

DAFTAR REFERENSI

- Afianti, F. (2015). Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) dan Air Terhadap Sifat Organoleptik *Crackers*. e-journal boga, Vol 4(1): 46-55.
- Afriyanti. (2013). *Cookies Ikan Gabus Sebagai Makanan Tambahan Untuk Ibu Hamil Trimester II*. [Skripsi]: Universitas Lampung.
- Almatsier. (2009). Prinsip Dasar Ilmu Gizi. *PT Gramedia Pustaka Utama* .
- Almatsier, S., Soetardjo, S., & Soekarti, M. (2011). *Gizi Seimbang Dalam Daur Kehidupan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Ambari, D.P., Anwar., & Damayanthi, E. (2014). Formulasi Sosis Analog Sumber Protein Berbasis Tempe dan Jamur Tiram Sebagai Pangan Fungsional Kaya Serat. *Jurnal Gizi dan Pangan*, Vol.9, No 1, 65-77.
- Annisa Putri Larasati, & Debby Endayani Safitri. (2017). *Pemanfaatan Tepung Tempe Dalam Pembuatan Cookies Kaya Protein dan Serat*. [Skripsi]: Universitas Muhammadiyah Prof. Dr. Hamka.
- 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.
- Astawan, M., Wresdiyati, T., Widowati, S., Bintari, S. H., & Ichsani, N. (2013). Karakteristik Fisikokimia dan Sifat Fungsional Tempe yang Dihasilkan dari Berbagai Varietas Kedelai. *Jurnal Pangan*, 241-252, Vol. 22 No. 3.
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan :Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Badan Standardisasi Nasional. (2011). SNI 01-2973-1992: *Syarat Mutu Cookies*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional Republik Indonesia
- Badan Standardisasi Nasional. (2009). *Standar Nasional Indonesia*. Tempe Kedelai. SNI,3144,2009.
- Bastian, F. I. (2013). Daya Terima dan Kandungan Zat Gizi Formula Tepung Tempe Dengan Penambahan Semi Refinde Carrageenan (Src) dan Bubuk Kakao. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, Vol.2 No.1, 7-6.

- Bina Gizi dan Kesehatan Ibu dan Anak. 2014. *Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan bagi Bangsa Indonesia*. Jakarta: Kemenkes RI
- Budi Santoso, E. S. (2014). *Survei Konsumsi Makanan Individu Provinsi Jawa Tengah 2014*. Jawa Tengah.
- Chasanah, E., Nurilmala, M., Purnamasari, A. R., & Fitriani, D. (2015). Komposisi Kimia, Kadar Albumin, dan Bioaktivitas Ekstrak Protein Ikan Gabus (*Channa striata*) Alam dan Hasil Budidaya. *Jurnal Kelautan dan Perikanan*, 123-132.
- Chemist, A. o. (2005). Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist International. *United Stated of America. AOAC International*.
- Cucikodana, Y., Supriadi, A., & Purwanto, B. (2012). Pengaruh Perbedaan Suhu Perebusan dan Konsentrasi NaOH terhadap Kualitas Bubuk Tulang Ikan Gabus (*Channa striata*). *FishTech*, 91-101.
- Dedi Sucipto, Raswen Efendi, Evy Rossi. (2016). Pemanfaatan Tepung Tempe Dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis Dalam Pembuatan Kukis Dari Sukun. *JOM Faperta*, Vol. 3 No. 2, 1-12.
- Departemen Gizi dan Kesehatan Masyarakat UI. (2007). *Gizi dan Kesehatan Masyarakat*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Dewi Kartika Sari, Sri Anna Marliyati, Lilik Kustiyah, Ali Khomsan, Tommy Marcelino Gantohe. (2014). Uji Organoleptik Formulasi Biskuit Fungsional Berbasis Tepung Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). *Jurnal Agritech*, Vol. 34, No.2, 121-124.
- Dewi, V. R., Nugroho, A., & Putri, S. (2017). Pengaruh Penambahan Kacang Merah Terhadap Sifat Organoleptik, Kandungan Kalsium dan Protein Pada Produk Sari Kulit Pisang. *Jurnal Kesehatan Holistik*, 42-52, Vol. 11 No. 1.
- Diana, F. M. (2010). Pemantauan Perkembangan Anak Balita. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, Vol 4(2): 116-128.
- 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.

- Fitriyani, E., & Meidy, I. (2013). Pemanfaatan Ekstrak Albumin Ikan Gabus sebagai Bahan Dasar Cream Penyembuh Luka. *Vokasi*, 166-174.
- Haliza, Winda., Purwani., Y. E. & Thahir, R. (2016). Pemanfaatan Kacang-Kacangan Lokal sebagai Substitusi Bahan Baku Tempe dan Tahu. *Jurnal Teknologi Pascapanen Pertanian*, 1-8.
- Harmayani E, Murdiati A, Griyaningsih G. (2012). Karakterisasi Pati Ganyong (*Canna dulis*) dan Pemanfaatannya Sebagai Bahan Pembuatan Cookies dan Cendol. *Jurnal Agritech*, Vol. 31[4]: 297-304.
- Hasanah, F, Lestari, N & Adiningsih, Y. (2017). Pengendalian Senyawa Trimetilamin (TMA) dan Amonia dalam Pembuatan Margarin dan Minyak Patin. *Warta IHP*, 38(2): 72-80.
- Heridiansyah, N., Nur'aini, H., & Darius. (2014). Pengaruh Jenis Tempe dan Bahan Pengikat Terhadap Karakteristik Nugget Tempe. *AGRITEPA*, 109-118, Vol. 1 No.1.
- Hestin, R. Ninik, R. 2013. *Journal of Nutrition Collage*: Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Dan Ikan Teri Nasi (*Stolephorus sp.*) Terhadap Kandungan Protein, Kalsium Dan Organoleptik *Cookies*. Vol.2 (3).
- Kementerian Kesehatan RI. 2011. Panduan Penyelenggaraan Pemberian Makanan Tambahan Pemulihan Bagi Balita Gizi Kurang.
- Kementerian Pertanian RI. 2013. Buletin Konsumsi Pangan. *Jurnal Pusat Data dan Informasi Sistem Pertanian*, Vol. 4 No. 3,7-10.
- Kementerian Pertanian RI. (2015). *Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2015*. Jakarta: Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian RI.
- Khomsan, A. (2004). Peranan Pangan dan Gizi untuk Kualitas Hidup. *Jakarta: PT Gramedia Widiasarana Indonesia*.
- Laiya, N. Y., Harmain, R. M , & Yusuf, N. (2014). Formulasi Kerupuk Ikan Gabus yang Disubstitusi dengan Tepung Sagu. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. Vol II(2): 81-87.
- Laksmi, R. (2012). Daya Ikat Air, pH dan Sifat Organoleptik Chicken Nugget Yang Disubstitusi Telur Rebus. *Journal Animal Agriculture*, Vol. 1[1]: 453-460.
- L.D, Benardheta, Gista., & Rahayuni, A. (2013). Penambahan Gembili Pada Flakes Jewawut Ikan Gabus Sebagai Alternatif Makanan Tambahan Anak Gizi Kurang. *Nutrition College*, 506.

- Martheus Nugroho. (2012). *Pengaruh Suhu dan Lama Ekstraksi Secara Pengukusan Terhadap Remenden dan Kadar Albumin Ikan Gabus (Ophiocephalus striatus)*. Jurnal Teknologi Pangan Vol.3 No.1 Juni 2012.
- Mervina, Clara M. Kusharto, dan Sri Anna Marliyati. (2012). *Formulasi Biskuit Dengan Substitusi Tepung Ikan Lele Dumbo (Clarias gariepinus) dan Isolat Protein Kedelai (Glycine max) Sebagai Makanan Tambahan Untuk Anak Balita Gizi Kurang*. J. Tenol dan Pangan, Vol XXIII No. 1 Th. 2012.
- Muchtadi, T.R. Sugiyono. 2013. *Prinsip, Proses, dan Teknologi Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Nastiti, A, N & Christyaningsih, J. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Lele Terhadap Pembuatan *Cookies* Bebas Gluten dan Kasein Sebagai Alternatif Jajanan Anak *Autism Spectrum Disorder*. Media Gizi Indonesia, 14(1): 35-43.
- Permenkes RI. 2013. *Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan bagi Bangsa Indonesia*. Jakarta: Permenkes.
- 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.
- Pusat Studi Teknologi Pangan UMS. 2013. *Pengujian Organoleptik*. 25 Juli, 2018.
- Rahmania, Yunianta, Erryana M. Pengaruh Metode Penggaraman Basah Terhadap Karakteristik Produk Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). Jurnal Teknologi Pertanian. 2007;8(3): 142-152.
- Rahmawati, H., & Rustanti, N. (2013). Pengaruh Substitusi Tepung Tempe dan Ikan Teri Nasi (*Stolephorus sp.*) Terhadap Kandungan Protein, Kalsium, dan Organoleptik Cookies. Journal of Nutrition College, 382-390, Vol. 2 No. 3.
- Rinda, Ansharullah, & Asyik, N. (2018). Pengaruh Komposisi Snack Bar Berbasis Tepung Tempe dan Biji Lamtoro (*Leucaena Leucocephala* (Lam.) de Wit) Terhadap, Penilaian Organoleptik, Proksimat, dan Kontribusi Angka Kecukupan Gizi. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan, 1328-1340, Vol. 3 No.3.

- Riyadi, N, H., Utami, R, & Amalia, R. (2011). Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensori *Snackbars* Dengan Bahan Dasar Tepung Tempe dan Buah Nangka Kering Sebagai Alternatif Pangan CFGF (*Casein Free Gluten Free*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, Vol. IV(1): 50-56.
- Rona Firmana Putri, D. S. (2015). Faktor-Faktor yang Berhubungan Dengan Status Gizi Anak Balita di Wilayah Kerja Puskesmas Nanggalo Padang . <http://Jurnal.fk.unand.ac.id> , 255.
- Rusdin, R. Arina, S.R, Pramudya, K. 2016. *Prosiding Seminar Nasional Pertanian Perternakan Terpadu*. Sifat Fisik Dan Daya Terima *Cookies* Ubi Jalar Kuning Yang Disubtitusi Tepung Tempe. ISBN 978-602-60782-0-9
- Sanofa, U., Mulyani, T., dan Wibowo, Y.A. (2013). Pembuatan Cookies Berserat Tinggi dengan Memanfaatkan Tepung Ampas Mangrove (*Sonneratiacaseolaris*). Surabaya (ID) : FTI UPN "Veteran" 58-67.
- Sari, D. K., Marliyati, S. A., Kustiyah, L., Khomsan, A., & Gantohe, T. M. (2014). Uji Organoleptik Formulasi Biskuit Fungsional Berbasis Tepung Ikan Gabus. *AGRITECH*, -.
- Sholeha, R., Herawati, N., & Efendi, R. (2015). Kandungan Mineral (Fe, Ca, dan P) Kukis Sukun dengan Rasio Tepung Tempe dan Tepung Udang Rebon. *Jurnal Jom Fapetra*, 1-11, Vol. 2 No.1.
- Siti Destisa Nandhani, Yunianta. (2015). Pengaruh Tepung Labu Kuning, Tepung Lele Dumbo, Natrium Bikarbonat Terhadap Sifat Fisiko, Kimia, Organoleptik, Cookies. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 3 No. 3, P.918-927.
- Sulthoniyah, S. T., Sulistiyati, T. D., & Suprayitno, E. (2013). Pengaruh Suhu Pengukusan Terhadap Kandungan Gizi dan Organoleptik Abon Ikan Gabus. *THPI Student Journal*, 33-45.
- Widodo, S., Riyadi, H., Tanziha, I., Astawan, M. (2015). Perbaikan Status Gizi Anak Balita Dengan Intervensi Biskuit Berbasis Blondo, Ikan Gabus (*Channa striata*), Dan Beras Merah (*Oryza nivara*). *Jurnal Gizi Pangan* 10(2): 85-92.
- SNI. (2015). SNI 2886-2015. Badan Standardisasi Nasional, 1-41.
- Sugito dan Hayati, A. (2006). Penambahan Daging Ikan Gabus (*Ophicepallus strianus* BLKR) dan Aplikasi Pembekuan Pada Pembuatan Pempek Gluten. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Indonesia* 8(2): 147-151.

- Sulthoniyah, S. T., Sulistiyati, T. D., & Suprayitno, E. (2013). Pengaruh Suhu Pengukusan Terhadap Kandungan Gizi dan Organoleptik Abon Ikan Gabus. *THPI Student Journal*, 33-45.
- Susiwi, S. (2009). *Penilaian Organoleptik*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- 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.
- Taufik, M, Seveline, Susnita, S. & Aida, D, Q. (2019). Formulasi *Cookies* Berbahan Tepung Tempe dengan Penambahan Tepung Pegagan. *Jurnal Agroindustri Halal*, Vol 5(1): 10-16.
- Tomy Marcelino G. (2012). *Formulasi Cookies Fungsional Berbasis Tepung Ikan Gabus (Channa Striata) Dengan Fortifikasi Mikrokapsul Fe dan Zn*. [Skripsi]: Institut Pertanian Bogor.
- Prodi Tekpang Unimus. (2013). Pengujian Organoleptik. 18-19.
- WHO. 2004. Pemberian Makanan Tambahan (makanan untuk anak menyusui). EGC.
- Wihenti, A, I., Setiani, B, E., & Hintono, A. (2017). Analisis Kadar Air, Tebal, Berat, dan Tekstur Biskuit Cokelat Akibat Perbedaan Transfer Panas. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(2): 69-73.
- Winarno, F. G. (2004). *Keamanan Pangan*. Bogor: Press MBRIO Bogor.
- Nandhani, S, D. Yunianta. (2015). Pengaruh Tepung Labu Kuning, Tepung Lele Dumbo, Natrium Bikarbonat Terhadap Sifat Fisiko, Kimia, Organoleptik *Cookies*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol 3(3): 918-927.
- Yunita Cucikodana, Agus Supriadi, Budi Purwanto. (2012). *Pengaruh Perbedaan Suhu Perebusan dan Konsentras NaOH Terhadap Kualitas Bubuk Tulang Ikan Gabus (Channa Striata)*. [Skripsi]: Universitas Sriwijaya.