Daftar Pustaka

1. Kemenkes RI. Laporan Nasional Riset Kesehatan Dasar. Kementerian Kesehatan RI. 2018;1–582.
2. Taher A. Pedoman Umum Program Indonesia Sehat Dengan Pendekatan Keluarga. Sutarjo US, editor. Jakarta: Kementerian Kesehatan Indonesia; 2016. 6–7 p.
3. Datesfordate A, Kundre R, Rottie J. Hubungan Pemberian Makanan Pendamping Air Susu Ibu (Mp-Asi) Dengan Status Gizi Bayi Pada Usia 6-12 Bulan Di Wilayah Kerja Puskesmas Bahu Manado. J Keperawatan UNSRAT. 2017;5(2):137391.
4. Susetyowati. Gizi Bayi dan Balita. Hardinsyah, Supariasa IDN, editors. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC; 2017. 182–190 p.
5. Badan Standar Nasional. Standar Nasional Indonesia (SNI) Biskuit Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI). Jakarta; 2005.
6. Sjarif DR, Yuliarti K, Lestari ED, Sidiartha IGL, Nasar SS, Mexitalia M. Rekomendasi Praktik Pemberian Makan Berbasis Bukti pada Bayi dan Batita di Indonesia untuk Mencegah Malnutrisi [Internet]. UKK Nutrisi dan Penyakit Metabolik, Ikatan Dokter Anak Indonesia. Jakarta; 2015. Available from: http://www.idai.or.id/wp-content/uploads/2015/07/merged_document.pdf
7. Sudaryanto G. MP-ASI Super Lengkap. Mu’min A, editor. Jakarta: Penebar Plus (Penebar Swadaya Grup); 2014. 7–9 p.
8. Kementerian Hukum dan HAM. Peraturan Pemerintah Tentang Ketahanan Pangan[Internet]. 2015;8. Available from: http://www.bulog.co.id/dokumen/pp/PP_17_2015_KPG.pdf
9. Phillips M, Henriksson PJG, Tran N Van, Chan CY, Mohan CV, Rodriguez U-P, et al. Menjelajahi masa depan perikanan budidaya Indonesia. Penang, Malaysia WorldFish Lap Progr 2016-02. 2016;1–16.

10. Suryaningrum TD, Muljannah I, Tahapari E. Profil Sensori dan Nilai Gizi Beberapa Jenis Ikan. Vol. 5, Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan. Jakarta: Jurnal Pasca Panen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan KKP; 2010.

11. Kementerian Kelautan dan Perikanan. Perkembangan Industri Patin Indonesia [Internet]. Kementerian Kelautan dan Perikanan RI. 2018 [cited 2020 Nov 2]. p. 1. Available from: https://kkp.go.id

12. Zulfikar R, Mayvita PA. Diversifikasi Produk Olahan Berbasis Ikan Patin Sebagai Potensi Usaha Bagi Panti Asuhan Al Amin dan Sultan Suriansyah Banjarmasin. J Al-Ikhlas. 2018;53(9):1689–99.

13. Pratiwi D D, Komarayanti S, Prafitasari A N. Keanekaragaman Kacang-Kacangan Di Kabupaten Jember the Diversity of Legume in Jember Regency. J Biol dan Pembelajaran Biol. 2018;3:113–23.

14. BPS. Statistik Tanaman Sayuran dan Buah-Buahan Semusim Indonesia 2018 [Internet]. Hortikultura SDS, editor. Statistik Tanaman Sayuran dan Buah-Buahan Semusim Indonesia 2018. Jakarta: BPS RI/ BPS-Statistics Indonesia; 2018. viii + 101. Available from: https://www.bps.go.id/publication/2019/10/07/9c5dede09c805bc38302ea1c/statistik-tanaman-sayuran-dan-buah---buahan-semusim-indonesia-2018.html

15. Yuwono SS. Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.) [Internet]. Universitas Brawijaya. 2015. p. 1. Available from: http://darsatop.lecture.ub.ac.id

16. Mahmud MK, Hermana, Nazarina, S M, Zulfianto NA, Muhayatun. Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. Izwardy D, editor. Jakarta: Direktorat Gizi Masyarakat; 2018. 9–63 p.

17. Kawiji, Anam C, Parnanto NHR, Ariyoga UN. Catfish (Pangasius sp .) as a protein source in increasing instant baby food (MPASI) quality with freeze drying method Catfish (Pangasius sp .) as a

Protein Source in Increasing Instant Baby Food (MPASI) Quality with Freeze Drying Method. 2020;070010(May):3–8.

18. Tiencheu B, Achidi AU, Fossi BT, Tenyang N, Ngongang FT, Womeni HM. Formulation and Nutritional Evaluation of Instant Weaning Foods Processed from Maize (Zea mays), Pawpaw (Carica papaya), Red Beans (Phaseolus vulgaris) and Mackerel Fish Meal (Scomber scombrus). Am J Food Sci Technol [Internet]. 2016;4(5):149–59. Available from: http://pubs.sciepub.com/ajfst/4/5/5

19. Moeloek NF, Ekatjahjana W, Sundoyo. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019. Kementerian Hukum dan Hak Azasi Manusia. 2019;23(3):1–9.

20. Soetjiningsih, Ranuh IG. Tumbuh Kembang Anak. 2nd ed. Suyono J, editor. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC; 2017. 61–68 p.

21. Arali. Opini dari Fakta Empiris Epidemiologi Gizi, Kesehatan dan Pembangunan di Polewali Mandar Sulawesi Barat [Internet]. Wordpress.com. 2009. p. 1. Available from: https://arali2008.wordpress.com/2009/12/11/apakah-masalah-gizi-itu

22. Sekolah Forex. Sekilas Tentang Ikan Patin [Internet]. Puoltryshop.id. 2016 [cited 2020 Nov 11]. p. 1. Available from: https://www.poultryshop.id/2016/10/sekilas-tentang-ikan-patin.html

23. Mahyuddin K. Panduan Lengkap Agribisnis Ikan Patin. Anggara A, editor. Bogor: Penebar Swadaya; 2010. 6–8 p.

24. Dinas Ketahanan Pangan dan Perikanan Kabupaten Buleleng. Aneka Manfaat Ikan Patin Yang Kaya Akan Omega 3 [Internet]. Website Resmi Pemerintah Kabupaten Buleleng. 2018. p. 1. Available from: https://bulelengkab.go.id/detail/artikel/aneka-manfaat-ikan-patin-yang-kaya-akan-omega-3-

25. Laili RR. Laporan Magang Di PT. Mayafood Industries Pekalongan Jawa Tengah (Proses Pembuatan Tepung Ikan). Surakarta; 2010.

26. Dwi, Suhono L, Listyaningrum NP, Trowulan E, Andayani TR. Komposisi Nutrisi Ikan dan Hasil Perikanan Secara Umum [Internet]. Pusat Pendidikan Kelautan dan Perikanan. 2019 [cited 2020 Nov 6]. p. 1. Available from: http://www.pusdik.kkp.go.id/

27. Ridhoi M. Pengaruh Subtitusi Tepung Ikan Patin, Tepung Kacang Merah Dan Tepung Daun Kelor Terhadap Daya Terima. Palembang; 2020.

28. Aprilliana IS. Fortifikasi Tepung Ikan Patin (Pangasius hypopthalmus) Pada Pembuatan Cone Es Krim. Erungan AC, Tampubolon K, editors. Ilmu Teknologi Pangan. Bogor: Institut Teknologi Bogor; 2010. 29 p.

29. Istiqamah A. Indeks Glikemik, Beban Glikemik, Kadar Protein, Serat, Dan Tingkat Kesukaan Kue Kering Tepung Garut Dengan Substitusi Tepung Kacang Merah. Vol. 4. Semarang; 2015.

30. Astawan M. Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian. Jakarta: Penebar Swadaya; 2009. 20–25 p.

31. Layanan Informasi Desa. Manfaat Luar Biasa Rutin Mengkonsumsi Kacang Merah [Internet]. 8villages.com. 2018 [cited 2020 Nov 11]. p. 1. Available from: https://8villages.com/full/petani/article/id/5b3dcf4c1fc99cd643a13df6

32. Sanjaya D. Sifat Organoleptik Food Bars Tepung Talas (Colocasia esculenta L.) dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris) Sebagai Alternatif Pangan Darurat. Tasikmalaya; 2020.

33. Pangastuti HA, Affandi DR, Ishartanti D. Karakterisasi Sifat Fisik dan Kimia Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.) Dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan. AGRITEKNO, J Teknol Pertan. 2013;6(1):21.

34. Tejasari. Nilai Gizi Pangan. Pertama. Yogyakarta: Graha Ilmu; 2005. 48 p.

35. Redhouse T. Panduan MP-ASI dengan Metode WHO Edisi lengkap

[Internet]. tumpi.id. 2015. p. 1. Available from: https://tumpi.id/panduan-mpasi-dengan-metode-who-edisi-lengkap/

36. Kementrian Kesehatan RI. Pedoman Gizi Seimbang. Pedoman Gizi Seimbang. 2014;1–99.

37. Nasar SS. Penuntun Diet Anak. 4th ed. Jakarta: Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia; 2014.

38. BSN (Badan Standarisasi Nasional). Standar Nasional Indonesia (SNI) Biskuit. Jakarta; 2011.

39. Masyarakat DG. Petunjuk Teknis Makanan Tambahan Balita dan Ibu Hamil. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia; 2019. 15 p.

40. Poedjiaji, Supriyanti, Sudarmadji, Winarno. Analisis Kadar Protein [Internet]. Labolatotium Agroindustri UPI. 2020 [cited 2020 Nov 14]. p. 1. Available from: http://labvirtual.agroindustri.upi.edu/materi/analisis-kadar-protein

41. Egayanti Y, Yuniarti P, Ramadhani M, Achmad HN. Pedoman Evaluasi Mutu Gizi dan Non Gizi Pangan. Egayanti Y, Dewi S, Martoyo PY, Perana AW, editors. Jakarta: Direktorat Standardisasi Pangan Olahan Deputi Bidang Pengawasan Pangan Olahan, Badan POM; 2019. 4–13 p.

42. Setyaningsih D, Apriyantono A, Sari MP. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. 1st ed. Bogor: Penerbit IPB Press; 2014. 31 p.

43. Supariasa IDN, Bakri B, Fajar I. Penilaian Status Gizi. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC; 2002.

44. Nutrisiani F. Hubungan Pemberian Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) Pada Anak Usia 0-24 Bulan Dengan Kejadian Diare Di Wilayah Kerja Puskesmas Purwodadi Kecamatan Purwodadi Kabupaten Grobogan Tahun 2010 [Internet]. Vol. 07/80, International Institute for Environment and Development. Surakarta;

2010. Available from: https://arxiv.org/pdf/1707.06526.pdf%0Ahttps://www.yrpri.org%0Ahttp://weekly.cnbnews.com/news/article.html?no=124000%0Ahttps://www.fordfoundation.org/%0Ahttp://bibliotecavirtual.clacso.org.ar/Republica_Dominicana/ccp/20120731051903/prep%0Ahttp://webpc.cia

45. Magdalena. Penatalaksanaan Gizi Buruk. 1st ed. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC; 2017. 182–190 p.

46. Sari RP. Substitusi Tepung Pisang Awak (Musa Paradisiaca Var Awak) dan Ikan Lele Dumbo (Clarias Garipinus) dalam Pembuatan Biskuit Serta Uji Daya Terimanya. 2015;7–37.

47. Irmawati FM, Ishartani D, Affandi DR. Pemanfaatan Tepung Umbi Garut (Maranata Arundinacea L) Sebagai Pengganti Terigu Dalam Pembuatan Biskuit Tinggi Energi Protein Dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L). J Teknosains Pangan Vol 2 No 2 April 2013. 2014;1(1):41–8.

48. Damayanti S, Bintoro VP, Setiani BE. Pengaruh Penambahan Tepung Komposit Terigu, Bekatul dan Kacang Merah Terhadap Sifat Fisik Cookies. J Nutr Coll. 2020;9(3):180–6.

49. Nurhidayati. Kontribusi MP-ASI Biskuit Bayi Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Dan Tepung Ikan Patin (Pangasius Spp) Terhadap Kecukupan Protein Dan Vitamin A. Semarang : Universitas Diponegoro; 2011. 25 p.

50. Pramandani MBC, Razak M, Sulistiastutik. Pengembangan Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MPASI) Berbasis Tepung Ikan Patin (Pangasius Sp.) Dan Tepung Kecambah Kedelai (Glycine Max) Untuk Biskuit Balita Gizi Kurang Usia 12-24 Bulan. J I-Vidya. 2019; Vol. 27 No.1. 36 p.

51. Mayasari R. Pengembangan Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MPASI) Berbasis Tepung Ikan Patin (Pangasius Sp.) Dan Tepung Kecambah Kedelai (Glycine Max) Untuk Biskuit Balita Gizi Kurang

Usia 12-24 Bulan. Bandung : Universitas Pasundan; 2015. 11 p.

52. Mufida L, Widyaningsih TD, Maligan JM. Prinsip Dasar Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) Untuk Bayi 6 – 24 Bulan: Kajian Pustaka. JPA. 2015 (9); Vol. 3 No. 4. 1646-1651 p.

53. Maryanti S, Aisyah. Pentingnya Air Susu Ibu (ASI) Ekslusif Dan Menu MPASI Yang Memenuhi Kriteria Gizi Seimbang. Bandung : UIN Sunan Gunung Djati; 2017. 21-28 p.

54. Gumintang MD. Pengaruh Suplementasi Seng Dan Zat Besi Terhadap Tingkat Kecukupan Energi Balita Usia 3 – 5 Tahun Di Kota Semarang. Semarang : Universitas Diponegoro; 2016. 5 p.

55. Sembiring AC. Analisis Kandungan Zat Gizi dan Uji Organoleptik Keripik Daun Torbangun (Coleus Amboinicus Lour). Kupang : Poltekkes Kemenkes Kupang; 2019.

56. Rachmat R, Hastuti W, Darniadi S. Characteristics of Snack Bar “Banaris” from Fortified Non Cereal Flour as Emergency Food for Toddler. IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science 309 (2019). doi:10.1088/1755-1315/309/1/012058.

57. Susanto E, Fahmi AS. Senyawa Fungsional Dari Ikan: Aplikasinya Dalam Pangan. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 2012 Okt 10; Vol 1 (4) : 95-102 p.