

**Daftar Pustaka**

- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. (1992). SNI 01-2973-1992. *Mutu dan Cara Uji Biskuit*. Jakarta: BSN.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. (1992). SNI 01-2891-1992. *Cara Uji Makanan dan Minuman*. Jakarta: BSN.
- [Direktorat PDN] Direktorat Pemasaran Dalam Negeri Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2011). *Peta Tingkat Konsumsi Ikan Tahun 2008 dan 2009*. Jakarta: Direktorat Pemasaran Dalam Negeri.
- Aditia, R.P., Darmanto, & Y.S., Romadhon. (2014). Perbandingan Mutu Minyak Ikan Kasar yang Diekstrak dari Berbagai Jenis Ikan yang Berbeda. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(3), 55-60.
- Agusman, A. (2013). *Pengujian Organoleptik Teknologi Pangan*. Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Agustini, Sri. (2012). *Pengetahuan Ibu Hamil Tentang Tanda-Tanda Bahaya Kehamilan Di Wilayah Kerja Upt Puskesmas Cimandala Kecamatan Sukaraja Kabupaten Bogor Thn 2012*. Skripsi. Jakarta: FKM UI.
- Aidos, I. (2002). *Production of High-Quality Oil from Herring Byproducts*. Ph.D. Thesis. Netherlands: Wageningen University.
- Almatsier, S. (2004). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Almatsier, S. (2009). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Ardianto, D. (2015). *Buku Pintar Budidaya Ikan Gabus*. Yogyakarta: Flash Books.
- Ardiyanti, D.T. (2001). *Pengaruh Proporsi Tepung Terigu dengan Bran Gandum Sebagai Sumber Serat dan Penambahan Margarin terhadap Mutu Cookies*. Skripsi. Malang: Universitas Brawijaya
- Artanti, A. (2009). *Pengaruh Prebiotik Inulin Dan Fruktooligosakarida (Fos) Terhadap Pertumbuhan Tiga Jenis Probiotik*. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Asmaraningtyas D. (2014). *Kekerasan, Warna dan Daya Terima Biskuit yang Disubstitusi Tepung Labu Kuning*. Skripsi. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.

- Beceiro, J.L, Artiaga, R., Gracia. C., Saavedra, J.T., Naya, S., & Mier, J.L. (2010). Comparison of olive, corn, soybean and sunflower oils by PDS. *Journal of Thermal Analysis and Calorimetry*, 104, 169–175.
- Bouhnik, Y., Vahedi, K. Achou, L. Attar, A., Salfat, J., Pochart, P., Marteau, P, & Flourié, B. (1999). Short-chain fructo-oligosaccharide administration dosedependently increases faecal bifidobacteria in healthy humans. *Journal of Nutrition*, 129, 113 - 116.
- BPOM. (2011). *Pengawasan Klaim dalam Label dan Iklan Pangan Olahan*. Jakarta.
- Brownawell, A.M., Caers, W., Gibson, G.R., Kendall, C.W.C., Lewis, K.D., Ringel, Y., & Slavin, J.L. (2012). Prebiotics and the Health Benefits of Fiber: Current Regulatory Status, Future Research, and Goals. *Journal of Nutrition*, 142: 962-974.
- Carvalho, P.O., Paula, R.B.C., Maximiliano, D.N., Patricia, B.L.F, & Leonardo, V.F. (2009). Enzymatic hydrolysis of salmon oil by native lipase: optimization of process parameters. *Journal of Food Chemistry*, 20(1), 117-124.
- Carvallo, Y. N. (1998). Study Profit Asam Amino, Albumin, Mineral Zn pada Ikan Gabus (*Ophiocephalus sriatus*) dan Ikan Tomang (*Ophiocephalus Micropeltus*). *Jurnal Fakultas Perikanan*, 28-30. Malang: Universitas Brawijaya.
- Chedoloh, R., Karrila, T.T., & Pakdeechanuan, P. (2011). Fatty acid composition of important aquatic animals in Southern Thailand. *International Food Research Journal*, 18, 783-790.
- Christian, M. (2011). *Pengolahan Banana Bars dengan Inulin Sebagai Alternatif Pangan Darurat*. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Coussement, P.A.A. (1999). Inulin and oligofructose: safe intakes and legal status. *American Society for Nutritional Sciences*, 1412S-1417S.
- Darwenty, J & A. Antini. (2012). Kontribusi Asam Folat dan Kadar Haemoglobin pada Ibu Hamil terhadap Pertumbuhan Otak Janin di Kabupaten Karawang Tahun 2011. *Jurnal Kesehatan Reproduksi*, 3(2), 82 – 90.
- Demam, J. (1997). *Kimia Makanan*. Bandung: Penerbit ITB.

- Dewi, V.N.L. & Sunarsih, Tri. (2011). *Asuhan Kehamilan untuk Kebidanan*. Jakarta: Salemba Medika.
- Diana, F.M. (2010). Pemantauan Perkembangan Anak Balita. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 4(2).
- Diana, F.M. (2012). Omega 3. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 6(2).
- Diana, F.M. (2013). Omega 6. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 7(1).
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. (2005). *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta.
- Dwiputra, D., Jagat, A.Y., Wulandari, F.K., Setya, A., Puspaningrum, D.A., & Islamiyah, F. (2015). Minyak Jagung Alternatif Pengganti Minyak yang Sehat. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4(2).
- Estiasih, T. (2009). *Minyak Ikan: Teknologi dan Penerapannya untuk Pangan dan Kesehatan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Fajri, R., Basito., dan Muhammad, D. R. A. (2013). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Food Bars Labu Kuning (*Cucurbita Máxima*) dengan Penambahan Tepung Kedelai dan Tepung Kacang Hijau Sebagai Alternatif Produk Pangan Darurat. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 6(2).
- Fanali, G., Masi, A., Trezza, V, Marino M., Fasano, M., & Ascenz, P. (2012). Human serum albumin: From bench to bedside. *Molecular Aspects of Medicine*, 33, 209–290.
- Felix, M.L, & Velazquez, M. (2002). Current status of lipid nutrition white shrimp (*Litopenaeus vannamei*). *Journal of Food Chemistry*, 96(1), 36-45.
- Fitriyani, Risd D.A., & Suparni. (2017). Ibm Pemberian Nutrisi Brain Booster Pada Ibu Hamil. *Prosiding Seminar Nasional Publikasi Hasil-Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat*.
- Fooks, L.J., Fuller, R., & Gibson, G. (1999). Prebiotics, Probiotic and Human Gut Microbiology. *International Dairy Journal*, 9, 53-61.
- Gertz, C., & Kochhar, S.P. (2001). A New Method to Determine Oxidative Stability of Vegetable Fats and Oils at Simulated Frying Temperature. *Oléagineux, Corps Gras, Lipides*, 8(1), 82-8.

- Gibson G.R., & Roberfroid M.B. (1995). Dietary modulation of the human colonic microbiota: introducing the concept of prebiotics. *Journal of Nutrition*, 125, 1401–12.
- Gibson, G.R. (1999). Dietary modulation of the human gut microflora using the prebiotics oligofructose and inulin. *Journal of Nutrition*, 129, 1438– 1441.
- Gibson, G.R., Probert, H.M., Loo, J.V., Rastall, R.A., & probert, M.B. (2004). Dietary modulation of the human colonic microbiota: updating the concept of prebiotics. *Nutrition Research Reviews*, 17, 259–275.
- Herminingsih, Anik. (2010). *Manfaat Serat dalam Menu Makanan*. Jakarta: Universitas Mercu Buana.
- Huang, S. C., Tsai, Y. F., & Chen C. M. (2011). *Effects of Wheat Fiber, Oat Fiber, and Inulin on Sensory and Physico-chemical Properties of Chinese-style Sausages*. *Asian-Australia. Journal of Animal. Science*, 24(6), 875-880
- Izzo, M. & Niness, K. (2001). Formulating nutrition bars with inulin and oligofructose. *Journal of Cereal Foods World*, 46(3), 102-106.
- Ketaren, S. (1986). *Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Kusumastuty, I., Ningsih, L.F., & Julia, A.R. (2015). Pengaruh Penambahan Telur pada Kandungan Proksimat, Karakteristik Aktivitas Air Bebas ( $a_w$ ) dan Tekstural Snack Bar Berbasis Pisang (Musa Paradisiaca). *Journal of Agritech*, 35(1).
- Ladamay, N. A., & Yuwono, S. S. (2014). Pemanfaatan Bahan Lokal dalam Pembuatan Foodbars (Kajian Rasio Tapioka: Tepung Kacang Hijau dan Proporsi CMC). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(1), 67–78.
- Manley, D. (1998). *Technology of Biscuit, Cracker, and Cookies Third Edition*. Washington: CRC Press.
- Mardayanti, S.N., Ilza, M., & Syahrul. (2015). Fortifikasi Minyak dari Lemak Perut Ikan Jambal Siam (*Pangasius Hypophthalmus*) dan Minyak Daging Ikan Kerapu (*Epinephelus Fuscoguttatus*) Pada Biskuit Melalui Penerimaan Konsumen. *Jurnal Online Mahasiswa*. Pekanbaru: Universitas Riau.
- Martunis. (2012). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Kuantitas dan Kualitas Pati Kentang Varietas Granola. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 4(3).

- Maryunani. (2010). *Biologi Reproduksi Dalam Kebidanan*. Jakarta: TIM.
- Matz, S.A. (1977). *Snack food technology, Third edition*. Texas: Pan-Tech Intern.
- Meyer, D., Bayarri, S., Tárrega, A., & Costell, E. (2011). Inulin as texture modifier in dairy products. *Food Hydrocolloids*, 25, 1881-1890.
- Misaroh, S., & Proverawati, A. (2011). *Nutrisi Janin dan Ibu Hamil*. Yogyakarta: Nuha Medika.
- Moehji, S. (1992). *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta: Bharata.
- Montgomery, R., Dryer, R.L., Conway, T.W., & Spector, A.A. (1993). *Biokimia: Suatu Pendekatan Berorientasi Kasus*. Jilid 2. Edisi keempat. Terjemahan. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Mousazadeh, M., Mousavi, S. M., Djomeh, Z. E., Hadinezhad, M., & Rahmati, N. U. (2011). Stability and Dynamic Rheological Characterization of Spread Develop Based on Pistochio Oil. *International Journal of Biological Macromolecules*, 56, 133-139.
- Muhtasor. (2013). Model Konseling berbasis penyembuhan Spiritual untuk mereduksi Kecemasan (Studi pengembangan Model Konseling pada ibu hamil pertama Trimester ketiga). *Jurnal Universitas Pendidikan Indonesia*.
- Musatto S.I., & Mancilha, I.M. (2007). Non-digestible oligosaccharide: A review. *Journal of Carbohydrate Polymer*, 68, 587-597.
- Nasiru, N. (2014). *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Natalia D. (2010). *Sifat Fisikokimia dan Indeks Glikemik Berbagai Produk Snack*. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Negara, J. K., Sio, A. K., Arifin, R. 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 ISSN 2303-2227*, 4(2), 286-290.
- Niness, K.R. (1999). Inulin and Oligofructose: What Are They? *Journal of Nutrition*, 129, 1402 – 1406.
- Nintami, A. L., & Rustanti, N. (2012). Kadar Serat, Antioksidan, Amilosa dan Uji Kesukaan Mi Basah dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea*

- Batatas var Ayamurasaki) Bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe-2. *Journal of Nutrition College*, 1, 382-387.
- Nugrahawati, T. (2011). *Kajian Karakteristik Mie Kering dengan Substitusi Bekatul*. Skripsi. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Nuryanti, A.D. (2019). *Pemafaatan Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Kacang Hijau dalam Pembuatan Snack Bar untuk Sports Enthusiast*. Skripsi. Jakarta: Universitas Esa Unggul.
- Olsen, S.F., & Secher, N.J. (2002). Low Consumption of Seafood in Early Pregnancy as A Risk Factor for Preterm Delivery: Prospective Cohort Study. *British Medical Journal*, 324(7335), 7447.
- Panagan, A.T., Yohandini, H., & Gultom, J.U. (2011). Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Asam Lemak Tak Jenuh Omega-3 dari Minyak Ikan Patin (*Pangasius pangasius*) dengan Metoda Kromatogra Gas. *Jurnal Penelitian Sains*, 14(4), 14409.
- Panagan, AT., Yohandini, H., dan Wulandari, M. (2012). Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Asam Lemak Tak Jenuh Omega-3, Omega-6 dan Karakterisasi Minyak Ikan Patin (*Pangasius pangasius*). *Jurnal Penelitian Sains*, 15(3).
- Peet, M., & Stokes, C. (2005). Omega-3 Fatty Acids in The Treatment of Psychiatric Disorders. *Drugs* 65(8), 1051–1059.
- Pradipta, I. (2011). *Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Snack Bars Tempe dengan Penambahan Salak Pondoh Kering*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Purnomo, H. (1995). *Aktivitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Rahman M.A., Molla M.H.R., Sarker M.K., Chowdhury S.H, & Shaikh M.M. (2018). Snakehead Fish (*Channa striata*) and Its Biochemical Properties for Therapeutics and Health Benefits. *SF Journal of Biotechnology and Biomedical Engineering*, 1.
- Ramadhani, A., Ilza, M., & Desmelati. (2015). Fortifikasi Minyak Ikan Jambal Siam (*Pangasius hypophthalmus*) dan Minyak Ikan Kerapu (*Chromileptes sp*) Pada Biskuit. *Jurnal Berkala Perikanan Terubuk*, 43(2).

- Ratna, Safridar, & Yulinar. (2011). Variasi Jenis Bahan Bakar pada Pengasapan Ikan Bandeng (*Chanos chanos* Forskal) Menggunakan Alat Pengasapan Tipe Kabinet. *Jurnal Biologi Edukasi*, 3(2), 15-22.
- Roberfroid, M.B. (2007). Prebiotics: The Concept Revisited. *The Journal of Nutrition*, 137(3), 830S-837S.
- Robiyansyah, Zuidar, A.S., & Hidayati, S. (2017). Pemanfaatan Minyak Sawit Merah dalam Pembuatan Biskuit Kacang Kaya Beta Karoten. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, 22(1).
- Ryland, D., Vaisey-Genser, M., Arntfield, S.D., & Malcolmson, L.J. (2010). Development of a Nutritious Acceptable Snack Bars Using Micronized Flaked Lentils. *Food Research International*, 43, 642-649.
- Sabuluntika, N., & Fitriyono, A. (2013). Kadar Beta Karoten, Antosianin, Isoflafon, dan Aktifitas Antioksidan Pada Snack Bar Ubi Jalar Kedelai Hitam Sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Militus Tipe 2. *Journal of Nutrition College*, 2(4), 689-695.
- Salminen, Wright AV, & Ouwehand A. (2004). *Lactic Acid Bacteria: Microbiology and Functional Aspects 3th Edition, Revised and Expanded*. Marcel Dekker, Inc., New York.
- Sari, D.K., Marliyati, S.A., Kustiyah, L., Khomsan, A., & Gantohe, T.M. (2014). Uji Organoleptik Formulasi Biskuit Fungsional Berbasis Tepung Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*). *Journal of Agritech*, 34(2).
- Sartika, A.A.D. (2009). Pengaruh suhu dan lama proses menggoreng (deep frying) terhadap pembentukan asam lemak trans. *Makara Sains*, 13(1), 23-28.
- Sayed, H.S & Khalil, S.R. (2017). Effect of Chicory Inulin Extract as a Fat Replacer on Texture and Sensory Properties of Cookies. *Middle East J. Appl. Sci.* 07, 167–177.
- Setyaningsih, D, Apriyantono, A., & Sari, M.P. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor: IPB Press.
- Setyowati W.T., & Nisa, F.C. (2014). Formulasi Biskuit Tinggi Serat (Kajian Proporsi Bekatul Jagung: Tepung Terigu dan Penambahan Baking Powder). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3), 224-231.

- Shoaib, M., Shehzad, A., Omar, M., Rakha, A., Raza, H., Sharif, H.R., Shakeel, A., Ansari, A., & Niazi, S. (2016). Inulin: properties, health benefits and food applications. *Carbohydrate Polymers*, 147, 444-454.
- Sitoresmi, M. A. (2012). Pengaruh Lama Pemanggangan dan Ukuran Tebal Tempe terhadap Komposisi Proksimat Tempe Kedelai. *Jurnal Publikasi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta*.
- Soemarko. (1997). Pengaruh Diet Ikan Kutuk dan Telur Terhadap Peningkatan Albumin dan Penutupan Luka Operasi. *Jurnal Rumah Sakit Dr. Saiful Anwar Malang*, 1-28.
- Sokib, N., Palupi, N.S., & Suharjo, B. (2012). *Strategi Peningkatan Konsumsi Ikan di Kota Depok, Jawa Barat*. *Jurnal Manajemen IKM*, 7(2), 166-171.
- Sudarmadji, S., B, Haryono & Suhardi. (2007). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sugiharto, R., Setyani, S., & Rikafilanti, N. (2015). Efek Fortifikasi Minyak Ikan Terhadap Kadar Omega-3 Dan Sifat Sensori Roti Tawar Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Industri & Hasil Pertanian*, 20(1).
- Sujarwanta, R.O., Suryanto, E., Setiyono, Supadmo, & Rusman. (2016). Kualitas Sosis Daging Sapi yang Difortifikasi dengan Minyak Ikan Kod dan Minyak Jagung dan Diproses Menggunakan Metode Pemasakan yang Berbeda. *Buletin Peternakan*, 40(1), 48-57.
- Sulistiyawati. (2012). *Asuhan Kebidanan Pada Masa Kehamilan*. Jakarta: Salemba Medika.
- Suprayitno, E. (2003). *Penyembuhan Luka dengan Ikan Gabus*. Malang: Universitas Brawijaya.
- Susiwi, S. (2009). *Penilaian Organoleptik Regulasi Pangan*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Suwandi, R., Nurjanah., & Winem, M. (2014). *Proporsi bagian tubuh dan kadar proksimat ikan gabus pada berbagai ukuran*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 17(1), 22-28.
- Takeoka, G.R., Full, G.H., & Dao, L. T. (1997). Effect of Heating on the Characteristics and Chemical Composition of Selected Frying Oils and Fats. *Journal Agricultural Food Chemistry*, 45, 3244-3249.

- Tiran, D. (2008). *Mual dan Muntah Kehamilan*. Jakarta, EGC.
- Trottier, Magan., Erebara. A., & Bozzo, Pina. (2012). Treating constipation during pregnancy. *The Official Journal of the College of Family Physicians of Canada*, 58(8), 836-838.
- Uauya, R., Hoffman, D.R., Peiranoa, P., Birch, D.G., & Birch, E.E. (2001). Essential Fatty Acids in Visual and Brain Development. *Lipids*, 36(9).
- Valeria, M.C, Elisvania. F.S., & Valdemiro, C. S. (2011). The Importance of Prebiotics in Functional Foods and Clinical Practice. *Food and Nutrition Sciences*, 2, 133-144.
- Vandeputte, D., Falony, G., Silva, S.V., Wang, J., Sailer, M., Theis, S., Verbeke, K., & Raes, J. (2017). Prebiotic Inulin-Type Fructans Induce Specific Changes in The Human Gut Microbiota. *Journal of Gut Micribiota*, 66, 883-1884.
- Wardlaw, G.M., & Smith, A.M. (2013). *Contemporary Nutrition, Ninth Edition*. New New York: The McGraw-Hill Compenies.
- Wibisono A., Lestari, N., & Isyanti, M. (2015). Pengaruh Variasi Komposisi Lemak Cokelat, Olein Sawit dan Minyak Ikan Patin terhadap Kandungan Nutrisi Cokelat Oles. *Journal of Agro-based Industry*, 32(2), 51-61.
- Wibowo, O.A. (2013). *Optimasi Formulasi Pembuatan Snack bar Kacang Merah-Apel Malang dengan Menggunakan Program Linier*. Skripsi. Bandung: Universitas Pasundan.
- Widyastuti, N., Tjokrokusumo, D., & Giarni, R. (2012). Potensi Beberapa Jamur Basidiomycota Sebagai Bumbu Penyedap Alternatif Masa Depan. *Jurnal Laboratoria Pengembangan Teknologi Industri Agro-Biomedika Biologi*, 52-60.
- Wiknjosastro, H. (2009). *Ilmu Kebidanan*. Jakarta: YBPSP.
- Winarno, F.G. (1992). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. (2008). *Kimia Pangan dan Gizi: Edisi Terbaru*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.