

DAFTAR REFERENSI

- Adriana, D., 2013. *Tumbuh Kembang & Terapi Bermain Pada Anak*. Jakarta: Selemba Medika.
- Albertine, A., A. Darda, R. Indaryani, B. N. Kusuma, dan M. Arsyad. 2008. Tepung Tempe sebagai Protein Nabati yang Ekonomis. (Laporan Akhir PKM). Institut Pertanian Bogor.
- Almatsier, S. (2002). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka.
- Anggraeny, O. (2016). Korelasi Pemberian Diet Rendah Protein Terhadap Status Protein, Imunitas, Hemoglobin, dan Nafsu Makan Tikus Wistar Jantan. *Indonesian journal of human nutrition Vol. 3 No.2: 105 – 122, 105 – 122.*
- Anam, C., Kawiji dan Setiawan, R. D. 2013. Kajian karakteristik fisik dan sensori serta aktivitas antioksidan dari granul effervescent buah beet (*Beta vulgaris*) dengan perbedaan metode granulasi dan kombinasi sumber asam. *Jurnal Teknologi Sains Pangan.*
- AOAC. 2005. Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist, Association of Official Analytical Chemist, Washington D.C.
- Alvira, I. P. (2012). *Pengaruh Pemberian Biskuit Tempe terhadap Status Gizi Balita Tuberkulosis di beberapa kecamatan terpilih di Jakarta timur tahun 2012*. Depok: FKM UI.
- Artanti, R. (2018, 8 17). *Selai Buah Naga*. Diambil kembali dari cookpad: <https://cookpad.com/id/resep/4822056-selai-buah-naga>.
- Arlus, 2017. Hubungan Ketahanan Pangan Keluarga Dengan Status Gizi Balita (Stido Di Desa Palasari dan Puskesmas Kecamatan Legok Kabupaten Tangerang. *Jurnal Ketahanan Nasional.*
- Astawan, M., 2008. Sehat dengan Buah, 103-104, Jakarta, Dian Rakyat.
- Babu, B. and J. T. Wu. 2008. Production of Natural Butylated Hydroxytoluene as an Antioxidant by Freshwater Phytoplankton. *Journal of Phycology*. 44(6): 1447–1454.
- Badan Pusat Statistik. 2014. Survei Sosial Ekonomi Nasional (Susenas) Tahun 2010: Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan

- Badan Standardisasi Nasional. 1995. 01-3744-1995. Mentega. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional [BSN]. 2011. SNI 2973:2011. Syarat Mutu Cookies. Badan Standardisasi Nasional: Jakarta.
- Bakri dan Fajar, 2002. *Penilaian Status Gizi*. EGC. Jakarta.
- Bastian, F., E Ishak., A.B Tawali., M Bilang. 2013. Daya Terima dan Kandungan Zat Gizi Formula Tepung Tempe Dengan Penambahan Semi Refined Carrageenan (SRC) dan Bubuk Kakao. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan Vol.2. Hal :5-7*
- Cipto Dedi., Efendi Raswen., & Rossi Evy. (2016). Pemanfaatan Tepung Tempe dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis dalam Pembuatan Kukis dari Sukun. Program studi Teknologi, Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Riau.
- Damardjati, D.S. 1995. Struktur dan Komposisi Kimia Beras. Fakultas Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Diakses pada tanggal 13 April 2018 dari Wikipedia, gambar kue semprong.
- Endahwati, L. (2010). Perpindahan Massa Karbohidrat Menjadi Glukosa Dari Buah Kersen Dengan Proses Hidrolisis. *Jurnal Penelitian Ilmu Teknik*. 10(1): 1-5.
- Estiningtyas dan rustanti, 2014. Kandungan Gizi Sosis Substitusi Tepung Tempe Dengan Bahan Pengisi Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea Batatas*) dan Bahan Penstabil Ekstrak Rumput Laut (*Euchuma cottonii*) Untuk PMT Ibu Hamil. *Journal of Nutrition College. Vol 3 (2)*
- Famitalia devi, 2011. Pengaruh Pemberian Biskuit Tempe Kurma Terhadap Pengaruh Perubahan Status Gizi Di Kelurahan Terpilih Di Depok tahun 2010. Universitas Indonesia. Depok
- Fellows, P.J. 2000. *Food Processing Technology. Principles and Practice*. 2nd Ed. Cambridge, England: Woodhead Publishing Ltd.
- FHO/WHO . (1994). Guidelines on Formulated Supplementary Food for Older Infant and Young Children. Roma : FAO/WHO
- George, E. F. 1984. Plant Propagation by Tissue Culture. Handbook and Directionary of Commercial Laboratories. England. pp. 285—302.

- Gusman, I. (2013). *Modul Penanganan Mutu Fisis (Organoleptik)*. Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang. Hal :32-37
- Hadipernata, Rachmat,M. R., & Widyaningrum. (2006). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Manisan Kering Jahe dan Kandungan Antioksidannya. *Buletin Teknologi Pasca Panen Pertanian*, 62-69
- Hardinsyah, & Supariasa, I. N. (2017). *Ilmu Gizi Teori dan Aplikasi*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC Nurdjanah, et al 2011
- Haryadi. (2006). *Teknologi Pengolahan Beras*76-79. Gajah Mada University Press.
- Hasnelly dan Sumartini. 2011. Kajian sifat fisiko kimia formulasi tepung komposit produk organik. Seminar Nasional PATPI.375-379.
- Heny Rahmah,. 2010. Karakterisasi Senyawa Bioaktif Isoflavon dan Uji Aktivitas Antioksidan dari Ekstrak Etanoltempe berbahan Baku Kedelai Hitam (*glycine soja*), Koro Hitam (*lablab purpureus. l.*), dan Koro Kratok (*phaseolus lunatus. l.*). Surakarta. Universitas Sebelas Maret.
- Herawati, H. 2008. Penentuan Umur Simpan Produk Pangan. *Dalam Jurnal Litbang Pertanian*, 27(4).
- Hoffman Jay R., Nicholas A. Ratamess, Jie Kang, Michael J. Falvo, Avery D. Faigenbaum. 2004. Effect of Protein Intake on Strength, Body Composition and Endocrine Changes in Strength / Power Athletes. *Journal of the International Society of Sports Nutrition*. 3:12-18.
- Indraswat, D. (2016). *Kontaminasi Makanan (food contamination) oleh jamur*. Ponorogo: Forum Ilmiah kesehatan.
- Inglett, G.E. dan L. Munk, 1980. *Rice Ricen Progressin Chemistry and Nutrition. Cereal fpr Food and Beverages Academic Press*. New york.
- Kemenkes RI, 2013.Riset Kesehatan Dasar; RISKESDAS. Jakarta: Balitbang Kemenkes RI
- Kemenkes RI, 2017. *Petunjuk Teknis Pemberian Makanan Tambahan (balita -ibu hamil – anak sekolah)*. Jakarta
- Kemenkes RI, 2017. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta. Hal: 20;45;50

- Kesuma Sayuti, Rina Yenrina. 2015. *Antioksidan, Alami dan Sintetik*. Padang: Andalas University Press.
- Kilcast, D., 2004. *Texture in Food Volume 2: Solid Foods*, Woodhead Publishing Limited, England.
- Kramer MS, K. R. (2012). Optimal Duration of Exclusive Breastfeeding (Review). *The Cochrane Database of Systematic Reviews 2012 Issue 8*, The Cochrane Database of Systematic Reviews 2012 Issue 8 .
- Lung, J., & Destiani, D., 2017. Uji Aktivitas Antioksidan Vitamin A, C, E dengan Metode DPPH. *Jurnal Farmaka Suplemen, Vol. 15. No. 1, 53-62*.
- Mariyam. Arfiana., & Sukini., T., 2017. Efektivitas Konsumsi Nugget Tempe Kedelai Terhadap Kenaikan Berat Badan Balita Gizi Kurang. *Jurnal kebidanan Vol.6 No.12 April*.
- Maulina, A. (2015). *Eksperimen Pembuatan Cake Substitusi Tepung Tempe*. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Muaris.H. (2006). *Sarapan Sehat Untuk Anak Balita*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Muchtadi D. 2010. *Kedelai Komponen untuk Kesehatan*. Bandung (ID) : Alfabeta
- Muchtadi, D. N. dan Yuwono, S. S. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri 2*
- Musyrid, e. a. (2014). Evaluation on Protein Nutritional Value of Tempe Flour Made from Imported and Local Soybean Varieties. *Jurnal pangan, Vol. 23, 33 - 42*.
- Nurhadi, 2010. *Sifat Fisik Bahan Pangan*. Bandung: Widya Padjadjaran. ISBN: 978-602-8323-44-4 hal :25-34
- Oktaviana., R., Wirjatmadi., B., & Adriani., M. (2015). Pengaruh Pemberian Makanan Tambahan Biskuit dan Bolu Tepung Tempe terhadap Peningkatan Berat Badan dan Tinggi Badan pada Balita Gizi Kurang Tahun 2015. Surabaya. Universitas Airlangga.
- Outlook komoditas pertanian tanaman pangan kedelai. Pusat data dan sistem informasi pertanian kementerian pertanian, 2015.

Palupi, N., Zakaria, F., & Prangdimurti, E. (2007). Pengaruh Pengolahan terhadap Nilai Gizi Pangan. [Skripsi]. Bogor: Departemen Ilmu Teknologi Pangan IPB.

Pengujian organolaptik. Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Muhammadiyah Semarang. 2013. Hal 5-7

Purwanita, Ratna Sulistyani. 2013. Pembuatan *Egg Roll* Tepung Sukun (*Artocarpus Altilis*) dengan Penambahan Jumlah Tepung Tapioka yang Berbeda. *Jurnal Penelitian No. 3, Vol. 1, Hal. 1-157*. UNDIP. Semarang.

Purwanto dan T. Agustono. 2010. Kajian fisiologi tanaman kedelai pada kondisicekaman kekeringan dan berbagai kepadatan gulma. *Jurnal Agrosains, 12(1): 24-28*.

Purwanto., & Wikanastri, H. (2011). Studi Pembuatan Makanan Pendamping Asi (MP-ASI) Menggunakan campuran Tepung Kecambah Kacang Kedelai, Kacang hijau, dan Beras. *Jurnal Pangan dan Gizi Vol. 02 No. 03 Tahun 2011:43-55*

Puspandari, S. dan Isnawati, A. 2015. Deskripsi Hasil Uji Angka Lempeng Total (ALT) Pada Beberapa Susu Formula Bayi. *Jurnal Kefarmasian Indonesia. 2015;5(2):106-112*.

Refdi, C. W., & Fajri , P. Y. (2017). Komposisi Gizi dan Pati tepung beras rendang dari beberapa Sentra Produksi di Kota Payakumbuh Sumatera Barat. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas, Vol. 21, No.1,2017, ISSN 1410-1920, EISSN 2579-4019*.

Riyanti, N. (2018). *Potensi Snail Roll Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera) Sebagai PMT Balita*. Jakarta: Program Studi Gizi, Universitas Esa Unggul

Rapley, G. (2015). Baby-led Weaning: The theory and evidence behind the approach. *Journal of Health, 3-5*.

Rahmawati W. 2016. Gizi untuk 1000 Hari Pertama Kehidupan. Diakses pada www.gizi.fk.ub.ac.id (20 January 2018 pukul 13:45).

Ramadhani Faradilla & Murtini Erni Sofia. (2017). Pengaru Jenis Tepung Penambah Perenyah Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organolaptik Kue Telur Ikan Gabus Keju. *Jurnal Pangan dan Argoindustri Vol.5 No. 1:38-47*

- Retno, M. 2010. Identifikasi Pigmen Betasianin pada Beberapa Jenis Inflorescence Celosia. Yogyakarta: Jurusan Biologi Fakultas MIPA. Universitas Gajah Mada.
- Risky, wirjatmadi dan adriani, 2015. Pengaruh Pemberian Makanan Tambahan Biskuit dan Bolu Tepung Tempe Terhadap Peningkatan Berat Badan dan Tinggi Badan Pada Balita Gizi Kurang Tahun 2015. Departemen Gizi Kesehatan Masyarakat Fakultas Kesehatan, Universitas Airlangg. Surabaya.
- Sari AM, Juffrie M, Nurani N, Sitaresmi MN. Asupan protein, kalsium dan fosfor pada anak stunting dan tidak stunting usia 24-59 bulan. Yogyakarta: *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*; 2016, 12 (4): 152-159.
- Sari, Hudha, Prihanta. 2016. Uji kadar betasianin buah bit (*Beta Vulgaris L.*) dengan pelarut etanol dan pengembangnya sebagai sumber belajar biologi. Prodi Pendidikan Biologi FKIP Universitas Muhammadiyah Malang.
- Sari, M. (2010). Karya Ilmiah: Penentuan Kadar Glukosa Pada Kentang Rebus Dan Talas Rebus Sebagai Pengganti Nasi Bagi Penderita Diabetes Dengan Metode Luff Schoorl. Medan: Universitas Sumatra Utara.
- Sartina, Ansharullah, & Rejeki. (2018). Pengaruh Penambahan Daun Kelor terhadap Aktivitas Antioksidan Chips Sagu. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan. Vol 3, No.3.*
- Schaafsma, G., 2000. The Protein Digestibility-Corrected Amino Acid Score. *Journal Nutrition. 130: 1865S-1867S*
- Soeparno, 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan kelima. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Stintzing, F.C., J. Trichterbornan dan R. Carle. 2007. *Characterization of anthocyaninbetalain mixtures for food colouring by chromatic and HPLC-DAD-MS analyses. Food Chemistry 94:296-309.*
- Sunarwati, 2007, *Konsep Dasar Pendidikan Anak Usia Dini*, Yogyakarta: Pustaka
- Suprayitno, E., Sulistiyati, T., & Sulthoniyah. (2013). Pengaru Suhu Pengukusan terhadap Kandungan Gizi dan Organoleptik Abon Ikan Gabus. *THP Students Journal, 33-45*
- Supriyadi, D. 2012. Study on Effects of Amylose-Amylopectin Ratio and Water Content to Crispiness and Hardness of Fried Product Model. *Department of*

Food Science and Technology.Faculty of Agricultural Engineering and Technology.IPB. Bogor.

Toripah, S.S.; Abidjulu, J.; Wehantouw, F: Aktivitas Antioksidan dan Kandungan Total Fenolik Ekstrak Daun Kelor (*Moringa Oleifera Lam*). *Jurnal Ilmiah Farmasi UNSRAT*,2014, 3,4.

United States Department Of Agriculture [USDA]. 2007. *USDA National Nutrient Database for Standard Reference.*

Uller, Sumual dan Nurali, 2017. Karakteristik Fisikokimia Kue Semprong dari Campuran Tepung Pisang Gorocho (*Musa acuminata*, L) dan Tepung Sagu (*Metroxylonsago*, *Rottb*). Universitas Sam Ratulangi

Wibawanto, Teguh. 2014. Aspek Operasional. www.hydro.co.id. 21 februari 2018

Widyaningrum, M. L. dan Suhartiningsih.2014. Pengaruh penambahan puree bit (*Beta vulgaris*) terhadap sifat organoleptik kerupuk. *Jurnal Boga. Vol 3(1): Hal 233-238.*

Winarno F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarsi,H., 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas: Potensi dan Aplikasinya dalam Kesehatan*. Yogyakarta: Kanisius

Wirakusumah, E. 2007. *Cantik Awet Muda Dengan Buah Sayur dan Herbal*. Jakarta: Penebar Swadaya.

Yildiz O dan Bulut B., 2015, *Optimization of Gluten-Free Tulumba Dessert Formulation Including Corn Flour: Response Surface Methodology Approach, Department of Food Engineering, Faculty of Engineering, Igdır University, 76000-Igdir. Turkey, Vol. 67, No. 1.*

Yunita, hendrawan dan yulianingsih, 2015. Analisis Kuantitatif Mikrobiologi Pada Makanan Penerbangan (Aerofood ACS) Garuda Indonesia Berdasarkan TPC (Total Plate Count) Dengan Metode Pour Plat. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem. Vol 3 No. 3.*