

DAFTAR PUSTAKA

- Afif, Muhammad. 2007. "Pembuatan Jenang dengan Tepung Biji Durian". Jurnal Teknologi Jasa dan Produksi Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang, Vol.2 hal: 54-60.
- Aini, S,N. 2012. Faktor Risiko yang Berhubungan dengan Kejadian Gizi Lebih pada Remaja Perkotaan. Unnes Journal of Public Health. 1(2) : 2-8.
- AOAC, 1980, Officials Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemistry, AOAC, Int. Washington DC
- Anwar, Wiradika R. 2012. *Studi Pengaruh Suhu Dan Jenis Bahan Pangan Terhadap Stabilitas Minyak Kelapa Selama Proses Penggorengan*. Jurnal Pertanian Universitas Hassanudin. Makassar. Hal: 65-70
- Adi, A. C. (2017). *Ilmu Gizi Teori & Aplikasi*. Jakarta: EGC.
- Almatsier, s. (2009). *prinsip dasar ilmu gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Artaria, myrtati, 2010. Perbedaan antara Laki-laki dan Perempuan: Penelitian Antropometris pada Anak-Anak Umur 6-19 Tahun. Jurnal Masyarakat Kebudayaan dan Politik Tahun 22, Nomor 4, hal: 343-349
- Arifin, Leo A., Prihanto Junaidi, 2015. Hubungan Sarapan Pagi dengan Konsentrasi Siswa di Sekolah. Jurnal Pendidikan Olahraga dan Kesehatan, Vol. 03(01): 203-207.
- Atika dan Sumarmi. (2017). Hubungan Kebiasaan Sarapan dan Asupan Zat Gizi dengan Status Gizi Siswi SMAN 3 Surabaya. Jurnal Kesehatan Masyarakat, Hal: 227-235.
- Direktorat Gizi, Depkes RI, 2010. Daftar Komposisi Makanan, Bhratara Karya Aksara, Jakarta
- FAO. 2010. *Fruit-bearing Forest Trees*. FAO, Roma
- Djaeni M dan Prasetyaningrum ,A. 2010. Kelayakan Biji Durian Sebagai Bahan Pangan Alternatif : Aspek Nutrisi Dan Tekno Ekonomi. Vol.4, No.II, Tahun 2010, Hal.: 37 – 45.Jurnal.
- Endah., & Noer. (2006). *Analisis Mikrobiologik Beberapa Jenis Makanan Jajanan*. Jurnal Berita Kedokteran Masyarakat, 41-42.
- Edelstein S dan Sharlin J., 2015. Gizi Dalam Daur Kehidupan. EGC. Jakarta. hal 108-113
- Febriani, I. E. 2005. "Pembuatan Kue Telur Blanak dari Campuran Tepung Beras Ketan dan Tepung Biji Durian dengan Rasa yang Berbeda". Jurnal Teknologi Jasa dan Produksi Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang, Vol.(3) 220-230.
- Haq, A.B., Murbawani, E., 2014. Status Gizi, Asupan Makan Remaja Akhir yang Berprofesi Sebagai Model. *Journal of Nutrition College*, Vol.3(4). Hal: 343-360.
- Hawa, L. C., Sumardi, H. S. Dan Elfira, P. S. 2009. Penentuan Karakteristik Pengeringan Lapisan Tipis Ikan Kembung (*Rastrelliger sp.*). Jurnal teknologi Pertanian. Vol. 10 (No. 3) : Halaman 152-162
- Kemenkes. (2013). *Riset kesehatan dasar 2013*. Jakarta : Kementrian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kristianto, Y., Riyadi, B., ; Mustafa, A. (2013). Faktor Determinan Pemilihan Makanan Jajanan pada Siswa Sekolah Dasar. Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional, 489-493.

- Lisa, M., Lutfi, M., & Susilo, B. (2015). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, Vol.3(3) 270-279.
- Muchtadi, T. R., Sugiyono, & Ayustaningworno, F. (2010). *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: Alfabeta.
- Makanan, b. p. (2013). *pedoman pangan jajanan anak sekolah untuk pencapaian gizi seimbang bagi orang tua, guru dan pengelola kantin*. jakarta: direktorat standarisasi produk pangan deputi bidang pengawasan keamanan pangan dan bahan berbahaya badan pengawas obat dan makanan RI.
- Martunis. 2012. Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Kuantitas dan Kualitas Pati Kentang Varietas Granola. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*. Vol. 4.(No. 3) : Halaman 26-30
- Meikawati W, Amelia, R. Faktor yang berhubungan kepadatan tulang remaja. Semarang. Prosiding Seminar Nasional Unimus Journal of Nutrition College. 2010;192-7.
- Muchlisa., Citrakesumasari., & Indria-sari, R. (2013). Hubungan Asupan Zat Gizi dengan Status Gizi pada Remaja Putri di Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin Makassar Tahun 2013. *Jurnal MKMI*. 2013; 9 (3), Hal: 59-70
- Muliawan, D. 1991. Pengaruh Berbagai Tingkat Kadar Air Terhadap Pengembangan Kerupuk Sagu Goreng. TPG, Fak. Tekn.Pertanian, IPB, Bogor. Dalam *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* Vol XX No.1 Tahun 2009, Hal : 40-45.
- Mustafa, Arnida. (2015). Analisis Proses Pembuatan Pati Ubi Kayu (Tapioka) Berbasis Neraca Massa. *Jurnal Agrointek*, Vol. 9, Hal: 127-133.
- Nurwahyuningsih, Vivit. (2010). Pemanfaatan Air Rebusan Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*) Sebagai Bahan Pembuatan Kerupuk. *Jurnal Teknologi pangan*. Bogor : IPB, Vol, 2, Hal: 52-65.
- Nurul H, Abdullah A. Babji AS. 2000. *Physicochemical And Sensory Characteristic of Crackers (Kerupuk) Formulated with Surimi Poowder*. Malaysia : University Kebangsaan Malaysia.
- Nindyarani, AK., Sutardi, Suparmo. (2011). Karakteristik Kimia, Fisik dan Inderawi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas Poiret*) dan Produk Olahannya. *Agritech* Vol. 31 (4), hal : 67-70.
- Pangastuti, H.A., D. R. Affandi dan D.Ishartani. 2013. Karakterisasi Sifat Fisik dan Kimia Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan. *Jurnal. Teknosains Pangan*. 2 (1) : 20-29.
- Paramita, O. (2012). Kajian proses pembuatan tepung buah mangga (*Mangifera indica L*) varietas arumanis dengan suhu perendaman yang berbeda. *Jurnal Bahan Terbarukan*, 1(1), 1-10.
- Purbaningsih, melani., (2012). Penentuan usia growth spurt pubertal mandibula perempuan berdasarkan Cervical Vertebral Maturation Indicators (*Determination of female mandible pubertal growth spurt age based on cervical vertebral maturation of indicators*). *Jurnal kedokteran gigi*, Vol. 61, hal: 330-335.
- Persagi. (2009). *tabel komposisi pangan indonesia*. jakarta: PT. Elex Media Komputindo Kelompok Gramedia.

- Praptiningsih, Y., Tamtarin dan S. Djulaikah., 2003. Pengaruh Proporsi Tapioka Tepung Gandum dan Lama Perebusan Terhadap Sifat-Sifat Kerupuk Tahu. Jurnal FT. Vol. 2. Halaman : 110-119
- Putri, F. M. (2010). Kandungan gizi dan sifat fisik tepung ampas kelapa sebagai bahan pangan sumber serat. Jurnal TEKNUBUGA, 2(2), 1-12
- Rosiani, Nurwachidah. 2015. Kajian Karakteristik Sensoris Fisik Dan Kimia Kerupuk Fortifikasi Daging Lidah Buaya (*Aloe Vera*) Dengan Metode Pemanggangan Menggunakan Microwave. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, Vol. VIII, No. 2 tahun 2015, Hal : 33-35.
- Rasulu, Hamidin. (2012). Karakteristik Tepung Ubi Kayu Terfermentasi Sebagai Bahan Pembuatan Sagukasbi. Jurnal Teknologi pertanian, Vol. 13 no.1, Hal: 1-7.
- Rizal, S., & Sumarlan, S. H. (2013). Pengaruh konsentrasi natrium bisulfit dan suhu pengeringan terhadap sifat fisikkimia tepung biji nangka (*Artocarpus heterophyllus*). Jurnal Bioproses Komoditas Tropis, 1(2), 1-10.
- Soewarno T. Soekarto (2008). *Perbandingan Pengaruh Kadar Air Kerupuk Mentah Pada Penggorengan Dengan Minyak Dan Dengan Oven Gelombang Mikro*. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian bogor (IPB). Vol. 3, Hal: 78-90. Jurnal.
- Syamsu, J., Mudikno, L., Sofyan, (2003). Daya Dukung Limbah Pertanian sebagai Sumber Pakan Ternak Ruminansia di Indonesia. 30-37.
- Sunhaji. (2013). Konsep Pendidikan Orang Dewasa. Jurnal Kependidikan, Vol. 1 No. 1 Nopember, Hal: 233-250.
- Tahir S. 1985. Mempelajari Pembuatan Dan Karakteristik Kerupuk Tepung Sagu (*Metroxylon Sago R*). Jurnal Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Hal: 110-135.
- Wahyuningtyas, N., Basito. dan Windi, A. 2014. Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Kerupuk Berbahan Baku Tepung Terigu, Tepung Tapioka dan Tepung Pisang Kerupuk Kuning. Jurnal Teknosains Pangan. Vol. 3 (No. 2) : Halaman 76-85
- Wiriano, H. 1984. Mekanisme Teknologi Pembuatan Kerupuk. Balai Pengembangan Makanan Phytokimia, Badan Penelitian dan Pengembangan Industri Departemen Perindustrian, Jakarta.
- Welton, Z. dan Bielicki, T. (1979) The timing of the adolescent growth spurts in light body dimensions in boys and girls of the Wroclaw growth study. Studies of Physical Anthropology 5:75-79.
- Umi Qalsum, Anang W. M. Diah, dan Supriadi. (2015). Analisis Kadar Karbohidrat, Lemak Dan Protein Dari Tepung Biji Mangga (*Mangifera Indica L*) Jenis Gadung. Jurnal Pendidikan Kimia, Vol. 4, Hal: 168-174