

DAFTAR PUSTAKA

1. Agustin T. Potential of Active Metabolites in Cruciferous Vegetables to Inhibit Cancer Cell Growth. *J Penelit Perawat Prof.* 2020;2(4):459–72.
2. Sutandyo N. Menurunkan Angka Kejadian Kanker di Indonesia Melalui Upaya Pencegahan dan Pengenalan Faktor Risiko pada Seluruh Masyarakat. Universitas Indonesia. 2022.
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. Collins SP, Storrow A, Liu D, Jenkins CA, Miller KF, Kampe C, et al. *Dietetika.* 2021. 167–186 p.
5. Avelino-Silva TJ, Jaluul O. Malnutrition in Hospitalized Older Patients: Management Strategies to Improve Patient Care and Clinical Outcomes. *Int J Gerontol* [Internet]. 2017;11(2):56–61. Available from: <http://dx.doi.org/10.1016/j.ijge.2016.11.002>
6. Yustini F, Khairani MD, Junita DE, Wati DA. Hubungan Asupan Energi, Protein Hewani Dan Protein Nabati Dengan Massa Otot Pasien Ca. *Mamae Di Rsud Dr H Abdul Moloek. Media Gizi Pangan.* 2021;31(1):94–100.
7. Wahyuni ES, Sutrio, Novika YJ, Indriyani R, Mulyani R, Lupiana M. Pola Makan, Status Gizi, Asupan Gizi Dan Anemia Pada Pasien Kanker Yang Menjalani Kemoterapi. *J Kesehat Masy.* 2022;6:1864–75.
8. Dienningrum K, Rohmawati I, ... Pengembangan Formula Enteral Blenderized Tinggi Branched Chain Amino Acids (BCAA) Berbahan Labu Kuning, Daging Ayam, Putih Telur. ... *Semin Food ...* [Internet]. 2025;77–90. Available from: <https://proceedings.ums.ac.id/fooddiet/article/view/6052%0Ahttps://proceedings.ums.ac.id/fooddiet/article/download/6052/5353>
9. Dita Zannuba Puspitasari, Fitriana Mustikaningrum, Dyah Intan Puspitasari. Pengembangan Formula Enteral Tinggi BCAA (Branched-Chain Amino Acids) ENSULADE (Enteral Susu Skim, Labu Kuning, dan Kacang Kedelai). *INSOLOGI J Sains dan Teknol.* 2025;4(3):642–55.
10. Asmy U, Asrianto A, Hardianti H, Astuti D, Arnianti A, Mahyudin M. Efektifitas Tindakan Keperawatan Dalam Pemberian Nutrisi Enteral Antara Metode Intermittent Feeding Terhadap Pasien Di Ruang Icu Rumah Sakit Makassar Sulawesi Selatan. *J Educ.* 2025;7(2):10670–5.
11. AssociationAmericanDietetic(ADA). National Dysphagia Diet: Standardization for Optimal Care. 2020.
12. Anggraeni GD, Nissa C, Candra A. ANALISIS KANDUNGAN GIZI DAN VISKOSITAS FORMULA ENTERAL BERBASIS TEPUNG SORGUM DAN TEPUNG KEDELAI UNTUK DIABETES MELLITUS atau enteral feeding tube . Menurut ADA dalam National Dysphagia Diet Task Force makanan cair memiliki viskositas 1-50 cP . Kandungan. *J Nutr Coll.* 2023;12(November):287–95.
13. Huda N. Formulasi Makanan Cair Alternatif Berbasis Tepung Ikan Lele

- (*Clarias gariepinus*) sebagai sumber protein. Institut Pertanian Bogor; 2014.
14. Fitriani S, Sutjiati E, Dwipajati. Modifikasi Organoleptik Formula Enteral dengan Putih Telur Ayam dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) bagi Pasien Diabetes Mellitus. *HARENA J Gizi*. 2022;3(1):20–8.
 15. Mahan L, J Raymond. *Krause's Food & the Nutrition Care Process*. Canada: Elsevier; 2017.
 16. Bobo E. Reemergence of Blenderized Tube Feedings. *Nutr*. 2016;31(6):730–5.
 17. Ichimaru S, Amagai T. Diet and Nutrition in Critical Care. *Diet Nutr Crit Care*. 2014;27(1):1–15.
 18. Titi Sabariyah, Yuni Susilowati, Lastri Mei Winarni, Nurry Ayuningtyas. Pengaruh Oral Hygiene Dengan NaCl 0,9% Terhadap Penurunan Grade Mukositis Pada Pasien Kanker Nasofaring Di Rumah Sakit Kanker Dharmais Provinsi DKI Jakarta 2022. *Termom J Ilm Ilmu Kesehat dan Kedokt*. 2023;2(1):127–35.
 19. Muscaritoli M, Arends J, Bachmann P, Baracos V, Barthelemy N, Bertz H, et al. ESPEN practical guideline: Clinical Nutrition in cancer. *Clin Nutr*. 2021;40(5):2898–913.
 20. PERSAGI, ASDI. *Penuntun Diet dan Terapi Gizi*. 4th ed. Penerbit Buku Kedokteran EGC; 2020.
 21. Hariani R. Kecukupan Nutrisi pada Pasien Kanker. *Indones J Cancer*. 2017;4:140–3.
 22. National Cancer Institute. *Cancer Trends Progress Report: Fat Consumption*. 2024.
 23. Widaningsih R. *Buku Outlook Komoditas Peternakan Daging Ayam Ras Pedaging*. Jakarta: Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian; 2023.
 24. Mulyani S, Pramono YB, Dinda Hermawan A. Perbedaan Karakteristik Fisik dan Mutu Hedonik Daging Ayam Pejantan dengan Metode Perebusan yang Berbeda Differences in Physical Characteristics and Hedonic Properties of Rooster Meat with Different Boilling Methods. *J Teknol Pangan [Internet]*. 2022;6(2):49–52. Available from: www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/tekpangan.
 25. Gultom R, Ilmania LA, Rinca KF, Maria Y, Bollyn F, Luju MT, et al. Evaluasi Penambahan Tepung Buah Pare (*Momordica charantia*) Sebagai Imbuhan Pakan Terhadap Kualitas Fisik Dan Kimia Daging Ayam Pedaging. *J Ilm Peternak Terpadu*. 2023;11(2):82–93.
 26. Ramadhiani NF. Hubungan Asupan Protein, Status Gizi, dan Kualitas Hidup Pasien Kanker Kolorektal Rawat Jalan di RSSA Malang. Universitas Brawijaya; 2018.
 27. Berliana, Nelwida, Nurhayati. Massa Protein dan Lemak Daging Dada pada Ayam Broiler yang Mengonsumsi Ransum Mengandung Bawang Hitam (Black garlic) Breast Meat Mass Protein and Fat of Broiler Chicken Consumed Diet Containing Black Garlic. *Sains Peternak*. 2020;18(1):15–22.
 28. Claudia PA. Pengaruh Konsentrasi Minyak Jagung (Corn Oil) Terhadap Nilai SPF Krim Tabir Surya. *Herb Med J*. 2019;2(2):21–7.

29. Triawati NW, Thohari I, Rosyidi D. EVALUATION OF PASTEURIZED CHICKEN EGG ON ALBUMEN FOAM , STABILITY FOAM AND COAGULATION AND Student of Animal Product Technology Study Program , Animal Husbandry Faculty , University of Brawijaya , Malang Lecturer of Animal Product Technology Study Program. Anim Husb Fac. 2019;1–11.
30. Astuti C, Majid R, Prasetya F. Chronic Energy Deficiency in Women from Muna District: Association with Body Image and Knowledge. Divers Dis Prev Res Integr. 2022;2(2):76–83.
31. Rohman E, Maharani S. The Role of Color, Viscosity, and Syneresis on Yoghurt Products. Edufortech. 2020;5(2):97–107.
32. Liputo SA, Ingga F, Lasindrang M. Pengaruh penambahan susu skim pada pembuatan kefir berbahan dasar susu jagung manis (*Zea mays L.*). Jambura J Food Technol. 2019;1(1):12–26.
33. Putri SM. FORMULASI DAN UJI SEDIAAN SERBUK EFFERVESCENT EKSTRAK KULIT JERUK MANIS (*Citrus Sinesis (L.) Osbeck*) SEBAGAI ANTIOKSIDAN. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Ganesha Husada; 2024.
34. Sumiasih IH, Poerwanto R, Efendi D, Agusta A, Yuliani S. β -Cryptoxanthin and Zeaxanthin Pigments Accumulation to Induce Orange Color on Citrus Fruits. IOP Conf Ser Mater Sci Eng. 2018;299(1).
35. Yuliwati E. Bahan Ajar Teknologi Gula Disusun Oleh Erna Yuliwati Legiso Program Studi Teknik Kimia. Buku Ajar Teknik Kimia, Universitas Muhammadiyah Palembang. Palembang: Universitas Muhammadiyah Palembang; 2017.
36. Asmawati A, Sunardi H, Ihromi S. Kajian Persentase Penambahan Gula Terhadap Komponen Mutu Sirup Buah Naga Merah. J Agrotek UMMat. 2019;5(2):97.
37. Haryati S, Kusuma Putri S, Apriliani P. The Impact of Various Concentration of Maizena Flour on the Physicochemistry and Organoleptic Properties of Petis. J Appl Food Technol. 2021;8(1):23–8.
38. Ratnasari D, Dewi R Y. Pengaruh Penambahan Tepung Maizena Terhadap Mutu Nugget Ikan Gabus (*Channa Striata*). J Ilm Gizi dan Kesehat. 2021;2(02):7–14.
39. Bawekes SM, Yudistira A, Rumondor EM. Uji Kualitatif Kandungan Senyawa Kimia Perasan Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia Swingle*). PHARMACON. 2023;12(3):373–7.
40. Ayustaningwarno F. Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi. Yogyakarta: Graha Ilmu.; 2014.
41. Aliyi F, Wahyudi A, Krisnasary A, Okfrianti Y, Suryani D. Pengaruh Pembuatan Cookies dengan Substitusi Tepung Pisang Kepok Terhadap Daya Terima Organoleptik, Mutu Kimia (Kadar Air, Abu) dan Umur Simpan [Internet]. Skripsi. Poltekkes Kemenkes Bengkulu. 2020. Available from: <https://learn-quantum.com/EDU/index.html%0Ahttp://publications.lib.chalmers.se/records/fulltext/245180/245180.pdf%0Ahttps://hdl.handle.net/20.500.12380/245>

- 180%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.jsames.2011.03.003%0Ahttps://doi.org/10.1016/j.gr.2017.08.001%0Aht
42. Nahak RJ, Khotimah S, Turnip M. Aspek mikrobiologis susu sapi murni dengan penambahan sari rimpang Bangle (*Zingiber cassumunar* Roxb). *Protobiont*. 2014;3(3):69–74.
 43. Lubis MS, Rafita Yuniarti, Ariandi. Pemanfaatan Pewarna Alami Kulit Buah Naga Merah Serta Aplikasinya Pada Makanan. *Amaliah J Pengabdian Kpd Masy*. 2020;4(2):110–4.
 44. Nurdjanah S, Yuliana N, Zuidar AS, Naim IE. Karakteristik Muffin Dari Tepung Ubijalar Ungu Kaya Pati Resisten. *J Teknol Agro Ind [Internet]*. 2017;9(2):1–10. Available from: <http://bpkimi1.kemenperin.go.id/tegi/article/viewFile/3662/2919>
 45. Tarwendah IP. Preterm birth facts: A review. *J Pangan dan Agroindustri*. 2017;5(2):66–73.
 46. Pratita I, Widawati L, Nur'aini H. Inovasi Pengolahan Kue Garpu dengan Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*). *J Agric*. 2021;16(2):80–9.
 47. Negara JK, Sio AK, Rifkhan R, Arifin M, Oktaviana AY, Wihansah RRS, et al. Aspek mikrobiologis, serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *J Ilmu Produksi dan Teknol Has Peternak*. 2016;4(2):286–90.
 48. Nurwanti, Hasdar M. Sifat Organoleptik Kue Brownies Dengan Penambahan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*). *J Food Technol Agroindustry*. 2021;3(2):1–7.
 49. Angkat AH, Simatupang NF. Pengaruh Penambahan Sari Wortel (*Daucus carota* L) Terhadap Daya Terima Donat. *J Nurs Heal Sci*. 2022;1(2):42–6.
 50. Hariyadi P. Tekstur : Tantangan Reformulasi Pangan Olahan. *FOODREVIEW Indones*. 2022;XVII(7):22–9.
 51. Loaloka MS, Nur A, Da Costa SLDV, Adi AAAM, Zogara AU. Pengaruh Substitusi Tepung Bayam Merah dan Tepung Kacang Merah terhadap Uji Organoleptik dan Kandungan Gizi Cookies. *Nutr J Pangan, Gizi, Kesehatan*. 2021;2(1):82–6.
 52. Khairunnisa A, Arbi AS. *Pengenalan Evaluasi Sensori*. Jakarta: Universitas Terbuka.; 2021.
 53. DAA. *Enteral Nutrition Manual for Adult in Health Care Facilities*. Dietitian Association Australia. 2018. 1–58 p.
 54. 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**. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta; 2024.
 55. Okpatrioka. *Innovative Research And Development (R&D) in Education. J Pendidikan, Bhs dan Budaya*. 2023;1(1):86–100.
 56. Adiputra IMS, Trisnadewi NW, Oktaviani NPW, Munthe SA, Hulu VT, Budiastutik I. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Medan: Yayasan Kita Menulis; 2021.

57. Karunawati M. Pola konsumsi pangan dan penilaian status gizi mahasiswa Program Studi Pendidikan Biologi Universitas Sanata Dharma Yogyakarta. Universitas Sanata Dharma; 2019.
58. Anggraini D, Syarif W, Holinesti R. Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Merah terhadap Kualitas Bolu Gulung. *J Home Econ Tour*. 2015;8(1):1–16.