

DAFTAR PUSTAKA

- Aminah, S. dan W. Hersoelistyorini. 2012. Karakteristik Kimia Tepung Kecambah Serelia dan Kacang-kacangan dengan Variasi Blanching, Seminar Hasil Penelitian LPPM UNIMUS 2012.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati, D. 2011. Analisis Pangan. Jakarta : Dian Rakyat
- Afrianti, F., R Efendi dan Yusmarini. 2016. Pemafaatan Pati Sagu dan Tepung Kelapa dalam Pembuatan Kue Bangkit JOM Faperta. 3(2):1-16.
- Almatsier, S., 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Almatsier, Sunita. 2010. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Almatsier, Sunita. 2016 Prinsip Ilmu gizi . PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Anindita, putri, 2012. Hubungan Tingkat Pendidikan Ibu, Penempatan Keluarga, Kecukupan Protein dan Zinc Dengan Stunting (pendek) Pada Balita.
- Bintang, Maria. 2010. Biokimia Teknik Penelitian. Erlangga, jakarta. Hal: 99, 103-106.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. Standar Nasional Indonesia. Biskuit. SNI 2973:2011. Jakarta : BSN Press.
- Black RE, Allen LH, Bhutta ZA, Caul eld LE, de Onis M, Rivera J, et al. Maternal and child undernutrition: global and regional exposures and health consequences. Lancet 2008;371(9608):243-60.
- Cahyono. B. 2007. *Kedelai*. CV. Semarang: Aneka Ilmu.

- Cahyadi, W. 2007. *Kedelai : Khasiat dan Teknologi*. Jakarta : Bumi Aksara.
- Cahya, Arumi. 2014. *Epidomologi gizi*. Jakarta. Departemen Gizi dan Kesehatan Masyarakat FKM Universitas Indonesia 2016. *Gizi dan Kesehatan Masyarakat Edisi Revisi*. PT RajaGrafindo Persada. Depok
- Dewi, E. K. & Nindya, T. S. Hubungan Tingkat Kecukupan Zat Besi dan Seng dengan Kejadian Stunting pada Balita 6-23 Bulan. *Amerta Nutr* 361– 368 (2017). doi:10.20473/amnt.v1.i4.2017.361-368
- Gita, R.S.D & S. Danuji. Studi Pembuatan Biskuit Fungsional dengan Substitusi Tepung Ikan Gabus dan Tepung Daun kelor. *Jurnal Pendidikan Biologi dan Sains*.2018;1(2):155-162.
- Hasan, Irma. 2018. Pengaruh Perbandingan Tepung Ampas Kelapa dengan Tepung Terigu Terhadap Mutu Brownies. *Agriculture Technology Journal* 1 (1): 60- 67.
- Isnaharani, Y. (2009). *Pemanfaatan Tepung Jerami Nangka Dalam Pembuatan Cookies Tinggi Serat*. Bogor : Jurnal Mahasiswa.
- Kementrian Kesehatan RI. 2010. *Pedoman gizi ibu hamil dan pengembangan makanan tambahan ibu hamil berbasis pangan lokal*.
- Koswara, S. 1995. *Teknologi pengolahan Kedelai Menjadikan Makanan Bermutu*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta. 131 hlm.
- Koswara, Sutrisno. 2009. *Ubi Jalar dan Hasil Olahannya*. ebook Pangan.
- Kurniawan. 2012. Pengaruh Suntitisi Tepung Kelapa sebagai pengganti tepung terigu dengan tepung tempe terhadap kadar protein, kadar betakaroten dan mutu organoleptik kukis. *Jurnal Teknologi Industri Pangan*. Bogor
- Kurniawan, S. (2013). *Analisa Kopi Bubuk*. www.organiksmakma3d28.blogspot. Diakses pada mei 2019.

- Ketaren S. Djdmiko. B. Daya Guna Hasil Kelapa. Departement Teknologi Hasil Pertanian;1978
- Lubis, Y.M, Satriana¹, Fahrizal, E. Darlia. 2014. Formulasi Biskuit Kelapa Parut Kering dengan Perlakuan Penyangraian dan Tanpa Penyangraian. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 6(2): 39-43.
- Marliyati, S.A. 1992. *Pengolahan Pangan Tingkat Rumah Tangga*. PAU Pangan dan Gizi IPB, Bogor.
- Manley, D. (2000). *Tecnology of Biscuits, Crackers, and Cookies Third Edition*. Woodhead Publishing Limited, Cambridge.
- Mikhail WZA, Sabhy HM, El-sayed HH, Khairy SA, Salem HYHA, Samy MA. Effect of nutritional status on growth pattern of stunted preschool children in Egypt. *Acad J Nutr* 2013;2(1):1-9.
- Mandal S, Dahuja A, Kar A, and Santha IM. In vitro kinetics of soybean lipoxygenase with combinatorial fatty substrates and its fungsional signifisance in of flavor development. *Food chem...*, 146:394-403. 2014
- Muhilal, Hardinsyah. Angka kecukupan zat gizi. *Prosiding Widya Karya Nasional Pangan dan Gizi VIII*, ed. Soekirman dkk. Jakarta: LIPI;2004
- Hermina, Sri Prihatini. 2011. Gambaran Keragaman Makanan dan Sumbangannya Terhadap Konsumsi Energi Protein Pada Anak Balita Pendek (*Stunting*) di Indonesia. *Puslitbang Gizi dan Makanan, Badan Litbangkes Kemenkes RI*.
- Putri, M.F. 2014. Kandungan Gizi dan Sifat Fisik Tepung Ampas Kelapa Sebagai Bahan Pangan Sumber Serat. *Teknobuga*. 1(1):32-43.
- Prameswari dan Estiasih. 2013. Pemanfaatan Tepung Gembili dalam Pembuatan Cookies. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 1 (1) : Hal 115-128.

- Pusuma, D. A., Praptiningsih, Y., & Choiron, M. (2018). Karakteristik Roti Tawar Kaya Serat Yang Disubstitusi Menggunakan Tepung Ampas Kelapa. *Jurnal Agroteknologi*, 12(01), 29. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v12i1.7886>
- Riset Kesehatan Dasar 2010. Kementerian Kesehatan Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan
- Riset Kesehatan Dasar 2018. Kementerian Kesehatan Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan.
- Rakhma, Y. 2012. Studi Pembuatan Bolu gulung dari Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas L.*). Skripsi. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Unersitas Hasanuddin Makasar.
- Rukmana, H.R. (2003). *Aneka Olahan Kelapa*. Yogyakarta : Kanisius.
- Rusyantia, A. (2016). Hubungan Asupan Energi, Protein Dan Protein Ikan Dengan Status Gizi Anak Balita Di Desa Rangai Tri Tunggal Kecamatan Katibung Kabupaten Lampung Selatan Tahun 2014. *Jurnal Kebidanan*, 2(2), 65-73.
- Rosida, T. Susilowati dan A.D. Manggarani. 2014. Kajian Kualitas Cookies Ampas Kelapa. *Jurnal Rekapangan* 8(1):104-116.
- Soumokil, O. (2017). Hubungan Asupan Energi Dan Protein Dengan Status Gizi Anak Balita di Kecamatan Nusalaut Kabupaten Maluku Tengah. *Global Health Science*, 2(4), 341-350.
- Suarni. 2009. Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung Untuk Kue Kering (Cookies). *Jurnal Litbang Pertanian*.28(2):63-71.
- Sediaoetama, A. (2006). Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi. Jakarta: Dian Rakyat.

- Sari, D. (2012). Hubungan Pola Makan Siswa Obesitas Kelas XI dengan Aktivitas Fisik di SMA Islam Sultan Agung 1 Semarang. Skripsi.
- Souganidis E. The relevance of micronutrients to the prevention of stunting. *Sight and life* 2012;26(2).
- Tabel Komposisi Pangan Indonesi (TKPI). 2019. Kementrian Kesehatan Republik Indonesia
- UNICEF. (2007). *Progress For Children: A World Fit For Children*. New York: UNICEF Division of Communication
- UNICEF. 2013. *Improving Child Nutrition, The Achievable Imperative For Global Progress*. New York: United Nations Children’s Fund.
- Ulul Azmy, Luki Mundiastuti. Konsumsi Zat Gizi Pada Balita Stunting Dan Non-Stunting Di Kabupaten Bangkalan. *Amerta Nutr.* 2018;2(3):292–8.
- Virgo, S. D. Hanela, 2007. *Pengaruh Pemberian Tepung Kedelai Terhadap Daya Simpan Nugget Ayam Ras Afkir*. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- WHO. 2010. *Child Growth Standards. Nutrition Landscape Information System (NLIS) Country Profile Indicators: Interpretation Guide*. Switzerland: WHO press
- World Health Organization. 2013. *Childhood Stunting: Context, Causes, Consequences*. Geneva: WHO,
- Warisno, (2003). *Kandungan Tepung Terigu*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- W.G.Zhao,C.F.Yu,R.T.Zhan,andR.He, “Research on Data Mining Methods for Organoleptic Determination of Amomum Villosum Product,” 2011 IEEE Int. Conf. Bioinforma. Biomed. Work. BIBMW 2011, pp. 873–880, 2011.

Yustisia, R. (2013). Pengaruh Penambahan Telur Terhadap Kadar Protein, Serat, Tingkat Kekenyalan dan Penerimaan Mie Basah BEBAS Gluten Berbahan Baku Tepung Komposit (Tepung Komposit: Tepung Mocaf, Tapioka dan Maizena). *Journal of Nutrition College*, 2 (4): 697-703