

DAFTAR PUSTAKA

- A.L., Hughes.(1999), Psikologi Anak (Children, Play, and Development), Jakarta,Penerbit Gramedia.
- Amalia, D. 2013. *Kajian Karakteristik Snack barBerbahan Baku Tepung Ganyong dan Tepung Kedelai*. Skripsi. Fakultas Teknologi Industri Pertanian. Universitas Padjadjaran, Jatinangor.
- Amang, Beddu dan Sawit, M. Husein. 2001. *Kebijakan Beras dan Pangan Nasional Pelajaran dari Orde Baru dan Orde Reformasi*. IPB Press: Bogor
- Astawan, Made.2008. *Sehat dengan hidangan hewani*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Badan Nasional Penanggulangan Bencana (BNPB). 2008. *Pengetahuan Kebencanaan*. <https://bnpb.go.id/home/definisi>. [27 Januari 2018].
- Chandra, F. 2010. *Formulasi Snack Bar tinggi Serat Berbasis Tepung Sorgum (Sorghum bicolor L), Tepung Maizena, dan Tepung Ampas Tahu*. Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Christian, M. 2011. *Pengolahan Banana Bars dengan Inulin sebagai Pangan Darurat*. Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Data Potensi Rawan Badan Penanggulangan Bencana Daerah Kabupaten Jember. <https://bnpb.go.id/> (18 September 2019).
- Departemen Pertanian. 2006. *Pedoman Budidaya Makademia (Macademia Integrifolia)*. Jakarta : Dirjen Perkebunan.
- E. Syamsir, P. Hariyadi, O. Ferdiaz, N. Andarwulan, F. Kusnandar, A. Nugroho. 2014. *Karakteristik Fisiokimia dan Fungsional Pati*. Bogor. Institut Pertanian Bogor.

- Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). 2007. Cultured Aquatic Species Information Programme Lates calcarifer (Block ,1790). Fisheries and Aquaculture Department.
- Institute of Medicine (IOM). 2002. Emergency Food Guidelines. Washington : National Press Academy.
- Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 2009. ejurnal.litbang.pertanian.go.id (21november 2019).
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2009. *Pusat Penanggulangan Krisis Kesehatan*. Jakarta : Kementerian Kesehatan RI, 2009.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2012. *Pedoman Kegiatan Gizi dalam Penanggulangan Bencana*. Jakarta : Kementerian Kesehatan RI, 2012.
- Kusumastuty, I., L. F. Ningsih, dan A. R. Julia. 2015. “*Formulasi Food Bar Tepung Bekatul sebagai Pangan Darurat*”. Indonesian Journal of Human Nutrition, Vol. 2, No. 2. Hal. 1-8.
- Ladamay, N. AdanS. S. Yuwono. 2014.Pemanfaatan Bahan Lokal dalam PembuatanFoodbars(Kajian RasioTapioka : Tepung Kacang Hijau dan Proporsi CMC).JurnalPangan dan Agroindustri. Vol. 2 No. 1 :67-78.
- Lau, E. 2009. *Healthy Express Super Sehat dalam 2 Minggu*. Jakarta : Gramedia Pustaka Umum.
- Maguire, Kelly B., Nicole Owens, & Nathalie B. Simon (2004), “The Price Premium for Organic Baby food: A Hedonic Analysis”, Journal ofAgricultural and Resource Economics, Vol. 29, Iss. 1, April, pp. 132-150.
- Murray, M. T. 2005. *The Encyclopedia of Healing Foods*. New York : Atria Books.
- Nurs, N. M., dan N. K., Kurniawati. 2007. *Asuhan Keperawatan Pasien Terinfeksi HIV/AIDS*. Jakarta : Salema Mdika.

- Pan American Health Organization. 2006. *Bencana Alam : Perlindungan Kesehatan Masyarakat*. (Alih Bahasa Fauziah, M. ; Editor Edisi Bahasa Indonesia Widyastuti, P.). Jakarta : EGC, 2006.
- Pangkalan Ide. 2010. *Health Secret Of Pepin*. Jakarta: PT. Elek Media Komputindo.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia, 2009. *Labu kuning, Daftar Komposisi Bahan Makanan*. DKBM. Jakarta : PERSAGI, 2009.
- Quinn, L.A., and H.H. Tang. 1996. “*Antioxidant Properties of Phnolic Compounds in Macadamia Nuts*”. In *Journal of American Oil Chemists’ Society*, Vol. 73, No. 11. P. 1586-1587.
- Septiani, V.E., I. Jus’at, dan H. Wijaya. 2016. *Pembuatan Snack Bar Bebas Gluten dari Bahan Baku Tepung Mocaf dan Tepung Beras Pecah Kulit*. Esa Unggul University.
- Setyaningtyas, A.G. 2008. *Formulasi Produk Pangan Darurat Berbasis Tepung Ubi Jalar, Tepung Pisang, dan Tepung Kacang Hijau Menggunakan Teknologi Intermediate Moisture Food (IMF)*. Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Sumampouw, O.,J. 2017. *Pemberantasan Penyakit Menular*. Yogyakarta : Dee Publish.
- Wiranata et al, 2017. *Peternakan Tropika*. Vol.1No.2 Th.2017: 37-100
- Youngson, R. 2005. *Antioksidan : Manfaat Vitamin C dan E Bagi Kesehatan*. Jakarta : Arcan.
- Zoumas BL, Amstrong LE, Backstrand JR,Chenoweth WL,Chinacoti P,Klein BP,Lane HW,Marsh KS,Tolvanen M. *High Energy, Nutrient Dense Emergency Relief Product*. Food and Nutrition Board: Institute of Medicine 2002. Washington DC: National Press Academy.