

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, M dan Bambang Wirjatmadi. 2012. *Peranan Gizi Dalam Siklus Kehidupan*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Afrianti, Y.1995. *Uji Coba Alat Pengering Mekanis dengan Agitasi untuk Pengeringan Ikan Teri (Stolephorus sp.)*. Tugas Akhir: Program Studi Pengolahan Hasil Perikanan Fakultas Perikanan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Aisyah, L.N. dan Rustanti, N. *Kandungan betakaroten, protein, kalsium dan uji Kesukaan crackers dengan substitusi tepung ubi jalar kuning (Ipomoe Batatas L) dan ikan teri nasi (Stolephorus sp.) untuk anak KEP dan KVA*. Journal of Nutrition collage, volume 2, Nomor 1, Tahun 2013, hal. 330-345. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro, Semarang.
- Almatsier, S. 2003. *Prinsip Pasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Almatsier dkk. 2011. *Gizi Seimbang Dalam Daur Kehidupan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama,
- Ambarsari, I, dkk. 2009. *Rekomendasi dalam penetapan standar mutu tepung ubi jalar*. Jurnal standardisasi vol. 11. No 3 tahun 2009: 212- 219. Jawa Tengah: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP).
- Andarwulan, et al. 2008. *Monitoring Verifikasi dan Profil Keamanan Pangan Makanan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) Nasional tahun 2008*. Sefast Center.
- Anggita, K. 2008. *Formulasi Cookies Ubi Jalar (Ipomoe Batatas L) Dengan Karakteristik Tekstur Menyerupai Cookies Keladi*. IPB. Bogor
- Astawan, M. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang- Kacangan dan Biji-Bijian*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. 2010. Riset Kesehatan Dasar. 2010. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Badeges, F. 1989. *Beberapa Informasi Mengenai Teknologi Pengolahan Ubi Kayu Menjadi Beberapa Jenis Produk Makanan Yang Mempunyai Nilai Tambah*. Badan Penelitian dan Pengembangan Industri. Deperind. Jakarta.
- Bogasari. 2006. Referensi terigu. http://www.bogasari.com/ref_flour.htm.
- Bogasariflour.com. 2004. *Komposisi Produk Bogasari*. <http://www.bogasarifluour.com>. (16 Mei 2005)
- Chandra, R. K. 1997. *Nutrition and immune system: An introduction*. *Am J Clin Nutr* 66:4605-463S
- Combs, G. F. 2008. *The Vitamins, 3rd Ed*. USA : Elsevier. Inc. 2008. p96,113,131.

- De Garmo, E. P., W. G. Sullivan., dan C. R. Candra. 1984. *Engineering Economi. 7th edition*. New York: Mc Millan Publ. Co.
- Dewan Ketahanan Pangan Departemen Pertanian RI. 2009. *world Food Programme: Peta Ketahanan dan Kerentanan Pangan Indonesia 2009*. PT Enka Deli, Jakarta.
- Dewi, S. K. 2008. *Pembuatan Produk Nasi Singkong Instan Bebrbasis Fermented Cassave Flour Sebagai Bahan Pangan Pokok Alternatif*. Tugas Akir. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Diniyati, B. 2012. *Kadar Beta Karoten, Protein, Tingkat Kekerasa dan Mutu Organoleptik Mie Instan dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Merah (Ipomoea batatas) dan Kacang Hijau (Vigna radiata)*. Tugas Akir. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro, Semarang.
- Erawati, C. M. 2006. *Kendali stabilitas beta karoten selama proses produksi tepung ubi jalar (Ipomoea batatas L)*. Tugas Akir. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Febrina, Y. 2012. *Pengaruh Penambahan Tepung Wortel Daya Terima dan Kadar Vitamin A pada Biskuit*. Tugas Akir. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Fellows, P. J. 2000. *Food Proccessing Technology Principle and Practice : Wood Publishing in Food Science and Technolgy*. Cambridge, England.
- Gallagher, ML. 2008. *The Nutrients and Their Metabolism*. Di dalam : Mahan LK dan Escott- Stump S, Editor. *Krause's Food and Nutrients Therapy*. Ed ke-12. Missouri: Sounders Elsevier.
- Hafsah, M. J. 2003. *Bisnis Ubikayu Indonesia*. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.
- Hendriko, S. 2011. *Pemanfaatan Bekatul Sebagai Substitusi Tepung Terigu pada Pembuatan Biskuit Crackers dan Penetapan Kadar Protein serta Lemak*. Tugas Akir. Fakultas Farmasi Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Honestin, T. 2007. *Karakterisasi sifat fisikokimia tepung ubi jalar (Ipomoea batatas)*. Tugas Akir. Departemen ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hidayati, U. 1993. *Tingkat Konsumsi Zat Gizi, Status Vitamin A dan Status Gizi Anak Sekolah Dasar Setelah Mendapatkan Intervensi Sayuran Sumber Vitamin A*. Tugas Akir. Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ilminingtyas, D. dan D. Kartikawati. 2009. *Potensi Buah Mangrove Sebagai Alternatif Sumber Pangan. Mangrove Training 2009: Pelatihan*

Penelitian Ekosistem Mangrove dan Pengolahan makanan Berbahan Dasar Buah Mangrove. <http://kesemat.blogspot.com/2009/05/potensi-buah-mangrove-sebagai.html>

- Khomsan, A. 2004. *Peranan Pangan dan Gizi Untuk Kualitas Hidup*. Jakarta: Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Lee, C. H., dkk. 2002. *Enhancing Beta Caroten in Asian Noodles by Adding Pumpkin Powder*. *Cereal Chem* 2002; 79 (4): 593-5.
- Legowo, M. A. dan Nurwantoro. 2004. *Diktat Kuliah Analisis Pangan*. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Manoppo, S. 2012. *Studi Pembuatan Crackers dengan Sukun (Artocarpus Communis) Prigelatinisasi*. Tugas Akhir. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Maryana. 1990. *Penambahan Tepung Ikan Teri (Stolephorus heterolobus) tepung kacang tunggak (Vigna unguiculata (L) Walp.) dan campuran keduanya pada pengolahan tepung ubi kayu (Manihot utilisma Pohl)*. Tugas Akhir. Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga Fakultas Pertanian Institut Pertanian, Bogor.
- Matz, S. A. dan T.D. Matz. 1978. *Cookies and Crackers Technology*. 2nd. Ed. The Avi Publishing, Westport, Connecticut.
- Nengsih, R. F. 2011. *Pengaruh Cara dan Suhu Pengolahan terhadap Kandungan Kalsium pada Daun Sigkong (Manihot utilisma) Tumbuk*. Tugas Akhir. Jurusan Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin, Makasar.
- Nisviaty, A. 2006. *Pemanfaatan tepung ubi jalar (Ipomoea batatas L.) klom BB00105.10 sebagai bahan dasar produk olahan kukus serta evaluasi mutu gizi dan indeks glikemiknya*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Pratiwi, N. A. A. 2002. *Managemen Mutu Pengolahan Ikan Teri Nasi (Stolephorus sp.) Kualitas Ekspor*. Tugas Akhir. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Rahayu, W. P. 2001. *Penuntun Pratikum Penilaian Organoleptik*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rakhmah, Y. 2012. *Studi pembuatan bolu gulung dari tepung ubi jalar (Ipomoea batatas L)*. Tugas Akhir. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Rakhawati, L. 2009. *Konstrubusi Makanan di Sekolah Dan Tingkat Kecukupan Energi Dan Zat Gizi Pada Anak Usia Sekolah Dasar Di Kota Bogor*.

Tugas Akhir. Departemen Gizi Masyarakat Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor, Bogor,

Rasaily, R. 2012. *Impact of Protein deficiency on performance and health*.

Retnowati, E. 2004. *Pengaruh Penambahan Jenis Bahan Pengisi, Perbandingan Ikan Teri dengan Bahan Pengisi serta Lama Penyimpanan Beku terhadap Mutu Nugget Ikan Teri*. Tugas Akhir. Jurusan Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan, Bandung.

Rodrigues P. B. L., Raina, E. B., Pantatisco dan M. B. Balt. 1998. *Mutu Buah-Buahan Mentah Untuk Pengolahan Fisologis Lepas Panen*. Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.

Rosalin, E. 2006. *Peningkatan Nilai Gizi Cookies dengan Pemanfaatan Daging Tulang Leher Ayam Pedaging dan Brokoli (*Brassica oleracea L var italica Plenck*) Giling*. Tugas Akhir. Program Studi Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Rubatzky, V. E. dan M. Yamaguchi, 1998. *Sayuran Dunia 2 Prinsip, Produksi, dan Gizi*. ITB, Bandung.

Sari, D. P. 2010. *Pengaruh Penambahan Tepung Daun Ubi terhadap Daya Terima Kue Klepon*. Tugas Akhir. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara, Medan.

Sarigih, B. 2010. Analisis Kebijakan Penanganan Masalah Gizi di Kalimantan Timut Berdasarkan Pengalaman Berbagai Negara. Administrator Vol. 6 No. 3 Tahun 2010. p2140-2160, Borneo.

Susiwi. 2009. *Penilaian organoleptik*. Jurusan Pendidikan Kimia Fakultas MIPA Universitas Pendidikan Indonesia.

Siagian, A. 2003. *Pendekatan Fortifikasi Pangan Untuk Mengatasi Masalah Kekurangan Zat Gizi Mikro*. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara, Medan.

Singih, S. C. S. Riar, dan D. C. Saxena. 2008. *Effect of incorporating Sweetpotato Flour on The Quality Characteristics of Cookies African Journal of Food Science Vol.2: 65 – 72*.

Sembiring, S. P. 2011. *Karakterisasi Tepung Kasava yang Dimodifikasi dengan Bakteri Selulolitik sebagai Bahan Baku Produk Mie dan Biskuit*. Departemen Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara, Medan.

Serlahwaty, D., dkk. 2009. *Penetapan Kadar β -Karoten Dalam Buah Paprika Merah, Kuning dan Hijau (*Capsicum annum var. annum L.*) Secara Kromatografi Cair Kinerja Tinggi*. Fakultas Farmasi Universitas Pancasila, Jakarta.

Setiaji, B. 2010. *Pengaruh Suhu dan Lama Pemanggangan Terhadap Karakteristik Soy Flakes (*Glycine max L.*)*. Tugas Akhir. Jurusan Teknologi Pangan Universitas Pasundan, Bandung

- Slamet, D. S dan Suryana, P. 1979. *Komposisi Asam Amino dari Berbagai Makanan Indonesia*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Gizi. Depkes RI. Bogor.
- Soegiharto, S. 2011. *Ubi Jalar Bahan Pangan Alternatif*. Direktorat Pembinaan Pendidikan Anak Usia Dini
- Soekarto, S. T. 1990. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta : Bharata Karya Aksara..
- Suhardjo. 1989. *Sosio Budaya Gizi*. Pusat Antar Universitas. Bogor.
- Susilawati dan Medikasari. 2008. *Kajian Formulasi Tepung Terigu dan Tepung dari Berbagai Jenis Ubi Jalar Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Biskuit Non-Flaky Crackers*. Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi II 2008. Universitas Lampung. 17-18 November 2008.
- Susiwi. 2009. *Penilaian Organoleptik*. Jurusan Pendidikan Kimia Universitas Pendidikan Indonesia, Jakarta.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Elex Media Komputindo, Jakarta.
- Piernas dan Popkin. 2009. *Trends In Snacking Among U.S. Children*. *Health Affairs*, 29, no. 3 (2010): 398-404.
- Pudjiadi, S. 2005. *Ilmu Gizi klinis pada Anak*. 4th Ed. Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia, Jakarta.
- Voughan, L. A. 2011. Manore, MM. Thompson, JL. *The Science of Nutrition*. USA: Pearson Education. Inc.
- Virdiani, G. 2009. *Pemanfaatan Ampas Susu Kedelai Sebagai Bahan Baku Pembuatan Non Flaky Crackers*. Tesis. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas, Padang.
- Wagiyono. 2003. *Menguji Kesukaan Secara Organoleptik*. Departemen Pendidikan Nasional.
- Worthington-Roberts, B. S, dan S. R. Williams. 2000. *Nutrition throughout the Life Cycle, ed. 4*. McGraw-Hill International Ed., Singapore.
- Winarno, F. G. 1997. *Keamanan Pangan*. Jakarta : Kanisius.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Penerbit Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Worthington-Roberts, B S dan S.R. Williams. 2000. *Nutrition Throughout The Life Cycle, ed 4*. McGraw-Hill International Ed., Singapore.