

DAFTAR PUSTAKA

1. TENTANG PENANGGULANGAN BENCANA. 24 Peraturan Pemerintah RI; 2017 p. 2.
2. Badan Nasional Penanggulangan Bencana. Data Informasi Bencana [Internet]. Badan Nasional Penanggulangan Bencana. [cited 2020 Feb 7]. Available from: <https://bnpb.cloud/dibi/>
3. Roby Andoyo, Bambang Nurhadu RDSNS. Pangan Darurat Siap Guna untuk Mempertahankan Status Gizi Anak di Daerah Terdampak Bencana [Internet]. Universitas Padjajaran. 2018. Available from: <http://sdgcenter.unpad.ac.id/pangan-darurat-siap-guna-ready-to-use-foods-sebagai-sediaan-pangan-darurat-nasional-untuk-mempertahankan-status-gizi-anak-pada-daerah-terdampak-bencana-di-jawa-barat-bagian-selatan-studi-kasus-di/>
4. Anies. Negara Sejuta Bencana. Yogyakarta: Ar-Ruzz; 2017.
5. RI U. UU NO 13 TAHUN 1998 tentang Kesejahteraan Lansia. 1998;1(disitasi 2019 Maret 4):3. Available from: <http://bphn.go.id>
6. Amalia AD, Noviana I, Irmayani, Husmiati. KUALITAS HIDUP LANJUT USIA DI DAERAH RAWAN BENCANA (STUDI KASUS DI DESA SUKAMANAH KECAMATAN PANGALENGAN). 2016;5.
7. Rohmawati N, Asdie A husein, Susetyowati. Tingkat Kecemasan, asupan makan, dan status gizi pada lansia di Kota Yogyakarta. *Jurnal Gizi Klin Indones*. 2015;2:62–71.
8. Kemenkes. No Title [Internet]. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2019 [cited 2019 Nov 6]. Available from: <http://yankes.kemkes.go.id/read-gizi-pada-lanjut-usia-6316.html>
9. Suismono, Sri Widowati SN. Teknologi Pascapanen Kedelai. In Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian; 2014.
10. Selby A. Makanan Berkhasiat. London: Erlangga; 2004. 27 p.

11. Badan Standarisasi Nasional (BSN). Syarat Mutu Biskuit (SNI 01 - 2973-1992) BSN. Jakarta; 1992.
12. Ri KK. Pedoman kegiatan gizi dalam penanggulangan bencana. 2012.
13. Yulianti F. KARAKTERISTIK DAN KESESUAIAN ATRIBUT MUTU COOKIES SOYABA (SOYA-BANANA) DARI TEPUNG KEDELAI ANJASMORO, BALURAN DAN IMPOR DENGAN PENAMBAHAN PISANG MAS. UNIVERSITAS JEMBER; 2015.
14. Abe W, Wahyuni S, Muzuni. PENGARUH TINGKAT KEMATANGAN BEBERAPA JENIS PISANG TERHADAP KADAR DEKSTRIN, NILAI GIZI DAN ORGANOLEPTIK TEPUNG PISANG. Sains dan Teknol Pangan. 2017;2:811–20.
15. Pratomo A. STUDI EKSPERIMEN PEMBUATAN BOLU KERING SUBSTITUSI TEPUNG PISANG AMBON. Food Sci Culin Educ J. 2013;2.
16. Ferawati. FORMULASI DAN PEMBUATAN BANANA BARS BERBAHAN DASAR TEPUNG KEDELAI, TERIGU, SINGKONG, DAN PISANG SEBAGA ALTERNATIF PANGAN DARURAT. Institut Pertanian Bogor; 2009.
17. Zoumas. High energy, Nutrient Dense Emergency Relief Product. Washington, D.C: National Academy Press; 2002.
18. Almatsier S. PRINSIP DASAR ILMU GIZI. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama; 2009. 96–97 p.
19. Williams L. Nutrition Made Incredibly Easy. USA; 2007.
20. Tien, R M, Sugiyono, Ayustaningwarno F. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. In: ke-2. Bogor: ALFABETA; 2016. p. 219.
21. Astuti L, Akbar AS. ASAM AMINO DAN PROTEIN [Internet]. Slideshare. 2015 [cited 2020 Apr 22]. p. 16–21. Available from: <https://www.slideshare.net/PendidikanKimiaBunj/asam-amino->

proteinbiomolekul

22. Soekirman. Hidup Sehat Gizi Seimbang dalam Daur Kehidupan Manusia. Jakarta: PT.Primamedia Pustaka; 2006. 13–14 p.
23. Suismono, Widowati S, Nugraha S. Teknologi Pascapanen Kedelai. In Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian; 2014.
24. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta: kementerian kesehatan RI; 2018.
25. Ichda. Teknologi Pengolahan Nabati [Internet]. 2012 [cited 2020 Apr 22]. Available from: <https://ub.ac.id/warmingup/2012/10/29/teknologi-pengolahan-nabati-i/>
26. Penuntun praktikum Ilmu Pangan DIV T.A 2017/2018. Politeknik Kesehatan kemenkes Bandung;
27. Anindita D. Banana Flakes. 2016;
28. Putri TK, Veronika D, Ismail A, Karuniawan A, Maxiselly Y, Irwan AW, et al. Pemanfaatan jenis-jenis pisang (banana dan plantain) lokal Jawa Barat berbasis produk sale dan tepung. Kultivasi. 2015;14(2):63–70.
29. Rumah N. Pandai Masak [Internet]. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama; 2016. Available from: www.gramediapustakautama.com
30. Purwanti S, Hanjaka T, Utami SNH, Ramadhan TH. Syarat Pertumbuhan Kedelai [Internet]. 2015 [cited 2020 Apr 2]. Available from: <https://8villages.com/full/petani/article/id/5524da5fa7e0187c1c5c5060>
31. Rohman AA. Pisang Ambon Lumut tengah Dikembangkan di Sukabumi [Internet]. jabar.antaranews. 2019 [cited 2020 Apr 2]. Available from: <https://jabar.antaranews.com/berita/82026/pisang-ambon-lumut-tengah-dikembangkan-di-sukabumi>

32. Steve M. Penjelasan Singkat Mengenai Biskuit, Kue Kering yang Memiliki Manfaat Bagi Kesehatan [Internet]. 2017 [cited 2020 Mar 6]. Available from: www.martinrecords.com
33. Prihendah TP, Purtingrum EN. Tres Leches Cake: Dessert Lezat dengan Bahan Utama 3 Jenis Susu. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama; 2015.
34. Aspects M, Flavor S, In A, Different T. Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa , Warna , Tekstur , Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. 2016;04(2):286–90.
35. Rahayu W. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Bogor: Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian.IPB; 2001.
36. Setyaningsih, A DA, M.p. S. Analisis Sensori untuk industri Pangan dan Agr. Bogor: IPB; 2010.
37. Penuntun Praktikum Kimia Pangan. Poltekkes Kemenkes Bandung; 2018.
38. Mahardika F. ANALISIS TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN PROTEIN COOKIES FORMULASI TEPUNG KACANG TANAH TEPUNG KACANG MERAH DAN TEPUNG IKAN GABUS SEBAGAI ALTERNATIF PANGAN DARURAT UNTUK BALITA. Poltekkes Kemenkes Bandung; 2019.
39. Ramadhony. Formulasi dan Analisa Kualitas (Mutu Organoleptik Kalsium) Tulang Ikan Gabus untuk Osteoporosis. Poltekkes Kemenkes Bandung; 2019.
40. Setyadi DA. PENGARUH JENIS TEPUNG PISANG (Musa paradisiaca) DAN WAKTU PEMANGGANGAN TERHADAP KARAKTERISTIK BANANA FLAKES. University Pasundan Bandung; 2016.
41. Y DP. EVALUASI MUTU TEPUNG PISANG RAJA DAN PISANG AMBON. Universitas Andalas Padang; 2013.

42. Taufik Y, Achyadi NS, Khairunnisa DI. PENGARUH KONSENTRASI BUBUR DAN TEPUNG KEDELAI (*Clycine max*) TERHADAP KARAKTERISTIK FIT BAR BLACK MULBERRY (*Morus Nigra*L.). *Pas Food Technol J.* 2018;5:12–5.
43. DAVID NAM. TERBANG, PENENTUAN KADAR PROTEIN DAGING IKAN SUBSTITUSI, (*Hyrudicthys oxycephalus*) SEBAGAI BISKUIT, TEPUNG DALAM FORMULASI. UIN Alauddin Makassar; 2017.
44. Sundari D, Almasyhuri, Lamid A. PENGARUH PROSES PEMASAKAN TERHADAP KOMPOSISI ZAT GIZI BAHAN PANGAN SUMBER PROTEIN. 2015;25:238–9.
45. Rahmi Y, Kusuma TS. Zat Anti Gizi [Internet]. 2016 [cited 2021 Apr 21]. p. 4–14. Available from: <https://www.scribd.com/document/340606536/zat-anti-gizi-rev2-0-maret2016-pdf>
46. Sundari D, Almasyhuri, Lamid A. PENGARUH PROSES PEMASAKAN TERHADAP KOMPOSISI ZAT GIZI BAHAN PANGAN SUMBER PROTEIN. 2015;11:238.
47. Asmoro L. KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK BISKUIT DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG IKAN TERI NASI (*Stolephorus spp.*). Vol. 53, Skripsi. UNIVERSITAS BRAWIJAYA; 2013.