

## DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N. Q., & Wirawani, Y. (2013). Kontribusi MP-ASI Biskuit Substitusi Tepung Garut, Kedelai, dan Ubi Jalar Kuning Terhadap Kecukupan Protein, Vitamin A, Kalsium, dan Zink pada Bayi. *Journal of Nutrition College*, Vol. 2, hal. 458-466.
- Angelia, I. O. (2016). Analisis Kadar Lemak Pada Tepung Ampas Kelapa. *JTech*, Vol. 4 No. 1, hal. 19-23.
- Bakhtera, D. D., Rusdi, & Mardiah, A. (2016). Penetapan Kadar Protein Dalam Telur Unggas Melalui Analisis Nitrogen Menggunakan Metode Kjeldahl. *Jurnal Farmasi Higea*, vol. 8, No. 2, hal. 143-150.
- Beck, M. (2011). *Ilmu Gizi dan Diet hubungannya dengan Penyakit-penyakit untuk Perawat dan Dokter*. Yogyakarta: Penerbit ANDI.
- BPOM. (2009). Pengawasan Formula Bayi dan Formula Bayi untuk Keperluan Medis Khusus. *PER KBPOM, No. HK.00.05.1.52.3920*, hal. 14-15.
- Claudia, R., Estiasih, T., Ningtyas, W., D., & Widyastuti, E. (2015). Pengembangan Biskuit dari Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea batatas* L.) dan Tepung Jagung (*Zea mays*) Fermentasi : Kajian Pustaka. *Pangan dan Agroindustri*, Vol. 3. No. 4, 1589-1595.
- Depkes, RI. (2017). Kualitas Manusia Ditentukan Pada 1000 Hari Pertama Kehidupannya. *Kementerian Kesehatan Republik Indonesia* , hal. 1-2.
- Erungan, C., A., Ibrahim, B., Yudistira, N. (2005). Analisis Pengambilan Keputusan Uji Organoleptik dengan Metode Multi Kriteria. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan*, Vol. 8. No. 1.
- Hafiludin. (2011). Karakteristik Proksimat dan Kandungan Senyawa Kimia Daging Putih dan Daging Merah Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*). *Jurnal Kelautan*, Vol. 4, No. 1, hal. 1-10.
- Hardinsyah, & Supriasa, I. D. (2016). *Ilmu Gizi : Teori & Aplikasi*. Jakarta: EGC.
- Hardisari, R., & Amaliawati, N. (2016). Manfaat Prebiotik Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca formatypica*) terhadap Pertumbuhan Probiotik *Lactobacillus casei* secara In Vitro. *Jurnal Teknologi Laboratorium*, Vol. 5. No. 2, hal. 64-67
- Hortikultura, D. J. (2014). *Statistik Produksi Hortikultura*. Jakarta: Kementerian Pertanian.
- Julfan, Harun, N., & Rahmayuni. (2016). Pemanfaatan Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* Linn) dalam pembuatan dodol. *Jurnal Jom Faperta*, Vol. 3. No. 2, hal. 1-11.

- Kasrina, & Zulaikha, A. (2013). Pisang Buah (*Musa Spp*): Keragaman Dan Etnobotaninya Pada Masyarakat Di Desa Sri Kuncoro Kecamatan Pondok Kelapa Kabupaten Bengkulu Tengah. *Semirata FMIPA Universitas Lampung*, Vol. 1. No. 1, hal. 33-40.
- Kemenkes. (2017). *Hasil Pemantauan Status Gizi (PSG) dan Penjelasannya*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Legowo, A., & Nurwantoro, S. (2005). *Analisis Pangan*. Semarang: Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- Lubis, M., Y., Satriana, Fahrizal, & Darlia, E. (2014). Formulasi Biskuit Kelapa Parut Kering dengan perlakuan Penyangraian dan Tanpa Penyangraian. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, Vol. 06. No. 02, hal. 40-43.
- Lung, J., & Destiani, D. (2017). Uji Aktivitas Antioksidan Vitamin A, C, E dengan Metode DPPH. *Jurnal Farmaka Suplemen*, Vol. 15. No. 1, 53-62.
- Marsono, Y. Pengaruh Pengolahan Terhadap Pati Resisten Pisang Kepok (*Musa paradisiaca fa. corniculata*) dan Pisang Tanduk (*Musa paradisiaca fa. typica*). *Agritech*, Vol. 22 No. 2, hal. 56-59.
- Merawati, D., Wibowotomo, B., Sulaeman, A., & Setiawan, B. (2012). Uji Organoleptik Biskuit dan Flake Campuran Tepung Pisang dengan Kurma sebagai Suplemen bagi Olahragawan. *Jurnal Teknologi Industri Boga dan Busana*, Vol. 3. No. 1, hal. 7-13.
- Musita, N. (2014). Pemanfaatan Tepung Pisang Batu (*Musa Balbisiana Colla*) pada Pembuatan Kue Brownies. *Jurnal Riset Industri*, Vol. 8. No. 3, hal. 171-178.
- Ningsih, A., Nurmiati, & Agustien, A. (2013). Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kental Tanaman Pisang Kepok Kuning (*Musa paradisiaca Linn*) terhadap *Staphylococcus aerus* dan *Escherichia coli*. *Jurnal Biologi Universitas Andalas (J. Bio. UA.)*, Vol. 2. No. 3, hal. 207-213.
- Nurdjanah, S., Musita, N., & Indriani, D. (2011). Karakteristik Biskuit Coklat dari Campuran Tepung Pisang Batu (*Musa balbisiana colla*) dan Tepung Terigu pada Berbagai Tingkat Substitusi. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*, Vol. 16. No. 1, hal. 51-62.
- Nurhayati, C., & Andayani, O. (2014). Teknologi Mutu Tepung Pisang dengan Sistem Spray Drying Untuk Biskuit. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, Vol. 25, hal. 31-41.
- Palupi, H. T. (2012). Pengaruh Jenis Pisang dan Bahan Perendam Terhadap Karakteristik Tepung Pisang (*Musa Spp*). *Jurnal Teknologi Pangan*, Vol. 4 No. 1, hal. 102-120.

- Pratama, I., R., Rostini, I., & Liviawaty, E. (2014). Karakteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiophorus Sp.*). *Jurnal Akuatika*, Vol. V No. 1, hal. 30-39.
- Puspandari, N., & Isnawati, A. (2015). Deskripsi Hasil Uji Angka Lempeng Total (ALT) Pada Beberapa Susu Formula Bayi. *Jurnal Kefarmasian Indonesia*, Volume 5. No. 2, hal. 106-112.
- Rustanti, N., Noer, E., R., & Nurhidayati. (2012). Daya Terima dan Kandungan Zat Gizi Biskuit Bayi Sebagai Makanan Pendamping ASI dengan Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moshchat*) dan Tepung Ikan Patin (*Pangasius Spp*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, Vol. 1 No. 3.
- Septiana, R., Djannah, R. S. N., & Djamil, D. (2010). Hubungan Antara Pola Pemberian Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) dan Status Gizi Balita Usia 6-24 Bulan di Wilayah Kerja Puskesmas Gedongtengen Yogyakarta. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, hal. 76 - 143.
- Setyawati, B., Irawati, A., & Rachmalina, R. (2016). Perbedaan Pertumbuhan Anak Usia 0-12 Bulan menurut Kondisi Rumah, Kebersihan Lingkungan dan Perilaku Pengasuhan. *Jurnal Penelitian Gizi dan Makanan*, Vol. 39. No. 2, hal. 129-136.
- Setyowati, W., & Nisa, F. C. (2014). Formulasi Biskuit Tinggi Serat (Kajian Proporsi Bekatul Jagung : Tepung Terigu dan Penambahan *Baking Powder*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol. II, hal. 224-231.
- Silfia. (2012). Pengaruh Subtitusi Tepung Pisang Terhadap Mutu Kue Kering. *Jurnal Litbang Industri*, Vol. 2. No. 1, 43-49
- Sirappa, M. (2003). Prospek Pengembangan Sorgum di Indonesia Sebagai Komoditas Alternatif untuk Pangan, Pakan, dan Industri. *Jurnal Litbang Pertanian*, Vol. 22 No. 4, hal. 133-140.
- [BSN]. Badan Standardisasi Nasional . 2005. SNI 01-7111.4-2005 Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI). Jakarta: BSN.
- [BSN]. Badan Standardisasi Nasional . 2006. SNI 01-2346-2006 Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. Jakarta: BSN.
- Suarni. (2016). Peranan Sifat Fisikokimia Sorgum Dalam Diversifikasi Pangan dan Industri Serta Prospek Pengembangannya. *Jurnal Litbang Pertanian*, Vol. 35 No. 3, hal. 99-110.

- Suarni. (2012). Potensi Sorgum sebagai Bahan Pangan Fungsional. *IPTEK Tanaman Pangan*, Vol. 7. No. 1, hal. 58-66.
- Suarni, & Subagio, H. (2013). Potensi Pengembangan Jagung dan Sorgum Sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian*, Vol. 32. No. 2, 47-55.
- Suarni, & Yasin, M. (2011). Jagung sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Iptek Tanaman Pangan*, Vol. 6 No. 1, hal. 41-56.
- Suarni. (2004). Evaluasi Sifat Fisik dan Kandungan Kimia Biji Sorgum Setelah Penyosohan. *Jurnal Stigma*, XII (1):88-91
- Suarni. (2004). Pemanfaatan Sorgum untuk Produk Olahan. *Jurnal Litbang Pertanian*, Vol. 23. No. 4, 145-151.
- Subagio, H., & Aqil, M. (2014). Perakitan dan Pengembangan Varietas Unggul Sorgum untuk Pangan, Pakan, dan Bioenergi. *Jurnal IPTEK Tanaman Pangan*, Vol. 9. No 1, hal. 39-50.
- UNICEF. (2016). *From The First Hour of Life* . New York, USA: UNICEF.
- Valentine, Sutedja, M., A., Marsono, Y. (2015). Pengaruh Konsentrasi Na-CMC (*Natrium-Carboxymethyl Cellulose*) Terhadap Karakteristik Cookies Tepung Pisang Kepok Putih (*Musa paradisiaca* L.) Pregelatinisasi. *Jurnal Agroteknologi*, Vol. 09 No. 02, 93-101.
- Wauran, G., C., Kundre, R., Silolonga, W. (2016). Hubungan Status Gizi dengan Perkembangan Motorik Kasar Pada Anak Usia 1-3 Tahun di Kelurahan Bitung Kecamatan Amurang Kabupaten Minahasa Selatan. *e-journal Keperawatan (e-Kp)*, Vol. 4. No.2, hal. 2-7.
- Yasinta (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Pisang terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Cookies. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, Vol. 6. No. 3, hal. 119-123.