

DAFTAR PUSTAKA

- Aminah, A., Tomayahu, N. and Abidin, Z. (2017) 'PENETAPAN KADAR FLAVONOID TOTAL EKSTRAK ETANOL KULIT BUAH ALPUKAT (*Persea americana* Mill.) DENGAN METODE SPEKTROFOTOMETRI UV-VIS', *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 4(2), pp. 226–230. Available at: <https://doi.org/10.33096/jffi.v4i2.265>.
- Anwar, E.N. and Wahyuni, R. (2020) 'Pengaruh proporsi penambahan daun katuk (*Sauropus androgynus* L. Merr.) terhadap sifat fisiko kimia selai lembaran apel', *Teknologi Pangan : Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 11(1), pp. 79–87. Available at: <https://doi.org/10.35891/tp.v11i1.1926>.
- Ariani, N. *et al.* (2022) 'Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Kadar Flavonoid Ekstrak Etanolik Kulit Buah Alpukat (*Persea americana* Mill.) dengan Spektrofotometri UV-VIS', *Jurnal Pharmascience*, 9(1), p. 40. Available at: <https://doi.org/10.20527/jps.v9i1.10864>.
- Arinanti, M. (2018) 'Potensi senyawa antioksidan alami pada berbagai jenis kacang', *Ilmu Gizi Indonesia*, 1(2), p. 134. Available at: <https://doi.org/10.35842/ilgi.v1i2.7>.
- Arziyah, D., Yusmita, L. and Wijayanti, R. (2022) 'Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis Dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren Dan Gula Pasir', *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2), pp. 105–109. Available at: <https://doi.org/10.47233/jppie.v1i2.602>.
- Badan Pusat Statistik (2023) *Persentase Bayi Usia Kurang dari 6 Bulan Yang Mendapatkan Asi Eksklusif Menurut Provinsi*, Badan Pusat Statistik Indonesia. Available at: <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/2/MTM0MCMY/persentase-bayi-usia-kurang-dari-6-bulan-yang-mendapatkan-asi-eksklusif-menurut-provinsi-persen-.html> (Accessed: 9 March 2025).
- Fathonah, S., Rosidah, R. and Karsinah, K. (2018) 'Teknologi penepungan kacang hijau dan terapannya pada biskuit', *Jurnal Kompetensi Teknik*, 10(1), pp. 12–21. Available at: <https://journal.unnes.ac.id/nju/JKT/article/view/17361>.
- Fitrah, K.A., Hartatik, S. and Harsita, P.A. (2023) 'Bakso Ayam KUB Fortifikasi Ekstrak Daun Sirsak (*Annona muricata* Linn): Tinjauan Kandungan Protein, Daya Ikat Air, Organoleptik, dan Kandungan Antioksidan', *Jurnal Agripet*, 23(2), pp. 164–172. Available at: <https://doi.org/10.17969/agripet.v23i2.29521>.
- Fitri, N., Sari, V.K. and Roza, N. (2022) 'Uji Laboratorium Pada Dendeng Jantung Pisang Batu (*Musa Paradisiacal* L) Sebagai Peningkatan Asi Pada Ibu

- Menyusui', *Voice of Midwifery*, 11(2), pp. 59–60. Available at: <https://doi.org/10.35906/vom.v11i2.171>.
- Habibi, N.A. *et al.* (2023) 'Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau terhadap Mutu Organoleptik dan Kadar Protein Beras Rendang', *Jurnal Sehat Mandiri*, 18(1), pp. 181–190. Available at: <https://doi.org/10.33761/jsm.v18i1.981>.
- Handoyo Sahumena, M. *et al.* (2020) 'Identifikasi Jamu Yang Beredar Di Kota Kendari Menggunakan Metode Spektrofotometri Uv-Vis', *Journal Syifa Sciences and Clinical Research*, 2(2), pp. 65–72. Available at: <https://doi.org/10.37311/jsscr.v2i2.6977>.
- Hetharia, C., Loppies, Y. and Handu, H. (2021) 'Sifat Organoleptik Bakso Pada Berbagai Rasio Perbandingan Daging Sapi Dan Babi Median Volume 13 Nomor 1 Bulan Februari 2021', *Jurnal Ilmu Ilmu Eksakta*, 13(1), pp. 15–23.
- Husain, D., Saleh, E.J. and Rachman, A.B. (2022) 'Sifat Kimiawi dan Tekstur Bakso Ayam dengan Bahan Pengisi Deoscorea Hispida Denst', *Journal of Equatorial Animals*, 1(2), pp. 87–92. Available at: <https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/gijea>.
- Ioannou, I., Chekir, L. and Ghoul, M. (2020) 'Effect of heat treatment and light exposure on the antioxidant activity of flavonoids', *Processes*, 8(9). Available at: <https://doi.org/10.3390/pr8091078>.
- Kelleher, S.L., Burkinshaw, S. and Kuyooro, S.E. (2024) 'Polyphenols and Lactation: Molecular Evidence to Support the Use of Botanical Galactagogues', *Molecular Nutrition and Food Research*, 68(9). Available at: <https://doi.org/10.1002/mnfr.202300703>.
- Kementrian Kesehatan (2024) *Webinar Series Pekan Menyusui Sedunia Tahun 2024, Kementrian Kesehatan Republik Indonesia*. Available at: <https://lms.kemkes.go.id/courses/586b35cd-1228-4390-8805-8150709676d2>.
- Khoirunnisa, I. and Sumiwi, S.A. (2019) 'Review Artikel: Peran Flavonoid Pada Berbagai Aktifitas Farmakologi', *Farmaka*, 17(2), pp. 131–142. Available at: <https://jurnal.unpad.ac.id/farmaka/article/view/21922>.
- Kristiananda, D. *et al.* (2022) *AKTIVITAS BAWANG PUTIH (Allium sativum L.) SEBAGAI AGEN ANTIBAKTERI*, *Jurnal Ilmu Farmasi dan Farmasi Klinik (JIFFK)*. Available at: www.unwahas.ac.id/publikasiilmiah/index.php/ilmufarmasidanfarmasiklinik.
- Lady, D. and Eko, M. (2020) 'Pengaruh Variasi Suhu Pengeringan Terhadap Pembuatan Simplisia Daun Mimba (Azadirachta Indica)', *Jurnal Farmasi Tinctura*, 1(2), pp. 45–54.

- Lasaji, H., Assa, J.R. and Taroreh, M.I.R. (2023) 'Kandungan Protein, Kekerasan Dan Daya Terima Cookies Tepung Komposit Sagu Baruk (*Arenga microcarpa*) Dan Kacang Hijau (*Vigna radiata*)', *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 14(1), pp. 57–71. Available at: <https://doi.org/10.35791/jteta.v14i1.51040>.
- Lestari, S. and Wibisono, Y. (2023) 'Pengaruh Konsentrasi Tepung Sorgum dan Tepung Daun Katuk Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Hedonik Cookies', *JOFE: Journal of Food Engineering*, 2(4), pp. 163–171. Available at: <https://doi.org/10.25047/jofe.v2i4.4332>.
- Lutfiani, L. and Nasrulloh, N. (2023) 'Total Flavonoid and Antioxidant Activity of Food Bar Torbangun – Katuk on The Effectiveness of Breast Milk Production', *Amerta Nutrition*, 7(1), pp. 88–97. Available at: <https://doi.org/10.20473/amnt.v7i1.2023.88-97>.
- Madumeta, D. and Indriyastuti, H.I. (2022) 'Penerapan Konsumsi Sari Kacang Hijau Untuk Meningkatkan Produksi ASI pada Ibu Nifas', *Jurnal URECOL University Research Colloquium*, pp. 332–338.
- Marcelin Manurung, I. *et al.* (2023) *Unity in Salinity: Bagaimana Hidup Tanpa Garam?*
- Marsigit, W., Bonodikun and Sitanggang, L. (2017) 'PENGARUH PENAMBAHAN BAKING POWDER DAN AIR TERHADAP KARAKTERISTIK SENSORIS DAN SIFAT FISIK BISKUIT MOCAF (Modified Cassava Flour)', *Jurnal Agroindustri*, 7(1), pp. 1–10.
- Masyithoh, D., Pangesti, I.F. and Susilo, A. (2024) 'Fortifikasi Sosis Ayam Dengan Penambahan Tepung Daun Katuk Sebagai Bahan Pangan Fungsional Ditinjau Dari Kualitas Fisikokimia Dan Mutu Organoleptik', *REKASATWA: Jurnal Ilmiah Peternakan*, 6(2), p. 91. Available at: <https://doi.org/10.33474/rekapet.v6i2.22437>.
- Montolalu, S. *et al.* (2017) 'SIFAT FISIKO-KIMIA DAN MUTU ORGANOLEPTIK BAKSO BROILER DENGAN MENGGUNAKAN TEPUNG UBI JALAR (*Ipomoea batatas* L)', *Zootec*, 32(5). Available at: <https://doi.org/10.35792/zot.32.5.2013.986>.
- Mulyadi, P.A., Saloko, S. and Ariyana, M.D. (2025) 'THE EFFECT OF MORINGA BLANCHING TIME AND MINT CONCENTRATION ON THE', 3(3).
- Nasution, N., Hutabarat, V. and Insani, S. dwi (2022) 'Pengaruh Pemberian Sari Kacang Hijau (*Vigna Radiata*) Terhadap Peningkatan Produksi Asi Pada Ibu Nifas', *Jurnal Penelitian Kebidanan & Kespro*, 5(1), pp. 126–134. Available at: <https://doi.org/10.36656/jpk2r.v5i1.1116>.

- Nata, A. (2025) 'PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG KACANG HIJAU TERHADAP KUALITAS FISIK DAN ORGANOLEPTIK SOSIS AYAM', 6(0), pp. 167–186.
- Ningsih, E.S., Nikmah, K. and Mothoharoh, H. (2018) 'Faktor Yang Mempengaruhi Pemberian Asi Eksklusif Pada Bayi', *Jurnal Kebidanan*, 8(2), p. 104. Available at: <https://doi.org/10.33486/jk.v8i2.48>.
- Nita and Hafid, H. (2023) 'RENDEMEN DAN KUALITAS ORGANOLEPTIK BAKSO AYAM DENGAN Pendahuluan', *Prosiding Seminar Nasional Teknologi dan Agribisnis Peternakan*, pp. 20–21.
- Nu'man, T.M. and Bahar, A. (2021) 'Tingkat Kesukaan Dan Nilai Gizi Cookies Dengan Penambahan Tepung Daun Katuk Dan Tepung Daun Kelor Untuk Ibu Menyusui', *Jurnal Agroteknologi*, 15(02), p. 94. Available at: <https://doi.org/10.19184/j-agt.v15i02.24960>.
- Pangestuti, H.T. (2019) 'Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka Dengan Tepung Talas Terhadap Karakteristik Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Bakso Babi (Effect of Tapioca Flour Substitution with Taro meal On Physical, Chemical and Organoleptic Characteristics of Pork Meatballs)', *Jurnal Peternakan Lahan Kering*, 1(4), pp. 648–656.
- Rahmadiana, W. and Farapti, F. (2024) 'Uji Organoleptik dan Daya Terima Produk Sari Kacang Hijau Kencur sebagai Pangan Fungsional', *Media Gizi Kesmas*, 13(1), pp. 102–109. Available at: <https://doi.org/10.20473/mgk.v13i1.2024.102-109>.
- Rahmawati, S.H. *et al.* (2024) 'KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK DAN KANDUNGAN GIZI BAKSO IKAN SARDEN (*Sardinella lemuru*) DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG PORANG (*Amorphophallus muelleri blume*)', *Jurnal Pengembangan Agroindustri Terapan*, 3(1). Available at: <https://doi.org/10.25181/jupiter.v3i1.3488>.
- Ratnasari, D. *et al.* (2021) 'Potensi Kacang Hijau Sebagai Makanan Alternatif Penyakit Degenaratif Potential of Mung Beans as Alternative Food for Degenerative Diseases', *JAMU: Jurnal Abdi Masyarakat UMUS*, 1(02), pp. 90–96.
- Rifka Alkhilyatul Ma'rifat, I Made Suraharta, I.I.J. (2024) 'No Title 濟無No Title No Title No Title', 2, pp. 306–312.
- Salsabila, A., Agustin, R. and Budiati, T. (2022) 'Pengaruh Penambahan Tepung Daun Katuk Terhadap Kualitas Organoleptik dan Fisik Roti Tawar', *JOFE : Journal of Food Engineering*, 1(2), pp. 66–79. Available at: <https://doi.org/10.25047/jofe.v1i2.3179>.

- Sarkar, T. *et al.* (2022) 'A Review on the Commonly Used Methods for Analysis of Physical Properties of Food Materials', *Applied Sciences (Switzerland)*, 12(4). Available at: <https://doi.org/10.3390/app12042004>.
- Sembor, M.S. and Kowel, Y.H.. (2018) 'Penyuluhan dan Demonstrasi Pengolahan Bakso dan Nugget Ayam Petelur Afkir pada Kelompok WKI GMIM Jemaat Betlehem Kelurahan Singkil I Kecamatan Singkil Kota Manado', *Semnas Persepsi Iii Manado*, pp. 559–562.
- Siroj, R.A. *et al.* (2024) 'Experimental Research Dalam Penelitian Pendidikan', 2(September), pp. 306–312.
- Siswantoro, J. (2019) 'Application of Color and Size Measurement in Food Products Inspection', *Indonesian Journal of Information Systems*, 1(2), pp. 90–107. Available at: <https://doi.org/10.24002/ijis.v1i2.1923>.
- Sriyana, H.Y. *et al.* (2022) 'Bioplastik Berbahan Dasar Tepung Tapioka dengan Modifikasi Gliserin dan Serat Bambu', *Chimica et Natura Acta*, 10(2), pp. 60–65. Available at: <https://doi.org/10.24198/cna.v10.n2.40331>.
- Suyanti, S. and Anggraeni, K. (2020) 'EFEKTIVITAS DAUN KATUK TERHADAP KECUKUPAN AIR SUSU IBU (ASI) PADA IBU MENYUSUI DI BIDAN PRAKTEK MANDIRI (BPM) BD. HJ. IIN SOLIHAN, S.ST., KABUPATEN MAJALENGKA', *Journal of Midwifery Care*, 1(1), pp. 1–10. Available at: <https://doi.org/10.34305/jmc.v1i1.190>.
- Tati Kartika *et al.* (2025) 'DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG BAYAM (*Amaranthus hybridus* L .)'.
- Utari, A.C.A. *et al.* (2023) 'ANALISIS KUALITAS BOBA (TAPIOCA PEARL) DAUN KATUK (*Sauropus Androgynus*) DAN KACANG HIJAU (*Vigna Radiata* L.) SEBAGAI ALTERNATIF SELINGAN KAYA PROTEIN DAN ZAT BESI BAGI REMAJA ANEMIA', *Jurnal Gizi dan Dietetik*, 2(1), pp. 38–45. Available at: <https://doi.org/10.34011/jgd.v2i1.1305>.
- Wahyuni, S. *et al.* (2025) 'Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Produk Chifon Cake Berbahan Dasar Tepung Sagu (*Metroxylon* sp.) Termodifikasi', *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 19(4), pp. 1000–1010. Available at: <https://doi.org/10.21107/agrointek.v19i4.22829>.
- Wardhana, M.Y., AR, C. and Makmur, T. (2022) 'Daya Terima Konsumen Terhadap Produk', *MAHATANI: Jurnal Agribisnis (Agribusiness and Agricultural Economics Journal)*, 5(1), p. 89.
- Widyastuti, R.S. and Sari, D.L. (2025) 'Analisis Preferensi Konsumen terhadap Keputusan Pembelian Bakso di Bakso Idola Mojosoongo , Surakarta', 5, pp.

256–265. Available at: <https://doi.org/10.55606/jurimbik.v5i2.1096>.

Worang, P. *et al.* (2022) *Kualitas telur ayam ras yang dijual di pasar tradisional dan pasar modern Kota Manado*.

Yannuarista, D., Rintania, S. and Sasmito moch, S. (2023) ‘Uji Organoleptik dan Analisa Usaha Bakso Sapi dengan Konsentrasi Tepung Tpioka yang Berbeda’, *Stock Peternakan*, 5(2), pp. 168–177. Available at: <http://ojs.universitasmuarabungo.ac.id/index.php/Sptr/index>.

Yolanda, P., Indah Purnama Eka Sari, W. and Kurniyati, K. (2022) ‘Pengaruh Ekstrak Daun Katuk Terhadap Kecukupan Produksi Asi Pada Ibu Postpartum’, *Journal of Midwifery Science and Women’s Health*, 2(2), pp. 80–85. Available at: <https://doi.org/10.36082/jmswh.v2i2.569>.

Yusufu, M.I. and Obiegbuna, J.E. (2015) ‘Studies on the utilization of green bean as raw material in cookies produced from wheat flour’, (November 2018).

Z. Wulandari and I. I. Arief (2022) ‘Review: Tepung Telur Ayam: Nilai Gizi, Sifat Fungsional dan Manfaat’, *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10(2), pp. 62–68. Available at: <https://doi.org/10.29244/jipthp.10.2.62-68>.

Zaen, A.N., Handito, D. and Nofrida, R. (2024) ‘PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG DAUN KATUK TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN SIFAT ORGANOLEPTIK ES KRIM KACANG HIJAU’, 2(4), pp. 84–97.

Zahara, R. (2022) ‘Daya Terima Konsumen terhadap Olahan Makanan Berupa Bolu Cake dengan Variasi Tepung Premix Substitusi Tepung Kacang Hijau dan Tepung Daun Katuk (SUKAHITU)’, *Wahana Inovasi*, 11(1), pp. 24–28.

Zahilah, A.R.N. *et al.* (2025) ‘Pengaruh Penambahan Tepung Daun Katuk (*Sauropus androgynus*) terhadap Kadar Air , Kadar Protein , Rendemen , dan Sifat Organoleptik Kerupuk Ampas Tahu The Effect of Adding Katuk Leaf Flour (*Sauropus androgynus*) in Making Tofu Waste Crackers’, 21. Available at: <https://doi.org/10.52625/j-agr.v21i2.488>.

Zubaida, A., Immawati and Kesuma dewi, T. (2024) ‘MENYUSUI DI PUSKESMAS IRINGMULYO METRO TIMUR APPLICATION OF HEALTH EDUCATION ABOUT EXCLUSIVE BREASTFEEDING IN BREASTFEEDING MOTHERS AT PUSKESMAS IRINGMULYO METRO EAST’, *Jurnal Cendikia Muda*, 4(2).