

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, E. & Putri, M. (2025).** Pengembangan pasta farfalle berbasis tepung mocaf: alternatif pangan fungsional tinggi serat. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 20(1), pp.958–969.
- Amanda, E.N. *et al.* (2022) ‘Gambaran Tingkat Pengetahuan Tentang Pentingnya Konsumsi Serat Untuk Mencegah Konstipasi Pada Masyarakat Kelurahan Rengas Condong Kecamatan Muara Bulian / Kabupaten Batanghari Provinsi Jambi’, 9(2). Available at: <https://doi.org/10.32539/JKK.V9I2.17010>.
- Antasya Muslimah Soedarsono, S.S. (2021) ‘Faktor yang Mempengaruhi Kejadian Wasting pada Balita Di Wilayah Kerja Puskesmas Simomulyo Surabaya Factors that Influence the Incident of Wasting Among Children Under Five Years Old In Simomulyo Public Health Center Surabaya’.
- Ardiansyah, Achmad , Ricky, M. (2024) ‘Peran Protein sebagai Sumber Energi Tubuh dalam Menjalani Aktivitas’, 3(2), pp. 245–252.
- Ariyanto, R. *et al.* (2022) ‘Pengaruh Perbedaan Metode Pembuatan Garam Sehat Rendah Natrium Terhadap Kadar Nacl , Air Dan Sodium The Effect Of Different Methods For Making Healthy Salt Low Salt On Levels’, 3(1), pp. 32–36.
- Arziyah (2022) ‘Jurnal Hasi Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta’, 01(02), pp. 105–109.
- Black, R. E., et al. 2021. Maternal and child undernutrition and overweight. *The Lancet*, 397(10282), 1345–1366.
- Dendi Gusnadi, R.T.& E.B. (2021) ‘Jurnal Inovasi Penelitian’, 1(12).
- Dipasquale, V., Cucinotta, U. and Romano, C. (2020) ‘Acute Malnutrition in Children : Pathophysiology ’,.
- fadila, & juhartini (2021) ‘Mutu Organoleptik Dan Kandungan Histamin Penyedap Rasa Bubuk Ikan Tuna Sirip Kuning (Thunnus Albacares)’, 13(1), pp. 21–34.
- Farahnanda, R.Z., Suwardiah, D.K., Miranti, M.G. & Handajani, S. (2023).** Pengaruh proporsi mocaf (Modified Cassava Flour) dan penambahan tinta cumi (Squid Ink) terhadap sifat organoleptik lasagna. *Jurnal Tata Boga*, 12(1), pp.83–90.
- Farja, A.S., Harianti, R. & Syahbanu, F. (2026).** Fisikokimia dan organoleptik berbasis mocaf dan bekatul pada produk mi dan pasta: tinjauan literatur. *Health Research Journal of Indonesia*, 4(5). doi:10.63004/hrji.v4i5.1429.
- Febriyani, D., Ekawati, I.G.A. & Ina, P.T. (2022).** Pengaruh perbandingan Modified Cassava Flour (Mocaf) dan tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) terhadap karakteristik makaroni. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 11(1), pp.55–64. doi:10.24843/itepa.2022.v11.i01.p06.

- Fitriani, D. *et al.* (2024) 'Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Terjadinya Wasting Pada Anak Balita Di Wilayah Kerja Puskesmas Bandar Kabupaten Bener Meriah', 6(2), pp. 1–13.
- Helilusiatiningsih, N. (2023). 'Teknologi pengolahan tepung mocaf dengan 3 metode fermentasi kajian analisa proksimat', *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 5(2), pp. 97–101. doi: 10.24929/jfta.v5i2.2772.
- Hipertensi, R. and Diabetes, D.A.N. (2022) 'Pemanfaatan Mocaf Untuk Penatalaksanaan Diet Yang Ramah Hipertensi Dan Diabetes Mellitus Diana Tri Lestari', 4, pp. 104–107.
- kemenkes 2019 AKG (2019) 'Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 Tentang Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia'.
- Kemenkes RI (2020) 'Tabel Komposisi', *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*, pp. 1–135.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2023). *Buku Saku Hasil Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) Tahun 2022*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Lestari, T.A., Jumiono, A., Fanani, M.Z. and Akil, S. (2022) 'Proses pengolahan telur beku', *Jurnal Pangan Halal*, 4(1), p. 35.
- Makki, K., Deehan, E. C., Walter, J., & Bäckhed, F. 2020. The impact of dietary fiber on gut microbiota in host health and disease. *Cell Host & Microbe*, 27(5), 705–715.
- Makmur, mardhana & chairuni (2022) 'Olahan Minuman Serbuk Dari Limbah Biji Nangka (*Arthocarpus heterophilus*) Consumer Acceptance of Processed Products of Powdered Drinks from Jackfruit Seed Waste', 5(1), pp. 90–97.
- Mlatti, I.L. & Komariah, K. (2025).** Substitusi tepung mocaf sebagai alternatif pasta berserat pada produk spaghetti Bolognese. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 20(1).
- Octo, P., Deviyanti, I. and Fatmawati, I. (2021) 'Tepung Kacang Bambara (Dietary Fiber and Organoleptik of Corn Bran Crackers with Addition of Bambara Groundnut Flour)', pp. 130–138.
- Pakerti, A.L. and Purnama, R.C. (2022) 'Analisis Kadar Protein Pada Tepung Jagung (Zea Mays L.) Yang Dibeli Dengan Merek L Di Daerah Pasar Semuli Jaya Lampung Utara Dengan Menggunakan Metode Kjeldahl', 7(2).
- Parasutha, I.G. & Sudiarta, I.N. (2023).** Pemanfaatan tepung mocaf sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan fettuccine. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 2(11), pp.2441–2446. doi:10.22334/paris.v2i11.614.
- Pembayun, B.M., Romadhoni, I.F. and Sulandari, L. (2024) 'Inovasi Pasta Farfalle dengan Pemanfaatan Tepung Kedelai Mocaf dan Daun Jelatang (*Urtica dioica* L)', 2(4).
- Popkin, B. M., & Ng, S. W. (2021). The nutrition transition to a stage of high obesity and

noncommunicable disease prevalence.

Putri, D.K., Awaluddin, M.R. and Ramadhani, R. (2024) 'Analisis Pengaruh Perkembangan Inovasi Pangan Pada Tingkat Konsumsi Masyarakat di Jawa Barat', 1(May), pp. 133–136.

Qamariah, N. and Mahendra, A.I. (2022) 'Hati Tanah Abstrak'.

Rahmawati, D., et al. (2022). Karakteristik fisik dan kimia tepung MOCAF hasil fermentasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*.

Rahmawati, D., et al. (2024). Pengaruh substitusi tepung terhadap karakteristik sensori dan kandungan serat pasta fettucini. *Jurnal Teknologi Pangan*.

Raihan, R.U. and Makkiyah, F.A. (2024) 'Manfaat Substitusi Tepung Terigu Dalam Produksi Biskuit', 8(1), pp. 54–60.

Rusdiyanti, W. (2022). *Uji sifat fisik dan organoleptik mie mocaf dengan penambahan tepung ubi ungu (Ipomoea batatas)*. Tugas Akhir. Politeknik Enjiniring Pertanian Indonesia.

Robertson, R. C., et al. 2021. Gut microbiome and child malnutrition. *Nature Reviews Gastroenterology & Hepatology*, 18, 541–553.

Sains, J. *et al.* (2025) 'Karakteristik Fisik Berbagai Tepung Substitusi Bebas Gluten : Studi', 10(2), pp. 8397–8407.

Sanda, L.T. *et al.* (2023) 'Studi Pembuatan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan Lama Fermentasi yang Berbeda Study of Making Mocaf Flour (Modified Cassava Flour) with Different Fermentation', 19(02), pp. 214–219.

SNI 2011 (2011) 'SNI 7622-2011 Tepung mocaf'.

SNI 2019 (2019) 'SNI 87777:2019 pasta'.

Taveira, A.S. (2025) 'Expert opinion on the current conceptual , clinical and therapeutic aspects of disease related malnutrition and muscle loss : a multidisciplinary perspective', (July). Available at: <https://doi.org/10.3389/fnut.2025.1509689>.

Tiftazani, G.M., Riska, N. & Sachriani, S. (2024). Pengaruh substitusi tepung mocaf (Modified Cassava Flour) pada pasta lasagna terhadap daya terima konsumen. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 10(21), pp.325–340. doi:10.5281/zenodo.14321958.

Tuwohingide, S.Y. *et al.* (2022) 'Ion Nitrit Dari Cangkang Biji Pala', 15(2), pp. 100–107.

UNICEF. 2021. Programming Guidance for the Management of Wasting.

UNICEF (2023) 'Wasting (Gizi Kurang dan Gizi Buruk) dan Dampaknya pada Anak'.

Widodo, A. (2023) 'Pengembangan Mocaf (Modified Cassava Flour) Berbasis Desa Mandiri

Mocaf : Studi Kasus Kabupaten Banjarnegara', VI(1), pp. 1–21.

World Health Organization. 2022. Wasting in children: Global health overview

World Instant Noodles Association. (2023). Global demand for instant noodles.

Zahra, M.A. & Lastariwati, B. (2026). Pemanfaatan Substitusi mokaf dalam fettuccine rainbow dengan pewarna alami. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 20(1).

Zahra, Z.A. *et al.* (2024) 'Analisis Daya Terima Pasta Kering Fettucine dengan Penambahan Puree Labu Siam', 06(02), pp. 8–12.