

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. (2003). Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Ambarsari I, Choliq A. (2009). Rekomendasi dalam Penetapan Standar Mutu Tepung ubi Jalar. Ungaran: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP).
- Andarwulan N, Fatmwati S. (2004). Formulasi Bubur Bayi Berprotein Tinggi dan Kaya Antioksidan dari Tepung Kecambah Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata*) untuk Makanan Pendamping ASI. Prosiding Seminar Nasional dan Kongres Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia.
- Anggita Widhi R. (2008). Kajian Formulasi Cookies Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.) dengan karakteristik Tekstur Menyerupai Cookies Keladi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Anonim. (2010). Komposisi dan Proses Pembuatan Biskuit Makanan Pendamping ASI. <http://lordbroken.wordpress.com/2010/06/08/komposisidanprosespembuatan>.
- Apriyantono, A., (2006). Bahan Pembuat Bakery dan Kue. <http://dunia.pelajar-islam.or.id>. Akses tanggal 6 desember 2011. Makassar
- Badan SNI. (2009). SNI 7388: Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional Indonesia
- Badan POM RI. (2009). Peraturan Nomor HK.00.06.1.52.4011: Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan kimia dalam Makanan. Jakarta: Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesi.
- Bowman, BA & Russel, RM. (2001). Present Knowladge in Nutrition (8th ed.). Washington, DC: ILSI Press.
- Bramsteadt, F., and Aurebach, M. (1961). The spoilage of fresh water fish. Di dalam Borgstrom. (ed). *Fish as Food* vol 1. Academic Press, New york. P613-637
- Briend A and Zita WP. (2009). Dietary management of moderate malnutrition: Time for a change. *Food and Nutrition Bulletin* vol. 30:S265-266
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., dan G.H. Fleet. (1987). *Ilmu Pangan*. (H. Purnomo & Adiono, Penerjemah) Jakarta: UI-Press.
- Cornelia, *et al.* (2013). *Konseling Gizi*. Jakarta: Penebar Plus.

- Depkes & Kesejahteraan Sosial. (2000). *Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI)*. Jakarta: Depkes RI & Kesejahteraan Sosial RI.
- Depkes RI. (2006). *Pedoman Umum Pemberian Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) Lokal*. Jakarta: Depkes RI.
- Depkes RI. (2007). *Buku Pedoman Pemberian Makanan Pendamping ASI*. Jakarta: Ditjen Bina Kesehatan Masyarakat dan Direktorat Bina Gizi Masyarakat.
- Desrosier, N. W. (1988). *Teknologi Pengawetan Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Dewey KG, Brown KH. (2003). Update on Technical Issues Concerning Complementary Feeding of Young Children in Developing Countries and Implications for Intervention Programs. *Food and Nutrition Bulletin*, vol. 24, no. 1. The United Nations University.
- Dewi Andarina & Sri Sumarmi. (2006). Hubungan Konsumsi Protein Hewani dan Zat Besi dengan Kadar hemoglobin pada Balita Usia 13-36 Bulan. *The Indonesian Journal of Public Health*, Vol. 3, No. 1, Juli 2006 :1 19-23.
- Ditjen Perikanan. (1990). *Buku Pedoman Pengenalan Sumber Perikanan Laut (Jenis-jenis Ikan Ekonomis Penting)*. Jakarta: Departemen Perikanan.
- Djaeni, Achmad. (1989). *Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Dian Rakyat
- Dr. Arisman, MB. (2002). *Gizi dalam Daur Kehidupan*. Palembang: EGC
- Endahwati, L. (2010). Perpindahan Masa Karbohidrat menjadi Glukosa dari Buah Kersen dengan proses Hidrolisis. *Jurnal Penelitian Ilmu Teknik*. 10(1):1-5
- Ernetti. (1990). *Mempelajari Penggunaan Tepung Singkong (Manihot utilissima, Pohl) sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan "Cookies"*. Skripsi. Faperta. IPB. Bogor
- Febrianti, T. (1990). *Studi Karakteristik Fisiko Kimia dan Fungsional Beberapa Varietas Tepung Singkong (Manihot esculenta Cranzt)*. Skripsi Fateta. IPB. Bogor.
- Frances E. Aboud, Sohana Shafique, and Sadika Akhter. (2009). A Responsive Feeding Intervention Increases Children's Self-Feeding and Maternal Responsiveness but Not Weight Gain. *The Journal of Nutrition* vol 139: pp. 1738-1743.
- Gallagher MI. (2008). The Nutrients and Their Metabolism. In: Mahan LK, Escott-Stump S. *Krause's Food and Nutrition Therapy 12th ed*. Canada: Elsevier.

- Hadiwiyoto, S. (2003). *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Jilid II*. Yogyakarta: Liberty.
- Hardinsyah. (1990). *Daftar Komposisi Bahan Pangan*. Bogor : IPB
- Haris, H. (2001). Kemungkinan Penggunaan Edibel Film dari Pati Tapioka untuk Pengems Lempuk. Fakultas Pertanian Universitas Bengkulu : Bengkulu
- Haryati, Sri. (2005). *Kajian substitusi tepung ikan kembung, rebon, rajungan dalam berbagai konsentrasi terhadap mutu fisika-kimiawi dan organoleptik pada mie instan*. Thesis. Semarang :UNDIP
- Hastuti D. (2008). *Pengasuhan : Teori dan Prinsip serta Aplikasi di Indonesia*. Bogor : Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor.
- Husaini YK. (2004). *Makanan Bayi Bergizi*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Ilaika, Nur Zulfa. (2013). Nilai Cerna Protein In Vitro dan Organoleptik MP-ASI Biskuit Bayi dengan Substitusi Tepung Kedelai, Tepung Ubi Jalar Kuning dan Pati Garut. Skripsi. Semarang : Undip.
- Indonesia. Sastra Sumantadinata, K. (1983). Pengembangbiakan Ikan-Ikan Pemeliharaan di Budaya. Bogor. 129 hal. <http://rangkeum.blogspot.com/2014/03/laporan-reproduksi-ikan-kembung.html>
- Joan Webster, et al. (2012). *Gizi & Dietetika*. Amerika Serikat: Oxford University Press.
- Kurnia, Pramuaya dan Eni Prwani. (2008). Pemanfaatan Ikan Kembung sebagai bahan baku tepung ikan ditinjau dari kadar abu, air, protein, lemak dan kalsium. *Jurnal Kesehatan* ISSN 19-9-7621. Vol 1. No1:39-46
- Lakshmanan R, V RAO Venugopal and DRBYK Bongirwar. (1999). Stability of lipids of Indian mackerel to gamma irradiation. *Journal of Food Lipids* 4, 277-285.
- Lee, Chi-Ho, Jin-Kook Cho, Seung Ju Le, Wonbang Ko, Woojoon Parka, Chang-Han Kim. (2002). Enhancing β -carotone content in asian noodles by addong pumpkin powder. *Cereal Chem*: 79(4);593-5
- Lidiasari, dkk. (2006). *Pengaruh perbedaan suhu pemanasan terhadap sifat kimia dan fisika*.
- Linder. (1991). *Nutritional Biochemistry and Metabolism with Clinical application*. Elsevier. California

- LIPI. (2004). *Angka Kecukupan Gizi yang dianjurkan. Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi*. LIPI : Jakarta
- MacDougall. D.B. (2001). *Colour in Food: Improving Quality*, p. 9-30. Boca Raton: CRC Press.
- Mahmud, Mien. (2009). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Matz, S.A. (1972). *Cereal Technology*. The AVI Publishing, Company, Inc. Westspot. CT.
- Matz & Matz TD. (1978). *Cookes & cracer technology*. AVI.co.Inc,Westport. connecticut.
- Matz SA. (2001). *Cookies and Crackers Technology The AVI Pubslishing Co. Inc.* Westport. Connectricut.
- Menteri Kesehatan Republik Indonesia. (2007). Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesi Nomor: 224/Menkes/SK/II/2007 tentang Spesifikasi Teknis Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI). Jakarta.
- Mervina, Kusharto, C.M. dan Marliyati, A.M. (2012). Formulasi biskuit dengan substitusi tepung ikan lele dumbo dan isolat protein kedelai sebagai makanan potensial untuk anak balita gizi kurang. *Jurnal Teknologi dan Indstri Pangan* 23 (1) : 9-16
- Mulyani, Erry. (2015). *Model dan Implementasi MP-ASI Lokal dengan Uji Organoleptik berdasarkan Karakteristik Wilayah di Kabupaten Tangerang*. Laporan Hibah Bersaing. DIKTI. Jakarta.
- Mochamed, S. dan R Hussein. (1994). Effect of low temperature blanching, Cystein-HCl, N-Acetyl-L-Cysteine, Na-Metabisulphit and drying temperature on the fimness and nutrient content of dried carrot. *Journal Food Proc and Press*, 18, 343-348.
- Moeljanto. (1994). *Pengawetan dan pengolahan hasil perikanan*. Jakarta: Penebar Swdaya.
- Nasran, et al. (1981). *Jenis Olahan Pemanfaatan Ikan Lemuru*. Jakarta: Pusat Penelitian dan Pengembangan Perikanan.
- Nanin, Wahyuningtyas.(2012). *Produksi Pembuatan Kerupuk dengan Substitusi Pisang Kepok Kuning*. Karya Tulis Ilmiah. Surakarta : Universitas Sebelas Maret
- Nidha Arfa Ladamay, Sudaminto Setyo Yuwono. (2014). Pemanfaatan Bahan Lokal dalam pembuatan Foodbars (Kajian Rasio Tapioka : Tepung

Kacang hijau dan Proporsi CMC). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 2 No.1 p. 67-78, Januari 2014.

- Nio, K. (1992). *Daftar Analisis Bahan Makanan*. Jakarta: UI.
- Omobuwoajo , T.O. (2003). Compositional characteristics and sensory quality of biscuit, Prawn Cracker and Fried Chips Produced From Breadfruit. *J.Food Sci & emerging tech*. 4 (219-225)
- Pulungan, C. P., *et al.* (2005). *Biologi Perikanan*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Riau. Pekanbaru. 80 hal. (tidak diterbitkan. Hanya untuk kalangan sendiri).
- Putra, R. M., *et al.* (2004). *Penuntun Praktikum Ichthyology*. Laboratorium Biologi Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Riau. Pekanbaru. 74 hal. (tidak diterbitkan. Hanya untuk kalangan sendiri).
- Rahmat, A. (1992). *Pembuatan Tepung Ikan Hasil Penelitian Pasca Panen*. Jakarta: Pusat Penelitian dan Pengembangan Perikanan.
- Saanin H. (1984). *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan*. Bandung: Binacipta.
- Saanin, H. (1995). *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan*. Bandung: Binacipta.
- Sandjaja, *et al.* (2009). *Kamus Gizi Pelengkap Kesehatan Keluarga*. Jakarta: KOMPAS.
- Sari, M. (2010). Karya Ilmiah : *Penentuan kadar Glukosa pada Kentang Rebus dan Talas Rebus sebagai Pengganti Nasi Bagi penderita Diabetes dengan Metode Luff Schoorl* . Medan: Universitas Sumatra Utara.
- Setyowati, Rini. (2006). *Pengaruh penambahan bekatul terhadap kasar serat kasar, Sifat Organoleptik dan daya terima pada pembuatan Tempe Kedelai*. Karya Tulis. UMS : Solo.
- Sri Sumarmi. (2000). *Masalah Gizi di Indonesia*. Project CHN-III Dirjen Pendidikan Tinggi Nasional. Jakarta
- Surat Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor:224/Menkes/SK/II/2007 tentang Spesifikasi Teknis Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI)
- Sulaeman A. (2003). *Pengembangan Formula Produk Makanan Balita dari Bahan dasar Campuran Tepung singkong dan tepung Pisang*. Bogor : IPB.

- S.S. (2009). *Penilaian organoleptik*. Universitas Pendidikan Indonesia. Jurusan Pendidikan MIPA FPMIPA.
- Stansby ME. (1982). *Properties of fish oils and their application to handling of fish and nutritonal and industrial use*. Westport: AVI Publishing Company.
- Syamsir, Elvira, Puwiyatno Hariyadi, Dedi Fardiat, Nuri Andar wulan dan Feri Kusnandar. (2010). Karakterisasi tapioka dari Lima Varoetas Ubi Kayu (Maniot utilisasi Crantz) Asal Lampung. *Jurnal Agrotek* 5(1) : 93-105
- Soekarta. (1985). *Penilaian Organoleptik*. Bogor: Bhrata Karya.
- Torun B, PSW Davies, MBE Living Stones, M Paolisso, R Sackett, GB Spur and MPE de Gusman. (2006). Energy Requirement and Dietary Energy Recommendations for Children and adolescent 1-18 years old, *EJCN* 50.
- Wagiono. (2003). *Menguji Kesukaan Secara Organoleptik*. Jakarta: Bagian Proyek Pengembangan Kurikulum Direktorat Jendral Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional.
- WHO. (2003). *Community – Based Strategies for Breasfeeding Promotion and Support in Developing Countries*. Geneva.
- WHO. (2009). *Infant and young child feeding: model chapter for texbooks for medical students and allied health profesiionals*. Geneva.
- Winarno, F.G. (1998). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia.
- Wirakatakusumah, M.A., dan Rizal Syarief an Dahrul Syah. (1989). Pemanfaatan Teknologi Pangan dalam Pengolahan Singkong. *Bul Pen dan Pengembangan Teknologi Pangan* 7 (1B) : 27
- Zakaria FR. (1999). *Produksi MPASI Lokal Sebagai Terobosan Untuk Menganggulangi Masalah Kekurangan Gizi*. Seminar Nasional Teknologi Pangan. IPB : Bogor.