

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2003. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT.Gramedia Pustaka Utama
- Arisman. 2010. *Gizi dalam Daur Kehidupan*. Jakarta: EGC.
- Atmarita dan Falah, T.S. 2003. *Analisis Gizi dan Kesehatan Masyarakat*, Depkes RI.
- Astawan, M. 2008. *Membuat Mie dan Bihun*. Yogyakarta: Penebar Swadaya.
- Ayunsari, D; Suyatno; Rahayuning, D. 2013. *Faktor – Faktor Determinan Pemberian Kolostrum dan ASI Eksklusif pada Baduta (0-24 Bulan) di Indonesia Berdasarkan Data Riskesdas Tahun 2010 . volume 2, nomor 2, . Jurnal Kesehatan. Universitas Diponegoro. Semarang. <http://ejournals1.undip.ac.id/index.php/jkm> diakses pada 2 September 2013 pukul 21.30 WIB*
- Bastian, F; Ishak,E; Tawali, A B; Bilang, M. 2008. *Daya Terima dan Kandungan Zat Gizi Formula Tepung Tempe dengan Penambahan Semi Refined Carrageenan (SRC) dan Bubuk Kakao*. Research Article. Program Studi dan Teknologi Pangan Universitas Hasanuddin Makassar, Indonesia.
- Utami, Prapti. 2008. *Buku Pintar Tanaman Obat : 431 Jenis Tanaman Penggempur Aneka Penyakit*. Agromedia, Gramedia Oustaka Utama. Jakarta.
- Dalimartha, Setiawan. 2008. *Atlas tumbuhan Obat Indonesia. Hal 41-44*. Jakarta: Puspa Swara.
- Depkes RI. 2006. *Pedoman Umum Pemberian Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) Lokal*. Jakarta. gizi.depkes.go.id/asi/Pedoman%20MP-ASI%20Lokal.pdf . Diakses tanggal 20Juni 2013 pukul 21.41WIB.
- Dewi, N.K. 2012. *Formulasi Substitusi Tepung Tempe dan Tepung Jamur Tiram Terhadap Energi dan Kandungan Makronutrien dalam Pembuatan Biskuit sebagai Makanan Fungsional*. Skripsi. Tidak dipublikasikan. Fakultas Kedokteran Universitas Brawijaya.
- Estiasih, T., Nurcholis, M; Maligan J. 2012. *Analisis Zat Gizi*. Tidak dipublikasikan. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya.
- Food and Agriculture Organization. 2010. *Coix lacryma-jobi L. Grassland Species Profiles. FAO/CIAT Collaboration on Tropical Forages. <http://www.fao.org/ag/AGP/AGPC/doc/Gbase/DATA/PF000205.HTM>. diakses tanggal 25 Juni 2013 pukul 12.04WIB.*
- Hayati, A.W. 2009. *Buku Saku Gizi Bayi*. Jakarta: EGC.

- Hardinsyah. 1989. *Menaksir Kecukupan Energi dan Protein serta Mutu Gizi Konsumsi Pangan*. Jurusan Gizi Masyarakat dan sumberdaya Manusia. IPB, Wirasari, Jakarta.
- Kusumawardani, B. 2010. *Hubungan Praktik Higiene Sanitasi Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) Tradisional Dengan Kejadian Diare Pada Anak Usia 6-24 Bulan Di Kota Semarang*. Skripsi. Dipublikasikan. Universitas Diponegoro.
- LIPI. Tanpa Tahun. *Jurnal Analisis Protein Tentang Destruksi*. Tidak dipublikasikan. <http://isjd.pdii.lipi.go.id/admin/jurnal/6207133135.pdf> diakses tanggal 26 Juni 2013 pukul 23.57WIB.
- LIPI. 2004. *Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan*. Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi.
- Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2006. *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor: 224/Menkes/SK/II/2007 Tentang Spesifikasi Teknis Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI)*. Jakarta.
- Ministry of health's New Zealand. 2008. *Food and Nutrition Guidelines for Healthy Infants and Toddlers (Aged 0–2): A background paper (4th Ed) – Partially Revised December 2012*. Wellington: Ministry of Health.
- Muchtadi, D. dan Sulaeman, A. 2003. *Mutu Gizi Produk Makanan Balita dari Bahan Dasar Tepung Singkong dan Tepung Pisang yang Diperkaya dengan Tepung Ikan dan Tepung Tempe*. Jurnal. Media Gizi dan Keluarga. repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/.../jurnsl%20gizi.pdf . Diakses tanggal 6 Juni 2013 pukul 22.34WIB.
- Mulyati, Efi. 2008. *Hanjeli Sebagai Bahan Dasar Brownies*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Mardiah. 1994. *Sifat Fungsional & Nilai Gizi Tepung Tempe Serta Pengembangan Produk Olahannya Sebagai Makanan Tambahan Bagi Anak*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Norbertus, R. 2011. *Kontribusi Zat Gizi Makanan Pendamping Air Susu Ibu terkait Status Gizi Bayi 6-12 Bulan*. Thesis. Tidak dipublikasikan. Universitas Diponegoro.
- Notoarmodjo, S. 2003. *Pendidikan dan Perilaku Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Ono, WH. 2008. *Cita Rasa Prima*. Jakarta: Setia Kawan
- Persatuan ahli gizi Indonesia. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: PT. elex media komputindo.

- Rachmawati, M; Sumiyati; Fransisca . 2000. *Seri Panduan Usaha : Tepung Tempe*. Jakarta : LIPI Press
- Rahmi, Y. 2005. *Pengaruh Substitusi Tepung Kecambah Kedelai pada Modisco Terhadap Nilai Gizi, Mutu Protein, Organoleptik, dan Berat Badan Balita Gizi Kurang*. Tugas Akhir. Tidak diterbitkan. Fakultas Kedokteran Universitas Brawijaya. Malang.
- Rustanti, N; Noer, R; Nurhidayati . 2012, *Daya Terima dan Kandungan Zat Gizi Biskuit Bayi sebagai Makanan Pendamping ASI dengan Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita moshichata) dan Tepung Ikan Patin (Pangasius spp)*. Artikel. *Jurnal Aplikasi teknologi Pangan*. (1): 3.
- Sulastrri, T.A. 2008. *Pengaruh Konsentrasi Gum Arab Terhadap Mutu Velva Buah Nenas Selama Penyimpanan Dingin*. Skripsi. Dipublikasikan. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.
- Supriatna, A. 2006. *Pengembangan Plasmanuftah Hanjeli (Coix Lacryma-jobi) Sebagai Pangan Potensial Berbasis Tepung Di Kawasan Pluncut Kabupaten Bandung*. Universitas Padjajaran, Bandung.
- SK Menkes RI No 224 tahun 2007. *Tentang Spesifikasi Teknis Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI)*. gizi.depkes.go.id/wp-content/uploads/2012/05/SK-MP-ASI.pdf. Diakses tanggal 5 Mei 2013.
- SNI01-2973-1992. *Mutu dan Cara Uji Biskuit*. http://sisni.bsn.go.id/index.php?sni_main/sni/detail_sni/3346. Diakses tanggal 4 Maret 2013 pukul 18.34WIB.
- SNI 01-7111.22-2005 *Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI)- Bagian 2: Biskuit*. 52/KEP/BSN/05/2005 Diakses tanggal 4 Maret 2013 Pukul 19.00WIB
- Widianarko. 2002. *Tips Pangan "Teknologi, Nutrisi, dan Keamanan Pangan"*. Grasindo. Jakarta.
- Winarti, P. 2012. *Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Terhadap Nilai Energi, Mutu Gizi dan Mutu Organoleptik Biskuit untuk PMT Pemulihan*. Tugas Akhir. Tidak diterbitkan. Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan. Malang.
- Winarno, F.G., 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Yuliandarin, E Mutia. 2009. *Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Pemberian ASI Eksklusif di Wilayah Puskesmas Kelurahan Kota Baru Kecamatan Bekasi Barat*. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia.

Zaki, Ibnu. 2011. *Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Mikrobiologi Biskuit Bayi Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschatta) dan Tepung Ikan Patin (Pangasius spp) sebagai MP-ASI*. Artikel Penelitian. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. Semarang.

