**DAFTAR PUSTAKA**

Adriani, M dan Wijatmadi, B. 2012. *Pengantar Gizi Masyarakat*. Kencana Prenada Media Group, Jakarta.

Almatsier, S. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi.* PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Ambarini, 2001. *Muffin*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Amelia, M.R., Nina D., Trisno, A., Julyanty, S.W., Rafika, N.F. dan Yuni, H.A. 2008. Penetapan Kadar Abu (AOAC 2005). *Jurnal Gizi*, 1 (1), p: 1-6

Astawan, M. 2008. *Khasiat Warna-warni Makanan*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Astawan, M., Wresdiyati, T., dan Saragih, A.M., 2015. Evaluasi mutu protein tepung tempe dan tepung kedelai rebus pada tikus percobaan. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 2(1), p: 11-17.

Astuti, M. dan Meliala, A. 2000. Tempe: A nutritious and healthy food from Indonesia. *Asia Pacific J. Clin Nutr*, 9(4), p: 322–325.

Atmaka, W., Parnanto, N.H.R., dan Utami, R., 2013. Kajian Fisikokimia Dan Sensori Snack Bars Tempe Bagi Penderita Autis. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, 6(2).

Ayustaningwarno, F., Retnaingrum G., Safitri, I., Anggraeni, N., Suhardinata, F., Umami, C. dan Rejeki, M. 2014. *Aplikasi Pengolahan Pangan*. Deepublish, Yogyakarta.

Damayati, D.S. dan Rusmin, M., 2018. Analisis Kandungan Zat Gizi Muffin Ubi Jalar Kuning (Ipomoea batatas l.) Sebagai Alternative Perbaikan Gizi Masyarakat. *Al-sihah: The Public Health Science Journal*, 10(1), p: 108-119.

Dewi, P.K. 2006. Pengaruh Lama Fermentasi dan Suhu Pengeringan Terhadap Jumlah Asam Amino Lisin dan Karakteristik Fisikokimia Tepung Tempe. *Skripsi.* Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.

Dianingtyas, E., Sulistiastutik, dan Suwita, I.K. 2018. Formulasi Tepung Bekatul Dan Tepung Tempe Terhadap Mutu Kimia, Nilai Energi, dan Mutu Organoleptik Sereal Flakes Untuk Obesitas Pada Anak. *Jurnal Informasi Kesehatan Indonesia (JIKI)*, 4(2), p: 128-135.

Diniyyah, S.R. dan Nindya, T.S., 2017. Asupan Energi, Protein dan Lemak dengan Kejadian Gizi Kurang pada Balita Usia 24-59 Bulan di Desa Suci, Gresik. *Amerta Nutrition*, 1(4), p: 341-350.

Elvandari, M., Briawan, D. dan Tanziha, I., 2017. Hubungan Asupan Zat Gizi dan Serum Retinol dengan Morbiditas pada Anak 1-3 Tahun di Jawa Tengah. *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 12(4), p: 201-207.

Ginting, E., Yulifianti, R. dan Jusuf, M.J.M., 2014. Ubijalar Sebagai Bahan Diversifikasi Pangan Lokal Sweet Potatoes as Ingredients of Local Food Diversification. *Jurnal Pangan*, 23 (2), p: 194-207.

Hartono, S., Hariyadi, P. and Purnomo, E.H., 2012. Optimasi Formula dan Proses Pembuatan Muffin Berbasis Substitusi Tepung Komposit Jagung dan Ubi Jalar Kuning. *Skripsi,* Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Hasdianah, H.R., Siyoto, S. dan Peristyowati, Y. 2014. *Gizi, Pemanfaatan Gizi, Diet dan Obesitas*. Nuha Medika, Yogyakarta.

Helmi, R., 2016. Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Status Gizi pada Balita di Wilayah Kerja Puskesmas Margototo Kecamatan Metro Kibang Kabupaten Lampung Timur. *Jurnal Kesehatan*, 4(1), p: 233-242.

Hidayati, Z.N. dan Suwita, I.K., 2017. Substitusi Pasta Ubi Jalar Ungu Terhadap Mutu Kimia, Nilai Energi dan Mutu Organoleptik Cookies (Kue Kering) Sebagai Alternatif Snack Penderita Diabetes Melitus. *Jurnal Agromix*, 8 (2), p: 82-95.

Ibrahim, I.A., Syarfaini, S dan Muslimah, N. 2018. Pengaruh Pemberian Biskuit Ubi Jalar Ungu (Ipomea Batatas L. Poiret) Terhadap Status Gizi Kurang pada Anak Balita Usia 12-36 Bulan di Wilayah Kerja Puskesmas Somba Opu. *Jurnal Nasional Ilmu Kesehatan*, 1(1).

Indrati, R dan Gardjito, M. 2013. P*endidikan Konsumsi Pangan: Aspek Pengolahan dan Keamanan.* Kecana Prenada Media Grup, Jakarta.

Irmadona, Riyas. 2018. *Chocolate Ala Dona’s Delight Resep Cookies, Dessert, Cake, Roti & Kue Kecil Manis*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Juanda, D dan Cahyono, B. 2000. *Ubi Jalar Budi Daya dan Analisis Usaha Tani*. Kanisius, Yogyakarta.

Kasim, R., Liputo, S.A., Limonu, M. and Mohamad, F.P., 2018. Pengaruh suhu dan lama pemanggangan terhadap tingkat kesukaan dan kandungan gizi snack food bars berbahan dasar tepung pisang goroho dan tepung ampas tahu. *Jurnal Technopreneur (JTech),* 6(2), pp.41-48.

Kementerian Kesehatan RI. 2011. *Panduan Penyelenggaraan Pemberian Makanan Tambahan Pemulihan Bagi Balita Gizi Kurang*. Ditjen Bina Gizi dan Kesehatan Ibu dan Anak, Jakarta.

Kementerian Kesehatan RI. 2017. *Petunjuk Teknis Pemberian Makanan Tambahan.* Dirjen Gizi Masyarakat, Jakarta.

Kementerian Kesehatan RI. 2018. *Buku Saku Pemantauan Status Gizi Tahun 2017*. Direktorat Gizi Masyarakat Kementerian Kesehatan RI, Jakarta.

Kementerian Kesehatan RI. 2018. *Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas 2018)*. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, Jakarta.

Kementerian Kesehatan RI. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat, Jakarta.

Kementerian Kesehatan RI. 2019. *Data & Informasi Profil Kesehatan Indonesia 2018*. Pusat Data & Informasi Kementerian Kesehatan, Jakarta.

Kementerian Pertanian. 2016. *Outlook Komoditas Pertanian Tanaman Pangan Ubi Jalar.* Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, Jakarta.

Kurniawati, K. dan Ayustaningwarno, F., 2012. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Tempe dan Tepung Ubi Jalar Kuning Terhadap Kadar Protein, Kadar Β-Karoten, dan Mutu Organoleptik Roti Manis. *Journal of Nutrition College*, 1(1), p: 344-351.

Kusharto, C. M. 2007. Serat Makanan dan Perannya Bagi Kesehatan. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 1(2), p :45-54.

Kusuma, T., Kurniawati, A., Rahmi, Y., Rusdan, I. dan Widyanto, R. 2017. *Pengawasan Mutu Makanan*. UB Press, Malang.

Lestari, L A., dan Sari, P M. 2014. *Kandungan Zat Gizi Makanan Khas Yogyakarta*. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.

Mariyam, M., Arfiana, A. dan Sukini, T., 2017. Efektivitas Konsumsi Nugget Tempe Kedelai Terhadap Kenaikan Berat Badan Balita Gizi Kurang. *Jurnal Kebidanan*, 6(12), p: 63-72.

Muchtadi, D. 2009. *Prinsip Teknologi Pangan Sumber Protein*. Alfabeta, Bandung.

Mustika, M. 2014. Pengaruh Penambahan Tepung Tempe Terhadap Kualitas dan Citarasa Naget Ayam. Balai Riset dan Standardisasi Industri Surabaya.*Berita Litbang Industri*, 3 (2), p: 117-123.

Naim, I.E., 2016. Kajian Substitusi Tepung Terigu dan Tepung Ubi Jalar Ungu Berkadar Pati Resisten Tinggi terhadap Kualitas Muffin. *Skripsi*, Fakultas Pertanian – Universitas Lampung, Lampung.

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 51 Tahun 2016 Tentang Standar Produk Suplementasi Gizi.

Persagi. 2009. *Kamus Gizi Pelengkap Kesehatan Keluarga*. PT Kompas Media Nusantara, Jakarta.

Prakoso, P. 2011. *Aneka Muffin Prkatis dan Mudah Dibuat*. Demedia, Jakarta.

Probosari, E., 2017. Pengaruh Suplementasi Mikronutrien Terhadap Tingkat Kecukupan Energi Balita. *Journal of Nutrition and Health*, 5(2), p: 116-128.

Proverawati, A., Wati , EK. 2011. *Ilmu Gizi untuk Keperawatan & Gizi Kesehatan*. Nuha Medika, Yogyakarta.

Putri, R.F., Sulastri, D. dan Lestari, Y. 2015. Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Status Gizi Anak Balita di Wilayah Kerja Puskesmas Nanggalo Padang. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 4 (1), p: 254-261.

Ramayulis, R., Kresnawan, T., Iwaningsih, S. dan Rochani, N.S. 2018. *Stop Stunting dengan Konseling Gizi.* Penebar Plus, Jakarta.

Revina, S P., Nur, H.,Lastmi, W. dan Rina, O. 2018. [Variasi Campuran Tepung Sorgum Pada Pembuatan Muffin Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik Dan Kadar Serat Pangan](http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/538/). *Skripsi,* Jurusan Gizi – Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, Yogyakarta.

Rukmana, R. 1997. *Ubi Jalar Budi Saya dan Pascapanen*. Kanisius, Yogyakarta.

Saparianti, E. 2016. Increasing Efficiency Yellow Pumpkin Production-Based Processed In Group Of Women Farmers Srisedono Vi, Dadaprejo Village, District Junrejo, Batu-East Java. *Journal of Innovation and Applied Technology*, 2 (2), p: 284-288.

Sarifudin, A., Ekafitri, R., Surahman, D.N. and Putri, S.K.D.F.A., 2015. Pengaruh penambahan telur pada kandungan proksimat, karakteristik aktivitas air bebas (aw) dan tekstural snack bar berbasis pisang (Musa paradisiaca). agriTECH, 35(1), pp.1-8.

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

Septikasari, M. 2018. *Status Gizi Anak Dan Faktor Yang Mempengaruhi.* UNY Press, Yogyakarta.

Smith, J.S. dan Hui Y.H. 2004. *Food Processing Principles and Applications*. Blackwell Publishing, USA.

SNI. 1995. *Syarat Mutu Roti Manis No. 01-3840-1995*. Dewan Standar Indonesia

Soeparno. 1994. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada Press, Yogyakarta.

Supariasa, IDN., Bakri, B. dan Fajar, I. 2016. *Penilaian Status Gizi.* Ed.2*.*EGC, Jakarta.

Suprapti, L. 2003. *Pembuatan Tempe*. Kanisius, Yogyakarta.

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

Susilowati, dan Kuspriyanto. 2016. Gizi dalam Daur Kehidupan. PT Refika Aditama, Bandung.

Syarfaini, S., Satrianegara, M.F. dan Astari, A.R.A., 2016. Pengaruh Pemberian Nugget Tempe Dengan Subtitusi Ikan Gabus Terhadap Status Gizi Anak Sekolah Dasar di MIS DDI Ainus Syamsi Kelurahan Lette Kota Makassar 2014. *Al-sihah: The Public Health Science Journal*, 8(2), p: 151-160.

Tejasari. 2005. *Nilai Gizi Pangan*. Graha Ilmu, Jakarta.

Tresnani, R.A., Razak, M. dan Suwita, I.K. 2017. Substitusi Tepung Komposit Ubi Jalar Kuning (Ipomea Batatas L.) dan Kecambah Kedelai (Glycine Max Merr) Pada Pembuatan Snack Bar Forvita Bagi Balita Gizi Buruk Fase Rehabilitasi Terhadap Mutu Kimia, Nilai Energi, Mutu Protein, Mutu Fisik Dan Mutu Organoleptik.*Jurnal Ilmiah Vidya*, 25 (1), p: 86 – 94.

Triyono, A. 2010. Mempelajari Pengaruh Penambahan Beberapa Asam Pada Proses Isolasi Protein Terhadap Tepung Protein Isolat Kacang Hijau (Phaseolus radiatus L.). *Seminar Rekayasa Kimia dan Proses*. Semarang, 4 – 5 Agustus 2010.

Wati, A.D. 2008. *Aneka Resep Kue & Roti*. Media Pressindo, Yogyakarta.

Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Zumarwan, D. 2016. Pengaruh Penambahan Tepung Tempe (Glycine Max) Terhadap Cookies Tepung Pisang Raja (Musa Paradisiaca, L.). *Skripsi* – Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Padang.