

DAFTAR PUSTAKA

1. Kemenkes RI. 2013. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS)*. Jakarta : Kementerian Kesehatan RI.
2. WHO. 2020. *Global Health Estimates 2020 : Deaths by Cause, Age, Sex, by Country and by Region, 2000-2019*. World Health Organization (WHO).
3. Badan Litbangkes. 2019. Laporan Hasil Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas). Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. <https://www.litbang.kemkes.go.id/laporan-riset-kesehatan-dasar-riskesdas/>
4. Widya A, Gusti Ayu Ema, *et al.* 2023. Karakteristik Pasien Kanker Kolorektal Stadium I-IV di Rumah Sakit Umum Daerah Dr. H. Abdul Moeloek. *Jurnal Ilmu Kedokteran dan Kesehatan*. Vol. 10, No. 7, Hal 2360-2374.
5. Darmawan, Annisa Rachma Firdausi dan Adriani, Merryana. 2019. Status Gizi, Asupan Energi dan Zat Gizi Makro Pasien Kanker yang menjalani Kemoterapi di Rumkital Dr. Ramelan Surabaya. *Amerta Nutrition*. 3 (3), hal 149-157.
6. Kurniasari, Fuadiyah Nila, *et al.* 2017. *Buku Ajar Gizi dan Kanker*. Malang : Universitas Brawijaya Press.
7. Muscaritoli, M. *et al.* 2021. ESPEN Practical Guideline: Clinical Nutrition in Cancer. *Clinical Nutrition*. 40(5), pp. 2898–2913. Available at: <https://doi.org/10.1016/j.clnu.2021.02.005>
8. Setiawan, H. 2020. Asupan Energi dan Status Gizi Pasien Kanker yang Mengalami Anoreksia. *Media Gizi Indonesia*. Vol. 15, No. 1, Hal. 15-22.
9. PERSAGI & AsDI. 2019. *Penuntun Diet dan Terapi Gizi (Ed. 4)*. Jakarta : Penerbit Buku Kedokteran EGC, 75-76.
10. Nasution, Huwainan Nisa, dan Ashariati, Ami. 2021. Kaheksia Kanker dan Tatalaksana Nutrisi pada Penderita Kanker. *Jurnal Kedokteran Syiah Kuala*. Vol. 21, No. 2, Hal. 189-196.
11. Wahyuni, E., & Puspitasari, T. 2021. Kandungan Beta-Karoten pada Labu Kuning dan Potensinya sebagai Antioksidan Alami. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. Vol. 12, No. 1, Hal. 34–41.
12. Cass, A.R. and Charlton, K.E., 2022. Prevalence of hospital-acquired malnutrition and modifiable determinants of nutritional deterioration during inpatient admissions: A systematic review. *Journal of Human Nutrition and Dietetics*, 35(6), pp.1043–1058.
13. Ojo, O., Keaveney, E., Wang, X.-H. and Feng, P., 2019. The effect of enteral tube feeding on patients' health-related quality of life: A systematic review. *Nutrients*, 11(5), 1046.
14. Klek, S., *et al.* 2014. Home Enteral Nutrition Reduces Complications, Length of Stay, and Health Care Costs: Results from a Multicenter Study. *Am J Clin Nutr*. Vol. 100, No. 2, Hal. 609-15. doi: 10.3945/ajcn.113.082842.
15. Mahan, K. and Raymond, J.L. 2017. *Krause's Food & Nutrition Care Process*. 14th edition. St. Louis, Missouri: Elsevier Inc.
16. Fessler, T.A. 2015. Blenderize Foods for Home Tube Feeding: Learn about the Benefit, Risks, and Strategies for Sumless. *Today's Dietitian*. 17 (1), hal. 30.

17. Boullata, J.I. & Guenter, P., 2017. *Study Guide for the Clinical Nutrition Certification Board: Enteral and Parenteral Nutrition Handbook*. 2nd edition ASPEN.
18. Huda, N. dan Kusharto, C.M. 2014. Formulasi Makanan Cair Alternatif Berbasis Tepung Ikan Lele (*Clarias Gariepinus*) sebagai Sumber Protein. *Skripsi*, Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor.
19. Rahmadanti, Tia Sofa, Aryu Candra, dan Choirun Nissa. 2020. Pengembangan Formula Enteral Hepatogomax untuk Penyakit Hati Berbasis Tepung Kedelai dan Tepung Susu Kambing. *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*, 9(1): 1-10.
20. Kemenkes RI. 2020. *Profil Kesehatan Indonesia Tahun 2020*. Jakarta : Kementerian Kesehatan RI.
21. Suraiya, R., et al. 2021. Karakteristik Gejala Umum pada Pasien Kanker Rawat Jalan di Rumah Sakit Rujukan. *Jurnal Keperawatan Soedirman*. Vol. 16, No. 2, Hal. 98–104.
22. Nugroho, A., et al. 2020. Asupan Gizi dan Status Nutrisi pada Pasien Kanker dengan Gejala Anoreksia. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*. 6 (1), 45–52.
23. Arends, J., et al. 2017. ESPEN Guidelines on Nutrition in Cancer Patients. *Clinical Nutrition*. Vol. 36, No. 1, Hal. 11-48.
24. Ayu, R. 2020. *Formula Enteral Komersial*. Diakses dari <https://ahligizi.id/blog/2020/21/formula-enteral-komersial.html>
25. Itoh, M., Nishimoto, Y., Maul, H., Etani, Y., & Takagishi, K. 2016. Addition of Alpha-Amylase and Thickener to Blenderized Rice Provides Suitable Viscosity for Use in Nutritional Support. *J Nutri Health*, 2(1).
26. DAA. 2018. *Enteral Nutrition Manual for Adult in Health Care Facilities*. Australia : Dietitian Association of Australia.
27. Biscoff, S. C. et al. 2020. ESPEN Guideline on Home Enteral Nutrition. *Clinical Nutrition*, 39(1), pp. 5-22. Available at: <https://doi.org/10.1016/j.clnu.2019.04.022>
28. Rahmawati, E., & Fajarwati, E. 2020. Profil Kandungan Asam Amino pada Tempe Kedelai dan Potensinya sebagai Sumber Protein Fungsional. *Jurnal Gizi dan Pangan*. Vol. 15, No. 1, Hal. 45–52.
29. Nugraheni, R. D., et al. 2019. Peran Asam Amino Rantai Cabang (BCAA) dalam Nutrisi Klinis. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*. Vol. 6, No. 2, Hal. 84–91.
30. Sulistyawati, N. L. P. Y., et al. 2022. Efektivitas Makanan Tinggi Antioksidan terhadap Nafsu Makan Pasien Kanker dengan Anoreksia. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*. Vol. 9, No. 1, Hal. 55–63.
31. Apriliani, P., Haryati, S. dan Sudjatinah. 2019. Berbagai Konsentrasi Tepung Maizena terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Petis Udang. *Jurnal Teknologi Pertanian*, hal. 1-9.
32. Fitriani, Siti, et al. 2022. Modifikasi Organoleptik Formula Enteral dengan Putih Telur Ayam dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) bagi Pasien Diabetes Mellitus. *HARENA: Jurnal Gizi*, Vol. 3, No. 1.
33. Faidah et al. 2019. Formulasi Makanan Enteral berbasis Tepung Tempe sebagai Alternatif Makanan Enteral Tinggi Protein. *Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes Kemenkes Bandung*. Vol. 11:2.

34. Magan, J.B. *et al.* 2019. Impact of Bovine Diet on Metabolomic Profile of Skim Milk and Whey Protein Ingredients. *Metabolites*, 9(12), page. 305.
35. Maigoda, Tonny Cortis dan Apriani, Zoli. 2023. Kombinasi Jus Belimbing Manis (*Averrhoa carambola L*) dan Jeruk Manis (*Citrus sinensis L*) Efektif Menurunkan Tekanan Darah Kelompok Dewasa. *Nutri-Sains: Jurnal Gizi, Pangan dan Aplikasinya*, Vol 7 No 2 (2023): 111-118.
36. Ranneh, Y., Akim, A. M., Hamid, H. Ab., Khazaai, H., Fadel, A., Zakaria, Z. A., Albujja, M., & Bakar, M. F. A. 2021. Honey and Its Nutritional and Anti-Inflammatory Value. *BMC Complementary Medicine and Therapies*, 21(1), 30. <https://doi.org/10.1186/s12906-020-03170-5>
37. Hakim, M.Z.F., *et al.* 2020. Kajian : Karakter, Proses dan Potensi Virgin Coconut Oil (VCO) sebagai Pangan Fungsional. *Journal of Science, Technology, and Entrepreneurship*. Vol. 2, No. 2.
38. Kemenkes RI. 2019. *Pedoman Nasional Pelayanan Kedokteran Tata Laksana Kanker Nasofaring*. Jakarta : Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
39. Zhao, T. *et al.* 2019. Dietary Isoflavones or Isoflavone-Rich Food Intake and Breast Cancer Risk : A Meta-Analysis of Prospective Cohort Studies. *Clinical Nutrition*, 38(1), pp. 136-145. Available at: <https://doi.org/10.1016/j.clnu.2017.12.006>
40. Siregar, Afriyana. 2024. Analisis Zat Gizi Makro, BCAA, Viskositas Formula Enteral Bagi Pasien Sirosis Hepatis. *Jurnal Svasta Harena Rafflesia*. Vol. 1, No. 1, hal. 43-52.
41. Yudiyanti, I., Ronitawati, P., Sa'Pang, M., & Widayati, R. S. 2023. Analisis Kandungan Energi dan Zat Gizi Makro pada Formula Enteral Non Susu Berbasis Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*) untuk Pasien Diabetes Mellitus Tipe II. *Jurnal Sago Gizi Dan Kesehatan*, 5(1), 209–218.
42. Ichimaru, S. and Amagai, T. 2014. Viscosity Thickened Enteral Formula. *Diet and Nutrition in Critical Care* [Preprint], (November 2014). Available at: <https://doi.org/10.1007/978-1-4614-8503-2>.
43. Nabiilah, Ghinaa Hasnaa, *et al.* 2023. Pengembangan Formula Enteral Berbasis Tepung Labu Kuning dan Tepung Tempe untuk Pasien Diabetes Melitus Tipe 2. *Jurnal Inovasi Bahan Lokal dan Pemberdayaan Masyarakat*. Vol. 2, No. 2, Hal. 106-117.
44. Anggraeni, G. D., Nissa, C. and Candra, A. 2023. Analisis Kandungan Gizi dan Viskositas Formula Enteral Berbasis Tepung Sorgum dan Tepung Kedelai untuk Diabetes Mellitus. *Jurnal of Nutrition College*, 12 (4), pp. 287-295.