Ransum yang Mengandung Lumpur Susu Terfermentasi Oleh *Aspergillus Niger*. *Jurnal Ilmu Ternak*, 12(1), 20–23. <https://doi.org/10.24198/jit.v12i1.5132>
- Martínez González, O., et al. (2016) 'Efecto de Las Variables de Preparación Sobre La Textura En Alimentos Adaptados Para Pacientes Con Disfagia', *Nutrición Hospitalaria*, 33(2). doi: 10.20960/nh.118
- Massey, R., & Jedlicka, D. (2002). *The Massey Bedside Swallowing Screen*. *Journal of Neuroscience Nursing*, 34(5), 252-253, 257-260. <https://doi.org/10.1097/01376517-200210000-00005>
- Miles, A. (2021). *Evaluation and Treatment of Swallowing Problems*. *Brain Inj Med Third Ed Princ Pract*. 2021;61(8):1040–7.
- Mottram, D.S. (1994). *Flavor Formation in Meat and Meat Products: a review*. *Food Chemistry*, 49(1), 1-14.
- Muchlissiyah, Jhauharotul, dkk. (2017). *Kimia Fisik Pangan*. Malang : Universitas Brawijaya Press
- Munandar, Arif. (2020). *Ilmu Gizi dan Pangan*. Bandung: CV Media Sains Indonesia.
- Negara, J.K.. (2016). Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknol. Has. Peternak*. 04.
- Nur, K., Harifuddin, & Mihrani. (2021). Sifat Organoleptik dan Nilai Susut Masak Daging Ayam Broiler menggunakan Beberapa Jenis Pakan Herbal. *Prosiding Seminar Nasional Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan*, 2(1), 20–23

- Nurchayono, Zubaidah. (2015). Pengaruh Konsentrasi *Carboxymethyl Cellulose* Sebagai *Edible Coating* dan Suhu pengeringan terhadap Sifat Fisik dan Kimia Wortel Kering Instan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*: Malang. FTP Universitas Brawijaya
- Niken Puruhita, Rani Armeidani, Ayu Kusumadewi. (2016). Modifikasi Tekstur Makanan dan Minuman Pasien Disfagia. *Medica Hospitalia Med Hosp* 2016; vol 3 (3) : 207–212
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia dan Asosiasi Dietisien Indonesia. (2020). Penuntun Diet dan Terapi Gizi Edisi 4. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Philipsen, B. B. (2019). *Dysphagia - Pathophysiology of Swallowing Dysfunction, Symptoms, Diagnosis and Treatment*. *Journal of Otolaryngology and Rhinology*, 5(3), 063. <https://doi.org/10.23937/2572->
- Pratiwi, L and E. Noer. (2014). Analisis Mutu Mikrobiologi dan Uji Viskositas Formula Enteral Berbasis Labu Kuning (*Curcubita Moschata*) dan Telur Bebek. *Journal of Nutrition College*. 3 (4): 951-957.
- Prayitno, A. H., Suryanto, E. dan Zuprizal. (2010). Kualitas Fisik dan Sensoris Daging Ayam Broiler yang Diberi Pakan dengan Penambahan Ampas *Virgin Coconut Oil* (VCO). *Buletin Peternakan* Vol. 34(1):55-63.
- Prima, W., Oyas, W. & Indah, S. (2013). Identifikasi Tingkat Kesegaran Daging Ayam Broiler berdasar Ciri Tekstur dan Warna Daging. *Al-Mabsut: Jurnal Studi Islam dan Sosial*, 6(1). <https://doi.org/10.56997/almabsut.v6i1.68>.
- Rahayu, T. G. (2023). *The Analysis of Stroke Risk Factors and Stroke Types*. *Faletehan Health Journal*; Vol. 10 No. 01. <https://doi.org/10.33746/fhj.v10i01.410>.
- Rahayu, Endang Sutriswati., dkk. (2012). *Teknologi Proses Produksi Tahu*. Yogyakarta: Kanisius.
- Rahayu, (2001). *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Rejeki, S., Ilmu Dan Teknologi Pangan, J., Pertanian, F., & Halu Oleo, U. (2018). Kajian Produksi Tepung Beras Rendah Kalori sebagai Bahan Baku Produk Pangan Potensial bagi Penderita Diabetes Melitus. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 3(4), 1555–1561.
- Riyana. (2020). Asuhan Keperawatan pada Pasien Stroke Non Hemoragik dengan Gangguan Menelan di Ruang Oleg RSD Mangusada Tahun 2020. Repos Poltekkes Denpasar. Available from: [http://repository.potensitama.ac.id/jspui/bitstream/123456789/2990/6/BAB II.pdf](http://repository.potensitama.ac.id/jspui/bitstream/123456789/2990/6/BAB%20II.pdf)
- Rizqiyah, A., Sutjiati, E., & Dwipajati. (2023). Analisis Kandungan Gizi, Viskositas, Mutu Organoleptik dan Daya Terima Modisco III Dengan Substitusi Tempe dan Sari Wortel. *Jurnal Gizi dan Kesehatan (JGK)*;15(2):198.
- Rofitasari. (2019). Karakteristik Fisiko-Kimia dan Organoleptik Permen Jelly Dua Varietas Wortel (*Daucus carota*) Dengan Penambahan Perbedaan Konsentrasi Sirup Glukosa. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Rohaya, M.S., Maskat, M.Y. dan Ma'aruf, A.G. (2013). *Rheological Properties of Different Degree of Pregelatinized Rice Flour Batter*. *Sains Malaysiana* 42: 1707-1714.

- Sada Harahap, K., dkk. (2020). Pengujian Hedonik pada Formulasi Cookies Coklat dari Tepung *Mangrove Avicennia Officinalis* Dengan Penambahan Tepung Kacang Merah, Wijen, dan Hati Ayam. *Aurelia Journal (Authentic Research of Global Fisheries Application Journal)*, 2(1), 19–28
- Safira, N., Sutijati, E., & Luthfiah, F. (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), 79–84. <https://publikasi.polije.ac.id/harena/article/>
- Salfiana, Sari S.P., dkk. 2024. Teknologi Pengolahan Serealia dan Legum. Rappang: Yayasan Kita Menulis.
- Setyaningsih, D. dkk. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor : IPB Press 30.
- Shimazu, S. et al. (2020). *Frequent and Personalized Nutritional Support Leads to Improved Nutritional Status, Activities of Daily Living, and Dysphagia After Stroke. Nutrition* 83, 111091
- Soedarya AP. 2009. Agribisnis Labu Siam. Bandung: Pustaka Grafika.
- Soekarno, S. T. (1990). Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Jakarta: Bhratara Karya Aksara.
- Soeparno. (1998). Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan ke-1. Yogyakarta: Gajah Mada. Universitas Press.
- Syafranita. (2021). Modifikasi Pengolahan Makanan Saring Tinggi Protein dan Daya Terimanya pada Pasien Pasca Bedah di RSUP Dr M Djamil Padang. Poltekkes Kemenkes Padang: Skripsi.
- Takizawa, C., et al. (2022). "Incidence and Outcomes of Silent Aspiration in Post-Stroke Dysphagia: A Systematic Review and Meta-Analysis." *Dysphagia*, 37(1), 1–12.
- Widyawati, P. S., dkk. (2014). Pengaruh Perbedaan Warna Pigmen Beras Organik Terhadap Aktivitas Antioksidan. *AGRITECH*, 34(4), 399–406.
- Winarno, F.G. (ed.) .(2004). Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wolf, D. C. (1990). *Dysphagia*. In H. K. Walker, W. D. Hall, & J. W. Hurst (Eds.), *Clinical methods: The history, physical, and laboratory examinations* (3rd ed.). Butterworths. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/NBK408/>