

DAFTAR PUSTAKA

- Adani, N. (2017). Perbedaan Asupan Energi, Protein, Zink, dan Perkembangan pada Balita Stunting dan Non Stunting. *Journal Amerta Nur Vol 1* , hal 47.
- Adhimah N.N, M. A. (2006). Substitusi tepung terigu denganb tepung ampas kedelai pada produk cookies yang kaya akan serat pangan dan protein. *Jurnal Universitas Pakuan Bogor Fakultas MIPA Program Studi Kimia*.
- Akullo, N. d. (2018). Development and Quality Evaluation of Crackers Enriched With Edible Insects. *International Food Research Journal (25) 4*, 1596.
- Almatsier. (2009). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Amran. (2018). Analisis Perbedaan Kadar Kalsium (Ca) Terhadap Karyawan Teknis Produktif Dengan Karyawan Administrasi Pada Persero Terbatas Semen Tonasa. *Jurnal Media Analis Kesehatan Vol 1 Edisi 1*.
- Anandito., d. (2016). Formulasi Pangan Darurat Berbentuk Food Bars Berbasis Tepung Millet Putih (*Panicum milliaceum L.*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*). *Journal Agritech Vol. 36 No 1*.
- Arnizam., d. (2013). Hubungan Asupan Mineral Zinc (Seng) dan Vitamin A Dengan Kejadian Diare Pada Balita Di Kecamatan Seulimeum. *Idea Nursing Journal Vol 4 No 3* .
- Arza. (2017). Pengembangan Crakers dengan Penambahan Tepung Ikan Patin [*Pangasius hypophthalmus*] dan Tepung Wortel [*Daucus carota L.*]. *Jurnal Penelitian Gizi dan Makanan Vol 40 No 2*, hal 64.
- Balitbangkes. (2018). *Hasil Utama Riskesdas 2018*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- BPOM. (2016). *Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan*. Jakarta.
- Depkes. (2011). *Panduan Pemberian Makanan Tambahan Pemulihan Bagi Balita Gizi Kurang*. Jakarta.
- Destrasia. (2012). Studi Komparasi Pembuatan Kerupuk Kepala Udang Dengan Composite Flour (Pati Ganyong dan Tepung Tapioka). *Food Science and Culinary Education Journal Vol 1 No 1*, hal 2.

- Dewi, N. (2017). Hubungan Tingkat Kecukupan Zat Besi Dan Seng Dengan Kejadian Stunting pada Balita 6-23 bulan. *Jurnal Amerta Nutr Vol 1 No 4*, hal 363.
- Diniyyah. (2017). Asupan Energi, Protein dan Lemak dengan Kejadian Gizi Kurang pada Balita Usia 24-59 Bulan di Desa Suci, Gresik. *Jurnal Amerta Nurt Vol 1 No 4*.
- Dira, D. R. (2014). Penetapan Kadar Zat Besi (Fe) Pada Buah Naga Isi Super Merah (*Hylocereus costaricensis* L.) dan Isi Putih (*Hylocereus undatus* L.). *Jurnal MKA Volume 37 No 3*.
- Domangilala. (2009). Kadar Air dan Total Bakteri Pada Ikan Roa (*Hemirhamphus* sp). Asap dengan Metode Pencucian Bahan Baku Berbeda. *Jurnal Ilmiah Sains 9 (2)*.
- Fakturahman R., d. (2012). Karakteristik Sensori dan Fisikokimia Cookies dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam (*Oryza sativa* L.) dan tepung jagung (*oryza mays*). *Jurnal Teknosains Pangan Vol 1 No 1*, 49-58.
- Fatmala., A. (2017). Daya Terima dan Kandungan Protein Biskuit Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu dan Isolat Protein Kedelai Untuk Pemberian Makanan Tambahan Ibu Hamil KEK . *Jurnal Media Gizi Indonesia Vol 12 No 2*, hal 159.
- Faunda. (2012). Fauna Indonesia. *Jurnal Masyarakat Zoologi Indonesia Vol 11 No 2*, 10 - 14.
- Handini. (2017). *Formulasi Tortila Chip Jagung (Zea mays) dengan penambahan tepung jangkrik kalung (Gryllus bimaculatus) sebagai superfood*. Bogor: [Skripsi] Departemen Gizi Masyarakat Fakultas Ekologi Manusia Institute Pertanian Bogor.
- Hendrayati, A. (2018). Faktor Determinan Kejadian Stunting Pada Balita Usia 12 Sampai 60 Bulan. *Jurnal Media Gizi Pangan Volume 25 Edisi 1*, hal 69 - 70.
- Kipkoech. (2017). Use of house cricket to address food security in Kenya “Nutrient and chitin composition of farmed crickets as influenced by age”. *Journal Academic Journals Vol. 12 (44)* , hall 3189.
- Losong, A. (2017). Perbedaan Kadar Hemoglobin, Asupan Zat Besi, dan Zink pada Balita Stunting dan non Stunting. *Jurnal Amerta Nutr Vol 1 No 2*, hal 121.

- Mulyani, K. F. (2016). Manfaat dan Kandungan Kacang Kara Benguk (*Mucuna pruriens* L.) Sebagai Obat Herbal. *Frosiding Farmasi Vol 2 No 2*, hal 355-357.
- P.A.N, A. (2013). Pengaruh Substitusi Tepung Daging Ikan Lele Dumblo (*Clarias Gariepinus*) Dan Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea Batatas* L.) Terhadap Kandungan Zat Gizi dan Penerimaan Biskuit Balita Tinggi Protein dan B-Karoten. *Journal of Nutrition College Vol 2 No 1*, hal 89.
- Pauter., d. (2018). Effects of the replacement of wheat flour with cricket flour on the characteristics of muffin. *Journal Scientarum Polonorum Vol 17 No 3*, hal 227.
- PERSAGI. (2009). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*. Jakarta: Kompas Gramedia.
- Rahmad. (2017). Pengaruh Asupan Protein dan Zat Besi (Fe) terhadap Kadar Hemoglobin. *Jurnal Kesehatan Vol 7 No 3*, hal 321.
- Rahman., d. (2011). Optimasi Proses Pembuatan Food Bar Berbasis Pisang. *Seminar Prosiding Penelitian Nasional dan PKM Sains, Teknologi, dan Kesehatan Vol 2 No 1* (hal. hal 299). Bandung: Lppm Unisba.
- Ridwan. (2012). Kajian Interaksi Zat Besi dengan Zat Gizi Mikro Lain Dalam Supplementasi (Review Of Interactions Between Iron and Other Mikro Nutriens in Supplementation). *Jurnal Penel Gizi Makan Vol 25 No 1*, hal 3.
- Rohman, S. (2007). *Analisis Makanan*. Jogjakarta: Gadjah Mada University Press.
- Saputra, N. (2014). Pengaruh Penggunaan Tepung Koro Benguk (*Mucuna pruriens*) dan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Fisik, Kimis, dan Sensori Cookies. *Jurnal Teknosains Pangan Vol 3 No 1*, hal 117-118.
- Sari, A. (2017). Daya Terima, Kadar Protein dan Zat Besi Cookies Substitusi Tepung Daun Kelor dan Kecambah Kedelai. *Jurnal Media Gizi Indonesia Vol 12 No 1*, hal 30-31.
- Sari, A. d. (2018). Biskuit Mocaf Garut Tinggi Zat Besi Meningkatkan Kadar Fe Darah dan Kadar Hemoglobin pada Tikus Sprague Dawley. *Jurnal Gizi Indonesia Vol 7 No 1*, hal 50-53.
- Sari, J. N. (2016). Asupan Protein, kalsium, dan fosfor pada anak stunting dan tidak Stunting usia 24-59 bulan. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia Vol 12 No 4*, hal 155.

- Siswoyo, S. S. (2008). *Kajian Pengembangan Usaha Budidaya Jangkrik Sebagai Bahan Baku Industri (Studi Kasus Di Daerah Istimewa Yogyakarta)*. Bogor: [Tesis] Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor .
- Susetyarsi. (2012). Kemasan Produk Ditinjau Dari Bahan Kemasan, Bentuk Kemasan Dan Pelabelan Pada Kemasan Pengaruhnya Terhadap Keputusan Pembelian Pada Produk Minuman Mizone Di Kota Semarang. *Jurnal STIE Semarang Vol 4 No 3*, hal 19.
- Tao, L. (2018). Edible insects as a means to address global. *Journal Food Quality and Safety Vol 2 No 1*.
- Taveres, S. d. (2015). Nutritional Composition, phytochemical and microbiological quality of the legume, mucuna pruriens. *Academic Journals Vol 14 No 8*.
- Veroka. (2011). Pemanfaatan Tepung Biji Koro Bengu (Mucuna Pruriens) Sebagai Substitusi Tepung Kedelai Pada Benih Ikan Patin Siam (Pangasius hypophthalmus). *Jurnal Berkala Perikanan Terubuk Vol 39 No 2*.
- Widyaningrum, F. S. (2000). Produktivitas Dua Jenis Jangkrik Lokal Gryllus testaceus Walk dan Gryllus mitratus Burn. (Orthoptera: Gryllidae) yang Dibudidayakan. *Jurnal Berita Biologi Vol 5 No 2*, hal 173-174.
- Winarno. (2002). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.