**DAFTAR PUSTAKA**

Afianti, F. 2015. *Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Gabus (Ophiocephalus striatus) dan Air terhadap Sifat Organoleptik Crackers*. E-journal boga. Maret, 2015. 04(1):46-55.

Alfarisy, M.U. 2014. Effect of Body Length and Sex on Albumin Contents of Snakehead Fish (*Channa Striata*). *Tugas Akhir*, Institut Sepuluh Nopember, Surabaya.

Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi.* Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Anggarini, N. H. 2015. Pengaruh Substitusi Tepung Daging Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) Terhadap Nilai Proksimat Dan Tensile Strength Mi Kering. *Skripsi*. Program Studi Ilmu Gizi – Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Surakarta: Surakarta.

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 75 Tahun 2013. 2013. *Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Bagi Bangsa Indonesia*. Diakses, 27 Juli 2017.

AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station, Washington.

Arbai, B.M. 1996. *Bunga Rampai Tempe Indonesia.* Jakarta: Yayasan Tempe Indonesia.

Asfar, M., Tawali, A.B. dan Mahendradatta, M. 2014. Potensi Ikan Gabus *(Channa Striata)* sebagai Sumber Makanan Kesehatan (Review). *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Industri II 2014.*

Asrar, M., Hadi, H., Boediman, D. 2009. *Pola Asuh, Pola Makan, Asupan Zat Gizi dan Hubungannya dengan Status Gizi Anak Balita Masyarakat Suku Nualau di Kecamatan Amahai Kabupaten Maluku Tengah Provinsi Maluku*. Jurnal Gizi Klinik Indonesia. 2009;6(2):84-94.

Astawan, M., Wresdiyati, T., Ichsan, M. 2016. *Karakteristik Fisikokimia Tepung Tempe Kecambah Kedelai.* Jurnal Gizi Pangan, Maret 2016, 11(1): 35-42.

Atmarita. 2005. *Nutrition Problems in Indonesia.* PGM, 2005, 28(2): 43 – 55.

Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1992. SNI 01-2973-1992. BSN, Jakarta.

Bonga, S. (2006). Pengaruh Subtitusi Tepung Ikan Gabus terhadap Mutu Biskuit sebagai Makanan Tambahan Anak Gizi Kurang. *Tesis*. Program Pasca Sarjana Universitas Hasanuddin, Makassar.

Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM). 2005. Persagi.

Dewi, P. K. (2006). Pengaruh Lama Fermentasi dan Suhu Pengeringan terhadap Jumlah Asam Amino Lisin dan Karakter Fisiko Kimia Tepung Tempe. *Skripsi*. Semarang: Fakultas Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.

Diyah Haryanti. 2004. *Faktor status gizi dan perilaku sebagai determinan gizi buruk balita usia 12-60 bulan di Kelurahan Karangroto Kecamatan Genuk Semarang*. Politeknik Kesehatan Jurusan Gizi. Semarang.

Fatmawati dan Mardiana. 2014. *Tepung Ikan Gabus sebagai Sumber Protein (Food Supplement)*. Jurnal Bionature, Vol 15, No. 1, April 2014: 54-60.

Gibney, J. M. 2009. *Gizi kesehatan masyarakat.* Jakarta: Buku kedokteran, ECG.

Hadiwiyoto, 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan.* Jilid I. Pen. Liberty. Jogjakarta

Hidayati, L., Hadi, H., & Kumara, A. 2010. *Kekurangan Energi dan Zat Gizi Merupakan Risiko Kejadian Stunted pada Anak Usia 1-3 Tahun yang Tinggal di Wilayah Kumuh Perkotaan Surakarta*. Jurnal Kesehatan, ISSN 1979-7621, Vol. 3, No. 1, Juni 2010: 89-104, 3(1), 89–104.

Joe. 2011. *101 Keajaiban Khasiat Kedelai*. Yogyakarta : Andi.

Kementerian Kesehatan. 2013. *Laporan Hasil Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) Indonesia Tahun 2013.* Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia.

Kementerian Kesehatan. 2011. *Panduan Penyelenggaraan Pemberian Makanan Tambahan Pemulihan Bagi Balita Gizi Kurang.* Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

Kustiyah L, Anwar F, Dewi M. 2010. *Mikroenkapsulasi Mineral Besi dan Seng dalam Pembuatan Makanan Tambahan untuk Balita Gizi Kurang*. Bogor: LPPM, Institut Pertanian Bogor. Laporan akhir hibah kompetitif Penelitian Strategis Nasional.

K. Sulistya, H. & Sunarto. 2013. *Hubungan Tingkat Asupan Energi dan Protein dengan Kejadian Gizi Kurang Anak Usia 2-5 Tahun*. Jurnal Gizi Universitas Muhammadiyah Semarang. April 2013, 2(1).

Manley. 2000. *Technology of Biscuits, Crackers, and Cookies*. Third edition. Woodhead. Publishing Limited, Cambridge

Maulina, A. 2015. Eksperimen Pembuatan Cake Subtitusi Tepung Tempe. *Skripsi,* Universitas Negeri Semarang, Semarang.

Menteri Kesehatan Nomor 1995/MENKES/SK/XII/2010. Standar Antropometri Penilaian Status Gizi Anak

Mulyaningsih, T.R. 2009. *Kandungan Unsur Fe dan Zn dalam Bahan Pangan Produk Pertanian, Peternakan, dan Perikanan dengan Metode k0-AANI.* ISSN 1411 – 3461, Jurnal Sains dan Teknologi Nuklir Indonesia, Agustus 2009, 10(2): 71 – 80.

Nur’aini, E. R. 2016. Formulasi Tepung Ikan Gabus (*Channa striata*) dan Tepung Tempe pada Bubur Preda sebagai PMT Pemulihan Gizi Kurang. *Skripsi.* Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang, Malang.

Ottong, Y., Tamrin, & Wahab, D. 2017. *Pengaruh Penambahan Tepung Tempe dan Tepung Rumput Laut (Eucheuma Cotonii) terhadap Karakteristik Organoleptik Sagon Kelapa.* Jurnal Sains Teknologi Pangan (JSTP). ISSN: 2527-6271. 2017. 2(2):496-507.

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 51 Tahun 2016 tentang Standar Produk Suplementasi Gizi. Diakses 3 Juli 2017.

Pramitasari, D. 2010. Penambahan Ekstrak Jahe (Zingiber Officinale rosc) dalam Pembuatan Susu Kedelai Bubuk Instan dengan Metode Spray Drying Komposisi Kimia, Sifat Sensoris, dan Aktifitas Antioksidan. *Skripsi*. Fakultas Pertanian – Universitas Sebelas Maret: Surakarta.

Purwaningsih, S., Salamah, E., dan Nadya, M. 2011. *Pengaruh Pengolahan terhadap Kandungan Mineral Keong Matah Merah (Cerithidea obtusa).* Prosiding Pertemuan Ilmiah dan Seminar Nasional MPHPI 2011.

Rahmawati, H. dan Rustanti, N. 2013. *Pengaruh Substitusi Tepung Tempe dan Ikan Teri Nasi (Stolephorus Sp.) terhadap Kandungan Protein, Kalsium, dan Organoleptik Cookies.* Journal of Nutrition Collage, 2(3) : 383 – 390, 2013.

Rahim, K.F. 2014. *Faktor Resiko Underweight Balita Umur 7 – 59 Bulan*. Jurnal Kesehatan Masyarakat. 2014;9(2):115-121.

Rasyid, R., Humairah, dan Zulharmitta. 2013. *Analisis Kadmium (Cd), Seng (Zn), dan Timbal (Pb) pada Susu Kental Manis Kemasan Kaleng Secara Spektrofometri Serapan Atom (SAA).* Jurnal Farmasi Higea, 5(1), 2013.

Rencana Pembangunan Jangka Menengah Nasional 2015 – 2019.

Rizky, O., Wirjatmadi, B., dan Adriani, M. 2015. *Pengaruh Pemberian Makanan Tambahan Biskuit dan Bolu Tepung Tempe terhadap Peningkatan Berat Badan dan Tinggi Badan pada Balita Gizi Kurang Tahun 2015*. Jurnal Ilmiah Kedokteran, September 2015, 4(1): 16 – 24.

Sari, D.K. dkk. 2014. *Uji Organoleptik Formulasi Biskuit Fungsional Berbasis Tepung Ikan Gabus (Ophiocephalus Striatus).* Agritech, Mei 2014, 34(2).

Sa’adah, F. 2009. Pembuatan Cookies Campuran Tepung Kacang Tunggak (*Vigna Unguiculata L. Walp*.) dan Tepung Beras Sebagai Pangan Tambahan bagi Ibu Hamil. *Skripsi,* FTP – Institut Pertanian, Bogor.

Soedjono, 2008. *Seri Industri Pertanian Kacang-kacangan*. PT Remaja Rosdakarya, Bandung.

Soekarto, S. T. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian.* Bhatara Aksara Karya, Jakarta.

Sekirman. 2000. *Ilmu Gizi dan Aplikasinya untuk Keluarga dan Masyarakat*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.

Sunti, I., Anwar, D., dan Syamsuar, M. 2012. *Studi Kandungan Logam Berat Seng (Zn) dalam Air dan Kerang Baja-Baja (Anandota woodiana) di Sungai Pangkajene Kabupaten Pangkep*. Universitas Hasanuddin, Semarang.

Supadmi, S., Saidin, S., dan Samsudin, M. 2008. *Pengaruh Pemberian Makanan Tambahan pada Balita Kurang Energi Protein (KEP) Pengunjung Balai Penelitian dan Pengembangan Gangguan Akibat Kekurangan Iodium (BPP Gaki) Magelang.* PGM 2008, 31(2): 59-66.

Suprapti, L. 2005. *Dasar-dasar Teknologi Pangan*. Surabaya: Penerbit Vidi Ariesta

Suprayitno, E. 2017. *Misteri Ikan Gabus.* UB Press, Malang.

Survei Diet Total (SDT). 2014.

Susianto dan Ramayulis, R. 2013. *Fakta Ajaib Khasiat Tempe*. Penebar Plus, Jakarta.

Tejasari. 2005. *Nilai Gizi Pangan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

Turisyawati, R. 2011. Pemanfaatan Tepung Suweg (*Amorphopallus campanulatus*) sebagai Subtitusi Tepung Terigu pada Pembuatan *Cookies*. *Skripsi*. Dipublikasikan. Fakultas Pertanian – Universitas Sebelas Maret: Surakarta.

Umar, M. 2013. Studi Pembuatan Biskuit dengan Subtitusi Ikan Gabus (Ophiocephalus striatus). Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan – Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin: Makassar.

UNSCN. 2008. *6th Report on The World Nutrition Situation.* Geneva: SCN.

Whiteley, P. R. 1971. *Biscuit Manufacture: Fundamentals of In-line Production*. Applied Science Publishers Ltd., London.

WHO. 1997. *WHO Global Database on Child Growth and Malnutrition.* Geneva.

WHO. 2010. *World Health Report 2010.*

Wibowo, E.N. 2016. Kualitas Biskuit dengan Kombinasi Tepung Sorgum (*Sorghum Bicolor (L.) Moench*) dan Tepung Tempe). *Skripsi*. Program Studi Biologi – Fakultas Teknobiologi, Universitas Atmajaya Yogyakarta: Yogyakarta.

Winarno, F. G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.