

DAFTAR PUSTAKA

- Akbaylar, H. Basic Principles of Enteral Feeding. Dokuz Eylül University School of Medicine, Department of Internal Medicine, Izmir. *Turk J Gastroenterol*, 2002, 13 (4): 186-191.
- Almatsier, S. 2007. *Penuntun Diet: Instalasi Gizi Perjan RSCM dan Asosiasi Dietisien Indonesia*. Jakarta : PT GramediaPustakaUmum, Hal: 45-46
- Astawan M. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Jakarta. Penebar Swadaya, Hal: 71
- Azriani Y. 2006. *Pengaruh Jenis Kemasan Plastik dan Kondisi Pengemasan terhadap Kualitas Mi Sagu Selama Penyimpanan*. Skripsi. Bogor
- Badan Pusat Statistik. 2013. *Berita Resmi Statistik No. 20/03/ Th. XV*.
- Bekti, J.R. 2013. *Jenis-Jenis Plastik dan Penggunaannya sebagai Kemasan Pangan*. Hal: 207-211
- BPOM RI. 2008. *Pengujian Mikrobiologi Pangan*. <http://www.pilciran-rakyat.com>. Diakses tanggal 17 Februari 2014.
- Fauzi, R. 2012. *Mempelajari Tingkat Kekerasan Biji Jagung Selama Pengeringan Lapis Tipis*. Skripsi. Makasar.
- Handoko T.T. 2012. *Kemasan Plastik*. Institut Pertanian Bogor. Hal: 7-9
- Hardianto, Suarjana I.G.K., Rudyanto M.D. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Kualitas Telur Ayam Kampung Ditinjau dari Angka Lempeng Total Bakteri. *Indonesia Medicus Veterinus*, 2012, 1(1) : 71-84
- Hartono, A. 2006. *Terapi Gizi dan Diet Rumah Sakit*. Jakarta: EGC.
- Heyman, M.B. Lactose Intolerance in Infants, Children, and Adolescent. *Ped. J*. 2006. 118 (3): 1279.
- Istanti I. 2005. *Pengaruh Lama Penyimpanan terhadap Karakteristik Kerupuk Ikan Sapu-Sapu (Hyposarcus pardalis)*. Skripsi. Bogor
- Kurniati, E. 2009. Pembuatan Konsentrat Protein Dari Biji Kecapir dengan Penambahan HCl. *Jurnal Penelitian Ilmu Teknik*, 2009, 9 (2):115-122.
- Kusriningrum. 2008. *Perancangan Percobaan*. Surabaya. Airlangga University Press.

Krisnawati, A. Keragaman Genetik dan Potensi Pengembangan Kecipir (*Psophocarpustetragonolobus* L.) di Indonesia. *Jurnal Litbang Pertanian*, 2010. 29 (3): 114-118

Legowo A.M dan Nurwantoro. 2004. *Analisis Pangan*. Semarang. Hal: 22-25

Madry E, Fidler E, Walkowiak J. 2010. Lactose Intolerance – Current State of Knowledge. *Acta Sci. Pl., Technol. Aliment.* 2010. 9 (3): 343-350.

Mahan, L.K, Gee M., Escott-Stump S. 2008 *Krause's Food and Nutrition Therapy*. Ed 12th. Canada. Elsevier.

Maturahmah E., Attamimi F., Subehan. Tanpa tahun. *Formulasi dan Analisis Biskuit Biji Kecipir (Psophocarpus tetragonolobus. DC) Asal Lasusua dan Manokwari sebagai Alternatif Sumber Protein*, Hal: 2-4

Matuwo A. 2012. *Kualitas Mikrobiologis Daging Ayam pada Pasar Modern dan Tradisional di Makassar*. Makasar, Hal: 4-8

Morrison Management Specialist, Inc. 2011. *Manual of Clinical Nutrition Management*.

Muhandri T., Zulkhaiar H., Subarna, Nurtama B. 2012. *Komposisi Kimia Tepung Jagung Varietas Unggul Lokal dan Potensinya untuk Pembuatan Mi Jagung Menggunakan Esktruder Pencetak*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Institut Pertanian Bogor, Hal: 24

Musa Y., Sulistijowati R., Mile L. 2013. *Pengaruh Pengemasan terhadap Escherichia Coli dan Kapang pada Tepung Cangkang Kijing Lokal (Pilsbryocncha Sp) Selama Penyimpanan Suhu Kamar*. Gorontalo. Hal: 10-11

Mustafidah C. dan Bambang S.W. 2013. *Umur Simpan Minuman Serbuk Berserat dari Tepung Porang (Amorpophallus oncophillus) dan Karagenan Melalui Pendekatan Kadar Air Kritis*. Malang. Hal:2-3

National Academy Press. 1981. *The Winged Bean, A High-Protein Crop for the Tropics*. Washington D.C.

Nurjanah H. 2014. *Substitusi Susu Full Cream dan Susu Skim dengan Tepung Biji Kecipir dan Tepung Jagung terhadap Kadar Karbohidrat dan Serat dalam Formula Enteral*. Skripsi. Malang

Prabowo B. 2010. *Kajian Sifat Fisikokimia Tepung Millet Kuning Dan Tepung Millet Merah*. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta. Hal: 19-20

Pratiwi A.R dan Anjarsari. Deteksi Ergosterol sebagai Indikator Kontaminasi Cendawan pada Tepung Terigu (Ergosterol Detection as an Indicator of Fungal Contamination in Wheat Flour). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 2002. Vol XIII. No. 3.

Prihatman K. 2000. *Jagung (Zea mays L.)*. Jakarta. Hal:1-2

Priyanto G., Sari G., Hamzah B. Profil dan Laju Perubahan Mutu Tepung Kecambah Kacang Hijau Selama Penyimpanan. *Jurnal Agribisnis dan Industri Pertanian* 7(3), 2008, 347-359

Pudjirahayu A., Sulistyowati E., Santoso A.H. 2008. *Studi Pengembangan Tepung Tempe sebagai Bahan Substitusi pada Formula Enteral Rumah Sakit (Hospital Made)*. Jurusan Gizi Poltekkes Depkes. Malang

Rahmi R.N. 2014. *Substitusi Susu Full Cream dan Susu Skim dengan Tepung Biji Kecapir dan Tepung Jagung terhadap Kadar Protein dalam Formula Enteral*. Skripsi. Malang

Richana N., Ratnaningsih, Haliza W. 2012. *Teknologi Pascapanen Jagung*. Bogor. Hal: 8

RSCM dan PERSAGI. 2003. *Penuntun Diit Anak*. Jakarta. PT Gramedia Pustaka Utama.

Saleh E. 2004. *Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak*. Program Studi Produksi Ternak. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.

Setanggi Q.M. 2014. *Perbandingan Kandungan Lemak dan Viskositas Formula Enteral Substitusi Tepung Biji Kecapir dan Tepung Jagung dengan Formula Enteral Standar Rumah Sakit*. Skripsi. Malang

Setiadarma A.N. 2001. *Mempelajari Cara Pembuatan Tepung Kecapir (Psophocarpustetragonolobus) sebagai Bahan Substitusi pada Pembuatan Produk Bubur Susu*. Skripsi. Fakultas Pertanian Institut Pertanian. Bogor.

Shofiah B. 2014. *Perbandingan Kandungan Energi dan Osmolaritas Formula Enteral Substitusi Tepung Biji Kecapir dan Tepung Jagung dengan Formula Enteral Standar Rumah Sakit*. Skripsi. Malang

Singh N, Singh J, Kaur L, Sodhi N.S, Gill B.S. Morphological, Thermal and Rheological Properties of Starches From Different Botanical Sources *J.Food Chem.* 2003, 81:219-231.

Sinuhaji AB. 2006. Intoleransi Laktosa. *Majalah Kedokteran Nusantara*. 2006. 39 (4): 424- 429.

- Sobariah E. 2006. *Panduan Pemberian Makanan Enteral*. CV. Jaya Pratama: Jakarta.
- Sofiani, A. H. 2012. *Formula Enteral Tepung Kecambah Kedelai dan Tepung Kecambah Jagung untuk Balita Gizi Buruk Fase Stabilisasi*. Skripsi. Malang.
- Standar Nasional Indonesia. 2006. SNI 01-2970-2006. *Susu Bubuk*. Jakarta.
- Suarni dan Firmansyah. 2006. *Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan Terhadap Kandungan Nutrisi Biji Jagung Beberapa Varietas*. Laporan Hasil Penelitian Balit Sereal Maros.
- SuarnidanWidowati. 2009. *Struktur, Komposisi, dan Nutrisi Jagung*. Balai Penelitian Tanaman Serealia, Maros.
- Sunoto R. 2006. *Pengaruh Jenis Kemasan terhadap Kualitas dan Umur Simpan Kripik Nangka (*Artocarpus heterophylla Lamk*)*. Skripsi. Semarang
- Suparjo. Tanpa tahun. *Teknik Penyimpanan Pakan: Kerusakan Bahan Pakan Selama Penyimpanan*. Jambi, Hal: 8
- Takdir, A., Sunarti, S., Mejaya, M.J. 2007. *Pembentukan Varietas Jagung Hibrida*. Balai Penelitian Tanaman Serealia, Maros
- Tjokroprawiro A. 2012. *Garis Besar Pola Makan dan Pola Hidup Sebagai Pendukung Terapi Diabetes Mellitus*. Surabaya. Hal: 2
- Utomo M.S., Purwadi, Thohari I. 2013. *Pengaruh Tepung Porang (*Amorphophallus Oncophyllus*) terhadap Kualitas Yoghurt Drink Selama Penyimpanan pada Refrigerator Ditinjau dari TPC, Viskositas, Sineresis dan Ph*. Malang
- Walstra P., Wouters J.T.M, Geurts. T. J. 2006. *Dairy Science and Technology 2nd Edition*. Taylor and Francis Group. Boca Raton.
- Winarno, F.G. 1993. *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Zaki, I. 2011. *Pengaruh Lama Penyimpanan terhadap Kualitas Mikrobiologi Biskuit Bayi Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Tepung Ikan Patin (*Pangasius spp*) sebagai MP-ASI*. Skripsi. Semarang. Hal: 7