

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, Y. E. (2011). Substitusi Tepung Kacang Merah Dalam Pembuatan Sereal Yang Kaya Akan Sereal Yang Kaya Akan Sera. *Yogyakarta : Universitas Negeri Yogyakarta.*
- Andrawulan., N. K. (2013). Analisis Pangan. *Jakarta, Dian Rakyat.*
- Asfi, W. N. (2017). Pemanfaatan Tepung Kacang Merah dan Pati Sagu Pada Pembuatan Crackers. *Jurnal Program Studi Teknologi Hasil Pertanian.*
- Ayustaningwarno, F. (2009.). Teknologi Pangan : Teori Praktis dan Aplikasi. *Yogyakarta, Graha Ilmu.*
- BPOM, B.P.2016. (Jakarta : BPOM). Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI Nomor : HK.03.1.23.11.11.09909. *Tentang Pengawasan Klaim Pada Label dan Iklan Pangan Olahan.*
- Dwi S, C. Y. (2015). Pengaruh Substitusi Terigu dengan Tepung Kacang Merah Preglantinasiasi Terhadap Sifat Fisiokimia dan Organoleptik Cookies. *Jurnal. Universitas Katolik Widya Mandala., Surabaya, vol 14, no 2.*
- Edang Juliana, N. I. (2022). PEMENUHAN KEBUTUHAN GIZI DAN PERKEMBANGAN ANAK. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Winaya Mukti.*
- Fajarningsih, H. (2013). Penggunaan Komposit Tepung Kentang (*Solanum Tuberosum L*) Terhadap Kualitas Cookies. Skripsi. . *Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Universitas Negeri Semarang.*
- Fajarningsih, H. 2. (2010). Pengaruh Komposit Tepung Kentang (*Solanum Tuberosum L*) Terhadap Kualitas Cookies. *Skripsi. Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Universitas Negeri Semarang.*
- Fatimah, P. S. (2017). Uji Daya Terima dan Nilai Gizi Biskuit yang Dimodifikasi dengan Tepung Kacang Merah.
- Gustiar, H. (2009). Sifat Fisiko-Kimia dan Indeks Glikemik Produk Cookies Berbahan Baku Pati Garut (*Maranta arundinacea L*) Termodifikasi. *Skripsi. Institut Pertanian Bogor.*
- Hasrul, H. A. (2020). Pengaruh Pola Asuh Terhadap Status Gizi Anak. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada, 792-797.*
- Kemenkes. (2011). Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1995/MENKES/SK/XII/2010 tentang Standar Antropometri

- Penilaian Status Gizi Anak. *Jakarta : Kementrian Kesehatan Republik Indonesia.*
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. (2019). ANGKA KECUKUPAN GIZI YANG DIANJURKAN UNTUK MASYARAKAT INDONESIA. *PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA NOMOR 28 .*
- Pangastuti, H. D. (2013). Karakteristik Sifat Fisik Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L*) dengan beberapa perlakuan pendahuluan. *Jurnal Universitas Sebelas Maret. Surakarta.*
- Pratiningrum, W. (2015). Eksperimen Pembuatan Butter Cookies Tepung Kacang Merah Substitusi Tepung Terigu. *Skripsi. Sarjana Jurusan Kesehatan Keluarga Tata Boga, Fakultas Teknik, UMS.*
- Restiara Tamrin, S. P. (2016). Karakteristik Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Tepung Garut dan Tepung Kacang Merah. *Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Pertanian Universitas Sahid Jakarta.*
- RI, B. K. (2022). *BUKU SAKU Hasil Survei Status Gizi Indonesia .*
- RI, K. (2017). Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta :. *Kementrian Kesehatan RI.*
- Sandra D, T. C. (2015). Pengaruh Substitusi Terigu dengan Tepung Kacang Merah Preglatinisasi Terhadap Sifat Fisiokimia dan Organoleptik Cookies. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi, 14 (2) : 67 - 71.*
- Santosa, A. (2011). Serat Pangan (diatary fiber) dan Manfaatnya Bagi Kehidupan. *Jurnal Unwidha.*
- Setyaningsih, D. A. (2010). Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo. . *IPB Press, Bogor.*
- Sintiya Nur Fitria, G. N. (2022). Analisis Kandungan Zat Gizi dan Daya Terima Cookies Tepung Lentil (*Lens Culinaris*) sebagai PMT Ibu Hamil. *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition.*
- Standarisasi Nasional Indonesia No. 01-2346-2006. (2006). Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. *Standarisasi Nasional. Jakarta.*
- Standarisasi Nasional Indonesia SNI 2973:2011. (2011). Syarat Mutu Cookies. *Standarisasi Nasional Jakarta.*

- Yodatama, K. (2011). Perencanaan Unit "Pengolahan Brownis Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Skala Industri Kecil. *Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Bwawijaya, Malang*.
- Yossita Evirianti Agustina, 2. (2011). Substitusi Tepung Kacang Merah Dalam Pembuatan Sereal Yang Kaya Akan Serat. *Yogyakarta : Universitas Negeri Yogyakarta; .*