

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, M. dan Wirjatmadi, B. 2012. *Peranan Gizi dalam Siklus Kehidupan*. Kencana, Jakarta.
- Adriani, M. dan Wirjatmadi, B. 2014. *Gizi dan Kesehatan Balita: Peranan Mikro Zinc pada Pertumbuhan Balita*. Kencana, Jakarta.
- Alamsyah N.A. 2005. *Perpaduan Sang Penakluk Penyakit VCO + Minyak Buah Merah*. AgroMedia Pustaka, Jakarta.
- Almatsier, S. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Aminah, S. dan Hersoelistyorini, W. 2012. *Karakteristik Kimia Tepung Kecambah Sereal dan Kacang-Kacangan dengan Variasi Blanching*. Artikel Penelitian, Jurusan Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Aprilia, I.S. 2010. *Fortifikasi Tepung Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) Pada Pembuatan Cone Es Krim*. Skripsi, Departemen Teknologi Hasil Perairan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Asmidar, Syahrul, Sari N Ira. 2015. *Pengaruh Pemberian Pewarna Alami Terhadap Mutu Bakso Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) Selama Penyimpanan Pada Suhu Dingin ($\pm 5^{\circ}\text{C}$)*. Artikel Penelitian, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau.
- Astawan, M. 2004. *Sehat Bersama Aneka Serat Pangan Alami*. Tiga Serangkai, Solo.
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Ayustaningwarno F. 2013. *Kandungan Zat Gizi dan Tingkat Kesukaan Snack Bar Ubi Jalar Kedelai Hitam Sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Melitus Tipe 2*. *Journal of Nutrition College*. 2013;4(2):622-629.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. 2008. *Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS) 2007*. Lembaga Penelitian Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan RI, Jakarta.
- BSNI. 2005. *SNI 01-7111.2-2005. Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) – Bagian 2 : Biskuit*.
- Buckle KA, Edwards RA, Fleet GH, dan Wootton M. 1987. *Ilmu Pangan*. UI Press, Jakarta.
- Caulfield E Laura, Richard A Stephanie, Rivera A Juan, Mushgrove Philip, Black E Robert. 2006. *Disease Control Priorities in Developing Countries. Chapter 28: Stunting, Wasting, and Micronutrient Deficiency Disorders. Second Edition*. Oxford University Press, New York.

- Dahrul, S. Anggita, WR. 2008. *Kajian Formulasi Cookies Ubi Jalar (Ipomoea Batatas L.) Dengan Karakteristik Tekstur Meenyerupai Cookies Keladi*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. IPB. Bogor
- Elvizahro, Leiyla. 2011. *Kontribusi MP-ASI Bubur Bayi Instan dengan Substitusi Tepung Ikan Patin dan Tepung Labu Kuning Terhadap Kecukupan Protein dan Vitamin A Pada Bayi*. Artikel Penelitian, Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro.
- IDAI. 2015. *Rekomendasi Praktik Pemberian Makanan Berbasis Bukti pada Bayi dan Batita di Indonesia untuk Mencegah Malnutrisi*.
- Hardinsyah, dkk. 2002. *Fortifikasi Tepung Terigu dan Minyak Goreng*. Pusat Studi Kebijakan Pangan dan Gizi (PSKPG), Institut Pertanian Bogor.
- Harsojuwono A.B., Arnata W.I., dan Puspawati D.K.A.G. 2011. *Rancangan Percobaan: Teori, Aplikasi SPSS dan Excel*. Lintas Kata Publishing, Malang.
- Hartoyo, A. dan Sunandar, F.H. 2006. *Pemanfaatan Tepung Komposit Ubi Jalar Putih (Ipomoea batatas L) Kecambah Kedelai (Glycine max Merr.) dan Kecambah Kacang Hijau (Virginia radiata L) sebagai Substituen Parsial Terigu dalam Produk Pangan Alternatif Biskuit Kaya Energi Protein*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, vol. XVII, no 1.
- Herman, Susilowati. 2009. *Review on The Problem of Zinc Deficiency, Program Prevention and It's Prospect*. Artikel, Puslitbang Gizi dan Makanan, vol XIX.
- Kartohadiprodo M., Pane Marulina, Pulu Haryanti, et al. 2006. *Kue Kering Drop & Bar*. Gaya Favorit Press, Jakarta.
- Kathryn, Dewey. 2001. *Guiding Principles for Complementary Feeding of The Breastfed Child*. WHO Global Consultation on Complementary Feeding.
- Koswara, S. 1992. *Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadikan Makanan Bermutu*. First Edition. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta
- L. Turniani, Rachmawati Tety, Angkasawati Juni Tri, Pramono Setyo M., Kristiana Lusi, Izza Nailul, Latifah Choirum. 2013. *Riset Kesehatan Dasar dalam Angka (RISKESDAS) 2013 Provinsi Jawa Timur*. Lembaga Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan RI, Jakarta.
- Manley D. 2000. *Technology of Biscuit, Cracker, and Cookies* Third Edition. CRC Press, Washington.
- Matz dan Matz. 1978. *Cookies and Crackers Technology*. Texas: The AVI Publishing Co., Inc.
- MCA. 2015. *Stunting dan Masa Depan Indonesia*. Jakarta. (www.mca-indonesia.go.id diakses tanggal 19 November 2016)

- Meilyasari F. 2014. *Faktor Risiko Kejadian Stunting Pada Balita Usia 12 Bulan di Desa Purwokerto Kecamatan Patebon, Kabupaten Kendal*. Artikel Penelitian. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2007. *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor: 224/Menkes/SK/II/2007 Tentang Spesifikasi Teknis Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI)*.
- Muchtadi, D. 2009. *Prinsip Teknologi Pangan Sumber Protein*. Alfabeta, Bandung.
- Muchtadi, D. 2010. *Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein*. Alfabeta, Bandung.
- Muctadi R. Tien dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor.
- Nugroho. 2006. *Optimalisasi Pemanfaatan Ikan Pepetek (Leiognathus sp.) Dan Ubi Jalar Putih (Ipomea batatas L.) Untuk Substitusi Parsial Tepung Terigu Dalam Pembuatan Biskuit*. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Nurhidayati. 2011. *Kontribusi MP-ASI Biskuit Bayi dengan Substitusi Tepung Labu Kuning (Curcubita Moschata) dan Tepung Ikan Patin (Pangasius spp) Terhadap Kecukupan Protein dan Vitamin A*. Artikel Penelitian, Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro.
- Erhardt, Juergen. 2007. *Nutrisurvey for Windows*. Software, SEAMEO-TROPMED RCCN, Universitas Indonesia.
- Pratama, I.P., I.Rostini, dan E. Liviawaty. 2014. *Karakteristik biskuit dengan penambahan tepung tulang ikan jangilus (Istiophorus sp.)*. Jurnal Akuatika. 5 (1) : 30 – 39.
- Pratiwi, Ninda Yudha. 2016. *Formulasi Biskuit Tepung Ikan Patin (Pangasius pangasius) Kacang Tanah (Archis hypogea) dan Tepung Kecambah Kedelai (Glycine max) sebagai Pengembangan F-135 Berbahan Baku Pangan Lokal Bagi Penderita Gizi Kurang*. Skripsi, Jurusan Gizi, Poltekkes Kemenkes Malang.
- Prendergast, J.A. dan Humphrey, H.J. 2014. *Pediatric and International Child Health. The Stunting Syndrome in Developing Countries*.
- Purba, S. B. 2002. *Karakteristik Tepung Sukun (Artocapus altilis) Hasil Pengeringan Drum dan Aplikasinya Untuk Subtitusi Tepung Terigu Pada Pembuatan Biskuit*. Institusi Pertanian Bogor, Bogor.
- Rohman, Abdul. 2013. *Analisis Komponen Makanan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Rosha, Bunga C. 2010. *Analisis Determinan Status Gizi Anak 0 – 23 Bulan Pada Daerah Miskin di Jawa Tengah dan Jawa Timur*. Tesis: Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Sari KS. 2014. *Pengujian daya serap terigu* .Skripsi. Bandung. Universitas Padjajaran, Bandung.
- Schmidt, Charles W. 2014. *Beyond Malnutrition: The Role of Sanitation in Stunted Growth*. Environmental Health Perspectives vol 122.11. A298.
- Sediaoetama, A.J. 2000. *Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi Jilid I*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Septian, P.H. 2015. *Kandungan Gizi, Kesukaan, dan Warna Biskuit Substitusi Tepung Pisang dan Kecambah Kedelai*. Artikel Penelitian. Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro, Semarang.
- Setyarini, M. 2015. *Kajian Nilai Gizi (Energi, Protein, dan Kalsium) Serta Daya Terima Biskuit Teri Ditinjau Dari Proporsi Penambahan Tepung Ikan Teri yang Berbeda*. Karya Tulis Ilmiah. Akademi Gizi Surabaya, Surabaya.
- Siregar H.A, Hom I.D, Med N.D. 2007. *Good Mood Food*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Soewarno dan Soekarto. 1985. *Penilaian Organoleptik*. Bhratara Karya Aksara, Jakarta.
- Sofiani, S. 2011. *Pengembangan Tepung Pisang Kepok (Musa Paradisiaca Normalis) sebagai Bahan Makanan Campuran (BMC) dengan Tepung Kecambah Kedelai dan Tepung Beras Merah bagi Penderita Gizi Buruk*. Karya Tulis Ilmiah, Jurusan DIII Gizi Poltekes Malang, Malang.
- Sudarmadji, Slamet. 2006. *Analisa Bahan Makanan Dan Pertanian*. Liberty Yogyakarta, Yogyakarta.
- Suhardi. 2007. *Pengembangan Sumber Belajar Biologi*. FMIPA UNY. Yogyakarta
- Supariasa I.D.N., Bakri Bachyar, Fajar Ibnu. 2012. *Penilaian Status Gizi*. EGC, Jakarta.
- Suryaningrum Dwi, Suryanti, dan Ijah Muljanah. 2012. *Membuat Filet Ikan Patin*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan, Jakarta.
- Suseno, S. Pipit, S. Darma, SW. 2004. *Pengaruh Penambahan Daging Lumat Ikan Nilem Pada Pembuatan Simping sebagai Makanan Camilan*. Buletin Teknologi Hasil Perikanan Vol VII No.1 Tahun 2004. Jakarta.
- Tejasari. 2005. *Nilai Gizi Pangan*. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Unicef. 2014. *Booklet Pesan Utama. Paket Konseling: Pemberian Makan Bayi dan Anak*.
- Wijaya H, Aprianita N. 2010. *Kajian Teknis Standar Nasional Indonesia Biskuit SNI 01-2971-1992*.
- Wijayanti, Ika. 2015. *Eksperimen Pembuatan Kue Semprit Tepung Beras Merah*. Skripsi, Program Studi Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Semarang.

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

Winarno F.G. dan Fernandez I.E. 2007. *Susu dan Produk Fermentasinya*. M-Brio Press, Bogor.

Winarno FG. 2007. *Teknologi Pangan*. M-Brio Press, Bogor.

Wolf, W.J. 1975. *Lipoxygenase and Flavor Of Soybean Protein Products*. *J. Agr, and Food Chem.*