

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, S, F. 2019. Sifat Kimia, fisik, dan Sensori Purple sweet Potato bars dengan Penambahan Pisang Ambon dan Kacang Hijau. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Agriawati, DP. 2012. Pembuatan Tepung Komposit Pisang Lokal Sumatera Utara – Jagung dan Produk Olahannya Untuk Substitusi Tepung Terigu. Dikutip dari [https://www.academia.edu/27572928/pembuatan\\_tepung\\_pisang](https://www.academia.edu/27572928/pembuatan_tepung_pisang) pada tanggal 22 Agustus
- Ambarsari, dan A. Chloiq, 2009. Rekomendasi dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Ubi Jalar. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian, Jawa Tengah.
- Andarwulan, dkk., 2011. Analisis pangan. PT Dian Rakyat, Jakarta.
- Astawan, M. 2009. Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji – bijian. Jakarta : Penebar Swadaya
- Audu SS, Aremu MO. 2011. Effect of processing on chemical composition of red kidney bean (*phaseolus vulgaris* L.) flour. *PJN* 10 (11):1096-1075
- Ayuningwarno, F. 2014. Teknologi Pangan : Teori Praktis dan Aplikasi. Graha Ilmu. Yogyakarta
- Badan Pusat Statistik. 2011. Pedoman Pendataan Survei Sosial Ekonomi Nasional Tahun 2011. Jakarta Pusat : Badan Pusat Statistik
- Badan Standar Nasional (BSN). 1994. SNI 01-3541-1994. Syarat Mutu Margarin. Jakarta : BSN

- Badan Standar Nasional (BSN). 1995. SNI 01-3841-1995 : Syarat Mutu Tepung Pisang. Jakarta : BSN
- Badan Standar Nasional (BSN). 1996. SNI 01-4216-1996. Syarat Mutu Syarat Mutu Makanan Diet Kontrol Berat Badan. Jakarta : BSN
- Chandra, F. 2010. Formulasi Snack Bar Tinggi Serat Berbasis Tepung Sorgum (*Sorgum Bicolor L*), Tepung Maizena, dan Tepung Ampas Tahu. Institut Pertanian Bogor
- Cahyono, B. 2009. Pisang : Usaha Tani dan Penanganan Pascapanen. Yogyakarta : Penerbit Kanisius.
- Chong, LC dan Azizah AA. 2008. Influence of Partial Substitution of Wheat Flour with Banana (*Musa paradisa var Awak*) Flour on the Physico – Chemical and Sensory characteristics of Doughnuts.
- Christian, Melia. 2011. Pengolahan Banana Bars dengan Inulin Sebagai Alternatif Pangan Darurat. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Depkes. 2005. Rencana Aksi Nasional Pencegahan dan Penanggulangan Gizi Buruk 2005-2009. Jakarta : Departemen Kesehatan RI.
- Ekawati, Dian. 1999. Pembuatan *Cookies* dari Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Sebagai Makanan Pendamping ASI (MP-ASI). Skripsi. Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Estuti, Wiwit., dkk. Cookies dari Tepung Ubi Jalar Merah dan Tepung Kacang Merah Untuk Makanan Tambahan Anak Balita. Dikutip dari [https://www.academia.edu/6302686/COOKIES\\_DARI\\_TEPUNG\\_UBI\\_JALAR\\_MERAH\\_DAN\\_TEPUNG\\_KACANG\\_MERAH\\_UNTUK](https://www.academia.edu/6302686/COOKIES_DARI_TEPUNG_UBI_JALAR_MERAH_DAN_TEPUNG_KACANG_MERAH_UNTUK)

MAKANAN\_TAMBAHAN\_ANAK\_BALITA\_ABSTRAK pada tanggal  
21 Agustus 2019.

Ginting, Erliana, Joko S. Utomo, Rahmi Yulfianti, dan M. Jusuf. 2011.  
Potensi Ubi Jalar Ungu sebagai Pangan Fungsional. Volume 6. Iptek  
Tanaman Pangan.

Hasdianah, dkk. 2014. Gizi, Pemanfaatan Gizi, Diet dan Obesitas.  
Yogyakarta : Nuha Medika

Hastuti, AR dan Diana NA. 2019. Analisis Aktivitas Antioksidan, Analisis  
Kandungan Gizi, Uji Organoleptik *Snack Bar Sesame Seed* dan  
Tepung Labu Kuning Sebagai Alternatif Makanan Selingan Dengan  
Tinggi Antioksidan. Journal Of Nutrition College.

Hartoyo, A. 1999. Kajian Teknologi Pembuatan Tepung Ubi Jalar Instan  
Kaya Provitamin A. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB.  
Bogor.

Hayati, Nurul. 2014. Latar Belakang Tidak Meningkatnya Berat Badan Balita  
Setelah Mendapat Pemberian Makanan Tambahan Pemulihan  
(PMT-P) di Wilayah Kerja Puskesmas Pamulang Tahun 2014.  
Skripsi. Peminatan Gizi, Program Studi Kesehatan Masyarakat,  
Fakultas Kedokteran dan Gambar 2 5 Ilmu Kesehatan, UIN Syarif  
Hidayatullah Jakarta.

Jannah, Eka dkk. 2019. Cookies Tepung Ubi Jalar Oranye, Tepung Kedelai,  
dan Puree Pisang Sebagai PMT Balita Gizi Kurang. Jurnal Riset  
Kesehatan Poltekkes Kemenkes Bandung.

Kaleka, Nobertus. 2013. Pisang Komersial. Yogyakarta : ARCITA.

Kemenkes RI. 2011. Standar Antropometri Penilaian Status Gizi Anak.  
Jakarta : Direktorat Bina Gizi.

- Khomsan, A. 2012. Peranan pangan dan Gizi untuk Kualitas Hidup. Jakarta : PT. Grasindo.
- Ladamay, N. A., dan Yuwono, S. S. 2014. Pemanfaatan Bahan Lokal dalam Pembuatan Foodbars (Kajian Rasio Tapioka:Tepung Kacang Hijau dan Proporsi CMC). Jurnal Pangan dan Agroindustri, 2 (1), 67 – 78.
- Lanita Somali, Sadi'ah Multi Karina, dan Endang Titi Amrihati. 2013. Formulasi BMC Meningkatkan Kadar Protein Kue Kering dengan Penambahan Tepung Ikan. Laporan Akhir. Jakarta : Politeknik Kesehatan Kemenkes Jakarta.
- Mahardika, NP dan Reni Zuraida. 2016. Vitamin C pada Pisang Ambon (Musa paradisiaca S.) dan Anemia Defisiensi Besi.
- Mohapatra dkk. 2010. Banana and Its By-Product Utilisation : An Overview. Journal of Scientific & Industrial Research Vol. 69. p. 323-329
- Ningrum, Marlinda Retno Budya. 2012. Skripsi Fakultas Teknik UNY Pengembangan Produk Cake dengan Substitusi Tepung Kacang Merah.
- Nugrahaeni, J.I. 2008. Pemanfaatan Limbah Tembakau untuk Bahan Pembuatan Briket sebagai Bahan Bakar Alternatif. Bogor : IPB.
- Orindia, S. 2017. Hasil dan Pembahasan. Skripsi. Jurusan Teknik Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas. Padang.
- Pangastuti, HA, dkk. 2013. Karakteristik sifat fisik dan kimia tepung kacang merah dengan beberapa perlakuan pendahuluan. Dikutip dari [https://jurnal.uns.ac.id/teknoains-pangan/article/download/4204/3630\\_pada](https://jurnal.uns.ac.id/teknoains-pangan/article/download/4204/3630_pada) tanggal 22 Agustus 2019.

Persagi. 2009. Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI). Jakarta : Elex Media Komputindo.

Prabawati, S., Suyanti, dan Setyabudi, D.A. 2008. Teknologi Pascapanen dan Teknik Pengolahan Pisang. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Departemen Pertanian, Bogor.

Pratama, DY. 2013. Evaluasi Mutu Tepung Pisang Raja dan Pisang Ambon. Skripsi. Jurusan Teknik Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas. Padang.

Riskesdas, 2018. Hasil Utama Riskesdas 2018. Dikutip dari [http://www.depkes.go.id/resources/download/infoterkini/materi\\_rakorpop\\_2018/Hasil%20Riskesdas%202018.pdf](http://www.depkes.go.id/resources/download/infoterkini/materi_rakorpop_2018/Hasil%20Riskesdas%202018.pdf) pada tanggal 22 Agustus 2019.

Riyanti dkk. 2016. Pengaruh Penambahan Dekstrin dan Putih Telur Terhadap Mutu Tepung Pisang Matang. Pusbang TTG LIPI.

Sofiah, B. D., Achsyar, T. S. 2008. Buku Ajar Kuliah Penilaian Indra. (Cetakan ke-1). Jatinangor : Universitas Padjajaran.

Setiawan, Wawan. 2010. Budidaya Tanaman Umbi Organik. Bandung : Sarana Ilmu Pustaka.

Setyaningsih D, Apriyanto A, Sari Mp. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor : IPB Press.

Suyanti, Supriyadi A. 2008. Pisang : Budi daya, Pengolahan dan Prospek Pasar. Jakarta : Penebar Swadaya.

Tabel Komposisi Pangan Indonesia. 2017. Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat, Direktorat Gizi Masyarakat.

- Triyono, A. 2010. Mempelajari Pengaruh Maltodekstrin dan Susu skim terhadap Karakteristik Yoghurt Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L.*). Seminar Rekayasa Kimia dan Proses.
- Winarno, F.G.dan Aman M. 1981. Fisiologi Lepas Panen. Jakarta : Sastra Hudaya.
- Yasinta, dkk., 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Pisang terhadap Sifat Fisikokomia dan Organoleptik Cookies. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan.
- Yuliarti, N. 2011. 1001 Khasiat Buah – Buahan. C.V Andi Offest. Yogyakarta. 95 -101.
- Yodatama, K.K. 2011. Perencanaan Unit Pengolahan Brownies Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Skala Industri Kecil. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya. Malang.
- Zuraida, N dan Y. Suprapti. 2001. Usahatani Ubi Jalar Sebagai Bahan Pangan Alternatif dan Diservifikasi Sumber Karbohidrat. Buetin Agrobio 4(1) : 13 – 213.