

## DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, M dan Wirjatmadi, B. 2012. *Peranan Gizi Dalam Siklus Kehidupan*. Prenadamedia Group, Jakarta.
- Almatsier, S. 2010. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Apriliani, M. W. 2010. *Pengaruh penggunaan tepung tapioka dan carboxymethyl cellulose (CMC) pada pembuatan keju mozzarella terhadap kualitas fisik dan organoleptik*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya, Malang.
- Briawan, D., Hariyadi, P., Purnomo, E. H. P. H., & Taqi, F. M. (2015). *Protokol Penanggulangan dan Penyelamatan Krisis Pangan dan Gizi pada Kelompok Rawan (Protocol for Recovery and Prevention of Food and Nutrition Crises on Vulnerable Group)*. *JURNAL PANGAN*, 24(2), 149- 166.
- Chandradewi, A. A. S. P. (2018). *Pengaruh pemberian makanan tambahan terhadap peningkatan berat badan ibu hamil KEK (kurang energi kronis) di wilayah kerja Puskesmas Labuan Lombok*. *Jurnal Kesehatan Prima*, 9(1), 1391-1402.
- Departemen Kesehatan RI. (2007). *Profil kesehatan Indonesia 2006*. Jakarta : Depkes.
- Direktorat Gizi Departemen kesehatan RI. 1981. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Penerbit Bhratara Karya Aksara. Jakarta.
- DKBM. 2004. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: LIPI
- Gisca ID, Bernadheta, & Rahayuni, A. (2013). *Penambahan Gembili pada Flakes Jewawut Ikan gabus Sebagai Alternatif Makanan Tambahan Anak Gizi Kurang*. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Harisina, A. A., Adi, A. C., & Farapti, F. (2017). *PENGARUH SUBSTITUSI BUAH SUKUN (ARTOCARPUS COMMUNIS) DAN KACANG HIJAU (VIGNA RADIATA) TERHADAP DAYA TERIMA DAN KANDUNGAN PROTEIN FLAKES*. *Media Gizi Indonesia*, 11(1), 77-85.
- Hartomo, A.J. dan Widiatmoko, M. C. 1992. *Emulsi dan Pangan Instan Berlesitin*. Andi Offset. Yogyakarta.
- Hasanah, D. N., Febrianti, F., & Minsarnawati, M. (2013). *Kebiasaan Makan Menjadi Salah Satu Penyebab Kekurangan Energi Kronis (Kek) Pada Ibu Hamil Di Poli Kebidanan Rsi&a Lestari Cirendeu Tangerang Selatan*. *Jurnal Kesehatan Reproduksi*, 4(2 Ags), 91-104.

- Hazizah, H., & Estiasih, T. (2013). *Karakteristik cookies umbi inferior uwi putih (kajian proporsi tepung uwi: pati jagung dan penambahan margarin)*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 1(1), 138-147.
- Indrati, R., & Gardjito, M. (2014). *Pendidikan Konsumsi Pangan: Aspek Pengolahan dan Keamanan*. Jakarta, Kencana.
- Ismayanti, M., & Harijono, H. (2014). *FORMULASI MPASI BERBASIS TEPUNG KECAMBAH KACANG TOLO DAN TEPUNG JAGUNG DENGAN METODE LINEAR PROGRAMMING [IN PRESS JULI 2015]*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3).
- Kalua, A.U.T. 2018. *Kepatuhan Konsumsi Makanan Tambahan Biskuit Ibu Hamil KEK Di Kota Pare-pare*. Tesis, Program Studi Kesehatan Masyarakat, Pascasarjana Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Kemendes, RI, 2016. *Buku Saku Pemantauan Status Gizi Tahun 2015*. Jakarta: Kemendes, RI.
- Kemendes, RI, 2017. *Buku Saku Pemantauan Status Gizi Tahun 2016*. Jakarta: Kemendes, RI.
- Kemendes, RI, 2018. *Buku Saku Pemantauan Status Gizi Tahun 2017*. Jakarta: Kemendes, RI.
- Kemendes, RI. 2016. *Pusat Data dan Informasi Kementerian Kesehatan RI Situasi Gizi Di Indonesia*. Jakarta: Kemendes, RI.
- Kemendes, RI. 2017. *Laporan Kinerja Ditjen Kesehatan Masyarakat Tahun 2016*. Jakarta: Kemendes, RI.
- Kemendagri Kesehatan, R. I. (2017). *Petunjuk Teknis Pemberian Makanan Tambahan (Balita-Ibu Hamil-Anak Sekolah)*. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, Jakarta.
- Kemendagri Kesehatan, RI. 2010. *Pedoman Gizi Ibu Hamil dan Pengembangan Makanan tambahan ibu hamil berbasis pangan*. Kemendagri Kesehatan Jakarta.
- Larasati, Y. (2018). *Pemanfaatan Tepung kecambah kacang tolo Pada Pembuatan Cavigna Cake*. Proyek Akhir, Program STudi Teknik Boga, Fakultas Teknik. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Lisdiana, F. (2000). *Budidaya kacang-kacangan*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Muchtadi, T. R., Hariyadi, P., Ahza, A. B., (1988), **Teknologi Ekstruksi**, Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Naviri, T. (2011). *Buku Pintar Ibu Hamil*. PT Elex Media Komputindo, Jakarta.

- Nindyarani, A. K., Sutardi, S., & Suparmo, S. (2011). Karakteristik Kimia, Fisik dan Inderawi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas Poiret*) Dan Produk Olahannya. *Agritech*, 31(4).
- Nomor, P. M. K. R. (51). Tahun 2016 tentang *Standar Produk Suplementasi Gizi*. Kemenkes RI, Jakarta.
- Nurmadinisia, R. (2012). *Efektifitas Program Pemberian Makanan Tambahan Pada Ibu hamil Kekurangan Energi Kronis di Kota Depok*. Skripsi, Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, Universitas Islam negeri Jakarta, Jakarta.
- Paramita, A. H., & Putri, W. D. R. (2015). Pengaruh penambahan tepung bengkuang dan lama pengukusan terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik flake talas. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3), 1071-1082.
- Patimah, S. (2017) *Gizi Remaja Putri Plus 1000 Hari Pertama Kehidupan*. Bandung: Refika Aditama.
- Prihananto, V., Sulaeman, A., Riyadi, H., & Palupi, N. H. S. (2007). *Pengaruh pemberian makanan tambahan terhadap konsumsi energi dan protein ibu hamil*. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 2(1), 16-21.
- Rakhmawati, N., Amanto, B. S., & Praseptiangga, D. (2014). Formulasi dan Evaluasi Sifat Sensoris dan Fisikokimia Produk Flakes komposit Berbahan Dasar Tepung Tapioka, Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan Tepung Konjac (*Amorphophallus oncophillus*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1).
- Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) Indonesia 2010. Badan Penelitian dan Pengembangan Departemen Kesehatan RI, Jakarta.
- Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) Indonesia 2013. Badan Penelitian dan Pengembangan Departemen Kesehatan RI, Jakarta.
- Rukmana, R., & Oesman, Y. Y. (2000). *Kacang Tolo, Budi Daya dan Prospek Usaha Tani*. Kanisius. Yogyakarta. *penelitian Insitut Pertanian Bogor dengan Litbang Pertanian Proyek KKP3T*.
- Sa'adah, F. 2009. *Pembuatan Cookies Campuran Tepung kecambah kacang tolo (*Vigna unguiculata* L. Walp.) dan Tepung Beras Sebagai Pangan Tambahan Bagi Ibu Hamil*. Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.
- Sandjaja. (2009). *Kamus gizi: pelengkap kesehatan keluarga*. Penerbit Buku Kompas, Jakarta.
- Sediaoetama, A.D. 2000. *Ilmu Gizi untuk mahasiswa dan profesi*. Jilid 1. Dian Rakyat, Jakarta
- Sedioetama, A. D. (2006). *Ilmu Gizi Untuk Mahasiswa dan Profesi Jilid 1*. Dian Rakyat, Jakarta.

- Setiaji, B. (2012). Pengaruh Suhu dan Lama Pemannggangan Terhadap Karakteristik Soy Flakes (*Glycine max* L). *Program Studi Teknnologi pangan. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.*
- Soekarto, S. T. (1985). *Penilaian organoleptik: untuk industri pangan dan hasil pertanian.* Bhratara Karya Aksara, Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 1996. *Susu Sereal. SNI 01-4270-1996.* Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Sugito, S., & Hayati, A. (2006). PENAMBAHAN DAGING IKAN GABUS (*Ophicepallus strianus* BLKR) DAN APLIKASI PEMBEKUAN PADA PEMBUATAN PEMPEK GLUTEN. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Indonesia*, 8(2), 147-151.
- Suryaningrum, T. 2016. *Pengaruh Perbandingan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moshcata*) dan Tepung Mocaf terhadap Kadar Pati, Nilai Indeks Glikemik (IG), Beban Glikemik (BG), dan Tingkat Kesukaan pada flakes "KUMO" (Tepung Labu Kuning dan Tepung Mocaf).* Artikel Penelitian : Studi Ilmu Gizi - Universitas Donegoro, Semarang
- Tejasari. 2005. *Nilai-Gizi Pangan.* Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Umar, M. I., & Sadimantara, M. S. (2018). *PENGARUH FORMULASI BREAKFAST CEREAL FLAKES BERBASIS TEPUNG BERAS MERAH (*Oryza nivara*) DAN TEPUNG SAGU (*Metroxylon sp*) TERHADAP PENILAIAN ORGANOLEPTIK DAN FISIKOKIMIA.* *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 3(2).
- Utami, N. M. 2015. *Penentuan Masa Kadaluarsa Produk Bubur Bekatul Instan dengan Metode Accelerated Shelf Life Test (ASLT) Berdasarkan Pendekatan Arrhenius.* *BIMGI*, 3 (2), p: 1-7.
- Utomo, J. S., & Antarlina, S. S. (1998). Teknologi Pengolahan dan Produk-Produk Kacang Tolo. *Sumber*, 8(74), 1-24.
- Wijayanti, A. 2005. *Pembuatan Cookies Dengan Penambahan Kecambah Kacang Hijau Untuk Meningkatkan Kadar Vitamin E.* Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.