

## DAFTAR REFERENSI

- Adi, A.C. (2016). Ilmu Gizi : Teori & Aplikasi. Jakarta : EGC
- Aisiyah, L. N. (2012). Kandungan Betakaroten, Protein, Kalsium, Dan Uji Kesukaan Crackers Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas L.*) Dan Ikan Teri Nasi (*Stolephorus sp.*) Untuk Anak KEP Dan KVA. Universitas Diponegoro [Skripsi]
- Annisa, Istiqomah. (2015). Indeks Glikemik, Beban Glikemik, Kadar Protein, Serat dan Tingkat Kesukaan Kue Kering Tepung Garut dengan Substitusi Tepung Kacang Merah.
- Arizka, Aninda Ayu. (2015). Perubahan Kelembaban dan Kadar Air Teh Selama Penyimpanan Pada Suhu dan Kemasan Berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, Vol. 4 No.4.
- Arwin, Tamrin, & Baco, A. R. (2018). Kajian Penilaian Organoleptik Metode Penggilingan Terhadap Variabel Kimia, Fisik, dan Fungsional Tepung Jagung Hibrida. *Universitas Jenderal Soedirman [Skripsi]*
- Astawan, M. (2009). Seri Kesehatan Keluarga : Sehat Dengan Buah. Jakarta : Dian Rakyat.
- Astawan, M. (2009). *Sehat Dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Depok : Penebar Swadaya
- Atmaka, W., 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 POM RI. (2013). Pedoman Pangan Jajanan Anak Sekolah untuk Pencapaian Gizi Seimbang Bagi Orang Tua, Guru dan Pengelola Kantin. Jakarta : Badan POM RI.
- Badan POM RI. (2016). Acuan Label Gizi. *Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia*

Badan Standarisasi Nasional. (1992). Cara Uji Makanan dan Minuman (SNI 012891-1992). Jakarta : BSN.

Badan Standarisasi Nasional. (2011). Biskuit (SNI 2973:2011). Jakarta : BSN.

Bastian, F., Ishak, E., Tawali, A. B., & Bilang, M. (2013). Daya Terima Dan Kandungan Zat Gizi Formula Tepung Tempe Dengan Penambahan Semi Refined Carrageenan (Src) Dan Bubuk Kakao. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 7-16, Vol. 2 No.1.

Cakrawati, Dewi dan Mustika NH. (2012). Bahan Pangan, Gizi, dan Kesehatan. Bandung : Alfabeta.

Darawati, M. (2016). *Ilmu Gizi : Teori & Aplikasi*. Jakarta: EGC

Departemen Kelautan dan Perikanan. (2016). Konsumsi Ikan Di Indonesia. Jakarta : Departemen Kelautan dan Perikanan.

Dewan Ketahanan Pangan Departemen Pertanian RI. (2009). World Food Programme : Peta Ketahanan dan Kerentanan Pangan Indonesia 2009. Jakarta: PT. Enka Deli.

Dewi, Z., & Fascal, A. (2018). Penambahan Starter Terhadap Ketebalan Dan Kadar Serat Kasar Pada Nata De Cassava. *Jurnal Riset Pangan dan Gizi*, 1-8, Vol.1 No.1.

Ferazuma. H., Marliyati.S.H., dan Amalia.L. (2011). Substitusi Tepung Kepala Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus* sp) Untuk Meningkatkan Kandungan Kalsium Crackers. *Jurnal Gizi Dan Pangan*.

Fifendy, Mades. (2017). Mikrobiologi. Depok: KENCANA.

Fitria Afianti. (2015). Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) dan Air Terhadap Sifat Organoleptik Crackers. *E-journal Boga*. Vol.4 No.1.

Gusman. (2013). Pengujian Organoleptik. Universitas Muhammadiyah Semarang

Hadiwiyoto, Soewedo. (1983). Hasil-hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur. Yogyakarta : Liberty.

- Hayati, Nur. (2013). Kecenderungan Pemilihan Jajanan pada Anak Usia Sekolah di MI Darul Ulum Kecamatan Ngaliyan Kota Semarang. 3455-7236-1-SM. Semarang.
- Indonesia, B. P. (2016). Peraturan Dan Pengawasan Klaim Pada Label Dan Iklan Pangan Olahan. *Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia*
- Indonesia, M. K. (2014). Situasi Pangan Jajanan Anak Sekolah. Jakarta : Kementrian Kesehatan RI
- Kanisius. (2010). Protein Kedelai dan Kecambah : Manfaatnya bagi Kesehatan. Yogyakarta : Kanisius.
- Kementrian Kesehatan RI. (2014). Profil Kesehatan Indonesia Tahun 2013. ISBN 978-602-235-645-5
- Kristiastuti, D. (2016). Pengaruh Substitusi tepung Mocaf dan Penambahan Puree Daun Ginseng Terhadap Sifat Organoleptik Stik. *E-Journal Boga*, Vol 5(3), hal 91-100.
- Kumalaningsih, S., Suprayogi, & Yudha, B. *Membuat Makanan Siap Saji*. Surabaya: Trubus Agrisarana
- Kurniaty, Widya. (2017). Pengembangan Produk Stick Ikan Dengan Klaim Tinggi Protein dan Kalsium Untuk Anak Sekolah. Universitas Esa Unggul [Skripsi]
- Koswara, S. (2009). *Teknologi Pengolahan Kedelai (Teori dan Praktek)*. Jakarta: ebookpangan.
- Laksmi, R. (2012). Daya Ikat Air, pH dan Sifat Organoleptik Chicken Nugget Yang Disubstitusi Telur Rebus. *Journal Animal Agriculture*, Vol. 1[1]: 453-460.
- Maulid, W. P., Sri, W., & Kobajasi, T. I. (2016). Analisis Proksimat Dan Organoleptik Cookies Substitusi Daging Ikan Teri Berbahan Baku Tepung Keladi (*Xanthosoma sagittifolium*) Perendaman Dan Tepung Keladi Termodifikasi. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. Vol. 1 No.3
- 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.

- Mindell, Earl. (2008). *Terapi Kedelai Bagi Kesehatan*, terjemahan Indonesia. Penerbit : Pustaka Delapratasa.
- Muchtadi, T.R. Sugiyono. 2013. *Prinsip, Proses, dan Teknologi Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Muchtadi, Tien R dan Sugiyono. (2014). *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Bandung : Alfabeta.
- Murdiati, Agnes dan Amaliah. (2013). *Panduan Penyiapan Pangan Sehat Untuk Semua*. Jakarta : Kencana.
- Ngadiarti. Budi Hartati. Dkk. (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*. Jakarta : PT. Gramedia
- Nugraha, Adi Y. (2016). *Kualitas Non Flaky Crackers Dengan Substitusi Tepung Sukun Dan Tepung Ikan Teri Nasi (*Stolephorus sp.*)*.
- Palupi, N. S., Zakaria, F. R., & Prangdimurti, E. (2007). *Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi Pangan*. Bogor : Departemen Ilu & Teknologi Pangan – Fateta – IPB.
- Permenkes RI. 2013. *Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan bagi Bangsa Indonesia*. Jakarta: Permenkes.
- PERSAGI (Persatuan Ahli Gizi Indonesia). (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: PT. Alex Media Komputindo.
- Pratiwi, D. (2016). *Potensi Cookies Berbahan Ubi Jalar Ungu, Tempe dan Isolat Soy Protein Sebagai Snack PMT-AS*. Jakarta: Universitas Esa Unggul.
- Putri, A. (2009). *Sifat Fisik Dan Organoleptik Bakso Daging Sapi Pada Lama Postmortem Yang Berbeda Dengan Penambahan Karagenan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Rahmawati, Eka. (2019). *Pengembangan Produk Fruit & Nut Bar Untuk Sindrom Pra-menstruasi Pada Remaja Putri*. Universitas Esa Unggul [Skripsi]
- 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.

- Ratri, Nurcahyani. (2016). Eksperimen Pembuatan Cookies Tepung Kacang Hijau Substitusi Tepung Bonggol Pisang. [Skripsi]
- Rauf, R. (2015). *Kimia Pangan*. Yogyakarta: Andi Publisher.
- Riyanti, M., Ishartani, D., & Riyadi, N. H. (2013). Pengaruh Penambahan Tulang Ikan Tuna (*Thunnus Albacores*) dan Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) Terhadap Kandungan Kalsium dan Protein Pada Susu Jagung Manis (*Zea Mays Saccharata*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 49-55, Vol. 2 N0.1.
- Setyaningsih, D. (2010). Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- 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.
- Sudarmadji. (2003). Analisis Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta : Liberti
- Sulistyowati, Enik, at all. (2015). Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai dan Tepung Ikan Teri terhadap Kadar Protein dan Kalsium Crackers. *Jurnal Riset Kesehatan* Vol. 4 No.3.
- Tanziha, I dan Prasajo G. (2012). Pemberian Makanan Tambahan Anak Sekolah Dalam Upaya Perbaikan Gizi Dan Kesehatan. Kerjasama Nurani Dunia dan Departemen Gizi Masyarakat. Bogor: Fakultas Ekologi Manusia, IPB.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT.Gramedia Pustaka Utama