

DAFTAR PUSTAKA

- Aprillia, B. A. (2011). Faktor Yang Berhubungan Dengan Pemilihan Makanan Jajanan Pada Anak Sekolah.
- Alzha Adila Harisina, A. C. (2016). Pengaruh Substitusi Buah Sukun (*Artocarpus Communis*) dan Kcang Hijau (*Vigna Riadiata*) Terhadap Daya Terima dan Kandungan Protein Flakes. *Media Gizi Indonesia*, 77 - 85, Vol. 11, No.1.
- Arlington(US). (2005). Association of Official Analytical Chemistry.(AOAC). *Official of Analysis of Official Analytical Chemistry*, AOAC Inc.
- Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia. (2016, Oktober 28). *Indonesia Wheat Flour Consumption and Growth*. Retrieved from Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia (APTINDO).
- Astawan, M. (1999). *Membuat Mie dan Bihun* . Jakarta: Penebar Swadaya.
- Astuti, T. Y. I., Purwijantiningih, L. M. E., & Pranata, S. (2013). Substitusi tepung sukun dalam pembuatan non flaky crackers bayam hijau (*Amaranthus tricolor*). *Jurnal Biologi*, 1–13. <http://e-journal.uajy.ac.id/4363/>
- Badan Penelitian dan Pengembangan (BALITBANG), K. P. (2013). *Evaluasi Program Pemberian Makanan Tambahan Bagi Anak Sekolah (PMT-AS)*. Jakarta: 2013.
- Badan Pusat Statistik (BPS). (2012,). *Impor Biji Gandum dan Meslin Menurut Negara Asal Utama, 2010-2017*.
- BPOM, B. P. (2016). Acuan Label Gizi. No.9.
- BPOM, B. P. (2016). Pengawasan Klaim Pada Label dan Iklan Pangan Olahan. No.13.
- BPOM, D. S. (2013). Pedoman Pangan Jajanan Anak sekolah Untuk Pencapaian Gizi Seimbang.
- Dameswary, A. H. (2012). Pengaruh Penambahan Tepung Sukun (*Artocapus Communis*) Sebagai Pengganti Tepung Sukun Terigu Pada Pembuatan Pancake dan Bakpao.
- Darmawan, E. (2019). DAYA Terima Konsumen Terhadap Bakpao Yang Diperkaya Sifat Fungsioal Serat Dan Antioksidan Berbasis Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Agrotech : Jurnal Ilmiah Teknologi*
- Data Komposisi Pangan Indonesia*. (2018). Retrieved from Panganku: <http://www.panganku.org/id-ID/view>

- Dewani Putri Pratiwi, A. S., & Amalia, L. (2012). Pemanfaatan Tepung Sukun (*Artocarpus Altilis* sp.) pada Pembuatan Aneka Kudapan Sebagai Alternatif Makanan Tambahan Untuk PMT-AS. 7(175-180).
- DR. Ari Istiany, M. D. (2013). *Gizi Terapan*. Jakarta.
- Dede Sukandar, A. M. (2014). Karakteristik Cookies Berbahan Dasar Tepung Sukun (*Artocarpus Communis*) Bagi Penderita Anak Autis. 13 - 19.
- Dede Zainal Arif, W. C. (2018). Kajian Perbandingan Tepung Terigu (*Triticum aestivum*) dengan Tepung Jejawut (*Setaria italica*) Terhadap Karakteristik Roti Manis. 5(3).
- Eko Hari Purnomo, A. N., & Feri Kusnandar, C. A. (2015). Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Kacang Hitam dan Aplikasinya pada Brownies Panggang. 2(1).
- Eko Nurcahyo, B. S. (2014). Kajian Penggunaan Tepung Sukun (*Artocarpus Communis*) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Pembuatan Mie Kering. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2302 - 0733.
- Fauzia Kusuma Wulandari, B. E., & Susanti, S. (2016). Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras Substitusi Tepung Sukun. 59(107).
- Fauzia Kusuma Wulandari, B. E. (2016). Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras dengan Substitusi Tepung Sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 107 - 112.
- Fiensa Forsalina, K. A. (2016). Pengaruh Substitusi Terigu dengan Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara*) Karakteristik . *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, Vol. 2, No. 9.
- Ginanjari, A. N. (2014). Karakterisasi Sifat Fisiko-Kimia Tepung Kacang Hitam (*Phaseolus Vulgaris*) dan Aplikasinya pada Brownies Panggang.
- Hapsari, R. N. (2013). Kontribusi Makanan Jajanan Terhadap Tingkat Kecukupan Asupan Energi dan Protein Pada Anak Sekolah Yang Mendapat PMT-AS Di SD Platan 1 Kota Surakarta.
- Hardiansyah, H. R., & Napitupulu, V. (2013). Kecukupan Energi, Protein Dan Lemak.
- Hartadi H, S. R. (1997). *Tabel Komposisi Pakan untuk Indonesia*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

- I Putu, P. S. (2017). Pengaruh Pemberian Makanan Tambahan Anak Sekolah Terhadap Status Gizi Kadar HB dan prestasi Belajar Anak SD di Kota Denpasar. 3(2).
- Imbar H. S, V. T. (2016). Analisis Organoleptik Beberapa Menu Breakfast Menggunakan Pangan Lokal Terhadap Pemenuhan Kebutuhan Gizi Siswa Sekolah Dasar. Vol: 8(1).
- Ira Mulyawanti, H., & Febriyezi, S. W. (2011). Teknologi Pengolahan Roti Kering Substitusi Tepung Sukun. 8(64-71).
- Jones D.W, d. A. (1967). *Modern Cereal Chemistry*. London: Food Trade Press Inc.
- Kemenkes, K. K. (2019). Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia. No.28.
- Kholifatul Hafidha, R. I. (2018). Pengaruh Penambahan Tepung Sukun (*Artocarpus Communis*), Pisang Hijau (*Musa Paradisiacal*), Cokelat (*Theobromacacaol*) dan Kurma (*Phoenix Dactylifera*) Terhadap Daya Terima dan Nilai Karbohidrat Egg Roll. *Media Gizi Indonesia*, 13(81-88).
- Kususma Titis Sari *et al.* Pengawasan Mutu Makanan. Universitas Brawijaya Press. 2017. hal 57-58.
- Mieke Wijayanti, D. R., & Maukar, A. L. (2010). Studi Alternatif Pembuatan Bakpao Dengan Menggunakan Tepung Suweg Sebagai Pengganti Tepung Terigu. 9(193-202).
- Muhammadiyah, U. (2013). *Pengujian Organoleptik*. Semarang.
- Mustadir, M. H. (2015). Analisis Kandungan Zat Gizi Bakpao Abon Ikan Kembung Jantan (*Rastrelliger Konagurta*) dengan Substitusi Rumput Laut Merah (*Eucheuma Cottoni*).
- Nuradi, E. J. (2018). Analisis Kadar Kalsium (Ca) Pada Ceker Ayam Kampung dan Ceker Ayam Potong Dengan Metode Spektrofotometri Serapan Atom. 9(2).
- Pamungkas, N. P. (2016). Kadar Betakaroten, Tingkat Pengembangan dan Daya Terima Bakpao Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning.
- Prahandoko, T. P. (2013). Pengaruh Substitusi Tepung Sukun (*Artocarpus Altilis*) dalam Pembuatan mie basah terhadap komposisi proksimat, elastisitas dan daya terima.
- Prastika, R. (2012). Tingkat Pengembangan dan Daya Terima Bolu Kukus yang Diformulasi Sebagian Dengan Tepung Sukun.

- Pratiwi, D. P., Sulaeman, A., Amalia, D. L., Masyarakat, D. G., & Manusia, F. E. (2012). *Pemanfaatan Tepung Sukun (Artocarpus Altilis Sp.) Pada Pembuatan Aneka Kudapan Sebagai Alternatif Makanan Bergizi Untuk Pmt-As (Utilization of Breadfruit [Artocarpus altilis sp.] Flour in Production*
- Raharjo, L. (2004). Pemanfaatan Tepung Ampas tahu sebagai Bahan Pakan Broiler Periode Finishe. Vol: 12(1).
- Raisah Triana, D. A., & Fadhilla, R. (2019). Nilai Gizi dan Sifat Organoleptik Yoghurt dari Rasio Tepung Tulang Ikan Nila (*Oreochromis sp*) dan Kacang Hitam (*Phaseolus Vulgaris* 'Black Turtle'). 8(1).
- Rini Handiny Saleh, P. R. (2019). Pengaruh Subtitusi Tepung Sukun (*Artocarpus Altilitis*) dan Buah Kurma (*Phoenix Dactlifera*) Terhadap Daya Terima Pada Cookies Sebagai PMT-Balita.
- RI, K. A. (2012). *Pedoman Pelaksanaan Penyediaan Makanan Tambahan Anak Sekolah (PMT-AS) Bagi Siswa RA dan MI*. Jakarta: 2012.
- RI, K. P. (2013). *Evaluasi Program Pemberian Makanan Tambahan bagi Anak Sekolah (PMT-AS)*. Jakarta: .
- Riskayanti. (2018). Pengaruh Penambahan Tepung Sukun (*Artocarpus Communis*) Terhadap Kualitas Bakso Daging Ayam.
- Rohima, I. E. (2017). kajian program makanan tambahan untuk anak sekolah (PMT-AS). 18 (17-26).
- Sanful, R. E., & Darko, S. (2010). Pakistan Journal of Nutrition. *Utilization of Soybean in the Production of Bread*, 9 (8): 815-818.
- Shellenberger, Y. P. (1971). *Bread Science and Technology*. Connecticut: Avi Publishing Co. Inc.
- Siti Djamila, T. B., & Iswahyono, A. B. (2016). Perbaikan Proses Pembuatan Bakpao Sehat dan Nikmat Di Kelompok Pengusaha Bakpao Tegal Besar-Jember. 1(2).
- Siti Rosipah, B., & Purwandari, U. (2013). Preferensi Konsumen Terhadap Pancake dari tepung Sukun. 7(53).
- Sobari, E. (2018). *Teknologi Pengolahan Pangan*. Yogyakarta.
- Soekarto, S. (1985). *Penilaian Organoleptik (untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian)*. Jakarta: Penerbit Bharata Karya Aksara.
- Subarna. (1992). *Pelatihan Singkat Prinsip-prinsip Teknologi bagi Food Inspector*. Bogor.

- Sugiyono. (2002). *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan* . Bogor.
- Sunarwati, D. A. (2011). Pengaruh Substitusi tepung Sukun terhadap Kualitas Brownies Kukus.
- Susiwi, S. (2009). Penilaian Organoleptik.
- Syarifah R, N. E. (2013). Penggunaan Bahan Pengisi Terhadap Mutu Nugget Vegetarian Berbahan Dasar Tahu dan Tempe. 5(1).
- Tambunan, M. R. (2013). Uji Kesukaan Produk Bakpao dengan Bahan Dasar Beras Merah.
- Theresia Yuli Indriani Astuti, L. E., & Pranata, n. (2013). Substitusi Tepung Sukun Dalam Pembuatan Non Flaky Crackers Bayam Hijau.
- W.P, R. (1998). *Diktat Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Bogor.
- Wahyuningtyas, T. S. (2010). Uji Kesukaan Hasil jadi Kue Brownies Menggunakan Tepung Terigu dan Tepung Gandum Utuh. Vol.5(1).
- Winarno, F. (2002). *Kimia pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Yanis .M, S. A. (2014). Tingkat Kesukaan Konsumen terhadap Marshmallow Berbahan Baku Temulawak.
- Yhona Paramanitya, V. A. (2016). Kandungan Bahan Tambahan Pangan Berbahaya Pada Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar Kabupaten Bantul. 4(49-55).
- Yulia, C. (2017). Revitalisasi Pemberian Makanan Tambahan dan Integrasi Pendidikan Gizi Berbasis Kearifan Lokal Di Sekolah Sebagai Upaya Perbaikan Gizi Anak Usia Sekolah. 6(18).
- Sitti Rosipah, B. U. (2013). Preferensi Konsumen Terhadap Pancake dari Tepung Sukun . *AGROINTEK*, 53 - 58.
- Sri Masita, M. W. (2017). Karakteristik Sifat Fisiko-Kimia Tepung Sukun (Arotocarpus Altilis) Dengan Varietas Toddo'Puli. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 234 - 241.