

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI. 2973-1992. Syarat Mutu Biskuit. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- [USDA] United States Departement of Agriculture, National Nutrient Database for Standard Reference. 2016. Basic Report 16108, Soybeans, mature seeds, raw.
- Adriani, M. dan Wijatmadi, B. 2012. Pengantar Gizi Masyarakat. Jakarta: Kencana.
- Ahmad, M. dan Rifqi, M. A. 2019. Pie Substitusi Tepung Biskuit MP-ASI Kemenkes dan Isolat Protein Kedelai Sebagai Alternatif Pencegahan KEP Pada Anak Usia 12-24 Bulan. IAGIKMI & Universitas Airlangga, Surabaya.
- Aliya, L.S., Rahmi, Y., & Soeharto, S. 2016. “Mi “mocafl e” peningkatan kadar gizi mie kering berbasis pangan lokal fungsional”. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 3(1), 32–41.
- Almatsier, S. 2011. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Amalia, R. 2015. Studi Pembuatan Nugget Udang Sebagai Makanan Tinggi Fe Untuk Penderita Anemia Defesiensin Besi. *Skripsi*. Program Studi Gizi Klinik Politeknik Negeri Jember
- Andarwulan, N., Kusnandar, F. dan Herawati, D. 2011. Analisis Pangan. Jakarta
- Anggraeni, Reni dan Aviarini, Indrarti. 2010. Klasifikasi Status Gizi Balita Berdasarkan Indeks Antropometri (BB/U) Menggunakan Jaringan Saraf Tiruan. Universitas Gunadarma, Jakarta.
- AOAC. 1995. Official methods of analysis of The Associated of Analytical Chemists. Washington. DC. USA.
- AOAC. 2005. Association of Official Analytical Chemistry. Washington, DC.

- Arif Alpha Arvianto, Fronthea Swastawati, Ima Wijayanti. 2016. "Pengaruh Fortifikasi Tepung Daging Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*) Terhadap Kandungan Asam Amino Lisin Pada Biskuit". *Jurnal Pengolahan & Biotek. Hasil Pi. Vol. 5 No. 4*.
- Arisman, M. B. 2010. Buku Ajar Ilmu Gizi Dalam Daur Kehidupan. Edisi-2. Jakarta: EGC.
- Atman. 2014. Produksi Kedelai: Strategi Meningkatkan Produksi Kedelai Melalui PTT. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Balitbang Kemenkes RI. 2013. Riset Kesehatan Dasar; RISKESDAS. Jakarta: Balitbang.
- Bintang, M. 2010. Biokimia Teknik Penelitian. Jakarta: Erlangga.
- BPOM RI . 2016. Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 2016 tentang Acuan Label Gizi. Badan Pengawas Obat dan Makanan, Jakarta.
- Budiningsih, R. 2009. Faktor-faktor yang Berpengaruh Terhadap Diversifikasi Konsumsi Panganon Beras di Kabupaten Magelang. *Tesis S2*. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Budiyanto, Moch. Agus Krisno. 2002. Gizi dan Kesehatan. UMM Press.
- Cakrawati, D dan Mustika, N.H. 2012. Bahan Pangan, Gizi, dan Kesehatan. Bandung: Alfabeta.
- Darmawangsyah, Jamaluddin dan Kadirman. 2016. Fortifikasi Tepung Tulang Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Dalam Pembuatan Kue Kering. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. 2(2): 149-156*

- Departemen Kesehatan RI. Laporan nasional riset kesehatan dasar (RISKESDAS) tahun 2010. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. Jakarta: Depkes RI; 2010. h. 1-25.
- Depkes RI. 2010. Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM). Departemen Kesehatan RI, Jakarta.
- Desylya Anggraeni Putri. 2017. Pembuatan MP-ASI Biskuit Dengan Substitusi Tepung Ikan Lele (*Clarias spp*) Dan Tepung Ubi Jalar Orange (*Ipomoea batatas L*) Terhadap Kecukupan Protein dan Vitamin A. *Skripsi*. Program Studi Gizi Klinik Politeknik Negeri Jember.
- Devy A. 2017. Uji Daya Terima dan Kandungan Gizi Biskuit Dengan Penambahan Tepung Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dan Daun Bangun – Bangun (*Coleus amboinicus lour*). *Skripsi*. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara : Medan.
- Ernisti, W., Slamet Riyadi, dan Fitra Mulia Jaya. 2018. Karakteristik Biskuit (*Crackers*) yang Difortifikasi Dengan Konsentrasi Penambahan Tepung Ikan Patin Siam (*Pangasius hypophthalmus*) Berbeda. *Jurnal Ilmu-Ilmu Perikanan dan Budidaya Perairan Volume 13, Nomor 2*. Universitas PGRI Palembang
- Evita Latifah, Setyaningrum Rahmawaty dan Rusdin Rauf. 2019. “Analisis Kandungan Energi Protein dan Daya Terima Biskuit Garut-Tempe Tinggi Energi Protein Sebagai Alternatif Snack Untuk Anak Usia Sekolah”. *Darussalam Nutrition Journal, 3(1):19-29*.
- Fajar, O.S. 2013. Formula Biskuit Kaya Protein Berbasis Spirulina dan Kerusakan Mikrobiologi Selama Penyimpanan . *Skripsi*. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.

- Fanzurna, Chairunnisa O. dan Moh. Taufik. 2020. Formulasi Foodbars Berbahan Dasar Tepung Kulit Pisang Kepok dan Tepung Kedelai. Jakarta. *Jurnal Bioindustri Vol.2. No.2.*
- Fatmawati dan Mardiana. 2014. Tepung ikan gabus sebagai sumber protein (*Food Supplement*). Fakultas Pertanian. Universitas 45 Makassar. Makassar.
- Feringo, T. 2019. Analisis Kadar Air, Kadar Abu, Kadar Abu Tak Larut Asam dan Kadar Lemak Pada Makanan Ringan di Balai Riset dan Standarisasi Industri Medan. *Tugas Akhir*. Program Studi Diploma III Analisis Farmasi dan Makanan Fakultas Farmasi Medan.
- Fitri, A., R. Anandito, B, K., Siswanti. 2016. “Penggunaan Daging dan Tulang Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) pada Stik Ikan Sebagai Makanan Ringan Berkalsium dan Berprotein Tinggi”. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan Vol. IX No. 2.*
- Fitriyanti, Rita dan Nurdini, D. 2017. Pengembangan Produk Berbasis Kacang Hijau Untuk Anak Penderita KEP. Prodi D3 Gizi Fakultas Kesehatan Universitas MH. Thamrin, Jakarta Timur.
- Gisslen, Wayne. 2013. Professional Baking, Sixth Edition. Canada: John Wiley & Sons, Inc.
- Harini, N., Marianty. R., dan Wahyudi, V. A. 2019. Analisa Pangan. Sidoarjo: Zifatama Jawa.
- Imandira P.A.N, Fitriyono Ayustaningwarno. 2013. “Pengaruh Substitusi Tepung Daging Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*) Dan Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea Batatas L.*) Terhadap Kandungan Zat Gizi Dan Penerimaan Biskuit Balita Tinggi Protein Dan B-Karoten”. *Journal of Nutrition College, Volume 2, No. 1.* Semarang: Universitas Diponegoro.
- Jafar, N. 2004. Kekurangan Energi Protein (KEP) Pada Balita. Makasar: Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanudin.
- Kementerian kesehatan RI. 2015. INFODATIN Pusat Data dan Informasi Kemeterian Kesehatan RI Situasi Kesehatan Anak Balita.

- Kementerian kesehatan RI. 2019. Angka Kecukupan Gizi 2019. Kementrian Kesehatan Republik Indonesia : Jakarta.
- Kementerian Kesehatan RI. 2019. Survei Status Gizi Balita Indonesia (SSGBI). Jakarta: Kemenkes RI.
- Kementerian Pertanian.2018.Statistik Konsumsi Pangan 2018.Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Kementerian Pertanian.
- Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor: 1995/MENKES/SK/XII/2010 tentang Standar Antropometri Penilaian Status Gizi Anak.
- Kurniawan, R. F. 2014. Rahasia Terbaru Kedahsyatan Terapi. Enzim Healty Book. Jakarta.
- Kusnandar, F. 2019. Kimia Pangan Komponen Makro. Jakarta: Bumi Aksara.
- Liansyah. M Tita. 2015. Malnutrisi pada anak balita. Aceh: Fakultas Kedokteran, Universitas Syiah Kuala
- Mahyuddin, K. 2008. Panduan lengkap Agribisnis lele. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Mayasari, R. 2015. Kajian Karakteristik Biskuit yang dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) dan Tepung Kacang Merah Pratanak (*Phaseolus vulgaris* L.). *Skripsi*. Program Teknologi Pangan Fakultas Teknik Pasundan Bandung.
- Mervina, Clara M. Khustanto, dan Sri Anna Marliyati. 2011. “Formulasi Biskuit Dengan Subtitusi Tepung Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Dan Isolat protein Kedelai (*Glycine max*) Sebagai Makanan Potensial Untuk Anak Balita Gizi Kurang”. *Jurnal Penelitian volume XXIII, No. 1*. Institut Pertanian Bogor. Bogor, Jawa Barat.
- Muchtadi, Deddy. 2010. Kedelai: Komponen Bioaktif untuk Kesehatan. Bandung: Alfabeta.

- Muchtadi, M.S. 2010. Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein. Bandung: Alfabeta.
- Napitupulu, D. S. 2012. Pembuatan Kue Bolu Dari Tepung Pisang Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dengan Pengayaan Tepung Kedelai. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Nasrudin. 2010. Jurus Sukses Beternak Lele Sangkuriang. Agromedia Pustaka. Jakarta
- Nastiti, Aliffah Nurria dan Christyaningsih, Juliana. 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Lele Terhadap Pembuatan Cookies Bebas Gluten dan Kasein Sebagai Alternatif Jajanan Anak Autism Spectrum Disorder. Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Surabaya, Surabaya.
- Nugrahaeni, I. K. 2017. Pengaruh Malnutrisi Terhadap Kualitas Hidup Anak Usia 2-4 Tahun di Kecamatan Grabag Tahun 2016. *Skripsi*. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, Yogyakarta.
- Nurhidayati. 2011. Kontribusi Mp-Asi Biskuit Bayi Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) dan Tepung Ikan Patin (Pangasius Spp) terhadap Kecukupan Protein Dan Vitamin A. *Skripsi*. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Nurwijayanti. 2016. "Keterkaitan Kekurangan Energi Protein dengan Kejadian Infeksi Saluran Pernafasan Akut (ISPA) pada Balita usia (1-5 tahun)". *Jurnal Care*, 4(3), 30-36.
- Pal, A., Pari, A. K., Sinha, A., Dhara, P.A., 2017. Prevalence of Undernutrition and Associated Factors: A CrossSectional Study among Rural Adolescents in West Bengal, India. *International Journal of Pediatrics and Adolescent Medicine*, 4 (1), 9-18.
- Par`I, H.M. (2016). Penilaian Status Gizi: Dilengkapi Proses Asuhan Gizi Terstandar. Jakarta: EGC

- Pratama, R. I, Rostini, I, dan Liviawaty, E. 2014. Karakteristik Biskuit Dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiophorus* sp). *Jurnal, Akuantika Vol V. No 1*: Bandung.
- Purwandani L, Indrastuti E, Ramadhia M. 2013. “Fortifikasi tepung ikan lele (*Clarias Gariepinus*) pada snack dari pati jagung (*Zea Mays*)”. *Jurnal Vokasi. IX(2):175-179*.
- Qoniah, Eka Wahyu. 2014. Uji Kadar Protein Dan Uji Organoleptik Biskuit Dengan Ratio Tepung Terigu Dan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Yang Ditambahkan Sari Buah Nanas (*Ananas comosus*). *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Rohimah, I. 2013. Analisis Energi dan Protein Serta Uji Daya Terima Biskuit Tepung Labu Kuning dan Ikan lele. *Skripsi*. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara
- Rudolph, Abraham M. 2014. Buku Ajar Pediatri Rudolp. Jakarta: EGC
- Sari, M., 2011. Identifikasi Protein Menggunakan Fourier Transform Infrared (FTIR). Universitas Indonesia.
- Setiaji, A. 2009. Efektifitas Ekstrak Daun Pepaya *Carica papaya* L. Untuk Pencegahan dan Pengobatan Ikan Lele Dumbo *Clarias* sp. Yang Diinfeksi Bakteri *Aeromonas hydrophila*. *Skripsi*. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.
- Siregar, N. S. 2014. “Karbohidrat”. *Jurnal Ilmu Keolahragaan, 13(2). Hal. 38-44*.
- Sulistiyowati, E., Wijaningsih, W. dan Mintarsih, S., 2015. “Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai dan Tepung Ikan Teri Terhadap Kadar Protein dan Kalsium Crackers”. *Jurnal Riset Kesehatan [online], 4 (3), 813-818*.

- Warsino dan Kres Dahana. 2010. Meruap Untung sari Olahan Kedelai. Jakarta: PT. AgroMedia Pustaka.
- WHO. World Health Statistics 2015: World Health Organization; 2015.
- Winarno, F. G. (2008). Ilmu Pangan dan Gizi. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Winarsi, H. 2010. Protein Kedelai Dan Kecambah. Yogyakarta: Kanisius.
- World Health Organization, 2010. The World Health Report - Health Systems Financing: The Path To Universal Coverage.
- Wulan Joe. 2011. 101++ Keajaiban khasiat kedelai. Yogyakarta: ANDI.
- Zaki. 2009. Budi Daya Ikan Lele (*Clarias batrachus*). <http://journal.biologi.com> [15 Agustus 2020]
- Zuhri, N. M., Fronthea Swastawati dan Ima Wijayanti. Pengkayaan Kualitas Mie Kering Dengan Penambahan Tepung Daging Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Sebagai Sumber Protein. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan Volume 3, Nomer 4*. Universitas Diponegoro