

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad Djaeni Sediaoetama.2004. *Ilmu Gizi untuk mahasiswa dan profesi.edisi kelima*. Jakarta:Dian Rakyat. hal. 1-244.
- Almatsier, Sunita. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Ambarsari, I, Sarjana, dan A. Choliq., 2009. Rekomendasi Dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Ubi Jalar. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian, Jawa Tengah.
- Anonymous. 2002. Product Design. (<http://foodproduct design.com /archive/20000506 cs html>), (Online), diakses tanggal 21 Juni 2016.
- Anonymous 2006. *Kraker dan Cookies*. (www.ebookpangan.com.) diakses tanggal 20 Desember 21 Juni 2016.
- Arisman. 2010. *Gizi Dalam Daur Kehidupan*. Jakarta: EGC.
- Astawan, M. 2001. *Membuat Mie dan Bihun*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Brown, Judith. et.al. 2005. *Nutrition Through the Life Cycle*. USA: Wadsworth.
- Departemen Kesehatan RI. 2005. *Rencana Strategi Departemen Kesehatan*. Jakarta: Depkes RI.
- Departemen Kesehatan RI. 2008. *Profil Kesehatan Indonesia*. Jakarta: Depkes RI.
- Eliasson, A dan M, Gudmundsson. 1996. *Starch : physicochemical and functional*
- Fuglie, L. J. (2001). The Moringa Tree : A local Solution to malnutrition. Unpublished manuscript
- Guyton A. C., Hall J. E. 1997. *Buku Ajar Fisiologi Kedokteran. Edisi 9*. Jakarta : EGC. P. 208 – 212, 219 – 223, 277 – 282, 285 – 287
- Hidayati, S.N., Rudi I., & Boerhan H. (2007). *Obesitas pada Anak*. Surabaya: Fakultas Kedokteran Universitas Airlangga.
- Husaini, MA., 1989. Study Nutritional Anemia an Assessment of Information Complication for Supporting and Formulating National policy and Program Puslitbang Gizi dan Direktorat Bina Gizi Masyarakat DepKes RI
- Irfansyah. 2001. *Karakterisasi Fisiko-Kimia dan Fungsional Tepung Ubi Jalar (Ipomoea batatas L.) serta Pemanfaatannya untuk Pembuatan Kerupuk*. Tesis. Program Pascasarjana, IPB, Bogor.

- Judarwanto. 2008. *Perilaku Makan Anak Sekolah*. Jakarta: Direktorat Bina Gizi
- Kartasapoetra, 2005. *Ilmu Gizi Korelasi Gizi, Kesehatan dan Produktivitas*. Jakarta. Penerbit Rineka Cipta.
- Ketaren, S. 1986. *Minyak dan Lemak Pangan*. Universitas Indonesia Press.Jakarta.
- Khomsan A. 2006. *Solusi Makanan Sehat*. Jakarta: Rajagrafindo Persada.
- Kurniasih.(2014). *Khasiat dan Manfaat Daun Kelor*.Yogyakarta; Pustaka Baru Press.
- Langlois, D.P. & Wagoner, J.A. (1967). Production and use of amylose. In: *Starch: Chemistry and Technology*, Vol. II, Ch. XX. Whistler, R.L. & Raschall, E.F. (eds.). Academic Press, New York, USA.
- Marlina, 2003. *Uji Mikrobiologi Makanan Jajanan Kue Basah di Sekolah Dasar Negeri Jalan Megawati/ Halat, Kec. Medan Area, Tahun 2003*.Skripsi Gizi Kesehatan Masyarakat, FKM USU.
- Martini,Dra. 2002. *Sifat Organoleptik "Tekstur"*. Jakarta : Media Komputindo.
- Meyer, L.H. 1982. *Food Chemistry*. The AVI Publishing Company Inc. Westport. University of California
- Moehyi, S. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi Dan Jasa Boga*. Jakarta :Bhatara.
- Moore, Mary Courtney. 1997. *Terapi Diet dan Nutrisi*. Jakarta : Hipokrates.
- Muhilal. 2004. *Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan, Widya Karya Pangan & Gizi VIII*.Jakarta:LIPi
- Murtiningsih dan Suyanti. 2011. *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Permaesih, D. 1989. *Hubungan Status Anemia dan Status Gizi Wanita Remaja Santri*. Bogor: Penelitian Gizi dan Makanan Puslitbang Gizi.
- Reifa. 2005. *Ubi Jalar Sehatkan Mata dan Jantung, serta Mencegah Kanker*. Majalah Kartini Nomor: 2134 Hal.148.
- Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas). (2013). Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian RI tahun 2013. (<http://www.depkes.go.id/resources/download/general/Hasil%20Riske%20sdas%202013.pdf>). (Online), diakses: 8 Juni 2017.
- Santrock. J. W. 2003. *Adolescence: Perkembangan Remaja*. Jakarta: Erlangga.

- Sayogo, Savitri. 2006 *Gizi Remaja Putri*. Jakarta: Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia.
- Simbolan JM, M Simbolan, N Katharina. 2007. *Cegah Malnutrisi dengan Kelor*. Yogyakarta: Kanisius.
- Soekirman. 2000. Ilmu Gizi dan Aplikasinya. Jakarta : Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Departemen pendidikan Nasional.
- Soemnatri. 2001. *Menggagas Pembaruan Pendidikan IPS*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya
- Sudoyo, Aru W, Setiyohadi, Alwi, Simadibrata, dkk. 2006. *Buku Ajar Ilmu Penyakit Dalam*. Jakarta: Departemen Ilmu Penyakit Dalam Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia.
- Supariasa, I. D. 2001. *Penilaian Status Gizi*. Jakarta: EGC.
- Tarwojto, C.S. 1998. *Dasar-Dasar Gizi Kuliner*. Jakarta: Grasindo.
- Utami, Prapti. 2013. *The Miracle of Herbs*. Jakarta: PT.Agro Media Pustaka.
- Utami,I,S. 1991. *Pengolahan Roti*. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Winarno F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama.Jakarta.
- Witono, dkk. 2012. *Optimasi Rasio Tepung Terigu, Tepung Pisang, dan Tepung Ubi Jalar, serta Konsentrasi Zat Aditif pada Pembuatan Mie*. (journal.unpar.ac.id/index.php/rekayasa/article/download/154/139), (Online), diakses 8 Juni 2017.
- Zuraida, N., dan Supriati, Y. 2001. *Usahatani Ubi Jalar sebagai Bahan Pangan Alternatif dan Diversifikasi Sumber Karbohidrat*. Buletin Balai Penelitian Bioteknologi Tanaman Pangan.Bogor.
- Mutiara, E, Adikahriani, dan Wahidah, S,(2012),*Pengembangan Formula Biskuit Daun Katuk Untuk Meningkatkan Asi*, Jurnal Fakultas Teknik, Universitas Negeri Medan:Medan.
- Aina, Q, (2014), *Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa oleifera) dan Jenis Lemak Terhadap Hasil Jadi Rich Biskuit*, E-Journal Boga, Vol 03, No 3: Surabaya.
- Yulianti, R,(2008),*Pembuatan Minuman Jeli Daun Kelor (Moringa oleifera) Sebagai Sumber Vitamin C dan β-Karoten*,Skripsi, Fakultas Pertanian. IPB:Bogor.

- Trifena. 2007. *Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Ubi Jalar*. (<https://core.ac.uk/download/pdf/32346993.pdf>). (Online), diakses 21 Juni 2017.
- Bintang. D. 2012. *Kadar Betakaroten, Protein, Tingkat Kekerasan, Dan Mutu Organoleptik Mie Instan Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Merah dan tepung Kacang Hijau*. (http://eprints.undip.ac.id/38364/1/434_Bintang_Diniyati_G2C005263.pdf). (Online), diakses 21 Juni 2017.