DAFTAR PUSTAKA

Adimihardja, A. 2006. Strategi Mempertahankan Multifungsi Pertanian di Indonesia. *Jurnal Litbang Pertanian, 25 (3).*

Almatsier, S. 2009. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal 29-80.

Antarlina, S.S., Y. Rina, S. Umar dan Rukayah. 2004. P*engolahan Buah Pisang Dalam Mendukung Pengembangan Agroindustri Di Kalimantan. Dalam Prosiding Seminar Nasional Klinik Teknologi Pertanian Sebagai Basis Pertumbuhan Usaha Agribisnis Menuju Petani Nelayan Mandiri.* Puslitbang Sosek Pertanian : 724-746

Arisman, MB. 2008. *Gizi dalam Daur Kehidupan*. EGC. Jakarta. Hal 186-187

Barber, S., Benedito de Barber, C. 1980. Rice Bran : Chemistry and Technology. Di dalam : Luh, B.S. (Ed.). Rice : Production and Utilization. The AVI Publishing Company, Westport

BPS. 2011. *Statistik Tanaman Buah buahan dan Sayuran Tahunan Indonesia*.Jakarta

Cristian,M. 2011. *Pengolahan Banana Bars Dengan Inulin Sebagai Alternatif Pangan Darurat*. Skripsi. FTP.IPB.Bogor

Damayanthi, E., Tjing, L. T., dan Arbiyanto, L. 2006. *Rice Bran*. Penebar Swadaya, Depok.Hal 5-35.

Damayanthi,E dan Lystyorini,D.2006. Pemanfaatan Tepung Bekatul Rendah Lemak Pembuatan Keripik Simulasi. Jurnal Gizi dan Pangan, November 2006 1(2) Hal :34-44.

David. 2008. *Mengenal Manfaat Bekatul*, diakses dari http://www.naturalorganik.multiply.comjournalitem5Mengenal_Manfaat_Bekatul_.htm.Tanggal akses 02 Juni 2013

Ekawati,M.2007.*Penyelenggaraan,Kandungan Gizi dan Analisis Biaya Kudapan PMT –AS Di Desa Cibatok II Dan Desa Sukamaju Kecamatan Cibungbulang,Kabupaten Bogor*.Skripsi.IPB.Bogor.

Ernawati.2011. Pengembangan Produk Tahu Menjadi *Tofu Chips* (Kajian Jenis Bahan Baku, Suhu Penggorengan dan BiayaProduksi).Teknologi Pangan. Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Petanian. Universitas Yudharta.Pasuruan

Faridah, Anni., Pada,Kasmita S.,dan Yusuf,Liswarti. 2008. *Patiseri Jilid 3 SMK .Direktorat Pembinaan Sekolah Pendidikan Dasar dan Menengah*.Hal 496-520

Fauziah, Y.A dan Nasriati. 2011. *Teknologi Pengolahan Tepung Pisang. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP).* Lampung. Hal 1-2.

Fellows, P.J. 1992. *Food Processing Technology.* CRC Press, New York.p.49-55.

Ferawati.2009. *Formulasi dan Pembuatan Banana Bars Berbahan dasar Tepung Kedelai, Terigu, Singkong dan Pisang Sebagai Alternatif Pangan Darurat.*Skripsi.IPB.Bogor.

Irene.2013.Uji Hedonik Hasil Jadi Brownies Kukus Menggunakan Tepung Gandum Utuh. Publikasi Jurnal Thesis.Universitas BINUS.Jakarta. Vol 10.Hal 1-10.

Janathan. 2007.*Karakteristik Fisikokimia Tepung Bekatul Serta Optimasi Formula Dan Pendugaan Umur Simpan Minuman Campuran Susu Skim dan Tepung Bekatul*.Skripsi FTP.IPB.Bogor.

Kementerian Pendidikan Nasional. 2011. *PMTAS Siapkan Insan Indonesia Cerdas Dan Kompetitif.*Policy Brief,Edisi 2. Jakarta. Hal 5 -25.

Kementrian Agama (Kemenag RI). 2012.*Pedoman Pelaksanan Penyediaan Makanan Tambahan Anak Sekolah (PMT-AS) Bagi Siswa RA dan MI Tahun 2012*.Jakarta. Hal 6-10.

Kusriningrum.R.S. 2008. *Perancangan Percobaan*. Universitas Erlangga Press. Surabaya. Hal 15-30

Luh, S. 1991. *Rice Production and Utilization*. The AVI Publishing Company, Westport

Murtini,E S., Susanto,Tri, dan Kusumawardani, R. 2012. Karakterisasi Sifat Fisik, Kimia dan Fungsional Tepung Gandum Lokal Varietas Selayar, Nias dan Dewata. *Jurnal Teknologi Pertanian, Vol 6 No.1.57-65*.

Muchtadi, D. 1989. *Aspek Biokimia dan Keamanan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi IPB, Bogor.Hal 35-55.

Mucthtadi, D. 2009. Pengantar Ilmu Gizi. Alfabeta.Bandung. Hal 17-25

Murtiningsih dan Imam,M, Pengaruh Cara Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Beberapa Varietas Pisang **,***Penelitian Hortikultura, No.1,Vol.5,Tahun 1990, Hal.92-97.*

Noveria,M., Yulfita,R. Dan Rahayu,S.1998.Kajian *Kinerja program Makanan Tambahan Anak Sekolah (PMT-AS) Di Lima Wilayah Contoh Pelaksanaan Program PMT –AS : Studi Kasus Propinsi Lampung*. PPT- LIPI.Jakarta

Nurdjanah., Musita,N dan Indriani,D. 2011.Karakteristik Biskuit Coklat dari Campuran Tepung Pisang Batu (Musa balbisiana colla) Dan Tepung Terigu

Pada Berbagai Tingkat Subsitusi.*Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian Volume 16,No1. Hal 51- 62.*

Pantiyastuti,H. 2013. *Hubungan Sosial Ekonomi, Higiene Sanitasi, Penyakit Infeksi Dan Asupan Gizi Dengan Tinggi Badan Balita Wasting Di Puskesmas Jabon Kabupaten Sidoarjo*.Skripsi.Universitas Brawijaya.Malang.

Pontoh,J.2013. Penentuan Kandungan Sukrosa Pada Gula Aren Dengan Metode Enzimatik.*Vol 6,No.1 Hal 26-33*

Prabawati,S.,Suyanti dan Setyabudi,D A.2008.*Teknologi Pascapanen dan Teknik Pengolahan Buah Pisang.Balai Penelitian dan Pengembangan Pertanian*.

Ricelina, U.J.2007. *Studi Pembuatan Makanan Padat (Food Bars) Berenergi Tinggi Menggunakan Tepung Komposit (Tepung Gaplek, Tepung Kedelai dan Tepung Terigu) Dan Penambahan Tepung Porang (amorphohallus onchophyllus) Sebagai Bahan Pengikat*.Skripsi.Jurusan Teknik Hasil Pertanian.Universita Brawijaya. Malang.

Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas). 2010. Laporan Nasional 2010.Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Departemen Kesehatan,Republik Indonesia.Jakarta

Sandjaja., Mulyati, S., Saidin, M., Suhartato dan Widodo,Y. 2005. Peranan Pemberian Makanan Tambahan Pada Anak Umur 6 – 23 Bulan Pada Saat Krisis Ekonomi.*Gizi Indonesia 28 (1): 40 – 53*

Saputra,I.2008.*Evaluasi Mutu Gizi Dan Indeks Glikemik Cookies dan Donat Tepung Terigu Yang Disubstitusi Parsial Dengan tepung Bekatu*l.Skripsi.FTP.OPB .Bogor.

Sarbini, D., S.Rahmawaty, dan Kurnia, P.2009.Uji Fisik,Organoleptik dan Kandungan Zat Gizi Biskuit Tempe – Bekatul dengan Fortifikasi Fe dan Zn Untuk Anak Kurang Gizi. *Jurnal Penelitian Sains & Teknologi Vol 10 (1):18-26*

Soegianto, B., Djoko,S. dan Juwawi. 2007. *Penilaian Status Gizi dan Baku Antropometri WHO-NCHS*, CV Duta Prima Airlangga, Surabaya

Soekarto, S.T.1985. *Penilaian Organoleptik, untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*, PUSBANGTEPA / Food Technology Development Center, Institut Pertanian Bogor

Suhardjo., Harper, L.J., Deaton, B.J. dan Driskel,Judy A. 2009. *Pangan, Gizi dan Pertanian*. Universitas Indonesia Press.Jakarta. Hal 30-45.

Suyanti, S., B.Sc. & Supriyadi, A.1993**.** *Pisang Budidaya, Pengolahan dan prospek Pasar***.** Penebar swadaya. Jakarta. Hal 7-15.

Swastika, N.D.2009.*Stabilisasi Tepung Bekatul Melalui Metode Pengukusan Dan Pengeringan Rak Serta pendugaan Umur Simpannya*.Skripsi.FTP.IPB.Bogor.

Winarno, F. G., 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*.PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.Hal 20-55

World Food Progamme.2012.*WPF Indonesia 2012 in Review*.Jakarta. Hal 18-19.