

DAFTAR PUSTAKA

- (BSN), B. S. (2006). *standar pengujian Organoleptik*. Jakarta.
- Adi, A. C. (2017). *Karbohidrat (Ilmu Gizi Teori & Aplikasi)*. Jakarta: EGC.
- Almatsier, S. (2009). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Arnelia, Kustiyah, L., Dewi, M., & Puspitasari, D. S. (2013). Penerimaan Konsumen Dan Compliance Makanan Siap Makan Cookies Berbasis Bahan Lokal Untuk Anak Batita Wasting. *Jurnal Gizi Indonesia*, N0.3 Vol 1 Hal 15-26.
- Bakhtera, D. R., & A, M. (2016). Penetapan Kadar Protein Dalam Telur Unggas Melalui Analisis Nitrogen Menggunakan Metode Kjeldahl. *Jurnal Farmasi Higea*, Vol. 8 No.2 Hal 143-150.
- Damayanti, D. (2017). *Protein (Ilmu Gizi Teori & Aplikasi)*. Jakarta: EGC.
- Doloksaribu, B. (2017). *Lemak (Ilmu Gizi Teori & Aplikasi)*. Jakarta: EGC.
- Erungan, C., Ibrahim, B., & Yudhistira, B. (2009). Analisis Pengambilan Keputusan Uji Organoleptik dengan Metode Multi Kriteria. *Jurnal Pengolah Hasil Perikanan*, Vol. 8 No. 1 Hal 61-69.
- Hamdan, N. A., & Khomsah, N. (2014). Variasi Morfologi dan Kandungan Gizi Buah Sukun. *Jurnal Wana Benih*, Vol. 13 No. 2 Hal 99-106.
- Hamdan, N. A., Noor, K., Kartikawati, Setiadi, D., & Prastyono. (2012). Pengembangan Teknik Budidaya Sukun (*Artocarpus Altilis*) Untuk Ketahanan Pangan. *Jurnal Pangan Agroindustri*, Vol 5 No.1 Hal 51-58.
- Hazzizah, H., & Estiasih, T. (2013). Karakteristik Cookies Umbi Inferior Uwi Putih (Kajian Proporsi Tepung Uwi: Pati Jagung Dan Penambahan Margarin). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol.1 No.3 Hal.138-147.
- Hoerudin. (2012). Indeks Glikemik Buah Dan Implikasinya Dalam Pengendalian Kadar Glukosa Darah. *Jurnal Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian*, Vol. 8 No.2 Hal 81-89.
- Intan, N. (2012). *Jurnal Pendugaan Kadar Neutral Detergent Fiber dan Acid Detergent Fiber pada Pakan Berdasarkan Hasil Analisis Proksimat*. Vol.3 No. 2 Hal 33-41

- Jones, A., Ragone, D., Tavana, N., Bernotas, D., & Murch, S. (2011). Bread Fruit (*Artocarpus Alitilis*) For Food Security And Novel Foods In the 21st. *Jurnal Etnobotani*, Vol. 9 Hal 129-149.
- Kemenkes. (2011). Panduan Penyelenggaraan Pemberian Makanan Tambahan Pemuliharaan Balita Gizi Kurang. *Kementrian Kesehatan Nasional*, 13-16.
- Kemenkes. (2017). Petunjuk Teknis Pemberian Makanan Tambahan (Balita, ibu hamil, anak sekolah). *Kementrian Kesehatan Nasional*, 1-25.
- Khofilatul, H., & Ismawati, R. (2018). Pengaruh Penambahan Tepung Sukun (*Artocarpus Alitilis*), Pisang Hijau (*Musa Padaisiaca L*), dan buah Kurma (*Phoenix Daclyfera*) Terhadap Daya Terima Dan Nilai Karbohidrat egg roll. *Jurnal Media Gizi Indonesia* , Vol 13 No 1 Hal 81-88.
- Kusuma, F. W., Setiani, B. E., & Susanti, S. (2016). Analiisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras dengan Subtitusi Tepung Sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, Vol .5 No.4 Hal. 107-112.
- Legowo, A., & Nurwanto, S. (2009). *Analisis Pangan*. Semarang: Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- Lestari, N. (2010). *Pengaruh Subtitusi Tepung Talas Terhadap Kualitas Cookies Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Tehnik*. Bandung.
- Loza, A., Quispe, M., Villanueva, J., & Palaez, P. P. (2017). Development Of Functional cookies with wheat flour, banana flour(*Musa paradisiaca*), sesame seeds (*Sesamum indicum*) and stroge stability. *Jurnal Scientia Agropecuarial*, Vol. 8 No. 4 Hal 315-325.
- Lubis, S. M., Fahrizal, & Darlia, E. (2014). Formulasi Biskuit Kelapa Garut Kering Dengan Perlakuan Penyaringan. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian Indonesia*, Vol 13 No 2 Hal 94-106.
- Murni, T. (2012). Evaluasi Mutu Kukis Yang Disubtitusi Tepung Sukun (*Artocarpus Communis*) Berbasis Minyak Sawit Merah (Msm), Tepung Tempe Dan Tepung Udang Rebon (*Acetes Erythraeus*). *Jurnal Pangan Dan Argoindustri*, Vol.2 No.1 Hal 51-59.
- Nurchayani, R. (2016). Eksperimen Pembuatan Cookies Tepung Kacang Hijau Subtitusi Tepung Bonggol Pisang. *Jurnal Teknologi Pertanian*, Vol.06 No.1 Hal 21-29.

- Nurchahyo, E. (2014). Kajian Penggunaan Tepung Sukun (*Artocarpus Altilis*) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Pembuatan Mi kering. *Jurnal Teknosains Pangan*, Vol 3 No 2 Hal 21-27.
- Octaviani, A. (2016). Perbandingan Kurma (*Phoenix Dactlyfera*) Dengan Kacang Hijau (*Vigna Radiata L.*) Dan Konsentrasi Tepung Ubi Cilembu Terhadap Karakteristik Foodbar. *jurnal Gizi Pangan*. Vol. 2 No 1 Hal 23-28.
- Praptiningrum, W. (2015). Eksperimen Pembuatan butter cookies tepung kacang merah substitusi tepung terigu. *Jurnal Teknologi Pangan* , Vol 4 No 2 Hal 110-119.
- Pratiwi, D. P., Sulaeman, A., & Amalia, L. (2012). Pemanfaatan Tepung Sukun (*Artocarpus Altilis*) Pada Pembuatan Aneka Kudapan Sebagai Alternatif Makanan Bergizi Untuk PMT-AS. *Jurnal Pangan Gizi PMT*, No. 7 Vol. 3 Hal 175-180.
- Puspandari, N., & Isnawaty, A. (2015). Deskripsi Hasil Uji Angka Lempeng Total (ALT) Pada Beberapa Susu Formula Bayi. *Jurnal Kefarmasian Indonesia*, Vol. 5 No.2 Hal 106-112.
- Rahmadi, A. (2010). *Phoenix Dactlyfera Food Tecnologist*. *Jurnal Neurobiologist, Pharmacologist*, vol. 4 No. 1 Hal 19-23.
- Riskesda. (2013). Riset Kesehatan Dasar. *Kementerian Kesehatan Nasional*, 97-99.
- Saepudin, L. (2017). Pengaruh Perbandingan Substitusi Tepung sukun dan Tepung Terigu Dalam Pembuatan Roti Manis *Jurnal Agrosience*. Vol. 7 No.1 Hal 227-243.
- Sendra, E. (2016). Pengaruh Konsumsi Kurma (*Phoenix Dactlyfera*) Terhadap Kenaikan Kadar Hemoglobin Pada Ibu Hamil Trimester II Di wilayah Puskesmas Kediri. *Jurnal Ilmu Kesehatan*, Vol.2 N0.1 Hal 96-104.
- 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.2 129-136.
- SNI 06-6989.12-2004, S. N. (2004). *Air Dan Air Limbah - Bagian 12 : Cara Uji Kesadaran Total Kalsium (Ca) Dan Magnesium (mg) Dengan Metode Titimetri*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.

- Soebahar, M. E., Firmansyah, R., & Anwar, E. D. (2015). Mengungkap Rahasia buah Kurma dan Minyak Zaitun Hadist dan Penjelasan Sains. *Jurnal Ulul Albab* , Vol. 6 No. 3 Hal 91-90.
- Sri, M., Mohammad , W., & Fadhilah, R. (2017). Karakteristik Sifat Fisiko-Kimia Tepung Sukun (*Artocarpus Altilis*) Dengan Varietas Toddo'puli. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, Vol. 3 No. 2 Hal 32-41.
- Suhan, M. R. (2014). Pengaruh Lama Penggorengan Terhadap Uji Organoleptik Dan Kandungan Albumin Abon Ikan Gabus. *Jurnal Gizi dan Pangan*, Vol 6 No 3 Hal 91-90.
- Suhartini, T., Zakaria, Pakhri, A., & Mustamin. (2018). Kandungan Protein Dan Kalsium Pada Biskuit Formula Tempe Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor. *Jurnal Media Gizi Pangan*, Vol.25 N0.1 Hal 64-68.
- Sukandar, D., Muawannah, A., Amalia, E. R., & Basalamah, W. (2014). Karakteristik Cookies Berbahan Dasar Tepung Sukun (*Artocarpus Communis*) Bagi Anak Penderita Autis . *Jurnal Gizi*, Vol. 4 No.1 hal 13-19.
- Tarwendah, I. P. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensors Dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Argoindustri* , Vol. 5 No. 2 Hal 66-73.
- Utami, A. D. (2016). Kajian Substitusi Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas L*) Dan Penambahan Kurma (*Phoenix Dactilyfera L*) Pada Fungsional . *Jurnal Teknologi Pangan*, Vol.4 No.2 Hal 31-38.
- Yuliatmoko, W. (2012). Pemanfaatan Umbi Talas Sebagai Bahan Substitusi Tepung terigu Dalam Pembuatan Cookies Yang Disuplementasikan Dengan Kacang Hijau. *Jurnal Matematika, Sains, dan Teknologi*, Vol. 06 No.02 Hal 40-43.