

DAFTAR PUSTAKA

- Ahira, Anne. 2012. *Pengertian Kontribusi*. Bandung : Kencana.
- AKG. 2013. *Angka Kecukupan Gizi Energi, Protein, Lemak, Mineral dan Vitaminyang di Anjurkan Bagi Bangsa Indonesia*. Lampiran Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 75 Tahun 2013.
- Almatsier, Sunita. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Ananto, Purnomo. 2006. *Pengembangan Usaha Kesehatan Sekolah*. Jakarta : Departemen Kesehatan
- Andarwulan, N, Kusnandar,F, dan Herawati,D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat.Jakarta.
- Arikunto, Suharsimi. 2005. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Astawan, M., 2009. *Sehat Dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Aprilia, S. E., Pranata, S. N., dan Purwijantiningsih, L. M. E. 2015. *Kualitas Cookies dengan Kombinasi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* (L.) Moench) dan Tepung Terigu dengan Penambahan Susu Kambing*. Doctoral dissertation, UAJY. <http://e-journal.uajy.ac.id/8601/6/5BL01200.pdf>. (Diakses pada tanggal 24 Maret 2018).
- Arisman. 2010. *Gizi Dalam Daur Kehidupan*. Jakarta : Penerbit Buku Kedokteran. EGC.
- Ayustaningwarno, Fitriyono. 2014. *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2011. *Syarat Mutu Cookies*. SNI 2973: Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1995. SNI 01-3728-1995. *Syarat Mutu Tepung Kacang Hijau*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Pom RI. 2011. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.08.11.07331 Tahun 2011 Tentang *Metode Analisis Kosmetika*. Jakarta : BPOM.
- Bachyar, C. 2009. *Penilaian Status Gizi*. Jakarta : EGC.

- Brown, KH, Wuehler SE. 2000. *Zinc and human health*. Result of recent trials and implication for program interventions and research international development center (IDRC).
- Christian P, Stewart CP. 2010. *Maternal micronutrient deficiency: fetal development and risk of chronic disease*. J Nutr; 140: 437-45.
- Chotimah, S dan Fajarini, D. T. 2013. *Reduksi Kalsium Oksalat Dengan Perebusan Menggunakan Larutan NaCl Dan Penepungan Untuk Meningkatkan Kualitas Sente (Alocasia Macrorrhiza) Sebagai Bahan Pangan*. Jurnal Teknologi Kimia dan Industri. Vol 2. No 2. (76-83).
- Dahlia, L. 2014. *Hidup Sehat Tanpa Gluten*. PT. Alex Media Komputindo: Jakarta.
- Damardjati, D.S dkk. 2000. *Potensi dan Pendayagunaan Sumber Daya Bahan Pangan Lokal Serealia, Umbi-umbian, dan Kacang-kacangan untuk Penganekaragaman Pangan*. Makalah pada Lokakarya Pengembangan.
- Damardjati, D.S., S. Widowati dan Suismono. 2000. *Sistem Pengembangan Agroindustri Tepung Kasava di Indonesia: Studi kasus di Kabupaten Ponorogo*. Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Bogor.
- Danton-Hill, I.1998. *Solving the Micronutrient problem in Asia Pacific region*. Asia Pasific. J. C lin Nutr. 7 (3/4) : 245-255.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2009. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Departemen Kesehatan Republik Indoneisa. Jakarta.
- Departemen Kesehatan. 2009. *Kecenderungan Masalah Gizi dan Tantangan di Masa Datang*. Direktorat Jenderal Bina Kesehatan Masyarakat, Direktorat Gizi Masyarakat, Jakarta.
- DepkesRI, 2005; Undang-Undang Republik Indonesia Nomor : 23 tahun 2005 Tentang *Kesehatan*; Jakarta; Hal 1. Fisioterapi Indonesia; Jakarta; Hal.5.
- Driyani. 2007. *CakeCracker substitusi Ampas Tahu.Konsentrasi Tata Boga*, jurusan teknologi jasa dan produksi. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Ekarina, M. 2010. *Analisis Proksimast Beras Merah (oryza Sativa) Varietas Slegreng dan Aeek Sibundong* . Prosiding Tugas Akhir Semester Genap 2010/2011. Jurusan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Institut Teknologi Sepuluh Nopember.
- Estiasih, T. dan Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.

- Faridah Anni. 2008. *Patiseri Jilid 1*. Bahan Ajar Sekolah Menengah Kejuruan.
- Fenton TR, dkk. 2009. *Phosphate Decreases Urine Calcium and Increases Calcium Balance: A Meta-analysis of the Osteoporosis Acid-ash Diet Hypothesis*. Nutrition Journal: 8(41): 1-15.
- Fitriyani, R. 2014. *Pengaruh penggunaan teknologi informasi, keahlian Pemakaian dan intensitas Pemakaian terhadap Kualitas Informasi Akuntansi*. Skripsi, Universitas Bengkulu. Bengkulu.
- Gale, CR., dkk. 2006. *Maternal diet during pregnancy and carotid intima-media thickness in children*. Arterioscler Thromb Vasc Biol. 2006;26:1877-82.
- Gillespie. 1997. *Improving adolescent and maternal nutritional: an overview of benefits and options*. UNICEF. New York.
- Handayani, Susiasih dan R. Adie Wibowo. 2014. *Kue Kering Terfavorit*. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Hardiyanti, H., Kadirman, K., dan Rais, M. 2018. *Pengaruh Substitusi Tepung Jagung (Zea Mays L.) Dalam Pembuatan Cookies*. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, 2(2): 123-128. <http://ojs.unm.ac.id/ptp/article/viewFile/5167/2963>. (Diakses 18 Juni 2018).
- Hariati, N., Ansharullah, A., dan Asyik, N. 2018. *Pengaruh Penambahan Tepung Beras Merah (Oriza Nivara L.) Terhadap Uji Organoleptik Dan Proksimat Bolu Kukus*. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan, 3(1) : 131-139. <http://ojs.uho.ac.id/index.php/jstp/article/viewFile/3973/3049>. (Diakses pada tanggal 18 Juni 2018).
- Hanafiah, K.A. 2010. *Dasar-dasar Ilmu Tanah*. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Hastuti, A. Y. 2012. *Aneka Cookies Paling Favorit, Populer, Istimewa*. Cetakan Pertama. Dunia Kreasi, Jakarta.
- Haryadi. (2006). *Teknologi Pengolahan Beras*. Gadjah Mada University Press.
- Hediana VA, Probosari N, dan Setyorini D. 2015. *Lama perendaman gigi di dalam air perasan jeruk nipis (Citrus aurantifolia Swingle) mempengaruhi kedalaman porositas mikro email*. Dentofasial;14(1):45-49.
- Hendrasty, Henny Krissetiana. 2013. *Pengemasan dan Penyimpanan Bahan Pangan*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Hendrasty, H. K. 2013. *Bahan Produk Bakery*. Graha Ilmu, Yogyakarta.

- Indriyani F., Nurhidaja & Suyanto,A.. 2013. *Karakteristik fisik, kimia dan sifat organoleptik tepung beras merah berdasarkan lama pengeringan*. Jurnal Pangan dan Gizi 8(4): 109.
- Indrasari, Siti Dewi, dan Adnyana. 2006. *Preferensi Konsumen Terhadap Beras Merah Sebagai Sumber Pangan Fungsional*. Iptek Tanaman Pangan Vol. 2 No. 2.
- Jauhari, A. dan Nasution, N. 2013. *Nutrisi & Keperawatan*. Yogyakarta: Dua Satria Offset.
- Kementerian Kesehatan (Kemenkes). 2012. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 Tahun 2012 tentang *Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta (ID): Kemenkes.
- Kristiastuti, Dwi dan Retno Isti Komah. 2013. *Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau Terhadap Tingkat Kesukaan Kue Jongkong*. Universitas Negeri Surabaya. Surabaya.
- Lopulalan, C. G. Ch., M. Mailoa, dan D. R. Sangadji. 2013. *Kajian formulasi penambahan tepung ampas tahu terhadap sifat organoleptik dan kimia cookies*. Agritekno. 1 (1): 130-138.
- Manley, D. 2000. *Technology of Biscuits, Crackers, and Cookies*. Third edition. Woodhead Publishing Limited. Cambridge.
- Mervina. 2009. *Formulasi Biskuit dengan Substitusi Tepung Ikan Lele Dumbo (Clarias gariepinus) dan Isolat Protein (Glycine max, L.) Sebagai Makanan Potensial Untuk Anak Balita Gizi Kurang*. Skripsi Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mona SC, Katherine LT. 2013. *Is Phosphorus Intake That Exceeds Dietary Requirements a Risk Factor in Bone Health?*. Annals of The New York Academy of Sciences. 2013; 1301: 29-35.
- Mubarak, Wahit Iqbal, 2005. *Pengantar Keperawatan Komunitas*. Jakarta : CV Sagung seto.
- Muchtadi, T.R dan Sugiyono. 2013. *Prinsip Proses Dan Teknologi Pangan*. Alfabeta : Bandung.
- Mustakim, M. 2014. *Budidaya Kacang Hijau*. Yogyakarta : Pustaka Baru Press.
- Nasiru, M. 2011. *Effect of Cooking Time and Potash Concentration on Organoleptic Properties of Red and White Meat* dalam Ayustaningwarno, F . 2014. *Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi*. Graha ilmu. Yogyakarta.

- Oktavia, R. D. 2008. *Evaluasi Produk Good Time Cookies di PT. Arnott's Indonesia sebagai Dasar Penentuan Nilai Tambah Produk*. Skripsi. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Insititut Pertanian Bogor. Bogor.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia (PERSAGI). 2009. *Kamus Gizi Pelengkap Kesehatan Keluarga*. Jakarta: Kompas Media Nusantara.
- PGRS. 2013. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Kementrian Kesehatan RI.
- Pietta, P.G. 2000. *Flavonoids as Antioxidants*. J. Nat. Prod., 63, 1035-1042.
- Pithasari, W.A.2005. *Pengaruh Konsesntrasi Bahan Pengisi dan Konsentrasi Kuning Telur Terhadap Karakteristik Nugget Kelapa*. Tugas Akhir. Jurusan Teknologi Pangan Fakultas Teknik. UNPAS. Bandung.
- Pratama, I.R., I. Rostini dan E. Liviawati. 2014. “*Karakteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung Ikan Jangilus (Istiophorus sp.)*”. Jurnal Akuatika. Vol. V. No. 1. Hal 30-39. [http:// journals. unpad. ac. id/ akuatika / article/ viewFile/ 3702/ 2425](http://journals.unpad.ac.id/akuatika/article/viewFile/3702/2425). (Diakses 26 Mei 2018).
- Purwono, MS dan Rudi Hartono. (2012). *Kacang Hijau*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Rachmawati, Ririn. 2011. *Pembuatan Sari Biji Nangka Sebagai Minuman Untuk Memenuhi Kebutuhan Fosfor*. Proyek Akhir. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Raina R, dkk. 2012. *Phosphorus metabolism (Review)*. *J Nephrol Ther*. S3:008. doi:10.4172/2161-0959.S3-008.
- Rauf, R. 2015. *Kimia Pangan*. Yogyakarta: C.V Andi Offset.
- Royal College of Obstetricians and Gynecologists. 2010. *Nutrition in pregnancy*. Scientific Impact Paper no 18. London.
- Royani, Fitri. 2012. *Subtitusi Tepung Kacang Hijau Pada Produk Brownies Roll Cake, Pound Cake Dan Fruit Cake*. Proyek Akhir. Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Sompong R, dkk. 2011. *Physicochemical and antioxidative properties of red and black rice varieties from Thailand, China and Sri Lanka*. *J. Food Chem*.124,132–140. Doi:10.1016.
- Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyantono, dan Maya Puspita Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor: IPB Press.
- Siswosuharjo. 2010. *Panduan Lengkap Hamil Sehat*. Semarang : Penebar Plus.

- Sitoresmi, M. A. (2012). *Pengaruh Lama Pemanggangan dan Ukuran Tebal Tempe Terhadap Komposisi Proksimat Tempe Kedelai*. Program Studi S1 Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah:Surakarta.
- Sidabutar, W. D dkk. 2013. *Kajian Penambahan Tepung Talasan dan Tepung Kacang hijau Terhadap Mutu Cookies*. Skripsi Sarjana Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian USU. Medan.
- Standar Nasional Indonesia. 2011. *Cookies*. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional. https://kupdf.com/download/biskuit-sni-2011-pdf590af41edc0d600752959eac_pdf. (Diakses pada tanggal 23 Mei 2018).
- Sukindr. (2011). *Analisis Kadar Fosfor dalam Kacang Hijau dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis di Pasar Pekanbaru*. Skripsi. UIN Sultan Syarif Kasim Riau, Pekanbaru.
- Sukandar, D., dkk. 2014. *Karakteristik cookies berbahan dasar tepung sukun (Artocarpus communis) bagi anak penderita autis*. Jurnal Kimia Valensi, 4(1). <http://www.journal.uinjkt.ac.id/index.php/valensi/article/viewFile/1047/930>. (Diakses 28 November 2017).
- Sutomo, B.dan Anggraini, DY. 2010. *Menu Sehat Alami Untuk Balita & Batita*. Jakarta: PT. AgromediaPustaka.
- Suprpto, HS dan T Sutarman. 1982. *Bertanam Kacang Hijau*. Jakarta: PT Penebar Swadaya.
- Uribarri J. 2007. *Phosphorus homeostatis in normal health and chronic kidney disease patiens with special emphasis on dietary phosphorus intake*. Seminars in Dialysis. 20(4):295-301 doi:10.1111/J.1525-139X.2007.00309.x.
- Valentina, K.N., Assa, A.Y., Paruntu, E.M. 2015. *Gambaran Kadar Fosfor Darah Pada Lanjut Usia 60-70 Tahun*. Dalam Jurnal e-Biomedik.
- Vichapong, J., dkk. 2010. *High Performance Liquid Chromatographic Analysis of Phenolic Compounds and Their Antioxidant Activities in Rice Varities*. Journal of Food Science and Technology 43: 1325-1330.
- Wagiyono, 2003. *Menguji Kesukaan Secara Organoleptik, Bagian Proyek pengembangan Kurikulum*. Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah. Departemen Pendidikan Nasional. www.google.co.id (Diakses pada tanggal 14 Oktober 2010).
- Williamson CS. 2006. *Nutrition in pregnancy*. Nutrition Bulletin. In: British Nutrition Foundation.

- Wijayanti, I. 2015. *Eksperimen pembuatan kue semprit tepung beras merah*. Skripsi Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Wirakusumah, E. S. 2000. *Mencegah Osteoporosis*. Jakarta: PT NiagaSwadaya.
- World Health Organization. 2012. *Proposed global targets for maternal, infant, and young child nutrition*. WHO Discussion Paper. Geneva, Switzerland.
- Wulandari, F. K., Setiani, B. E., dan Susanti, S. 2016. *Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras dengan Substitusi Tepung Sukun*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(4). <http://jatp.ift.or.id/index.php/jatp/article/download/183/147>. (Diakses pada tanggal 18 Juni 2018).
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Edisi Terbaru. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Yahyono, S. S. 2013. *Variasi Cake dan Kue untuk Hantaran dan Bisnis*. Jakarta: Kriya Pustaka.