

## PELATIHAN PEMBUATAN CEMILAN PROTEIN TINGGI BAGI KADER KESEHATAN PUSKESMAS PENUMPING

Merkuria Karyantina<sup>1\*</sup>, Vivi Nuraini<sup>2</sup>, Amalia Lintang Hasanah<sup>3</sup>, Pundhi Ludiani H<sup>4</sup>

<sup>1,2,3,4</sup>Fakultas Teknologi dan Industri Pangan Universitas Slamet Riyadi Surakarta, Indonesia

[kar\\_yantina@yahoo.com](mailto:kar_yantina@yahoo.com)<sup>1</sup>, [nurainivivi@gmail.com](mailto:nurainivivi@gmail.com)<sup>2</sup>, [amaliah12@gmail.com](mailto:amaliah12@gmail.com)<sup>3</sup>, [pundhiludiani@gmail.com](mailto:pundhiludiani@gmail.com)<sup>4</sup>

### ABSTRAK

**Abstrak:** Kader kesehatan merupakan tenaga yang berasal dari masyarakat, dipilih oleh masyarakat dan bekerja bersama untuk masyarakat secara sukarela. Kader kesehatan puskesmas penumping meliputi wilayah kelurahan Penumping, Bumi, Panularan dan Sriwedari. Kader kesehatan menjadi garda terdepan yang akan berperan memurangi stunting sehingga perlu memiliki pengetahuan dalam pengolahan makanan dengan kandungan protein tinggi sebagai Upaya penanganan *stunting*. Tujuan kegiatan adalah meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan kader dalam pembuatan cemilan berprotein tinggi dengan memanfaatkan tepung kedelai. Metode yang digunakan dalam program ini adalah penyuluhan berpa materi (ceramah), praktik pengolahan dilanjutkan dengan diseminasi di tingkat RW oleh kader posyandu. Pelatihan diberikan kepada 20 orang kader perwakilan dari 4 kelurahan. Hasil menunjukkan bahwa kader semakin paham akan memanfaatkan tepung kedelai dalam pembuatan olahan pangan. Pada akhir kegiatan, dilakukan evaluasi (melalui wawancara dan *google form*) dan menunjukkan peningkatan kemampuan kader dalam pengolahan makanan dengan substitusi tepung kedelai sebanyak 90%.

**Kata Kunci:** Kader Kesehatan; Cemilan; Protein Tinggi; Puskesmas Penumping.

**Abstract:** Health cadres are workers who come from the community, are elected by the community and work together for the community voluntarily. Penumping health centre health cadres cover the Penumping, Bumi, Panularan and Sriwedari sub-districts. Health cadres are the front guard who will play a role in combating stunting, so they need to know about processing food with high protein content to deal with stunting. The activity aimed to increase cadres' knowledge and skills in making high-protein snacks using soybean flour. The method used in this program is counselling in the form of material (lectures), and processing practices followed by dissemination at the RW level by posyandu cadres. The training was given to 20 representative cadres from 4 sub-districts. The results show that cadres increasingly understand the use of soybean flour in making processed food. At the end of the activity, an evaluation was carried out (via interviews and Google form) and showed an increase in cadres' ability in food processing by substituting soy flour by 90%.

**Keywords:** Health Cadres; Snacks; High Protein; Penumping Community Health Center.



#### Article History:

Received: 07-11-2023

Revised : 03-12-2023

Accepted: 05-12-2023

Online : 01-02-2024



This is an open access article under the  
[CC-BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license

## A. LATAR BELAKANG

Kecamatan Laweyan merupakan salah satu kecamatan di Kota Surakarta, dimana terdapat Pusat Kesehatan Masyarakat, yaitu Puskesmas Penumping. Puskesmas Penumping membawahi 4 Kelurahan di wilayah Kecamatan Laweyan yaitu Kelurahan Panularan, Kelurahan Penumping, Kelurahan Bumi dan Kelurahan Sriwedari. Puskesmas Penumping selain melayani masyarakat dalam hal kesehatan, tetapi juga memberikan penyuluhan tentang kesehatan kepada masyarakat. Kader kesehatan Puskesmas Penumping merupakan kepanjangan tangan dari Puskesmas dalam membantu masyarakat tentang masalah kesehatan, seperti layanan Posyandu, penyuluhan, pengobatan ringan, pemberantasan penyakit menular, penyuluhan kesehatan dan lain-lain. Puskesmas Penumping cukup aktif dalam memberikan pelatihan bagi kader kesehatan yang ada di kelurahan, antara lain penyuluhan tentang gizi yang sudah rutin dilakukan, pelatihan penyusunan MPASI (dengan bekerja sama dengan Fakultas Teknologi dan Industri Pangan/FATIPA Universitas Slamet Riyadi UNISRI) dan beberapa pelatihan lainnya. Kader kesehatan dapat menjadi ujung tombak dalam peningkatan kualitas kesehatan antara lain dengan penambahan pengetahuan, pelatihan dan pendampingan dalam pengolahan makanan cemilan yang tinggi protein. Modifikasi cemilan yang telah ada dengan substitusi tepung kedelai menjadi salah satu alternatif untuk meningkatkan konsumsi makanan tinggi protein

Permasalahan yang dihadapi kader kesehatan Puskesmas Penumping adalah masih kurangnya informasi dan pelatihan tentang pembuatan makanan cemilan yang tinggi protein. Kader secara aktif membuat makanan selingan yang akan diberikan kepada balita sekitar yang mengalami kondisi *stunting*. Kasus *stunting* di kota Surakarta masih cukup tinggi. Hal ini disampaikan oleh Kepala DP3AP2KB Kota Surakarta, Purwanti, menyampaikan tentang data balita yang masih tergolong kondisi *stunting* di Kota Surakarta berjumlah 1.050 kasus (Malinda, 2023), sehingga masalah *stunting* menjadi perhatian untuk diatasi dengan baik. Salah satu upaya yang dilakukan adalah dengan menambah pengetahuan dan pengalaman kader dalam pembuatan cemilan/makanan selingan yang memiliki kandungan protein tinggi. Makanan yang diolah kader selama ini, kurang bervariasi, sehingga balita kurang menyukai, padahal dengan adanya inovasi akan menghasilkan produk yang lebih disukai, serta memiliki nilai gizi yang lebih baik.

Lestari (2021) menyatakan bahwa kader kesehatan cukup efektif dalam membantu kerja dari Puskesmas, dan melakukan sinergi dengan pihak Puskesmas. Boy (2015) menyatakan bahwa pelatihan manajemen tuberculosis bagi kader kesehatan di area target Fakultas Kedokteran Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara cukup efektif dan signifikan dalam meningkatkan pengetahuan kader. Kondisi di lapangan menunjukkan kurangnya pelatihan bagi kader kesehatan dalam hal pelatihan pengolahan

pangan yang dapat mendukung kesehatan masyarakat, seperti pelatihan olahan MPASI, cemilan tinggi protein, dan variasi olahan pangan lainnya. Sehingga dinilai perlu adanya pelatihan dan pendampingan agar kader kesehatan dapat menyebarkan informasi dan membantu masyarakat untuk meningkatkan kualitas kesehatan, terutama bagi anak-anak dan balita.

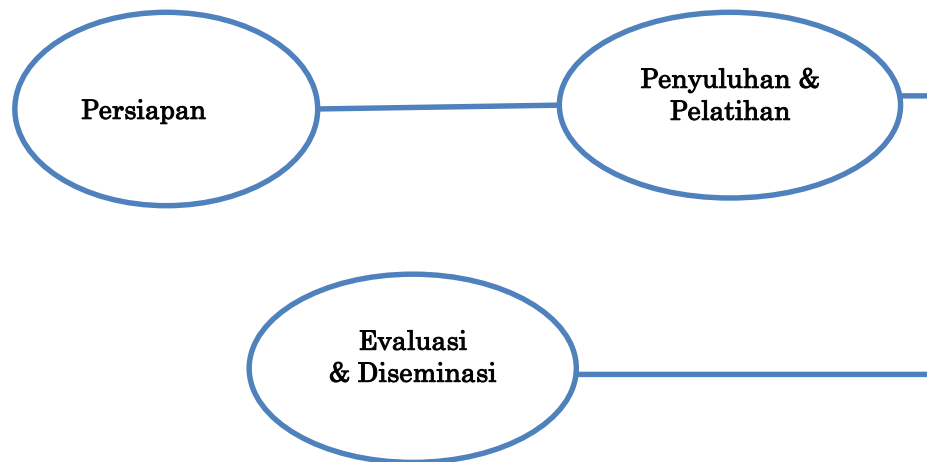
Kader kesehatan perlu ditambah pembekalan tentang pengolahan pangan yang memanfaatkan pangan lokal untuk mendukung kesehatan masyarakat, salah satunya adalah pelatihan pengolahan cemilan yang tinggi protein, seperti olahan pangan dengan penambahan protein dari tepung kedelai atau bahan lokal lainnya. Tepung kedelai cukup mudah diperoleh dan membuat produk menjadi lebih gurih karena kandungan proteinnya yang tinggi. Beberapa produk makanan yang sudah ada antara lain produk dengan substitusi bahan lokal yang tepung kedelai seperti *roll cake* (Pratiwi, 2022), *snack bar* (Mawarno & Putri, 2022), *churros* (Brata, 2021), *crackers* (Sulistiyowati et al., 2015), *sakko-sakko* (Jayadi et al., 2012), *cookies* (Sariani et al., 2019), *brownies* (Fibriafi & Ismawati, 2018), donat (Alif et al., 2019), *cookies* (Ikhwana, 2018) dan biskuit (Syafitri et al., 2019) (Dian, 2015). Produk lainnya adalah pukis dengan substitusi tepung kacang hijau (Permatasari, 2022). Berbagai macam produk makanan naik MPASI, cemilan dan lain.

Fokus kegiatan ini adalah memberikan pelatihan langsung kepada kader kesehatan tentang olahan makanan cemilan yang tinggi protein, yang nantinya kader kesehatan tersebut akan menyebarkan ke masyarakat di lingkungannya. Tujuan dari kegiatan ini adalah *update* pengetahuan kader dan peningkatan ketrampilan kader dengan pelatihan pengolahan makanan tinggi protein berbahan dasar tepung kedelai selanjutnya diharapkan dapat disebarluaskan ke tingkat RW dan RT. diharapkan kader kesehatan dapat menerapkan serta menyebarkan hasil pelatihan dalam pembuatan cemilan dengan penambahan tepung kedelai. Kader juga dapat berinovasi dalam mengembangkan olahan pangan dengan penambahan tepung kedelai. Selain itu peningkatan pengetahuan kader meningkat 90% dari yang tidak tahu menjadi paham dan bisa menyebarkan ke Masyarakat di lingkungannya.

## **B. METODE PELAKSANAAN**

Materi pelatihan adalah cemilan (makanan selingan) yang bisa dikonsumsi kapan dan dimana saja. Metode yang dilakukan adalah pelatihan langsung agar memberikan pengalaman langsung kepada kader dalam pembuat olahan pangan. Menurut Elfiana & Suryana (2020) metode pelatihan masih cukup efektif dalam menyampaikan materi ke mitra, sehingga metode ini yang diterapkan dalam kegiatan ini.

Sararan kegiatan adalah kader kesehatan Puskesmas Penumping, yang pada awal kegiatan sebanyak 20 orang (perwakilan 4 Kelurahan) pada tanggal 27 September 2023. Kegiatan berlanjut ke masing-masing Kelurahan, dengan peserta perwakilan kader kesehatan tingkat RW (20 orang), sehingga pelatihan meluas ke banyak peserta dan semakin banyak yang menerapkan pemanfaatan tepung kedelai sebagai substitusi olahan pangan, seperti terlihat pada Gambar 1.



**Gambar 1.** Alur Metode Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan ini dilakukan melalui 3 tahapan yaitu tahapan awal berupa persiapan, tahap kedua adalah inti kegiatan dan tahap ketiga adalah evaluasi dan diseminasi. Tahapan pelatihan diawali tahap persiapan dengan FGD (*Forum Group Discussion*) bersama Penanggungjawab UKM (Upaya Kesehatan Masyarakat) Puskesmas Penumping, yaitu penyampaian rencana dan materi pelatihan, sekaligus narahubung dengan kader kesehatan. Hasil FGD disepakati materi yang disepakatai adalah pembuatan onde-onde kering, pukis, donat dan bolu kukus yang semuanya disubstitusi dengan tepung kedelai. Selanjutnya adalah tahapan penyusunan materi untuk pelaksanaan kegiatan berupa kumpulan resep.

Tahap selanjutnya adalah tahap inti. Tahapan ini berupa pemberian materi kepada kader posyandu dan dilanjutkan praktik langsung cara pembuatan cemilan. Kegiatan dilaksanakan di Kelurahan Penumping dan selanjutnya akan dilakukan pendampingan dalam pembuatan cemilan ke masing-masing kelurahan. Waktu pelaksanaan kegiatan menyesuaikan kegiatan yang ada di masing-masing kelurahan. Kader diberikan penyuluhan tentang makanan protein tinggi dalam upaya mengatasi masalah *stunting*. Selanjutnya kader terlibat langsung dalam pelatihan pembuatan cemilan, sehingga memberikan pengalaman dalam pembuatan cemilan protein tinggi.

Tahap terakhir adalah monitoring, evaluasi dan diseminasi dengan melakukan wawancara dan observasi langsung ke kader, tentang kemanfaatan dari pelatihan serta pendampingan. Sebelum pelaksanaan,

dilakukan wawancara tentang pengetahuan kader mengenai pemanfaatan tepung kedelai sebagai bahan substitusi olahan pangan. Hasil menunjukkan bahwa kader belum banyak mengetahui dan memanfaatkan tepung kedelai. Setelah kegiatan, juga dilakukan wawancara tentang manfaat dari pelatihan. Selama kegiatan pendampingan ke masing-masing Kelurahan, dilakukan wawancara dan observasi langsung ke kader di tingkat RW.

### C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan diawali dengan melakukan FGD dengan pihak Puskesmas Penumping dalam hal ini unit Penanggung jawab UKM (Upaya Kesehatan Masyarakat), tentang metode, waktu dan materi pelatihan. Materi pelatihan disepakati adalah pembuatan cemilan protein tinggi dengan substitusi tepung kedelai, yaitu jenis pukis, onde-onde, donat dan bolu kukus. Materi dipilih dengan pertimbangan untuk menekan kasus *stunting* dengan pemberian makanan selingan tinggi protein, Peserta adalah 5 orang perwakilan kader kesehatan masing-masing kelurahan, dengan harapan ke depannya kader tersebut dapat menyebarluaskan materi ke kader lain di kelurahan masing-masing. Kegiatan inti yaitu penyuluhan dan pelatihan dilakukan di Pendopo Kelurahan Penumping, pada tanggal 27 Oktober 2023. Kegiatan diikuti oleh 20 orang kader kesehatan, perwakilan dari 4 kelurahan (Kelurahan Penumping, Kelurahan Bumi, Kelurahan Panularan dan Kelurahan Sriwedari) yang merupakan wilayah kerja dari Puskesmas Penumping. Menurut data Kepala DP3AP2KB Kota Surakarta, Purwanti, menyampaikan tentang data balita yang masih tergolong kondisi *stunting* di Kota Surakarta berjumlah 1.050 kasus (Nova Malinda, 2023) dan menyebar di seluruh wilayah Surakarta, sehingga dipilih kota Surakarta sebagai lokasi pengabdian. Bahan dan alat yang digunakan dalam pelatihan, merupakan bahan yang mudah diperoleh dan murah, selain itu sudah familiar di Masyarakat, sehingga diharapkan lebih mudah diterima Masyarakat, Materi pelatihan adalah pembuatan pukis (Permatasari, 2022), onde-onde, donat dan bolu kukus yang merupakan hasil pengembangan produk dari mahasiswa Fakultas Teknologi dan Industri Pangan UNISRI. Alat yang digunakan merupakan alat rumah tangga yang dimiliki di rumah-rumah.

Kegiatan pelatihan diawali dengan paparan materi tentang pemanfaatan tepung kedelai, yang belum banyak diketahui Masyarakat. Saat paparan, dilakukan tanya jawab singkat, untuk melihat seberapa jauh pemahaman kader tentang pemanfaatan tepung kedelai. Berdasarkan informasi awal tersebut, diperoleh hasil bahwa, kader belum banyak memahami pemanfaatan tepung kedelai. Tepung kedelai merupakan salah satu bahan pangan lokal yang tinggi protein. Rasanya yang cenderung gurih, menyebabkan produk yang disubstitusi dengan tepung tersebut menjadi semakin enak. Namun jika penambahannya semakin banyak, maka akan menyebabkan rasa langu

pada produk. Berikut menunjukkan kegiatan paparan materi dari tim pengabdian, seperti terlihat pada Gambar 2.



**Gambar 2.** Paparan materi tentang makanan protein tinggi dengan substitusi tepung kedelai

Kegiatan dilanjutkan dengan praktek pembuatan cemilan, dengan melibatkan secara langsung semua peserta. Peserta dibagi menjadi 4 kelompok, sesuai dengan materi pelatihan, yaitu pembuatan pukis, onde-onde, bolu kukus dan donat. Kegiatan dilakukan di 1 ruangan yang cukup memadai, sehingga peserta bisa saling melihat proses pembuatan produk lainnya. Berikut menunjukkan proses pembuatan produk cemilan oleh peserta, seperti terlihat pada Gambar 3.



**Gambar 3.** Kegiatan pembuatan produk oleh peserta

Produk pukis merupakan salah satu cemilan yang cukup populer di Masyarakat, Rasanya yang cenderung manis, menyebabkan pukis disukai oleh masyarakat. Pukis merupakan salah satu hasil penelitian mahasiswa (Permatasari, 2022), dimana terdapat inovasi menggunakan substitusi bahan lokal yang tinggi protein, sehingga cocok diaplikasikan pada makanan untuk mengatasi kasus *stunting*. Donat juga merupakan produk inovasi penelitian mahasiswa (Wulansari, 2021 data belum dipublikasikan), dimana sampai substitusi 20%, tepung kedelai belum berberikan rasa yang menyimpang dari produk. Donat cukup populer di Masyarakat dan disukai oleh anak-anak, sehingga sesuai dengan tujuan pelatihan ini, untuk memberikan cemilan alternatif yang tinggi akan protein.

Produk onde-onde dan bolu kukus juga merupakan produk inovasi hasil penelitian mahasiswa, yang diaplikasikan ke Masyarakat. Cemilan tersebut cukup populer dan disukai oleh anak-anak. Tepung kedelai yang ditambahkan, membuat produk menjadi semakin gurih dari kandungan lemak tepung kedelai. Produk-produk yang dibuat, memang diarahkan sebagai makanan selingan pendamping makanan pokok, agar memberikan asupan protein yang lebih banyak, terutama kepada balita. Berikut menunjukkan produk hasil pelatihan dari peserta, seperti terlihat pada Gambar 4



Pukis



Bolu kukus



Donat



Onde-onde kering

**Gambar 4.** Produk hasil pelatihan

Selanjutnya tahapan ketiga adalah monitoring, evaluasi dan diseminasi. Kegiatan monitoring dan evaluasi dilakukan pada akhir kegiatan, dalam bentuk tanya jawab serta penggalian informasi. Hasil menunjukkan bahwa 90% semakin paham pemanfaatan tepung kedelai sebagai substitusi produk makanan, khususnya cemilan penambah asupan protein. Pada awal pelatihan, banyak yang belum familiar dengan pemanfaatan tepung kedelai, dan di akhir mereka cukup memahami penggunaan tepung kedelai. Tepung kedelai cukup mudah diperoleh dan harganya terjangkau, serta bisa dibuat sendiri. Berikut menunjukkan peningkatan pengetahuan kader tentang pemanfaatannya tepung kedelai pada cemilan yang berprotein tinggi, seperti terlihat pada Tabel 1.

**Tabel 1.** Hasil Evaluasi Tanya Jawab di Akhir Kegiatan

No	Uraian	Jawaban benar (%)	
		Awal	Akhir
1	Pengertian stunting	100	100
2	Pencegahan stunting	100	100
3	Makanan pendamping ASI	100	100
4	Makanan Tinggi protein	75	95
5	PMT bagi anak	95	100
6	Makanan selingan tinggi protein	80	95
7	Bahan makanan tinggi protein	90	95
8	Tepung kedelai	75	90
9	Pemanfaatan tepung kedelai	50	90
10	Tepung kedelai sebagai substitusi cemilan	50	90

Tabel 1 menunjukkan bahwa pada awal pelatihan, kader belum sepenuhnya mengetahui dan memanfaatkan tepung kedelai pada produk makanan. Tepung kedelai kadang diidentikkan dengan pakan ternak, padahal dengan mengolahnya dengan baik, maka akan menjadi cemilan yang tinggi protein, selain memberikan cita rasa lebih gurih pada produk.

#### D. SIMPULAN DAN SARAN

Hasil kegiatan pelatihan menunjukkan bahwa kader kesehatan semakin memahami pemanfaatan tepung kedelai sebagai substitusi produk cemilan bagi balita, yang mengandung protein tinggi, sehingga bisa menjadi alternatif untuk mengatasi *stunting* di wilayah tersebut. Hasil tanya jawab setelah pelatihan, menunjukkan bahwa 90% peserta semakin memahami penggunaan tepung kedelai, dari yang awal masih asing dengan substitusi tepung kedelai pada produk pangan. Saran dari tim pengabdian adalah menyebarluaskan pengetahuan dan ketrampilan kepada ibu-ibu di lingkungan sekitarnya (tingkat RT dan RW) sehingga penanganan *stunting* dapat efektif. Makanan yang disajikan kepada balita yang tinggi protein, dapat menurunkan kasus *stunting*. Tim pengabdian akan mendampingi kader jika diperlukan.

#### UCAPAN TERIMA KASIH

Tim Penulis mengucapkan terimakasih kepada Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan teknologi yang telah mendanai kegiatan pengabdian ini sehingga berjalan dengan lancar dan sangat bermanfaat bagi masyarakat.

#### DAFTAR RUJUKAN

- Alif, I. P., Puspita, T., & Suwita, K. (2019). Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning dan Tepung Kecambah Kedelai terhadap Nilai Energi, Kadar Proksimat, Mutu Protein, dan Mutu Organoleptik Donat Sebagai PMT Anak Sekolah. *Jurnal Ilmiah*, 27(1), 10–22.
- Boy, E. (2015). Efektifitas Pelatihan Kader Kesehatan dalam Penanganan Tuberkulosis di Wilayah Binaan. *Jurnal Pendidikan Kedokteran Indonesia: The Indonesian Journal of Medical Education*, 4(2), 83.



- <https://doi.org/10.22146/jpki.25274>
- Brata, D. C. S. (2021). *Pengaruh penggunaan tepung kedelai sebagai substitusi tepung terigu dalam pembuatan produk churros. Skripsi*. Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA. Yogyakarta
- Dian, P. (2015). *Karakteristik Biskuit Substitusi Tepung Sukun (Artocarpus communis Forst) yang diperkaya dengan Tepung Kedelai (Glycine max (Linn.) Merrill)*. Skripsi. Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung
- Elfiana, & Suryana. (2020). Pengaruh pelatihan terhadap peningkatan pengetahuan dan keterampilan penjamah makanan dalam penyelenggaraan makanan. *Jurnal SAGO*, 2(1), 19–24.
- Fibriafi, R., & Ismawati, R. (2018). Pengaruh substitusi tepung kedelai, tepung bekatul dan tepung rumput laut (*Gracilaria* sp) terhadap daya terima, zat besi dan vitamin B12 *brownies*. *Media Gizi Indonesia*, 13(1), 12. <https://doi.org/10.20473/mgi.v13i1.12-19>
- Ikhwana, M. S. (2018). *Pengaruh Perbandingan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Dengan Tepung Kedelai (Glycine max) Terhadap Karakteristik Cookies Bebas Gluten Yang Diperkaya Tepung Pisang Kepok (Musa paradisiaca formatypica)*. Skripsi. Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung
- Jayadi, Y., Bahar, B., & Sirajuddin, S. (2012). Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai Terhadap Penerimaan Dan Kandungan Gizi Sakko-Sakko. *Media Gizi Masyarakat Indonesia*, 1(2), 122–129.
- Lestari, Ci. (2021). Peran kader kesehatan dalam pemberdayaan kesehatan keluarga di Kelurahan Sukarame baru Kecamatan Sukarame bandar lampung. *Skripsi. Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung*. <http://www.ufrgs.br/actavet/31-1/artigo552.pdf>
- Mawarno, B. A. S., & Putri, A. S. (2022). Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Snack Bar Tinggi Protein Bebas Gluten dengan Variasi Tepung Beras, Tepung Kedelai dan Tepung Tempe. *AgriHealth: Journal of Agri-Food, Nutrition and Public Health*, 3(1), 47. <https://doi.org/10.20961/agrihealth.v3i1.60632>
- Malinda, N (2023). *Hasil Audit kasus Stunting di Solo 1050 Kasus dan Pravalensinya Belasan Ribu*. Harian Solopos online. 19 Oktober 2023.
- Permatasari, H. E. (2022). Karakteristik fisikokimia pukis bebas gluten dari tepung tiwul dan tepung kacang hijau dengan penambahan puree wortel. *JITIPARI*, 8(1), 75–84.
- Pratiwi. (2022). Eksperimen Pembuatan Roll Cake dari Tepung Kedelai Putih dengan Substitusi Tepung Maizena. *Food Science and Culinary Education Journal*, 11(1), 16–21. <https://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/fsce/index>
- Sariani, A., Suranadi, L., Sofiyatin, D. R., (2019). Pengaruh substitusi tepung kedelai (glycine max l.) Terhadap sifat organoleptik soybeans cookies. *Jurnal Gizi Prima*, 4(1), 1–7.
- Sulistiyowati, E., Wijaningsih, W., Noor, S., (2015). Effect of Substitution Soy Flour and Flour Anchovy towards Protein and Calcium Crackers Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai dan Tepung Ikan Teri terhadap Kadar Protein dan Kalsium Crackers. *Jurnal Riset Kesehatan*, 4(3), 813–818.
- Syafitri, S., Priawantiputri, W., & Dewi, M. (2019). Produk biskuit sumber zat besi berbasis bayam dan tepung sorgum sebagai makanan tambahan ibu hamil. *J. Riset Kesehatan Poltekkes Depkes Bandung*, 11(2), 13–21.