

DAFTAR REFERENSI

- Almatsier, S. (2009). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Alatas, S. (2011). Status Gizi Anak Usia Sekolah (7-12 Tahun) dan Hubungannya dengan Tingkat Asupan Kalsium Harian di Yayasan KampungKids Pejaten Jakarta Selatan Tahun 2009. [Skripsi]: Universitas Indonesia.
- Almatsier, S., Soetardjo, S., & Soekarti, M. (2011). *Gizi Seimbang Dalam Daur Kehidupan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Ambarita, E., Madanijah, S., & Nurdin, N. (2014). Hubungan Asupan Serat Makanan dan Air dengan Pola Defekasi Anak Sekolah Dasar di Kota Bogor. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 7-14.
- Aninditya, I. (2011). Peran Zat Gizi Makro Dalam Makanan Jajanan Di Lingkungan Sekolah Terhadap Kejadian Obesitas Pada Anak. [Skripsi]: Universitas Diponegoro.
- Arbi, A. (2009). *Praktikum Evaluasi Sensori*. Tangerang Selatan: Universitas Terbuka.
- Aryanti, E., & Dharmayanti, A. (2014). Manfaat Ikan Teri Segar (*Stolephorus sp*) Terhadap Pertumbuhan Tulang dan Gigi. *Odonto Dental Journal* 1 (2), 52-56.
- Association of Official Analytical Chemist. (2005). *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist International*. United States of America: AOAC International.
- Astawan, M. (2009). *Sehat Dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan :Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Badan Standardisasi Nasional. (1992). SNI 01-2891-1992: *Cara Uji Makanan dan Minuman*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional Republik Indonesia.
- Badan Standardisasi Nasional. (2011). SNI 01-2973-2011: *Syarat Mutu Cookies*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional Republik Indonesia
- Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Aceh. (2015). *Tata Laksana Uji Organoleptik Nasi*. Banda Aceh: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Aceh.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2013). *Pedoman Pangan Jajanan Anak Sekolah untuk Pencapaian Gizi Seimbang Bagi Orang Tua, Guru dan Pengelola Kantin*. Jakarta: Direktorat Standardisasi Produk Pangan Deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya Badan Pengawas Obat dan Makanan RI.

- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2016). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI No. 13 Tahun 2016 Tentang Pengawasan Klaim pada Label dan Iklan Pangan Olahan.
- Bestari, D., & Pujonarti, S. (2013). Pengaruh Substitusi Kacang Merah terhadap Kandungan Gizi dan Uji Hedonik Pada Tortilla Chip. [Skripsi] : Universitas Indonesia.
- Departemen Gizi dan Kesehatan Masyarakat UI. (2007). *Gizi dan Kesehatan Masyarakat*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Djuwardi, A. (2009). *Cassava: Solusi PEMBERAGAMAN KEMANDIRIAN PANGAN: Manfaat, Peluang Bisnis, dan Prospek*. Jakarta: Grafindo.
- Faridah, A. (2009). Pentingnya Uji Sensori dalam Pengolahan Pangan. *Jurnal Pendidikan dan Keluarga UNP*, 34-48.
- Fatimah, P., Nasution, E., & Aritonang, E. (2013). Uji Daya Terima dan Nilai Gizi Biskuit yang Dimodifikasi dengan Tepung Kacang Merah. *Jurnal Universitas Sumatera Utara*, 1-7.
- Fatmawati, H. (2013). *Pengetahuan Bahan Makanan Nabati*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan RI.
- Fitri, A., Anandito, B., & Siswanti. (2016). Penggunaan Daging dan Tulang Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Pada Stik Ikan Sebagai Makanan Ringan Berkalsium Dan Berprotein Tinggi. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 9 (2), 65-77.
- Handayani, D., & Kartikawati, D. (2014). Stik Lele Alternatif Diversifikasi Olahan Lele (*Clarias SP*) Tanpa Limbah Berkalsium Tinggi. *Jurnal Ilmiah UNTAG Semarang*, 40-48.
- Hardinsyah, & Supriasa, I. (2016). *Ilmu Gizi: Teori dan Aplikasi*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Herliani, D. (2016). Pengaruh Penambahan Ikan Teri (*Stolephorus commersonii*) dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Dendeng Batang Talas (*Colocasia esculenta (L) Schott*). [Skripsi] : Universitas Pasundan.
- Herman, & J, W. (2015). Pengaruh Garam Dapur (NaCl) terhadap Kembang Susut Tanah Lempung. *Jurnal Momentum* 17 (1), 13-20.
- Instanti, I. (2005). Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Karakteristik Kerupuk Ikan Sapu- Sapu (*Hyposarcus pardalis*). [Skripsi]: Institut Teknologi Bogor.
- Justisia, W., & Adi, A. (2016). Peningkatan Daya Terima dan Kadar Protein Nugget Substitusi Ikan Lele (*Clarias Batrachus*) dan Kacang Merah (*Vigna Angularis*). *Media Gizi Indonesia* 11 (1), 106-112.
- Kementerian Kesehatan RI. (2017). *Petunjuk Teknis Pemberian Makanan Tambahan*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kementerian Pertanian RI. (2015). *Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2015*. Jakarta: Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian RI.

- Kristianto, Y., Riyadi, B., & Mustafa, A. (2013). Faktor Determinan Pemilihan Makanan Jajanan pada Siswa Sekolah Dasar. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional*, 489-493.
- Kurniaty, W. (2017). Pengembangan Produk *Stick* Ikan dengan Klaim Tinggi Protein dan Kalsium Untuk Anak Sekolah. [Skripsi]: Universitas Esa Unggul.
- Kusnandar, F. (2011). *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Kemendagri RI. Peraturan Menteri Dalam Negeri No.18 Tahun 2011 Tentang Pedoman Penyediaan Makanan Tambahan Anak Sekolah.
- Mulyani, S. (2004). Pengelolaan Sumber Daya Ikan Teri dengan Alat Tangkap Payang Jabur Melalui Pendekatan Bio-Ekonomi di Perairan Tegal. [Thesis]: Universitas Diponegoro.
- Persagi. (2009). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo Kelompok Gramedia.
- Praptiningrum, W. (2015). Eksperimen Pembuatan *Butter Cookies* Tepung Kacang Merah. [Skripsi]: Universitas Negeri Semarang.
- Pratiwi, F. (2013). Pemanfaatan Tepung Daging Ikan Layang untuk Pembuatan *Stick* Ikan. [Skripsi]: Universitas Negeri Semarang.
- Prodi Tekpan Unimus. (2013). *Modul Penanganan Mutu Fisis (Organoleptik)*. Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Putra, Y., Sayuti, K., & Yenrina, R. (2014). Pengaruh Pencampuran Fillet dan Tulang Tuna (*Thunnus Sp.*) Terhadap Karakteristik Nugget Yang Dihasilkan. [Thesis] : Universitas Andalas.
- Salamah, E., & Hendrawan, Y. (2004). Studi Tentang Asam Lemak Omega-3 dari Bagian-Bagian Tubuh Ikan Kembung Laki-Laki (*Rastrelliger kanagurta*). *Buletin Teknologi Hasil Perikanan* 8 (2), 1-8.
- Santi, R., Sunarti, T., Santoso, D., & Triwisari, D. (2012). Komposisi Kimia dan Profil Polisakarida Rumput Laut Hijau. *Jurnal Akuatika* 3 (2), 105-112.
- Setyoko, Senen, & Darmanto. (2008). Pengeringan Teri Dengan Sistem Vakum Dan Paksa. *Majalah Info Edisi* 12 (1), 1-6.
- Setyowati, R., Sarbini, D., & Rejeki, S. (2008). Pengaruh Penambahan Bekatul terhadap Serat Kasar, Sifat Organoleptik, dan Daya Terima pada Pembuatan Tempe Kedelai . *Jurnal Penelitian Sains dan Teknologi* 9 (1), 52-61.
- Sinar Yong. (2004). *Dasar, Teori Pengetahuan Bahan, Fungsi Bahan, dan Petunjuk Penggunaan*. Surabaya: Sinar Yong.
- Siswanti, Agnesia, P., & Katri, B. (2017). Pemanfaatan Daging dan Tulang Ikan Kembung (*Rastrelliger Kanagurta*) dalam Pembuatan Camilan Stik. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 9 (1), 41-49.
- Susanti, N., Sukmawardani, Y., & Musfiroh, I. (2016). Analisis Kalium dan Kalsium pada Ikan Kembung dan Ikan Gabus. *Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi Indonesia* 3 (1), 26-30.

- Susilowati, E. (2010). Kajian Aktivitas Antioksidan, Serat Pangan, dan Kadar Amilosa pada Nasi yang Disubstitusi dengan Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*) sebagai Bahan Makanan Pokok. [Skripsi]: Universitas Sebelas Maret.
- Susiwi, S. (2009). *Penilaian Organoleptik*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Trouw Nutrition. (2010). *Eggducation*. Bekasi: Trouw Nutrition Indonesia.
- Tuyu, A., Onibala, H., & Makapedua, D. (2014). Studi Lama Pengeringan Ikan Selar (*Selaroides sp*) Asin Dihubungkan dengan Kadar Air dan Nilai Organoleptik . *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan 2* (2), 20-26.
- Uswatun, A. (2011). Kandungan Gizi dan Serat Pada Pembuatan Es Krim Kacang Merah. [Skripsi]: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Winarno, F. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yustiani, I., Nurvia, E., & Aniswatul. (2012). Pengaruh Penambahan Aneka Rempah terhadap Sifat Fisik, Organoleptik serta Kesukaan pada Kerupuk dari Susu Sapi Segar. *Jurnal Agointek 17* (2), 1-8.