

DAFTAR PUSTAKA

- Agustia, C. F., Subardjo, P. Y., & Sari, H. P. (2017). Pengembangan Biskuit Mocaf-Garut Dengan Substitusi Hati Sebagai Alternatif Biskuit Tinggi Zat Besi Untuk Balita. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 12(2), 129–138. <https://doi.org/10.25182/jgp.2017.12.2.129-138>
- Agustianto, K., Permadi, M. R., & Oktafa, H. (2018). Perancangan Sistem Uji Sensoris Makanan Dengan Pengujian Preference Test (Hedonik Dan Mutu Hedonik), Studi Kasus Roti Tawar, Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network. *Jurnal Mikrotik*, 8(1), 29–42.
- Aini, N. Q., & Wirawani, Y. (2013). Kontribusi Mp-Asi Biskuit Substitusi Tepung Garut, Kedelai, Dan Ubi Jalar Kuning Terhadap Kecukupan Protein, Vitamin a, Kalsium, Dan Zink Pada Bayi. *Journal of Nutrition College*, 2(4), 458–466. <https://doi.org/10.14710/jnc.v2i4.3727>
- Albab, U., Kusumastuti, A. C., & Rustanti, N. (2017). Kadar Seng Serum Dan Rasio Molar Fitat:Seng Pada Anak Usia Sekolah Dasar Di Pesisir Kota Semarang. In *Journal of Nutrition College* (Vol. 6, Issue 4). <https://doi.org/10.14710/jnc.v6i4.18786>
- Asfi, W. M., Harun, N., & Zalfiatri, Y. (2017). PEMANFAATAN TEPUNG KACANG MERAH DAN PATI SAGU PADA PEMBUATAN CRACKERS. *JOM Faperta*, 4(1), 27–33.
- Awwaly, K. U. Al. (2017). *Protein Pangan Hasil Ternak dan Aplikasinya*. UB Press. https://books.google.co.id/books/about/Protein_Pangan_Hasil_Ternak_dan_Aplikasi.html?id=h2pODwAAQBAJ&redir_esc=y
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi*,. Graha Ilmu.
- Bappenas RI. (2017). *Laporan Kinerja Kementerian PPN/BAPPENAS*. 1–47.
- Belthiny, P. (2017). Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Status Gizi Pada

- Balita Di Desa Ngentak Pondokrejo Sleman Yogyakarta. *Pendidikan Guru Sekolah Dasar*, 5(1), 20–25. <http://eprints.ums.ac.id/25264/>
- BPOM. (2016). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2016 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label Dan Iklan Pangan Olahan. *Bpom*, 1–16. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Brown, A., Jones, S. W., & Rowan, H. (2017). Baby-Led Weaning: The Evidence to Date. *National Center for Biotechnology Information*, 6(2). <https://doi.org/10.1007/s13668-017-0201-2>
- BSN. (1992). SNI 01-2891-1992 “Cara uji makanan dan minuman.” <http://sispk.bsn.go.id/SNI/DetailSNI/3258>
- BSN. (2005). SNI-01-7111-2-2005 “Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) Bagian 2: Biskuit.” https://www.bsn.go.id/main/bsn/isi_bsn/20306/037-abolisi-sni-12-feb-12-mar-2020-
- BSN. (2011). SNI 2973:2011. <http://sispk.bsn.go.id/SNI/DetailSNI/8520>
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H., & Wootton, M. (1987). *Ilmu Pangan*. UI Press.
- D’Andrea, E., Jenkins, K., Mathews, M., & Reobothan, B. (2016). *Baby-led Weaning: A Preliminary Investigation*. 77(2). <https://doi.org/10.3148/cjdp-2015-045>
- Darmatika, K., Ali, A., & Pato, U. (2018). Rasio Tepung Terigu dan Tepung Kcang Tunggak (*Vigna Unguiculata*) Dalam Pembuatan Crackers. *JOM Faperta*, 5(1), 1–14. <https://jom.unri.ac.id/index.php/JOMFAPERTA/article/view/18867>
- DEPKES, R. (2006). Pedoman Umum Pemberian Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) Lokal. In *Jakarta*. http://ppid-dinkes.sumselprov.go.id/unggah/53108456-Pedoman_Umum_Pemberian_Makanan_Pendamping.pdf

- Desrosier, N. W. (1998). *Teknologi pengawetan pangan*. Jakarta : UI-Press.
- Dewi, N. R., & Rusjiyanto. (2018). *Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Status Gizi Pada Anak Balita Di Instalasi Rawat Jalan RSUD Ir. Soekarno Kabupaten Sukoharjo* [Universitas Muhammadiyah Surakarta].
<http://eprints.ums.ac.id/id/eprint/68515>
- Djaelani, M. A. (2016). Ukuran rongga udara, pH telur dan diameter putih telur, ayam ras (*Gallus L.*) setelah pencelupan dalam larutan rumput laut dan disimpan beberapa waktu. *Buletin Anatomi Dan Fisiologi*, 1(1), 19.
<https://doi.org/10.14710/baf.1.1.2016.19-23>
- Fahmida, U., Santika, O., Kolopaking, R., & Ferguson, E. (2014). Complementary feeding recommendations based on locally available foods in Indonesia. *Food and Nutrition Bulletin*, 35(4), S174–S179.
<https://doi.org/10.1177/15648265140354S302>
- FAO. (2011). Promoting Improved Complementary Feeding (with recipes). In *FAO/European Union Facility Project* (Issue May). European Union Food Facility Project. <http://www.fao.org/3/am867e/am867e.pdf>
- Faridah, A. (2008). *Patiseri Jilid 1*.
- Fitasari, E. (2009). Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Terigu Terhadap Kadar Air, Kadar Lemak, Kadar Protein, Mikrostruktur, Dan Mutu Organoleptik Keju Gouda Olahan. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 4(2), 1–13.
<https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Gisslen, W. (2013). *Professional Baking*. Simultaneously.
- Goi, M. (2013). *Gizi Bayi*. 1–17.
<http://ejurnal.ung.ac.id/index.php/JHS/article/view/1090>
- Habeych, E., van Kogelenberg, V., Sagalowicz, L., Michel, M., & Galaffu, N. (2016). Strategies to limit colour changes when fortifying food products with iron. *Food Research International*, 88(A), 122–128.
<https://doi.org/10.1016/j.foodres.2016.05.017>

- Hasmawati, Mustarin, A., & Fadilah, R. (2020). Analisis Kualitas Mie Basah dengan Penambahan Daun Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*). *Jurnal Pendidikan Dan Teknologi Pertanian*, 6(1).
- Herlina, S. (2018). Faktor - Faktor Yang Berhubungan Dengan Pertumbuhan Bayi 6-12 Bulan Di Puskesmas Simpang Baru. *Jurnal Endurance*, 3(2), 330. <https://doi.org/10.22216/jen.v3i2.3089>
- Hidayati, L., Hadi, H., & Kumara, A. (2010). Kekurangan Energi Dan Zat Gizi Merupakan Faktor Risiko Kejadian Stunted Pada Anak Usia 1-3 Tahun Yang. *Jurnal Kesehatan*, 3(1), 89–104.
- Hidayati, L., Hadi, H., & Kumara, A. (2016). Kekurangan Energi dan Zat Gizi Merupakan Faktor Risiko Kejadian Stunted Pada Anak Usia 1-3 Tahun yang Tinggal di Wilayah Kumuh Perkotaan Surakarta. *Arc. Com. Health*, 3(1), 34–46.
- Hlaing, L. M., Fahmida, U., Htet, M. K., Utomo, B., Firmansyah, A., & Ferguson, E. L. (2016). Local food-based complementary feeding recommendations developed by the linear programming approach to improve the intake of problem nutrients among 12-23-month-old Myanmar children. *British Journal of Nutrition*, 116(S1), S16–S26. <https://doi.org/10.1017/S000711451500481X>
- Hutchison, M., Harrison, D., Richardson, I., & Tchórzewska, M. (2015). A method for the preparation of chicken liver pâté that reliably destroys campylobacters. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 12(5), 4652–4669. <https://doi.org/10.3390/ijerph120504652>
- Imanuel, R., Priyono, S., Hartanti, L., Studi, P., Pangan, T., Pertanian, J. B., & Darat, B. (2019). KAJIAN SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DENGAN PASTA JAGUNG MANIS (*Zea mays saccharata sturt*) PADA. 48–58. <http://jurnal.untan.ac.id/index.php/jft/article/view/38022/pdf>
- Iska, F. R., Purnamawati, H., & Kartika, J. G. (2018). Evaluasi Produktivitas Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* (L.) Walp) pada Dataran Menengah. *Buletin Agrohorti*, 6(2), 171–178. <https://doi.org/10.29244/agrob.v6i2.18804>

- Juniar, D. A., Rahayuning, D., & Rahfiludin, M. Z. (2019). Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Status Gizi Bayi Usia 0-6 Bulan (Studi Kasus Di Wilayah Kerja Puskesmas Gebang, Kecamatan Gebang, Kabupaten Purworejo). *Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal)*, 7(1), 289–296.
- Kartika, E. Y., Astuti, E. N. N., & Damayanti, N. A. (2014). Penentuan Kadar Air dan Kadar Abu. *Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah*.
- Kemenkes, R. (2014). *Pemantauan Pertumbuhan, Perkembangan, Dan Gangguan Tumbuh Kembang Anak*. 116–122, 261.
<https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Kemenkes, R. (2017). *Penuhi kebutuhan gizi pada 1000 hari pertama kehidupan*.
Www.Depkes.Go.Id.
<https://www.kemkes.go.id/article/view/17012300003/kualitas-manusia-ditentukan-pada-1000-hari-pertama-kehidupannya.html>
- Kendran, A. A. S., Arjana, A. A. G., & Pradnyantari, A. A. S. I. (2017). the the Activities of Alanine Aminotransferase and Aspartate Aminotransferase Enzymes in Male White Rats Treated With Extract Areca Nut Treatment. *Buletin Veteriner Udayana*, 9(2), 132–138.
<https://doi.org/10.21531/bulvet.2017.9.2.132>
- KPPPA. (2019). Profil Anak Indonesia Tahun 2019. *Profil Anak Indonesia*, 378.
https://www.kemenpppa.go.id/lib/uploads/list/15242-profil-anak-indonesia_-2019.pdf
- Lamusu, D. (2018). UJI ORGANOLEPTIK JALANGKOTE UBI JALAR UNGU (Ipomoea batatas L) SEBAGAI UPAYA DIVERSIFIKASI PANGAN. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9–15. <https://doi.org/10.31970/pangan.v3i1.7>
- Lestari, P. A., Yusasrini, N. L. A., & Wiadnyani, A. A. I. S. (2019a). Pengaruh Perbandingan Terigu Dan Tepung Kacang Tunggak Terhadap Karakteristik Crackers. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 8(4), 457.
<https://doi.org/10.24843/itepa.2019.v08.i04.p12>
- Lestari, P. A., Yusasrini, N. L. A., & Wiadnyani, A. A. I. S. (2019b). *Terhadap*

Karakteristik Crackers The Effect Comparative of Wheat Flour and Cowpea Flour to Characteristics of Crackers. 8(4), 457–464.

Lutfiasari, D., Pradinan, G., & Vemidella A. (2020). Pengaruh Konsumsi Telur Ayam Ras Terhadap Kadar. *Jurnal Bidan Pintar*, 1(1), 12–20. <https://doi.org/10.30737/jubitar.v1i1.749>

M. E. Krismaputri, A. H. dan Y. B. P. (2013). KADAR VITAMIN A, ZAT BESI (Fe) DAN TINGKAT KESUKAAN NUGGET AYAM YANG DISUBSTITUSI DENGAN HATI AYAM BROILER. *Animal Agriculture Journal*, 2(1), 288–294.

Malichati, A. R., & Adi, A. C. (2018). Kaldu Ayam Instan dengan Substitusi Tepung Hati Ayam sebagai Alternatif Bumbu untuk Mencegah Anemia Instant Chicken Broth with Chicken Liver Powder as an Alternative Seasoning to Prevent Anemia. *Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Airlangga*, 76. <https://doi.org/10.20473/amnt.v2.i1.2018.74-82>

Mas'ud, I. Z. (2014). Pengaruh Proporsi Puree Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* (L) Walp) Dan Teri Nasi Terhadap Sifat Organoleptik Kerupuk. *E-Journal Boga*, 03(1), 193–202.

Matz, S. A. (1972). *Cereal Technology*. The AVI Publishing. Company Inc.

Mayasari, R. (2015). *Kajian Karakteristik Biskuit Yang dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas L*) dan Tepung Kacang Merah (*Paseolus vulgaris*)*. 1–18.

Mayo-Wilson, E., Junior, J. A., Imdad, A., Dean, S., Chan, X. H. S., Chan, E. S., Jaswal, A., & Bhutta, Z. A. (2014). *Zinc supplementation for preventing mortality, morbidity, and growth failure in children aged 6 months to 12 years of age*. Cochrane Database of Systematic Reviews. <https://doi.org/10.1002/14651858.CD009384.pub2>

Mufida, L., Widyaningsih, T. D., & Maligan, J. M. (2015). Prinsip Dasar Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) untuk Bayi 6-24 Bulan: Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan Dan Argoindustri*, 3(4), 6.

<https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/290>

- Muharlieni. (2010). Jurusan Produksi Ternak. Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 5(1), 32–37.
- Muharyani, P. Wi., Jaji, & Nurhayati, E. (2014). Pengaruh Metode Baby Led Weaning Terhadap Keterampilan Oral Motor pada Bayi (6-12 Bulan) di Desa Sidorejo UPTD Puskesmas Way Hitam IV. *Jurnal Keperawatan Komunitas*.
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., & Yusuf, M. (2016). Aspek mikrobiologis, serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286–290. <https://doi.org/10.29244/jipthp.4.2.286-290>
- Nguju, A. L., Kale, P. R., & Sabtu, B. (2018). Pengaruh Cara Memasak Yang Berbeda Terhadap Kadar Protein, Lemak, Kolesterol Dan Rasa Daging Sapi Bali. *Jurnal Nukleus Peternakan*, 5(1), 17–23.
- Ningrum, M. R. B. (2012). *PENGEMBANGAN PRODUK CAKE DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG KACANG MERAH*. UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA.
- Noviyanti, Wahyuni, S., & Syukri, M. (2016). Analisis Penilaian Organoleptik Cake Brownies Substitusi Tepung Wikau Maombo. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 1(1), 58–66. [https://doi.org/http://dx.doi.org/10.1016/S0952-1976\(98\)00044-X](https://doi.org/http://dx.doi.org/10.1016/S0952-1976(98)00044-X)
- Nurapriyanti, I., & Sarwinanti. (2016). *FAKTOR – FAKTOR YANG MEMPENGARUHI STATUS GIZI BALITA DI POSYANDU KUNIR PUTIH 13 WILAYAH KERJA PUSKESMAS UMBULHARJO I KOTA YOGYAKARTA TAHUN 2015*. [Universitas 'Aisyiyah Yogyakarta (UNISA)]. <http://digilib.unisayogya.ac.id/id/eprint/1879>
- Nurastrini, V. R., & Kartini, A. (2014). Jenis Mp-Asi, Frekuensi Dan Waktu Pertama Kali Pemberian Mp-Asi Sebagai Faktor Risiko Kejadian Gizi Lebih Pada Bayi Usia 6-12 Bulan Di Kota Magelang. *Journal of Nutrition College*,

3(1), 259–265. <https://doi.org/10.14710/jnc.v3i1.4605>

Pitunani, M. W., Wahyuni, S., Togo Isamu, K., Ilmu dan Teknologi Pangan, J., Teknologi Industri Pertanian, F., Halu Oleo, U., Teknologi Hasil Perikanan, J., & Korespondensi, P. (2016). ANALISIS PROKSIMAT DAN ORGANOLEPTIK COOKIES SUBSTITUSI DAGING IKAN TERI BERBAHAN BAKU TEPUNG KELADI (*Xanthosoma sagittifolium*) PERENDAMAN DAN TEPUNG KELADI TERMODIFIKASI (Proximate Analysis And Organoleptic of Cookies Substitution Teri Fish With Raw Mater. *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, 1(3), 201–208.

Puspitasari, N. A. (2017). *Pengaruh Penambahan Tepung Hati Ayam Terhadap Mutu Organoleptik, Tingkat Kesukaan, dan Nilai Gizi Pada Cookies Kacang Merah (Phaseolus VulgarisL.)*. POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES JAKARTA II.

Pusuma, D. A., Praptiningsih, Y., & Choiron, M. (2018). Karakteristik Roti Tawar Kaya Serat Yang Disubstitusi Menggunakan Tepung Ampas Kelapa. *Jurnal Agroteknologi*, 12(01), 29. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v12i1.7886>

Rahmad, A. H. Al. (2017). Pemberian Asi Dan Mp-Asi Terhadap Pertumbuhan Bayi Usia 6-24 Bulan. *Jurnal Kedokteran Syiah Kuala*, 17(1), 8–14.

Rayner, T. (2017). *Simple & Moist Cake : Lengkap Soft Cake, Bolu, Kue Kering, Puding, & Roti*. PT. Kawan Pustaka.

Riduan, A., Faizar Farid, A. S. (2016). Pemanfaatan Biji Cempedak Sebagai Alternatif Pengganti Tepung Terigu Yang Bernilai Gizi Tinggi Tanpa Pengawet Buatan Dikalangan Kelompok Ibu-Ibu Rt 14 Kelurahan Kenali Besar Kotabaru Jambi. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 31(4), 38–43.

Riskesdas, K. (2018). Hasil Utama Riset Kesehata Dasar (RISKESDAS). *Journal of Physics A: Mathematical and Theoretical*, 44(8), 1–200. <https://doi.org/10.1088/1751-8113/44/8/085201>

Sabri, L & Hastono, P. (2006). *Statistik Kesehatan*. Rajawali Press.

Safitri, F. M., Ningsih, D. R., Ismail, E., & Waluyo, W. (2016). Pengembangan

- getuk kacang tolo sebagai makanan selingan alternatif kaya serat. *Jurnal Gizi Dan Dietetik Indonesia (Indonesian Journal of Nutrition and Dietetics)*, 4(2), 71. [https://doi.org/10.21927/ijnd.2016.4\(2\).71-80](https://doi.org/10.21927/ijnd.2016.4(2).71-80)
- Sakti, H., Lestari, S., & Supriadi, A. (2016). Perubahan Mutu Ikan Gabus (*Channa Striata*) Asap Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 5(1), 11-18–18. <https://doi.org/10.36706/fishtech.v5i1.3514>
- Santosa, H., Handayani, N. A., Nuramelia, C., & Sukma, N. Y. T. (2016). Pemanfaatan Hati Ayam sebagai Fortifikan Zat Besi Dalam Bubur Bayi Instan Berbahan dasar Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*). *Inovasi Teknik Kimia*, 1(1), 27–34.
- Sartika, R. A. D. (2008). Pengaruh Asam Lemak Jenuh, Tidak Jenuh dan Asam Lemak Trans terhadap Kesehatan. *Kesmas: National Public Health Journal*, 2(4), 154. <https://doi.org/10.21109/kesmas.v2i4.258>
- Sayekti, R. S., Prajitno, & Toekidjo, D. (2012). *Karakterisasi Delapan Aksesori Kacang Tunggak (Vigna unguiculata {L.} Walp) Asal Daerah Istimewa Yogyakarta*. 1(1). <https://jurnal.ugm.ac.id/jbp/article/view/1379/1173>
- Setiadi, P., Saerang, D. P. E., & Runtu, T. (2014). Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Penentuan Harga Jual Pada CV Minahasa Mantap Perkasa. *Jurnal Berkala Ilmiah Efisiensi*, 14(2), 70–81.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press.
- Sholihin, Mutrarudin, & Sutrisna, R. (2015). PENGARUH LAMA PENYIMPANAN TERHADAP KADAR AIR KUALITAS FISIK DAN SEBARAN JAMUR WAFER LIMBAH SAYURAN DAN UMBI-UMBIAN. *Jurnal Imiah Peternakan Terpadu*, 3(2).
- Sidiq, A. (2014). *UJI KADAR PROTEIN DAN ORGANOLEPTIK PADA TELUR AYAM LEGHORN SETELAH DISUNTIK DENGAN EKSTRAK BLACK GARLIC*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Simbolon, D. O. (2012). PEMERIKSAAN KADAR Fe DALAM HATI AYAM

RAS DAN AYAM BURAS SECARA SPEKTROFOTOMETRI SERAPAN ATOM DETERMINATION OF Fe IN RAS AND BURAS CHICKEN LIVER BY ATOMIC ABSORPTION SPECTROPHOTOMETRY. *Journal of Natural Product and Pharmaceutical Chemistry*, 1(1), 8–13.

Supariasa, I. D. N., Bakri, B., & Fajar, I. (2012). *Penilaian Status Gizi*. Penerbit Buku Kedokteran (EGC).

Suriani, S. (2015). Analisis Proksimat Pada Beras Ketan Varietas Putih ((*Oryza sativa glutinosa*). *Al-Kimia*, 3(1), 81–91. <https://doi.org/10.24252/AL-KIMIA.V3I1.1663>

Susanto, D. A. (2018). *Kualitas produk biskuit menghadapi pemberlakuan SNI ... (Susanto DA) KUALITAS PRODUK BISKUIT MENGHADAPI PEMBERLAKUAN SNI BISKUIT SECARA WAJIB [STUDI KASUS DI DKI JAKARTA] (QUALITY OF BISCUIT PRODUCT FACING MANDATORY INDONESIAN NATIONAL STANDARD [SNI] OF BIS. 41(1), 1–12.*

Susilo, D. U. M., & Imelda, F. (2007). Pembuatan Cake Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata*) Dengan Pencampuran Tepung Gandum. *Jurnal Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Pontianak*, 6(1), 1–5.

Syahadah, M. M. (2016). *FORMULASI SOSIS TINGGI ZAT BESI DAN VITAMIN A DARI HATI AYAM DAN WORTEL (Daucus carota L.) UNTUK ANAK USIA SEKOLAH* [Institut Pertanian Bogor]. <https://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/86890>

Taqiyah, A., Zaman, N., Agustia, F. C., & Aini, N. (2019). Pengembangan Biskuit untuk Ibu Hamil Anemia Menggunakan MOCAF-Garut yang Disuplementasikan Daun Kelor dan Hati Ayam. *J. Gipas*, 3. <https://doi.org/25992465>

TKPI. (2014). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*. <https://www.panganku.org/id-ID/beranda>

Trustinah. (1998). Biologi Kacang Tunggak. *Monograf Balitkabi*, 3–1998, 1–19. http://balitkabi.litbang.pertanian.go.id/wp-content/uploads/2016/02/kt_1_edt-

1.pdf

- Trustinah. (2015). *Kacang Tunggak, Komoditas Potensial di Lahan Kering Masam*. Balitkabi. <http://balitkabi.litbang.pertanian.go.id/infotek/kacang-tunggak-komoditas-potensial-di-lahan-kering-masam/>
- Tunjungsari, P. (2019). Pengaruh Penggunaan Tepung Kacang Tunggak (*Vigna Unguiculata*) Terhadap Kualitas Organoleptik Dan Kandungan Gizi Biskuit. *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*, 7(2), 110–118.
- WHO. (2000). Complementary Feeding: Family foods for breastfed children. *Departemen of Nutrition for Health and Development*, 1–56. <https://doi.org/10.1111/j.1600-051X.2010.01654.x>
- WHO. (2001). *GUIDING PRINCIPLES FOR COMPLEMENTARY FEEDING OF THE BREASTFED CHILD*. Division of Health Promotion and Protection Food and Nutrition Program. https://www.who.int/nutrition/publications/guiding_principles_compfeeding_breastfed.pdf
- Widatmoko, R. B., Estiasih, T., Korespondensi, P., & Kering, M. (2015). *TEPUNG UBI JALAR UNGU PADA BERBAGAI TINGKAT PENAMBAHAN GLUTEN Physicochemical and Organoleptical Characteristics of Purple Sweet Potato Flour Based Dry Noodle at Various Level of Gluten*. 3(4), 1386–1392.
- Widyamanda, L. P., Yunianto, V. D., & Estiningdriati, I. (2013). *PENGARUH PENAMBAHAN BANGLE (Zingiber cas-sumunar) DALAM RANSUM TERHADAP TOTAL LIPID DAN KOLESTEROL HATI PADA*. 2(1), 1–28.
- Wijayanti, Dwi Agustina Hintono, A., & Pramono, Y. B. (2013). KADAR PROTEIN DAN KEEMPUKAN NUGGET AYAM DENGAN BERBAGAI LEVEL SUBSTITUSI HATI AYAM BROILER. *Animal Agriculture Journal*, 2(1). <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/aaj/article/view/2189>
- Wijayanti, D. ., Hintono, A., & Pramono, Y. B. (2013). *KADAR PROTEIN DAN KEEMPUKAN NUGGET AYAM DENGAN BERBAGAI LEVEL SUBSTITUSI HATI AYAM BROILER*. 2(1), 2012–2014.

Wulandari, F. (2016). Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, Dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras Dengan Substitusi Tepung Sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3), 107–112. <https://doi.org/10.17728/jatp.183>