

## DAFTAR PUSTAKA

- ADA. (2002). National Dysphagia Diet Task Force, American Dietetic Association. Viscosity level for oral and enteral feedings. In: National dysphagia diet: Standardization for optimal care. In *American Dietetic Association*.
- Adam, N., & Xyzquolyna, D. (2020). Substitusi Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.) pada Pembuatan Makanan Tradisional Gorontalo Ilabulo. *Agriculture Technology Journal*, 3 (1).
- Ariandi, A. P., Rahman, N., & Dwipajati. (2024). Analisis Kandungan Gizi dan Daya Terima “ENTKAJO”: Formula Tinggi Protein. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, Vol 23 (1), 1–7.
- Arifin, A. R., Aziz, A. I., Salamah, K. R. F., Affiyanti, R. Y., Ardanu, R. F., & Aldo, D. (2022). Pengembangan Multimedia Interaktif Untuk Memberikan Informasi Penyakit Kanker. *Jurnal Sistem Informasi Dan Manajemen*, Vol. 10 No.
- AsDI. (2005). Panduan Pemberian Makanan Enteral. In *AsDI*.
- Asty, M. M., Gumilar, M., Isdiany, N., & Moviana, Y. (2025). Pengembangan Formula Enterak “Nutrigrain” Berbasis Tepung Multigrain Bagi Pasien Diabetes Melitus. *Jurnal Gizi Dan Dietetik*, 4 (1), 51–52.
- Azhar, Y. (2025). *Nutrican*. Klikdokter. <https://www.klikdokter.com/obat/susudan-nutrisi/nutrican?srsltid=AfmBOopWwv5v4F028qkTv-D7SArCmLR9t2E11ynwGeb9hmheAh53Zr>
- Bischoff. (2020). ESPEN Guideline on Home Enteral Nutrition. In *ESPEN*.
- Bose, S., Zhang, C., & Le, A. (2021). Glucose Metabolism in Cancer: The Warburg Effect and Beyond. *National Library Of Medicine*, 4–11.
- Catrien, Surya, Y. S., & Ertanto, T. (2008). Reaksi Mailard Pada Produk Pangan. *IPB Scientific Repository*. <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/32771>
- Chauhan, D., Varma, S., Dani, M., Fertleman, M., & Koizia, L. (2021). Nasogastric Tube Feeding in Older patients: A Riview of current Practice and Challenges Faced. *Cuur Gerontol Geriatr Res*.
- Deddy, M. (2009). Prinsip Teknologi Pangan Sumber Protein. In *Alfabeta*.
- Doola, R., Deane, A., Tolcher, D. M., & Presneill, J. J. (2019). The Effect of a Low Carbohydrate Formula on Glycaemia in Critically Ill Enterally-Fed Adult Patients with Hyperglycaemia: A Blinded Randomised Feasibility Trial. *Clinical Nutrition ESPEN*, 31(2). <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.clnesp.2019.02.013>
- Dzikri, A. R. M., Wijayanti, L., Alfani, N. N. A., Widartika, & Nurhayati, I. (2025). Pengembangan Formula Enteral Berbasis Pangan Lokal Untuk Penderita Diabtes Melitus. *Book Chapter Of Cullinary Nutrition*, 1 (2).
- Efendi, F. (2022). *Studi Pembuatan Biskuit Tepung Kacang Hijau dan Tepung Sorgum Putih (Sorghum bicolo L. Moench) Sebagai Makanan Pendamping Air Susu IBU (MP-ASI)*. Repository Unhas.
- Erfianti, R., Kiranawati, T. M., & Rohajatien, U. (2023). Pengaruh Maltodextrine Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Pewarna Bunga Tapak Dara (*Catharanthus*

- roseus) Sebagai Bioclour Pangan. *Jurnal Agroindustri*, Vol. 13 No.
- Farrah, S. D., Emillia, E., Mutiara, E., Purba, R., Ingtyas, F. T., & Marhamah. (2022). Analisis Kandungan Gizi dan Aktivitas Antioksidan Pada Cookies Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor*, L). *Sport and Nutrition Journal*, Vol. 4 No., 20–28.
- Handayani, G. N., Ida, N., & R, A. R. (2014). Pemanfaatan Susu Skim Sebagai Bahan Dasar Dalam Pembuatan Produk Olahan Makanan Tradisional Dangka Dengan Bantuan Bakteri Asam Laktat. *Jurnal Farmasi , Fakultas Ilmu Kedokteran, UIN Alaudin Makasar*, Vol. 2 No.
- Haryanto, R., Rini, R. P., Damayanti, S., & Lestari, C. R. (2024). Hubungan Pemberian Formula Enteral Terapi Gizi Pada Pasien Intracerebral Hemorrhage (ICH). *Indonesian Journal of Nutrition Science and Food*, Vol. 3 No., 30–37.
- Hendrayati, & Adam, A. (2023). *Pengembangan Formula Makanan Dari Formula Polimerik* (Ryu & Freepik (eds.); Cetakan Pe). PT. Nas Media Indonesia.
- Hidayah, Zu., & Sir, R. W. (2021). Karakteristik Tepung Sorgum Termodifikasi Dengan Proses Fermentasi Dengan Menggunakan Yeast Indigenous Sorgum. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, Vol. 6 No., 4629–4639.
- Iminawati, R., Permanisuci, P. I., & Harti, L. B. (2024). Formulasi Formula Enteral Blenderized Non Milk Based. *Journal of Nutrition College*, Vol. 13 No, 304–310.
- Indarto, C., Maflahah, I., Fakhry, M., & Sugiharto. (2023). Karakteristik Minyak Jagung Varietas Lokal Madura. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, Vol. 11 No.
- Jannah, M., Kristanto, Y., & Dwipajati. (2025). Pengembangan Formula Enteral “KAHILA” Berbasis Kacang Hijau (*Vigna radiata* L) dan Labu Kuning (*Curcubia moschata*) untuk Diabetes Melitus. *JGMI: The Journal of Indonesian Community Nutrition*, 14 (1), 65–66.
- Kasyaningrum, Y., Bintanah, S., & Kusuma, H. S. (2017). *Frekuensi Kemoterapi Dengan Asupan Makan dan Penurunan Berat Badan Penderita Kanker Payudara Di RSUD Tugurejo Semarang*. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Khaira, F. (2023). Tatalaksana Malnutrisi Pada Pasien Kanker. *IJOH: Indonesian Journal Of Public Health*, Vol. 01 No.
- Lena Riza dan Hilka Yuliani, C. (2022). Pengembangan Produk Pangan Olahan dari Pala di Desa Pasie Kuala Asahan. *Jurnal Sosial Dan Sains*, 2(4), 511–517. <http://sosains.greenvest.co.id>
- Mahan, K., & Raymond, J. L. (2017). Krause’s Food & Nutrition Care Process. In S. Louis (Ed.), *Elsevier Inc* (14th edn). Elsevier Inc.
- Makola, D. (2005). Elemental and Semi-Elemental Formulas: Are They Superior to Polymeric Formulas? *Practical Gastroenterology*, 59–72.
- Muscaritoli. (2021). ESPEN Practical Guideline: Clinical Nutrition in Cancer. *Clinical Nutrition*, 2898–2913.
- Mustika, A., Wahyuningsih, & Paramita, O. (2019). Pengaruh Teknik Perendaman Pada Pembuatan Tepung Sorgum Merah ditinjau dari butter

- cookies. *Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*, Vol. 7 No.
- Naiu, A. S., Yusuf, N., & Hudongi, Y. (2022). Perubahan Jumlah Kapang dan Tingkat Penerimaan Permen Jeli *Kappaphycus alvarezii* Yang Dikemas Edible Film Gelatin-CMC Selama Penyimpanan. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 6(6). <https://doi.org/10.33772/jstp.v6i6.21646>
- National Cancer Institute. (2022). Eating Hints: Before, During, and After Cancer Treatment Support for People with Cancer. *U.S. Department of Health & Human Services National Cancer Institute*.
- Pangribowo, S. (2019). *Infodatin Beban Kanker di Indonesia*.
- Persagi & ASDI. (2022). *Penuntun Diet dan Terapi Gizi* (F. D. Suharyati, S.A Budi Hartati, Triyani Kresnawan, Sunarti, Fitri Hidayani (ed.); 4th ed.). Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Pratiwi, L. E., & Noer, E. R. (2014). Analisa Mutu Mikrobiologi dan Uji Viskositas Formula Enteral Berbasis Labu Kuning (*Curcubita moschata*) dan Telur Bebek. *Jurnal Nutrition Of Collage*, Vol.3 No.4, 951–957.
- Puspitasari, N., Sutiadiningsih, A., Sulandari, L., & Dewi, I. H. P. (2024). Analisis Food Cost Vs Actual Cost pada Menu A'la Carte Hotel Bintang Empat di Surabaya. *Jurnal Sosial Humaniora Dan Pendidikan*, Vo. 8 No.2, 144–152.
- Putro, D. U. H., Darmayanti, A. R. I., Tandiola, R., & Aulawi, K. (2023). Pengendalian Infeksi Pada Pasien Kanker: Lieratur Riview. *Jurnal Kesehatan Vokasional*, Vol. 8 No.
- Rachim, F. R., Wisaniyasa, N. W., & Wiadiyani, A. S. (2020). Studi Daya Cerna Zat Gizi Dan Aktivitas Antioksidan Tepung Kecambah Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L.*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 9(2527–8010).
- Rahadiyanti, A. (2020). *Mengenal Tipe Nutrisi Enteral*. Blog AhliGiziID.
- Rahmadanti, T. . (2020). Pengembangan Formula Enteral Hepatogomax untuk Penyakit Hati berbasis Tepung Kedelai dan Tepung Susu Kambing. *Jurnal Gizi Indonesia*, Vol. 9 No., 1–10.
- Rahmawati, A. F., Inayati, A., & Dewi, N. R. (2024). Penerapan Pendidikan Kesehatan Tentang Manajemen Nutrisi Pada Pasien Kanker. *Jurnal Cendikia Muda*, Vol. 4 No.(2807–3469).
- Ramadhan, M. R., Wahyuni, S., & Asnani. (2020). Pengaruh Modifikasi Terhadap Karakteristik Fisikokimia Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor (L.) Moench*): Studi Kepustakaan. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, Vol. 5 No., 2923–2931.
- Ramiah, S., Kalsum, & Yumas, M. (2021). Karakteristik Mutu Dan Masa Simpan Sari Buah Jeruk Manis Dari Selayar dan Malangke. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, Vol. 16 No, 49–48.
- Rauf, R., & Utami, A. (2020). Nutrition Value and Viscosity of Polymeric Enteral Nutrition Products Based on Purple Sweet Potato Flour with Variation of Maltodextrin Levels. *Jurnal Gizi Indonesia*, 8(2).
- Razak, M., & Muntikah. (2017). *Ilmu Teknologi Pangan*.
- Riskesdas. (2013). *Pembangunan Kesehatan Menuju Indonesia Sehat*.
- Rizqiyah, A., & Abdurrachim, R. (2022). Hubungan Asupan Makanan, Status Gizi, Lama Menjalani Kemoterapi dan Dukungan Keluarga dengan Kualitas Hidup Pasien Kanker Payudara (Studi di Rumah Sakit Umum Daerah Ulin

- Kota Banjarmasin). *Jurnal Kesehatan Indonesia, Vol XIII*.
- Ryanividya, D. N. A., Alamsyah, A., & Cicilia, S. (2022). Mutu Kue Bingka Dolu pada Berbagai Konsentrasi Substitusi Terigu dengan Tepung Sorgum: Quality of Bingka Dolu at Various Concentrations of Substitution of Wheat with Sorghum Flour. *Pro Food, 8* (2), 107–115.
- Silalahi, S., Simamora, H. G., & Waruwu, I. N. (2025). Hubungan Dukungan Keluarga dan Asupan Makanan dengan Kualitas Hidup Pasien Kanker Payudara yang Menjalani Kemoterapi di Rumah Sakit Santa Elisabeth Medan Tahun 2025. *Inovasi Pembangunan-Jurnal Kelitbang, 13* (2).
- Sutikno, V., Rahadiyanti, A., Fitrianti, D., Dieny, F., Afifah, D., & Nissa, C. (2020). GLITEROS Enteral Formula Based on Tempeh Flour and Jicama Flour for Patients With Hyperglycemia. *Food Research, 4*, 38–45.
- Thalib, M. (2019). Pengaruh Penambahan Bahan Tambahan Pangan dalam Pengolahan Sayur-Sayuran menjadi Produk Saus Tomat. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Agrokompleks, 78–85*.
- Wieser, H. (2003). *Determination of Gliadin and Gluten in Wheat Starch By Means of Alcohol Extraction and Gel Permeation Chromatography* (I. Stern.M.Ed (ed.); Proceeding). Zwickau Verlag Wissenschaftliche Sripten.
- Yudianti, I., Ronitawati, P., Sa'pang, M., & Widayati, R. S. (2023). Analisis Kandungan Energi Zat Gizi Makro Pada Formula Enteral Non Susu berbasis kacang merah (*Phaseolus vulgaris*) Untuk Pasien Diabetes Melitus Tipe II. *Jurnal SAGO Gizi Dan Kesehatan, Vol. 5* (1)(209–218).
- Zdenek, Zadak, Luiza, & Kent-Smith. (2009). Basics in Clinical Nutrition: Commercially Prepared Formulas. *E-SPEN, the European e-Journal of Clinical Nutrition and Metabolism, 4*(5), e212–e215.