

## DAFTAR KUTIPAN

1. Prof. Dr. Ir. Ali Khomsan, MS. *Mengetahui Status Gizi Balita*. 2008. PT. Grafindo Persada : Jakarta.
2. Depkes Ditjen Bina Kesehatan Masyarakat Direktorat Gizi Masyarakat. *Panduan Teknologi Produksi MP ASI Pangan Lokal*. 2002. Depkes RI : Jakarta.
3. Profil Dinas Kesehatan Provinsi Banten. 2005.
4. <http://id.wikipedia.org/wiki/Balita>
5. <http://kesehatan.kompas.com/read/2010/03/30>. *Gizi Buruk Lahirkan Generasi Bodoh*.
6. *Op. Cit.*, hlm 4
7. Ir., Mardiah Msi dan Lia Amalia Asydhad, ST.,SS.,MT. *Makanan Tepat Untuk Balita*. 2006. PT Agro Media Pustaka : Tangerang.
8. *Ibid.*, hlm 11
9. Dwianty Noer Sofian. *Nutrisi Otak Untuk Bayi*. 2010. PT. Buku Kita : Jakarta.
10. *Op. Cit.*, hlm 11
11. *Ibid.*, hlm 11
12. *Op. Cit.*, hlm 14
13. Dr. Dwi Yanti Anggraini dan Budi Sutomo, S.Pd. *Menu Sehat Untuk Batita dan Balita*. 2010. Demedia : Jakarta.
14. *Op. Cit.*, hlm 14

15. Op. Cit., hlm 11
16. Op. Cit., hlm 11
17. Sunita Almatsir. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. 2001. PT. Gramedia Pustaka Utama : Jakarta.
18. Op. Cit., hlm 11
19. [http://victor-health.blogspot.com/2008/10/ Mengetahui Status Gizi Balita Anda](http://victor-health.blogspot.com/2008/10/Mengetahui>Status/Gizi/Balita/Anda).
20. I Dewa Nyoman, dkk. *Penilaian Status Gizi*. 2002. Penerbit Buku Kedokteran EGC : Jakarta.
21. Op. Cit., hlm 2
22. [http://www.parenting.co.id/forum/forum\\_detail.asp](http://www.parenting.co.id/forum/forum_detail.asp)
23. <http://www.anneahira.com/berat-badan-balita.htm>
24. Departemen Gizi dan Kesehatan Masyarakat Fakultas Kesehatan Masyarakat UI Indonesia. *Gizi dan Kesehatan Masyarakat*. 2007. PT. Grafindo Persada : Jakarta.
25. Ayu Bulan Febry K,D,SKM dan dr. Zulfito Mahendra. *Buku Pintar Menu Balita*. 2008. Wahyu Media : Jakarta.
26. Ditjen Bina Gizi dan Kesehatan Ibu dan Anak. *Panduan Penyelenggaraan Pemberian Makanan Tambahan Pemulihan Bagi Balita Gizi Kurang*. 2011. Jakarta : Kementerian Kesehatan RI.

27. Badan Pusat Statistik (BPS) dan Marco Internasional. Surverni Demografi dan Kesehatan Indonesia. 2007. Calverton, Maryland : BPS dan Marco Internasional.
28. Depkes RI Ditjen Bina Kesehatan Masyarakat Direktorat Gizi Masyarakat. *Pedoman Pelaksanaan Pendistribusian dan Pengelolaan Makanan Pendamping ASI*. 2005. Depkes RI : Jakarta.
29. Saptawati Bardosono, <http://> PENILAIAN STATUS GIZI BALITA ANTROPOMETRI.pdf
30. Profil Dinas Kesehatan Kota Serang. 2009.

### Komposisi Gizi Biskuit MP-ASI

#### Dalam 100 Gram

No.	Zat Gizi	Satuan	Kadar
1.	Energi	Kkal	Minimum 400
2.	Protein (kualitas protein tidak $\leq$ 70%)	Gram	8 – 12
3.	Lemak (kadar asam linoleat minimal 300 mg per 100 kkal atau 1,4 gr per 100 gr produk)	Gram	10 – 18
4.	Karbohidrat : Serat	Gram	Maksimum 5
5.	Gula (gula sederhana)	Gram	Maksimum 30
6.	Vitamin A	Mcg	250 – 700
7.	Vitamin D	Mcg	3 – 10
8.	Vitamin E	Mg	4 – 6
9.	Vitamin K	Mg	Minimum 10
10.	Vitamin B1 (Thiamin)	Mg	0,4 – 0,5
11.	Vitamin B2 (Riboflavin)	Mg	0,4 – 0,5
12.	Vitamin B6 (Pyridoksin)	Mg	0,3 – 0,5
13.	Vitamin B12	Mcg	0,5 – 0,9

14.	Niasin	Mg	4,0 – 6,0
15.	Folic Acid	Mcg	60 – 100
16.	Iron	Mg	5,0 – 6,0
17.	Iodine	Mcg	60 – 70
18.	Zinc	Mg	2,5 – 3,0
19.	Kalsium	Mg	200 – 300
20.	Natrium	Mg	Maksimum 800
21.	Selenium	Mcg	10 – 15
22.	Fosfor	Mg	Perbandingan Ca : P = 1,2 – 2,0
23.	Air	%	Maksimum 5

*Keputusan Menteri Kesehatan RI. 2007*