

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, M. 2016. Pengantar Gizi Masyarakat. Kencana. Jakarta
- Afrisanti, D. W. 2010. Kualitas kimia dan organoleptik nugget daging kelinci dengan penambahan tepung tempe. *Doctoral dissertation*, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Almatsier, S. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Almatsier, S. 2002. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Almatsier, S. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Ambarwati, R., Setiadi, Y., Tursilowati, S., & Rahmawati, A. Y. 2018. Pelatihan pembuatan crackers modifikasi f100 dengan substitusi tepung labu kuning bagi tenaga gizi pendamping gizi buruk. *LINK*, 14(1), 22-25.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Aritonang, I. 2006. Busung Lapar. Media Pressindo. Yogyakarta
- 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. 2004. Sehat Bersana Aneka Sehat Pangan Alami. Tiga Serangkai, Solo.
- Astawan, M., Mursyid, M., Muchtadi, D., Wresdiyati, T., Bintari, S. H., & Suwarno, M. (2014). Evaluasi Nilai Gizi Protein Tepung Tempe yang Terbuat dari Varietas Kedelai Impor dan Lokal Evaluation on Protein Nutritional Value of Tempe Flour Made from Imported and Local Soybean Varieties. *JURNAL PANGAN*,23(1), 33-42.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. Sni 01-2973-1992 Standar Biskuit.
- Bastian, F., Ishak, E., Tawali, A. B., & Bilang, M. 2013. Daya Terima Dan Kandungan Zat Gizi Formula Tepung Tempe Dengan Penambahan Semi Refined Carrageenan Dan Bubuk Kakao. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(1).

- Buwono, I. D. 2000. *Kebutuhan Asam Amino Esensial dalam Ransum Ikan. Kanisius, Yogyakarta.*
- Cahyadi, W. 2007. *Kedelai Khasiat Dan Teknologi*. Bumi Aksara, Jakarta
- Dewi, A. B. F. K, Pujiastuti, N, Fajar, I. 2013. *Ilmu Gizi Untuk Praktisi Kesehatan*. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- De Onis, M., Blossner, M., & World Health Organization. 1997. *WHO global database on child growth and malnutrition* (No. WHO/NUT/97.4). World Health Organization, Geneva.
- Handajani, H. 2006. Pemanfaatan Tepung Azolla sebagai Penyusun Pakan Ikan terhadap Pertumbuhan dan Daya Cerna Ikan Nila Gift (*Oreochromis SP*). *Jurnal Gamma*, 1(2).
- Hendrasty, H. K. 2003. *Tepung Labu Kuning Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Kanisius, Yogyakarta.
- Kementerian Kesehatan, R. I. 2011. *Tatalaksana Anak Gizi Buruk*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.
- Kementerian Kesehatan, R. I. 2014. *Infodatin (Pusat Data dan Informasi Kementerian Kesehatan RI)*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.
- Kementerian Kesehatan, R. I. 2015. Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Untuk Balita. <https://dinkessumenep.org/>, diakses tanggal 11 Juni 2019.
- Kesehatan, K., & RI, K. K. 2013. *Riset Kesehatan Dasar*. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Departemen Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta
- Kesehatan, K., & RI, K. K. 2018. *Riset Kesehatan Dasar*. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Departemen Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta
- Kurniawati, K., & 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), 344-351.
- Kusuma, T. S., Kurniawati, A. D., Rahmi, Y., Rusdan, I., Widyanto, R. M., 2017. *Pengawasan Mutu Makanan*. UB Press, Malang.
- Mahdiyah. 2003. *Rempyek Popeye*. Republika, Jakarta.
- Masyarakat, D. G., & Masyarakat, D. J. K. 2016. *Buku Saku Pemantauan Status Gizi Tahun 2015*. Jakarta. Kemenkes RI.

- Masyarakat, D. G., & Masyarakat, D. J. K. 2017. Buku Saku Pemantauan Status Gizi Tahun 2016. Jakarta. Kemenkes RI.
- Masyarakat, D. G., & Masyarakat, D. J. K. 2018. Buku Saku Pemantauan Status Gizi Tahun 2017. Jakarta. Kemenkes RI.
- Maulina, A. 2015. Eksperimen Pembuatan Cake Substitusi Tepung Tempe. *Doctoral dissertation*, Universitas Negeri Semarang.
- Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2016. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 51 tahun 2016 tentang Standar Produk Suplementasi Gizi. Pemerintah Republik Indonesia, Jakarta
- Mediasindo, PT. P. 2017. *Pastry Bakery*. Volume 09. Edisi 98. PT Pertiwi Mediasindo, Jakarta Utara.
- Monalisa, S. R. 2008. Faktor-faktor Yang Berhubungan dengan Status Gizi Balita Setelah Mendapat PMT Pemulihan di Provinsi DKI Jakarta tahun 2005 (Pelaksanaan Pemberian Makanan Tambahan bagi Balita dan Permasalahannya Provinsi DKI Jakarta Tahun 2005), *Skripsi*, FKM – UI,
- 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.
- Murtadlo, T. A. *Aneka Roti Tanpa Telur*. Kawan Pustaka, Jakarta.
- Nix, Staci. 2013. *William's Basic Nutrition and Diet Therapy*. Canada : Elsevier
- Noer, E. R., Rustanti, N., & Leiyla, E. 2014. Karakteristik makanan pendamping ASI balita yang disubstitusi dengan tepung ikan lele dan labu kuning. *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*, 2(2), 82-88.
- Novita D. 2013. *22 Variasi Klappertaart*. PT Berkah Mandiri Globalindo, Surabaya.
- Nuri, A. 2011. Analisis Pangan. PT. Dian Rakyat, Jakarta.
- Raharjo, S. 2018. *Kerusakan Oksidatif pada Makanan*. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Rahim, K.F. 2014. Faktor Resiko Underweight Balita Umur 7 – 59 Bulan. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 2014;9(2):115-121.
- Rustiarini, N. W., & Widyani, A. A. D. 2015. Pembinaan Aspek Manajemen pada Kelompok Usaha Oleh-Oleh Khas Bali. *Jurnal Bakti Saraswati (JBS)*, 4(2).
- Sandjaja. 2009. *Kamus Gizi*. PT Kompas Media Nusantara, Jakarta.

- Santoso, E. B., Basito, B., & Muhammad, D. R. A. 2013. Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis dan Konsentrasi Susu Terhadap Sifat Sensoris dan Sifat Fisikokimia Puree Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(3).
- Sarlan. 2020. Gangguan Akibat Kurang Yodium. Alprin. Semarang
- Sarwono, B. 2010. *Usaha Membuat Tempe dan Oncom*. PT Niaga Swadaya, Jakarta.
- Suryani, I., Santoso, A., & Juffrie, M. 2010. Penambahan Agar-agar dan Pengaruhnya Terhadap Kestabilan dan Daya Terima Susu Tempe pada Mahasiswa Politeknik Kesehatan Jurusan Gizi Yogyakarta. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 7(2), 85-91.
- Sumeru, S. U, Anna, S. 1992. *Pakan Udang Windu*. Kanisius, Yogyakarta.
- Swandyani, P. M., Santoso, A., & Kristianto, Y. 2016. Pengembangan Tepung Labu Kuning, Tepung Ikan Gabus, dan Konsentrat Protein Kecambah Kedelai sebagai Bahan Penyusun Formula Enteral bagi Penderita Gagal Ginjal Kronik (Analisis Mutu Fisik, Kandungan Gizi, dan Kepadatan Energi). *Jurnal Nutrisia*, 18(2), 82-92.
- 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.
- Sediaoetama, A. D. 2004. *Ilmu Gizi Untuk Mahasiswa dan Profesi*. Edisi Kelima. Dian Rakyat, Jakarta.
- Sediaoetomo, A. D. 2010. *Ilmu Gizi I*. Penerbit Dian Rakyat, Jakarta.
- Soekarto, S. T. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhatara Aksara Karya, Jakarta.
- Sudarmaji, S, Dkk. 2007. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Sundari, D., Almasyhuri, A., & Lamid, A. (2015). Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. *Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*, 25(4), 235-242.
- Tarwotjo, C. S. 2007. *Dasar-Dasar Gizi Kuliner*. Gramedia Widiasaran Indonesia, Jakarta.
- Tejasari. 2005. *Nilai Gizi Pangan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Tresnani, R. A., Razak, M., & 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. *Vidya*, 25(1), 86-95.

- Triyani, A. P., Ishartani, D., & Rahadian, D. A. (2013). Kajian Karakteristik Fisikokimia Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Termodifikasi Dengan Variasi Lama Perendaman Dan Konsentrasi Asam Asetat. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(2).
- UNICEF. 1998. *The State of The World's Children*. Oxford University press.
- Utami, L. A. A., & Sujaya, I. N. 2013. Karakteristik Organoleptik Dan Gizi Pie Substitusi Terigu Dengan Tepung Pati Jagung Nusa Penida (*Zea Mays*) Termodifikasi. *Archive of Community Health*, 2(2), 117-126.
- Volvitasari, V. 2018. Formulasi Cookies Tepung Tempe (*Rhizopus oryzae*) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) untuk Balita Gizi Kurang 6 – 59 Bulan. *Karya Tulis Ilmiah*, Gizi – Poltekkes, Malang.
- Widyastuti, A. D. 2015. Pengaruh substitusi tepung labu kuning (*cucurbita moschata*) terhadap kadar β -karoten dan daya terima pada biskuit labu kuning. *Doctoral dissertation*. Universitas Muhammadiyah, Surakarta.
- Winarno, F. G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Winarno, F.G. 1992. *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Windrati, W. S., & Augustine, P. D. 2010. Sifat nutrisi protein rich flour (PRF) koro pedang (*Canavalia ensiformis L.*). *Jurnal Agroteknologi*, 4(01), 18-26.
- Yuyun, A. 2007. *Membuat Lauk Crispy*. PT Agromedia Pustaka, Jakarta.