

DAFTAR PUSTAKA

1. Yudiyanti I, Putri R, Mertin S, SW R. Analisa Kandungan Energi dan zat Gizi Makro pada formula enteral non susu berbasis kacang merah (*Phaseolus vulgaris*) untuk pasien diabetes mellitus tipe II. 2023;
2. Nasution HN. Kaheksia kanker dan tatalaksana nutrisi pada penderita kanker. *J Kedokt Syiah Kuala*. 2021;
3. Putriningtyas ND, Tyastuti LE, Purwaningsih S. Modifikasi Makanan Enteral Tinggi Asam Amino Essensial. *Nutr J Gizi, Pangan Dan Apl*. 2023;7(1):49–58.
4. Anggraeni GS, Nisa C, Candra A. Analisis Kandungan Gizi Dan Viskositas Formula Enteral Berbasis Tepung Sorgum Dan Tepung Kedelai Untuk Diabetes Mellitus. 2023;287–295.
5. Sunarya. Prospek Pengembangan Pasca Panen Perikanan di Indonesia dalam Prosiding Seminar Pengembangan produk dan Mutu Mikrobiologi Hasil Perikanan. *BBPMHP Jakarta*. 1996;
6. Belitz HD, Grosch W, Schieberle P. *Food Chemistry*. 4th ed. Berlin: Springer-Verlag Berlin Heidelberg; 2009.
7. Setyaningrum RA. MODIFIKASI FORMULA ENTERAL TINGGI ENERGI TINGGI PROTEIN “FEKA” PADA PASIEN CANCER DI RSUD Prof. Dr. MARGONO SOEKARJO. 2024;
8. Pratami FAN. PENGEMBANGAN FORMULA ENTERAL TINGGI ENERGI TINGGI PROTEIN BERBASIS PUTIH TELUR DAN SUSU SOYA UNTUK PASIEN LUKA BAKAR DI RSUD PROF. DR. MARGONO SOEKARJO PURWOKERTO. 2024;
9. Agustinasari I, Zakaria FR. Pengaruh Ekstrak Rimpang Jahe Segar Dan Tunas Jahe (*Zingiber officinale*) Terhadap Proliferasi Beberapa Alur Kanker. Vol. 3(1), *J. Pascapanen*. 2006. p. 50–9.
10. Sujono MSR. MODIFIKASI FORMULA ENTERAL TIM DENGAN SUBSTITUSI IKAN DORI DAN TEMPE DI RSUD Dr. SOETOMO SURABAYA. 2024;
11. Rolland Y, Van Kan G., Gillette-Guyonnet S, Vellas B. Cachexia versus sarcopenia. *Curr Opin Clin Nutr Metab Care*. 2011;14(1):15–21.
12. Dillion EL, Basra G, Horstman AM, Casperson SL, Randolph KM, Durham WJ, et al. Cancer cachexia and anabolic interventions: A case report. *J Cachexia Sarcopenia Muscle*. 3(4):253–263.
13. Lee DU, Fan G., Hastie D., Addonizio E., Han J, Prakasam V., et al. The clinical impact of malnutrition on the postoperative outcomes of patients undergoing gastrectomy for gastric cancer: Propensity score matched analysis of 2011–2017 hospital database. *Clin Nutr ESPEN*. 2021;
14. Susetyowati, Pangestuti R, Dwidanarti, Retna S, Wulandari, Hanifah. Asupan Makan, Status Gizi, dan Kualitas Hidup Pasien Kanker Payudara di RSUP dr Sardjito Yogyakarta. *J Gizi Klin Indones*. 2018;
15. Sobariah E, Anita M. *Panduan Pemberian Makanan Enteral*. Jakarta: Asosiasi Dietisien Indonesia; 2005.

16. Almatsier S. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama; 2005.
17. Sharma K, Joshi I. Formulation of Standard (Nutriagent Std) and High Protein (Nutriagent Protein Plus) Ready to Reconstitute Enteral Formula Feeds. *Int J Sci Technol Res.* 2014;3(5):28–35.
18. Dietetic Association America. Dietary Guidelines For America. 2020;
19. Winarti T. Perbedaan jumlah Energi Pada Bubuk Formula Blenderized dan Formula Enteral Komersial. Universitas Brawijaya; 2020.
20. Rahmat, A. V, Kumar. L., Fong S, Endrini, Sani HA. Determination of total antioxidant activity in three types of local vegetables shoots and the cytotoxic effect of their ethanolic extracts against different cancer cell line. *Asia Pacific J Clin Nutr.* 2003;12(3):292–5.
21. Bhargava R, Chasen M, Elten M, MacDonald N. The effect of ginger (*Zingiber officinale* Roscoe) in patients with advanced cancer. *Support Care Cancer.* 2020;28(7).
22. Borges DO, Freitas KAB, Minicucci EM. Benefits of ginger in the control of chemotherapy-induced nausea and vomiting. *Rev Bras Enferm.* 2020;73(2).
23. Fitri A, Anandito RBK, Siswanti. Penggunaan Daging dan Tulang Ikan Bandeng (*Chanos Chanos*) pada Stik Ikan sebagai Makanan Ringan Berkalsium dan Berprotein Tinggi. *J Teknol Has Pertan.* 2016;9(2):65–77.
24. Yap W., Villaluz A., Soriano MG., Santos M. Milkfish production and processing technologies in the Philippines. *Milkfish Proj Publ.* 2007;2(2):96.
25. Kementerian Kesehatan RI. Tabel Komposisi Pangan. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.; 2018.
26. Putri R, Almasyuri, Mirani M. Penambahan Campuran Susu Skim dan Lemak pada Cookies Pelancar ASI tepung Daun katuk (*Sauropus androgynous* L. Merr) terhadap Daya Terima Panelis. *J Online Mhs Bid Farm.* 2018;1(1).
27. Setya WA. Teknologi Pengolahan Susu. Universitas Slamet Riyad; 2012.
28. Kemenkes RI. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia nomor 28 tahun 2019 Tentang Angka kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia. Jakarta; 2019.
29. Hou Y, Wu G. Nutritionally essential amino acids. *Adv Nutr.* 2018;9(8):849–51.
30. Midlanda H., L M, Zulkifli. Pengaruh Metode Pembuatan Tepung Jagung dan Perbandingan Tepung Jagung dan Tepung Beras Terhadap Mutu Cookies. *Ilmu Dan Teknol Pangan.* 2014;2(4).
31. Sholihah Z, Noer ER. Analisis Kandungan Zat Gizi Dan Daya Terima Makanan Enteral Berbasis Labu Kuning Dan Telur Bebek. *J Nutr Coll.* 2014;3(4):855–61.
32. Fauziati F. Peluang Minyak Sawit sebagai Bahan Sediaan Farmasi. *J Ris Teknol Ind.* 2019;314–24.
33. Ayustaningwarno F. Proses pengolahan dan aplikasi minyak sawit merah pada industri pangan. *Vitasphere.* 2014;(November).

34. Dwiyanti H, Setyawati R, Siswantoro S, Krisnansari D. Formulasi Minuman Fungsional Tinggi Antioksidan Berbasis Gula Kelapa Dengan Variasi Jenis Dan Konsentrasi Ekstrak Rimpang. *Media Pertan.* 2020;4(2):48–58.
35. Gede, Wuguna A. *Konveksi Water and Environment Technology.* 2023;
36. Fadilla N, Yulfina A, Saputri YAD, D.A. R, Noorlaily SI, Sari DP, et al. Analisis Nilai Gizi dan Mutu Mikrobiologis Formula Enteral Tinggi Protein (FTP30) Berbahan Dasar Tepung Putih Telur. *Prosiding TIN (Temu Ilmiah Nasional). PERSAGI.* 2022;4:167–76.
37. Hidayati A. Sifat Fisik, Organoleptik Dan Kadar Serat Pangan Pada Cookies Lidah Kucing Gemjo Berbahan Baku Tepung Gembili (*Discorea Esculenta L.*) Dan Kacang Hijau (*Vigna Radiata*). *Poltekkes Kemenkes Yogyakarta;* 2022.
38. Arziyah D, Yusmita L, Wijayanti R. Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis Dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren Dan Gula Pasir. *J Penelit Dan Pengkaj Ilm Eksakta.* 2022;1(2):105–9.
39. Ismanto H. Uji Organoleptik Keripik Udang (*L. Vannamei*) Hasil Penggorengan Vakum. *J AgroSainTa Widyaiswara Mandiri Membangun Bangsa.* 2022;6(2):53–8.
40. Sri H. *Mutu dan Uji Inderawi.* Instiper Yogyakarta; 2017.
41. Qamariah N, Rezqi H, Ahmad IM. Uji Hedonik dan Daya Simpan Sediaan Salep Ekstrak Etanol Umbi Hati Tanah. *Univ Muhammadiyah Palangkaraya.* 2022;
42. Suryono C, Ningrum L, Dewi TR. Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan Dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif [Descriptive liking and organoleptic test of 5 thousand islands packaging and products]. *J Pariwisata.* 2018;5(2):95–106.
43. Arbi AS. Pengenalan Evaluasi Sensori. *Prakt Eval Sensori.* 2009;1–42.
44. Bakrie B, Intiyati A, Wadartika. *System Penyelenggaraan Makanan Institusi.* *Syaria Stud.* 2018;7(1):354.
45. Fajar AD. Pengembangan Alternatif Formula Enteral RS “Gikaprolais” (Tinggi Kalori Dan Protein Dari Tepung Kedelai Dan Skim) Sebagai Diet Tetp Pada Pasien Kanker Di RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo Purwokerto. 2024;
46. *Kalbemed. Product Profile Nutrigan.* 2023;
47. Elke G, Zanten ARH van, Lemieux M, McCall M, Jeejeebhoy KN, Kott M, et al. Enteral versus parenteral nutrition in critically ill patients: an updated systematic review and meta-analysis of randomized controlled trials. *Nas Libr Med.* 2016;
48. Adeyinka A, Rouster AS, . MV. *Pemberian Makanan Enteral.* 2023;
49. Annisa Rachma Firdausi Darmawan, Merryana Adriani. Status Gizi, Asupan Energi dan Zat Gizi Makro Pasien Kanker yang Menjalani Kemoterapi di RUMKITAL Dr. Ramelan Surabaya. *Amerta Nutr.* 2019;3(3):149–57.
50. Najem O, M.Syah M, Zubair M, Yesus O De. *Osmolalitas Serum.* 2024.
51. Puspita Sari I, Telisa I. *Modifikasi Formula Khusus untuk Pasien dengan*

- Diet TKTP Berbahan Dasar Tepung Tempe, Tepung Jagung, dan Tepung Ikan Lele. *J Gizi dan Kesehat.* 2023;15(2):219–30.
52. Ardini D. Laporan Resmi Evaluasi Sensori Uji Segitiga (Triangle Test). Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” JATIM; 2022.