

REFERENCES

- Abdurrahman, A. A., & Kandriasari, A. (2021). Pengaruh Penggunaan Cairan (Susu UHT, Santan Segar, dan Santan Instan) pada Pembuatan Macaroni Schotel Terhadap Daya Terima Konsumen. *Jurnal Sains Boga*, 4(2), 34-39
- Adriani, M dan Wirjatmadi, B. 2012. Peran Gizi dalam siklus Kehidupan. Kencana Prenada Media Grop. Jakarta
- Ahmad, F. B., Williams, P. A., Doublier, J.-L., Durand, S., & Buleon, A. (1999). Physico-chemical characterisation of sago starch. *Carbohydrate Polymers*, 38(4), 361–370. doi:10.1016/s0144-8617(98)00123-4
- Ahmed, M., Abdullah, N., & Nuruddin, M. M. (2016). Yield and nutritional composition of oyster mushrooms: An alternative nutritional source for rural people. *Sains Malaysiana*, 45(11), 1609-1615.
- Amelia, M. R., Nina, D., Trisno, A., Julyanty, W., Rafika, F., Yuni, H. A., & Miftachur, R. M. (2005). Analisis Kadar Lemak Metode Soxhlet (AOAC 2005). Institut Pertanian Bogor.
- AOAC. (2005). Official of Analysis of The Association of Official Analytical Chemistry. Arlington: AOAC Inc
- Angelino, D.; Martina, A.; Rosi, A.; Veronesi, L.; Antonini, M.; Mennella, I.; Vitaglione, P.; Grioni, S.; Brighenti, F.; Zavaroni, I.; et al. (2019). Glucose- and lipid-related biomarkers are affected in healthy obese or hyperglycemic adults consuming a whole-grain pasta enriched in prebiotics and probiotics: A 12-week randomized controlled trial. *J. Nutr*, 149, 1714–1723.
- Anissa, D. D., & Dewi, R. K. (2021). Peran protein: ASI dalam meningkatkan kecerdasan anak untuk menyongsong generasi indonesia emas 2045 dan relevansi dengan Al-Qur'an. *Jurnal Tadris IPA Indonesia*, 1(3), 427-435.
- Alhadid, M. (2020). Pengaruh Penggunaan Suhu Pengukusan Berbeda Terhadap Komposisi Proksimat Kaldu Daging Ikan Toman (*Channa micropeltes*).
- Arianto, D. P., Supriyanto, S., & Muharrani, L. K. (2013). Karakteristik jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) selama penyimpanan dalam kemasan plastik polipropilen (PP). *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 7(2), 68-77

- Arif Sumantri, 2013 Metode Penelitian Kesehatan. Jakarta : Kencana Prenada Group
- Ariyadi, T., & Anggraini, H. (2010, January). Penetapan kadar karbohidrat pada nasi aking yang dikonsumsi masyarakat desa Singorojo Kabupaten Kendal. In PROSIDING SEMINAR NASIONAL & INTERNASIONAL (Vol. 1, No. 1).
- Astawan, M. (2006). Membuat Mie dan Bihun. Penebar Swadaya. Bogor
- Astuti, S., Suharyono, A. S., & Fitra, N. (2016). Pengaruh formulasi jamur tiram putih (*pleurotus oestreatus*) dan tapioka terhadap sifat fisik, organoleptik, dan kimia kerupuk. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 16(3).
- Bakkali, K., Martos, Natividad Ramos, Souhail, Badredine, Ballesteros, Evaristo (2009). "Characterization of trace metals in vegetables by graphite furnace atomic absorption spectrometry after closed vessel microwave digestion." *Food Chem.* 116(2): 590-594
- Barin, J. S., Pereira, J. S. F., Mello, P. A., Knorr, C. L., Moraes, D. P., Mesko, M. F., Nóbrega, J. A., Korn, M. G. A., Flores, E. M. M. (2012). "Focused microwave induced combustion for digestion of botanical samples and metals determination by ICP OES and ICP-MS."
- BeMiller, J. N. (2017). Carbohydrate analysis. *Food analysis*, 333-360.
- Cheah, M. C. C., McCullough, A. J., & Goh, G. B. B. (2019). Dietary Manipulations for Nonalcoholic Fatty Liver Disease (NAFLD). *Bioactive Food as Dietary Interventions for Diabetes*, 69–88. doi:10.1016/b978-0-12-813822-9.00005-9
- Cheung, P. C. (2008). *Mushrooms as functional foods*. Hoboken, New Jersey, USA: Wiley.
- Ciccoritti, R.; Taddei, F.; Nicoletti, I.; Gazza, L.; Corradini, D.; D'Egidio, M.G.; Martini, D. (2017). Use of bran fractions and debranned kernels for the development of pasta with high nutritional and healthy potential. *Food Chem*, 225, 77–86
- Darma, W., dan Marpaung, M. P. (2020). Analisis Jenis dan Kadar Saponin Ekstrak Akar Kuning (*Fibraurea chloroleuca* Miers) secara Gravimetri. *Jurnal Pendidikan Kimia dan Ilmu Kimia*, Volume 3 Nomor 1
- Daud, A., Suriati, S., & Nuzulyanti, N. (2019). Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *Lutjanus*, 24(2), 11-16.
- Deeyai, P., Suphantharika, M., Wongsagonsup, R., & Dangtip, S. (2013). Characterization of modified tapioca starch in atmospheric argon plasma under diverse humidity by FTIR spectroscopy. *Chinese Physics Letters*, 30(1), 018103.

- Dello Russo, M.; Spagnuolo, C.; Moccia, S.; Angelino, D.; Pellegrini, N.; Martini, D. (2021). Nutritional Quality of Pasta Sold on the Italian Market: The Food Labeling of Italian Products (FLIP) Study. *Nutrients*, 13, 171.
- Dhanapal, A., P. Sasikala, L. Rajamani, V. Kavitha, G. Yazhini and M.S. Banu, 2012. Edible films from polysaccharides. *Food Science and Quality Management*, 3(0): 1-10
- Djamila, S., & Bahariawan, A. (2020). Physical and chemical characteristics of oyster mushrooms flour (*Pleurotus ostreatus*) using rotary vacuum dryer type batch. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 411, No. 1, p. 012007). IOP Publishing.
- Dwi, E., & Faridah, A. (2019). Pengembangan Produk Sala Lauak Dengan Teknik Gelatinisasi. *Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora*, 8(2), 259-267.
- Eguchi, S., Kitamoto, N., Nishinari, K., dan Yoshimura, M. (2013). Food Hydrocolloids Effects Of Esteri Fi Ed Tapioca Starch On The Physical And Thermal Properties Of Japanese White Salted Noodles Prepared Partly By Residual Heat. *FoodHydrocolloids*. 1-11
- Ernawati, F., Prihatini, M., & Yuriestia, A. (2016). Gambaran Konsumsi Protein Nabati Dan Hewani Pada Anak Balita Stunting Dan Gizi Kurang Di Indonesia (the Profile of Vegetable-Animal Protein Consumption of Stunting and Underweight Children Under Five Years Old in Indonesia). *Penelitian Gizi dan Makanan (The Journal of Nutrition and Food Research)*, 39(2), 95-102.
- Estiari, Parnanto, N. H., dan Sari, A. M. (2016). Pengaruh Perbandingan Campuran Labu Siam (*Secheum edule*) dan Brokoli (*Brassica oleracea var Italica*) Terhadap Karakteristik Fisik, kimia dan Organoleptik Mix Fruit and Vegetable Leather. *Jurnal Teknosains Pangan* Vol 5 No
- Engelen, A., Rahman, R. A., & Mutsyahidan, A. M. A. (2020). MAKING DRY NOODLES MADE FROM CASSAVA FLOUR (*MANIHOT ESCULENTA CRANTZ*) AND CASSAVA STARCH. *Jurnal Technopreneur (JTech)*, 8(2), 103-109.
- FAO., 2003. Food and Nutrition Paper 77, Report of a Technical Workshop, Rome, Dec. 3-6. 2002Rome
- Faridah, D. N., & Thonthowi, A. (2020). Karakterisasi Fisik Pati Tapioka Modifikasi Gabungan Hidroksipropilasi dengan Fosfat-Ikat Silang. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 7(1), 30-37.

- Fauziah, A. N. I. S., & Indrawati, V. (2017). Pengaruh jumlah tepung sago (*Metroxylon sago rottb*) dan jumlah bayam (*Amaranthus Spp*) terhadap sifat organoleptik bakso ikan gabus bayam. Universitas Negeri Surabaya. Surabaya.
- Febriyani, D., Ekawati, I. G. A., & Ina, P. T. (2022). Pengaruh Perbandingan Modified Cassava Flour (Mocaf) dan Tepung Kacang Merah (*Pglukhaseolus vulgaris L.*) Terhadap Karakteristik Makaroni
- Fitriani, Sugiyono, & Purnomo, E. H. (2013). Pengembangan Produk Makaroni dari Campuran (*Setaria italica. L*) , Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas var. Ayamurasaki*) dan Terigu (*Triticum aestivum L.*). 349–364
- Fikriyah, Y. U., & Nasution, R. S. (2021). Analisis Kadar Air dan Kadar Abu Pada Teh Hitam yang Dijual Di Pasaran Dengan Menggunakan Metode Gravimetri. *AMINA*, 3(2), 50-54.
- Fleischer, H. (2019). The Iodine Test for Reducing Sugars—A Safe, Quick and Easy Alternative to Copper (II) and Silver (I) Based Reagents. *World Journal of Chemical Education*, 7(2), 45-52..
- Giacco, R.; Vitale, M.; Riccardi, G. (2016) Pasta: Role in diet. In *The Encyclopedia of Food and Health*; Caballero, B., Finglas, P., Toldrá, F., Eds.; Elsevier Ltd.: Amsterdam, The Netherlands,; pp. 242–245
- Giannetti, V.; Mariani, M.B.; Marini, F.; Biancolillo, A. (2021) Effects of thermal treatments on durum wheat pasta flavour during production process: A modelling approach to provide added-value to pasta dried at low temperatures. *Talanta*, 225, 121955.
- Gustinada, A. (2018). Pengaruh Formulasi Bahan Pengikat Berbeda Terhadap Mutu Makaroni Ikan Patin (*Pangasius Hypophthalmus*).
- Hamilawati (2005). Penambahan Daun Katuk (*Sauropus andogymis (L.) Merr*) dalam Pembuatan Pasta Kering Farfalle Kaya Karotenoid Dan Serat Pangan [Skripsi]. Jakarta: Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
- Haliza W., Purwani E.Y., & S. Yuliani, (2006), Evaluasi Kadar Pati Tahan Cerna dan Nilai Indeks Glikemik Sagu. *J. Teknol dan Industri Pangan Vol XVII No. 2*
- Hardinsyah, R. H., & Tambunan, V. (2014). Kecukupan energi, protein, lemak dan karbohidrat dalam angka kecukupan gizi yang dianjurkan bagi bangsa Indonesia. Jakarta: Direktorat Jenderal Bina Gizi dan Kesehatan Ibu dan Anak Kemenkes.

- Herawati, H. (2012). Teknologi proses produksi food ingredient dari tapioka termodifikasi. *Jurnal Litbang Pertanian*, 31(2), 68-76
- Hernawati, D. (2012). Aplikasi Matematika dalam Pengaturan Berat Badan dengan Menghitung Kalori dan Menggunakan Sistem Body Mass Index (Bmi). *Mosharafa*, 1(2), 63-66.
- Hutomo, H. D., Swastawati, F., dan Rianingsih, L. (2015). Pengaruh Konsentrasi Asap Cair Terhadap Kualitas dan Kadar Kolesterol Belut (*Monopterus albus*) Asap. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan Volume 4, Nomor 1, Halaman 7-14*
- Husnal, H. (2016). Karakterisasi Fisikokimia Produk Makaroni Hasil Substitusi Tepung Sagu terhadap Tepung Terigu dengan Penambahan Protein dari Tepung Tempe (Doctoral dissertation, Universitas Andalas).
- Ismail, B. P. (2017). Ash Content Determination. *Food Science Text Series*, 117–119. doi:10.1007/978-3-319-44127-6_11
- Ispitasari, R., & Haryanti, H. (2022). Pengaruh Waktu Destilasi terhadap Ketepatan Uji Protein Kasar pada Metode Kjeldahl dalam Bahan Pakan Ternak Berprotein Tinggi. *Indonesian Journal of Laboratory*, 5(1), 38-43
- Jong, E. S. & A. Widjono. (2007). Sagu : potensi besar pertanian Indonesia. *Jurnal Iptek Tanaman Pangan*, vol. 2 (1): 54-65
- Jufri, Naharia, (2017) Analisis Profil Protein Ikan Kakap Merah (*Lutjanus sp*) Berbasis SDS-PAGE Dengan Variasi Lama Marinasi dan Konsentrasi Asam Cuka. Sarjana / Sarjana Terapan (S1/D4) thesis,
- Kaur, B., Arif, F., Bhat, R., dan Karim, A. A. (2012). Progress In Starch Modification In The Last Decade. *Food Hydrocolloids*. 26: 398-40
- Kerie, Z, & S. Girma. (2015). Development of macaroni from blends of wheat (*Triticum aestivum*), Barley (*Hordeum vulgare*L.) and Soybean (*Glycine max*) Flours. *International Journal of Food Science and Nutrition Engineering*, 5(5): 191-196
- Koswara S. 2009. Teknologi Modifikasi Pati. *EbookPangan.com*. diakses tanggal 29 mei 2018
- Kristiandi, K., Rozana, R., Junardi, J., & Maryam, A. (2021). Analisis kadar air, abu, serat dan lemak pada minuman sirop jeruk siam (*citrus nobilis var. microcarpa*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 9(2), 165-171.

- Kristina M. (2018). "Alat Pengatur Kelembaban Tanah secara Otomatis Berbasis Mikrokontroler Atmega8535,
- Kusnandar F. 2010. Kimia Pangan Komponen Makro. Dian Rakyat.
- Kusnandar, F., Hastuti, H. P., & Syamsir, E. (2015). Pati resisten sago hasil proses hidrolisis asam dan autoclaving-cooling. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 26(1), 52-62.
- Langyan, S., Yadava, P., Khan, F. N., Dar, Z. A., Singh, R., & Kumar, A. (2022). Sustaining protein nutrition through plant-based foods. *Frontiers in nutrition*, 8, 772573.
- Larrosa, V.; Lorenzo, G.; Zaritzky, N.; Califano, A. (2013). Optimization of rheological properties of gluten-free pasta dough using mixture design. *J. Cereal Sci*57, 520–526.
- Le. Q., Lee, C., Kim, Y., Lee, S., Zhang, R., Withers, S. G., Kim, Y., dan Park, K(2009).Amylolitically-Resistant Tapioca Starch Modified By Combined Treatment Of Branching Enzyme And Maltogenic Amylase. *Carbohydrate Polimers*. 75: 9-14
- Lesmana A, Triyanti M, Widiya M. (2016). Pengaruh Penambahan Tepung Beras Putih Pada Media Potato Dextrose Agar (PDA) Terhadap Pertumbuhan Miselium Biakan Murni Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). Skripsi. STKIP Lubuklinggau. Lubuklinggau.Merang). Jakarta: Argomedia.
- Litaay, C., Indriati, A., Mayasti, N. K. I., Tribowo, I., Andriansyah, R. C. E., & Daryanto, A. A. (2022, June). Characteristics of sago noodles high in protein and calcium. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 1033, No. 1, p. 012061). IOP Publishing.
- Liu, Z., L. Peng, and J.F. Kennedy. 2005. The technology of molecular manipulation and modification. Asisted by Microwaves as Applied to Starch Granules. *Carbohydrate Polymers*, 61: 374378.
- Lu, X., Brennan, M. A., Serventi, L., Mason, S., & Brennan, C. S. (2016). How the inclusion of mushroom powder can affect the physicochemical characteristics of pasta. *International Journal of Food Science & Technology*, 51(11), 2433–2439. doi:10.1111/ijfs.13246
- Majid, U., Nurdin, M., & Fibriyanti, D. (2018). Pengaruh Subtitusi Tepung Mocaf Terhadap Karakteristik Kimia Brownis

- Mandei, J. H., & Riset, B. (2016). Penggunaan pati sagu termodifikasi dengan heat moisture treatment sebagai bahan substitusi untuk pembuatan mi kering. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 8(1), 57-72.
- Mariyani, A. (2016). Fortifikasi Pasta Makaroni Berbasis Tepung Sagu (*Metroxylon spp.*) dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau dan Puree Bayam (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Marti, A., & Pagani, M. A. (2013). What can play the role of gluten in gluten free pasta? *Trends in Food Science & Technology*, 31(1), 63-71. <http://dx.doi.org/10.1016/j.tifs.2013.03.001>.
- Maulani, T. R., Utami, R., & Mulyanah, A. (2019). Pengembangan produk makaroni dari tepung talas beneng dengan penambahan daun kelor (*Moringa oleifera L.*). *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 2(2), 69-78
- Melwita, E., Fatmawati, & Oktaviani, S. (2014). Ekstraksi Minyak Biji Kapuk dengan Metode Ekstraksi Soxhlet. *Jurnal Teknik Kimia*, 20(192), 20–27.
- Mugianti, S., Mulyadi, A., Anam, A. K., & Najah, Z. L. (2018). Faktor Penyebab Anak Stunting Usia 25-60 Bulan di Kecamatan Sukorejo Kota Blitar. *Jurnal Ners Dan Kebidanan (Journal of Ners and Midwifery)*, 5(3). <https://doi.org/10.26699/jnk.v5i3.art.p268-278>.
- Nascimento, A. B., Fiates, G. M. R., Anjos, A., & Teixeira, E. (2014). Gluten-free is not enough- perception and suggestions of celiac consumers. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 65(4), 394-398. <http://dx.doi.org/10.3109/09637486.2013.879286>. PMID:24832676
- Neelam, K., Vijay, S., & Lalit, S. (2012). Various techniques for the modification of starch and the applications of its derivatives. *International research journal of pharmacy*, 3(5), 25-31.
- Nielsen S S. (2017). "Total carbohydrate by phenol-sulfuric acid method". In *Food analysis laboratory manual*. Springer, Cham: 137-141. 18.
- Nugroho, N. D. (2018). Pembuatan Mie Pati Berbasis Sagu (*Metroxylon Sagu*), Pati Ganyong (*Canna Edulis*) Dan Tepung Porang (Kajian Proporsi Sagu: Pati Ganyong Dan Tepung Porang) (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).

- Nurainy, F., & Astuti, S. (2014). Pengaruh perlakuan awal terhadap karakteristik kimia dan organoleptik tepung jamur tiram (*pleurotus oestreatus*). *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 19(2), 117-126.
- Nurfita, N. R. (2021). Literature Review Faktor-faktor yang Berhubungan dengan kejadian Stunting Balita Tahun 2020. *Midwife's Research*, 10(2). <https://journal.stikesmuhcrb.ac.id/index.php/MIDWIFE/article/view/244>
- Ohanenye, I. C., Ekezie, F. G. C., Sarteshnizi, R. A., Boachie, R. T., Emenike, C. U., Sun, X., ... & Udenigwe, C. C. (2022). Legume seed protein digestibility as influenced by traditional and emerging physical processing technologies. *Foods*, 11(15), 2299
- Oktaviani, N. P. W., Lusiana, S. A., Sinaga, T. R., Simanjuntak, R. R., Louis, S. L., Andriani, R., Putri, N. R., Mirania, A. N., Rokhmah, L. N., & Kusumawati, I. (2022). Siaga Stunting di Indonesia. Yayasan Kita Menulis.
- Octavini, R. (2022). *Kajian jenis kemasan dan suhu terhadap jamur tiram putih (pleurotus ostreatus)* (Doctoral dissertation, Pertanian).
- Pargiyanti, P. (2019). Optimasi Waktu Ekstraksi Lemak dengan Metode Soxhlet Menggunakan Perangkat Alat Mikro Soxhlet. *Indonesian Journal of Laboratory*, 1(2), 29-35.
- Perdana, S. M., & Ridwan, M. (2023). Food Consumption Patterns In Toddlers in Lokus Stunting Village, Bundo District. *Jambi Medical Journal. Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*", 11(2), 188-194
- Phan T. (2023). The Difference Between Native Tapioca Starch And Modified Tapioca Starch
- Pinem, M. F., Yusmarini, Y., & Pato, U. (2017). Modifikasi Pati Sagu dengan Memanfaatkan *Lactobacillus plantarum* 1 yang diisolasi dari Industri Pengolahan Pati Sagu (Doctoral dissertation, Riau University)
- Prasetyo, T. F., Isdiana, A. F., & Sujadi, H. (2019). Implementasi alat pendeteksi kadar air pada bahan pangan berbasis internet of things. *SMARTICS Journal*, 5(2), 81-96.
- Prasetyo, T. F., Isdiana, A. F., & Sujadi, H. (2020). Measure Device of Water Content On Food Materials Based On Internet of Things. *IJISTECH (International Journal of Information System and Technology)*, 3(2), 234-245

- Puspitasari L. & Asngad, A. (2014). Kadar Protein dan Sifat Organoleptik Mie ubi jalar ungu (ipomoea batatas) sebagai bahan Baku dengan penambahan jamur Tiram (pleurotus ostreatus) (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Rachmat, M. N. H., Kamila, C., Cahyani, H. W., Putri, R. G., & Supriatna, A. (2023). Mocavita: The Healthy Noodles As A Functional Food Innovation For Stunting Prevention. *Jurnal Pengabdian Ilmu Kesehatan*, 3(2), 80-89.
- Rakhmawati, N. (2013). Formulasi dan evaluasi sifat sensoris dan fisikokimia produk flakes komposit berbahan dasar tepung tapioka, tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan tepung konjac (*Amorphophallus oncophillus*)
- Rahayu, D. P. (2021). Analisis Kadar Air Dan Abu, Serta Komponen Kimia Pada Sampel Batang Pisang Dengan Variasi Waktu Hidrolisis
- Rahmawati et al., 2018. *Jurnal Dunia Gizi* (hlm: 119-127). Vol. 1(2).
- Rahmawati, R. (2018). The Nutrition Content of Oyster Mushroom and Spinach Flour Alternative Food Processed Ingredients. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 12-20.
- Rahmawati, S., Wahyuni, S., & Khaeruni, A. (2019). Pengaruh Modifikasi terhadap Karakteristik Kimia Tepung Sagu Termodifikasi: Studi Kepustakaan. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 4(2), 2096-2103.
- Rahmawati, R.(2020). The Nutrition Content of Oyster Mushroom and Spinach Flour Alternative Food Processed Ingredients. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 12-20.
- Randive, S.D. (2012). Cultivation and study of growth of oyster mushrooms on different agricultural waste substrates and its nutrient analysis. *Advanced and Applied Science Resources* 3: 1938-1949.
- Rassem, H. H. A., Nour, A. H., dan Yunus, R. M. 2016. Techniques for Extraction of Essential Oils from Plants: A Review. *Australian Journal of Basic and Applied Sciences*. Vol. 10(16): 117-127
- Rathod, A., & Zalak, R. (2022). A Review on Qualitative and Quantitative Analysis of Carbohydrates Extracted from Bacteria. *Acta Scientific Pharmaceutical Sciences* (ISSN: 2581-3226), 6(3).

- Rayesa, N., & Ali, D. Y. (2022). Sikap Konsumen Milenial Terhadap Produk Berlabel Gluten-Free. *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis*, 6(4), 1684-1695.
- Regula, J. & Siwulski, M. (2007) Dried Shiitake (*Lentinula edodes*) and Oyster (*Pleurotus ostreatus*) Mushrooms as a Good Source of Nutrient. *Acta Scientiarum Polonorum Technologia Alimentaria*, 6, 135-142.
- Ren, G., Li, D., Wang, L., Ozkan, N., dan Mao, Z. (2010). Morphological Properties And Thermal Analysis Of Micronized Cassava Starch. *Carbohydrate Polymers*. 79: 101-105
- Rismayanthi, Cerika. (2006). Konsumsi Protein untuk Peningkatan Prestasi. *Medikora*. 2 (2) 135-145
- Rohmatika, N. L. (2020). Hubungan Stunting dengan Kerentanan Penyakit pada Anak Usia 1–5 Tahun di Desa Panyirapan Kecamatan Soreang Kabupaten Bandung.
- Romelan, M. P. (2018). Analisis Jenis dan Kadar Saponin Ekstrak Metanol Daun Kemangi (*Ocimum basilicum* L.) dengan Menggunakan Metode Gravimetri. *Jurnal Farmasi Lampung* Vol. 07 No.2
- Ruswati, R., Leksono, A. W., Prameswary, D. K., Pembajeng, G. S., Inayah, I., Felix, J., ... & Ashanty, A. (2021). Risiko Penyebab Kejadian Stunting pada Anak. *Jurnal Pengabdian Kesehatan Masyarakat (Pengmaskemas)*, 1(2)
- Sabir, N. C., Lahming, dan Sukainah, A. (2020). Analisis Karakteristik Crackers Hasil Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Ampas Tahu. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, Vol.6 No.1, 41-54
- Sa'idah, A. 2013. Potensi Ganyong sebagai Upaya Kemandirian Pangan. Brawijaya Press. Malang. 60 hlm.
- Santika, I. G. P. N. A. (2016). Pengukuran Tingkat Kadar Lemak Tubuh Melalui Jogging Selama 30 Menit Mahasiswa Putra Semester IV FPOK IKIP PGRI Bali Tahun 2016. *Jurnal Pendidikan Kesehatan Rekreasi*, 2(1), 89-98.
- Sari, R. J., & Kumala, W. D. N. (2018).. Modifikasi Tapioka Dengan Proses Hidrolisa, Esterifikasi dan Etanol Berbantuan Pengirangan Dari Iradiasi UV dan Oven Untuk Meningkatkan Daya Kembang

- Saskiawan, I., Sally, S., El Kiyati, W., & Widhyastuti, N. (2019). Karakterisasi Kwetiau Beras dengan Penambahan Tepung Tapioka dan Tepung Jamur Tiram. *Jurnal Biologi Indonesia*, 14(2).
- Scarton, M., & Clerici, M. T. P. S. (2022). Gluten-free pastas: ingredients and processing for technological and nutritional quality improvement. *Food Science and Technology*, 42, e65622.
- Septyani, W. H., Sarofa, U., & Winarti, S. (2018). Karakteristik Makaroni Cassava dan Biji Nangka yang Diperkaya Ekstrak Kelor dengan Penambahan Gum Xanthan Cassava Macaroni and Jackfruit Seeds Enriched with Moringa Extract and Xanthan Gum
- Slamet Sudarmadji, Bambang Haryono, S. (2007). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty Yogyakarta bekerjasama dengan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada
- Septyani, W. H., Sarofa, U., & Winarti, S. (2018). Karakteristik Makaroni Cassava dan Biji Nangka yang Diperkaya Ekstrak Kelor dengan Penambahan Gum Xanthan Cassava Macaroni and Jackfruit Seeds Enriched with Moringa Extract and Xanthan Gum
- Shakappa, D., & Talari, A. (2016). Analysis of available carbohydrate fractions from Indian foods by using a modified aoac total dietary fiber method. *Indian Journal of Scientific Research*, 7(1), 1-9
- Sigit Sucahyo, M. P., & Bambang, I. M. (2019). Studi Jenjang Perebusan Dan Perendaman Bahan Baku Terhadap Mutu Makaroni Goreng Balado.
- Siregar, N. S. (2014). Karbohidrat. *Jurnal Ilmu Keolahragaan*, 13(02), 38-44.
- Shewry, P, R., & Hey, S,J. (2016). Do we need to worry about eating wheat? *Nutrition bulletin*, 41 (1) , 6-13. <https://doi.org/10.1111/nbu.1286>
- Soenardi, T & S. Wulan. (2009). *Hidangan Nikmat Bergizi Dari Bumi Indonesia Aneka Sajian Mie Dan Olahan Lain*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Suarti, B., Fuadi, M., & Budiono, E. (2016). Flour treatment of oyster mushroom (*Pleurotus ostreatus*) and old dried noodles drying on quality of wheat mocaf (modified cassava flour). *AGRIUM: Jurnal Ilmu Pertanian*, 20(2).
- Sumarni. 2006. Botani dan Tinjauan Gizi Jamur Tiram putih. *Jurnal Inovasi Pertanian*.

- Sulistyoningsih, M., Rakhmawati, R., dan Setyaningrum, A. (2019). Kandungan Karbohidrat dan Kadar Abu pada Berbagai Olahan Lele Mutiara (*Clarias gariepinus* B). *Jurnal Ilmiah Teknosains*, Vol. V No. 1
- Sumardiono S., & Rakhmawati R.B. (2017). Physicochemical properties of sago starch under various modification processes: An overview. *Adv. Sci. Lett.*;23:5789–5791. doi: 10.1166/asl.2017.8833
- Sumarmi. 2006. Botani dan Tinjauan Gizi Jamur Tiram Putih. *Jurnal Inovasi Pertanian* 4 (2): 124 - 130
- Sumaryono. (2006). Sagu. Potensial Per kaya Keragaman Pangan. Badan Pengkajian dan Penerapan Teknologi. Jakarta
- Sumoprastowo, R. M. (2020). Memilih dan Menyimpan Sayur Mayur dan Bahan Makanan. Bogor: Bumi Aksara.
- Suparjo. 2010. Analisis Bahan Pakan Secara Kimiawi: Analisis Proksimat dan Analisis Serat. Laboratorium Makanan Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Jambi. hal. 7.
- Suparmi, S., Sumarto, S., Sari, N. I., & Hidayat, T. (2021). Pengaruh kombinasi tepung sago dan tepung udang rebon terhadap karakteristik kimia dan organoleptik makaroni. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 24(2), 218-226
- Suripatty, B. A., Poedjarahajoe, E., Pudyatmoko, S., & Budiadi, B. (2016). Pertumbuhan Sagu (*Metroxylon* sp) Di Hutan Alam Papua. *Jurnal Hutan Pulau-Pulau Kecil*, 1(2), 151-159.
- Sri Irianty, R. and Yenti, S. R. (2014) Pengaruh Perbandingan Pelarut Etanol-Air Terhadap Kadar Tanin Pada Sokletasi Daun Gambir (*Uncaria gambir* Roxb), Sagu, pp. 1–7
- Syahrul, S., & Dahlia, D. INFLUENCE OF FORMULATION WITH DIFFERENT BINDER MATERIAL TO QUALITY MAKARONI CATFISH (*Pangasius Hypophthalmus*). *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Perikanan dan Ilmu Kelautan*, 5(1), 1-13.
- Tahar, N.,Fitrah, M., dan David, N. A. (2017). Penentuan Kadar Protein Daging Ikan Terbang (*Hyrundicthys oxycephalus*) sebagai Substitusi Tepung dalam Formulasi Biskuit. *Jurnal Farmasi*, 5(36), 251–25
- Tarmizi S. N., (2023). Prevalensi Stunting di Indonesia Turun ke 21,6% dari 24,4%. *Sehat Negeriku*

- Tonutti, E., & Bizzaro, N. (2014). Diagnosis and classification of celiac disease and gluten sensitivity. *Autoimmunity Reviews*, 13(4-5), 472-476. <http://dx.doi.org/10.1016/j.autrev.2014.01.043>. PMID:24440147.
- Ulfah, I. F., & Nugroho, A. B. (2020). Menilik Tantangan Pembangunan Kesehatan di Indonesia: Faktor Penyebab Stunting di Kabupaten Jember. *Sospol: Jurnal Sosial Politik*, 6(2), 201–213. <https://doi.org/10.22219/sospol.v6i2.12899>
- Vatanasuchart, N., Naivikul, O., Charoenrein, S., dan Sriroth, K. (2005). Molecular Properties Of Cassava Starch Modified With Different UV Irradiations To Enhance Baking Expansion. *Carbohydrate Polymers*. 61: 80-87.
- Waber, D. P., Bryce, C. P., Girard, J. M., Zichlin, M., Fitzmaurice, G. M., & Galler, J. R. (2014). Impaired IQ and academic skills in adults who experienced moderate to severe infantile malnutrition: a 40-year study. *Nutritional neuroscience*, 17(2), 58-64.
- Wahyono, A., Novianti, A. Bakri & Kasutjaningati. 2017. Physicochemical and sensorial characteristics of noodle enriched with oyster mushroom (*Pleurotus ostreatus*) powder. *Journal of Physics* 953(1): 1-6
- Wardani, C (2014). Protein Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) Pada Media Serbuk Gergaji, Ampas Tebu Dan Arang Sekam. In Seminar Nasional Pendidikan Sains IV 2014. Sebelas Maret University.
- Wardany R.H. (2015). Kajian mi basah substitusi tepung jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) untuk menanggulangi anemia. Program Studi Pendidikan Tata Boga. Skripsi. Malang: Universitas Negeri Malang. Di akses di <http://library.um.ac.id>.
- Warwick K. (2017). Sagu Sebagai Bahan Pokok Fungsional. Riset Interna
- Wiardani, Isnaeni. 2010. Budidaya Jamur Konsumsi. Yogyakarta: Lily Publisher.
- WIBOWO, A. S. (2018). SNACK BAR BASED OF MUCUNA BEAN FLOUR (*Mucuna pruriens*) AND SWEET POTATO (*Ipomoea batatas*) REVIEWED FROM CHEMICAL CHARACTERISTICS AND SENSORY (Doctoral dissertation, UNIKA SOEGIJAPRANATA SEMARANG).
- Widiatmoko, B.R., & Estiasih, T. (2015). Karakteristik fisikokimia dan organoleptik mie kering berbasis tepung ubi jalar ungu pada berbagai tingkat penambahan gluten. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3, 1386-1392.

Wilasito, S. M. A (2018) Kualitas Pasta Dengan Variasi Penambahan Bekatul Beras Putih (*Oryza sativa* L.) Kultivar Mentik Wangi dan Tepung Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus* Jacq. ex Fr.) S1 thesis, UAJY <https://www.healthline.com/nutrition/sago>. Diakses pada 17 September 2023

Wilson M. (2021). Studi Penerimaan Konsumen Terhadap Makaroni Udang Rebon (*Acetes Erythraeus*

Winarno F.G.(2004). Kimia Pangan Dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama

Yanti, S., Wahyuni, N., dan Hastuti, H. P. (2019). Pengaruh penambahan tepung kacang hijau terhadap karakteristik bolu kukus berbahan dasar tepung ubi kayu (*Manihot esculenta*). *Jurnal Tambora*. 3(3): 1-10.

Zanini De Vita, Oretta & Maureen B. Fant. (2013). *Sauces & shapes: pasta the italian way*. New York: W. W. Norton & Company