

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, M. dan Bambang W, 2012. *Pengantar Gizi Masyarakat*. Jakarta: Kharisma Putra Utama.
- Agusrawati, 2012. “*Simulasi Rancangan Acak Kelompok Tak Lengkap Seimbang Dan Efisiensinya*”. FMIPA Unhalu, Kendari, Sulawesi Tenggara. Hal 31-38.
- Almatsier, S, 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Umum. Jakarta.
- Andrarini, 2004. *Faktor – faktor yang Mempengaruhi Konsumsi Tiwul dari Pedesaan dan Perkotaan di Kabupaten Gunung Kidul, Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta*. Thesis. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. Washington DC: Association of Official Analytical Chemists.
- AOAC. 1999. *Official Methods of Analysis*. Washington DC: Association of Official Analytical Chemists.
- Astawan, M. 2004. *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Tiga Serangkai. Solo.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan RI. 2010. *Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas)*. Jakarta.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan RI. 2013. *Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas)*. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. *SNI Gula Merah 01-3743-1995*, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. *SNI Tepung Kacang Hijau 01-3728-1995*, Jakarta.
- Betari, K.D., 2016. “*Pemanfaatan Tepung Tiwul Tawar Instan Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Sus Kering*”. Fakultas Teknik: Universitas Negeri Surabaya. e-journal Boga. Hal. 168-174.
- Budijanto, D. 2003. *Populasi. Sampling dan Besar Sampling*. Pusdatin Kemenkes RI.
- Christina, H., 2011. *Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka Terhadap Mutu Tiwul Sukun Instan Sebagai Salah Satu Kudapan Nusantara*. Jurusan

- Teknologi Jasa Dan Produksi Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Depkes RI, 1999, *Pedoman Tata Laksana Kurang Energi dan Protein pada Anak Balita*. Jakarta: Dirjen Pembinaan Kesehatan Masyarakat.
- Depkes RI, 2002. *Pemantauan Pertumbuhan Anak*. Jakarta: Direktorat Gizi Masyarakat.
- Depkes RI, 2011. *Standar Antropometri Penilaian Status Gizi Anak*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Djuwardi, A., 2009. *Cassava: solusi pemberagaman kemandirian pangan: manfaat, peluang bisnis, dan prospek*. Jakarta: PT Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Estiasih, Teti, Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Idris, S., 1994. *Metode Pengujian Bahan Pangan Sensoris*. Jakarta: Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya.
- Kamilah, S. 2015. “*Pengaruh Substitusi Tepung Tiwul Tawar Instan terhadap Sifat Organoleptik Chiffon Cake Tiwul*”. Surabaya: PKK FT UNESA. (Belum Diterbitkan). Hal 49-56.
- Kartika, B. Pudji, H dan Wahyu, S. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta : PAU Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada.
- Katili A.S., 2009, *Struktur Dan Fungsi Protein Kolagen*, jurnal pelangi ilmu volume 2 no.5, Universitas Negeri Gorontalo, Gorontalo.
- Khare, M., dkk, 2014. “*Free Radicals and Antioxidant in Status Protein Energy Malnutrition*”. Departemen Anatomi Institute of Medical Sciences, Universitas Hindu Banaras, Varanasi, Uttar Pradesh, India. Jurnal Gizi Masyarakat. Hal 6-9.
- Komah, R.K., 2013. “*Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau Terhadap Tingkat Kesukaan Kue Jongkong*”. Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik: Universitas Negeri Surabaya. Hal 18-24.
- Kristianingrum, S., 2009. *Analisis Nutrisi Dalam Gula Merah*. Jurusan Pendidikan Kimia. FMIPA UNY
- Moehji, S. 2003. *Ilmu Gizi 2*. Jakarta: Papas Sinar Sinanti.

- Mustakim, M. 2012. *Budidaya Kacang Hijau Secara Intensif*. Pustaka Baru Press. Yogyakarta. 140 hal.
- Nurhaedar, J., 2004. *Kekurangan Energi Protein (KEP) Pada Balita*. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat : Universitas Hasanuddin. Hal 3-10.
- Ngastiyah, 2005. *Perawatan Anak Sakit*. Edisi 2, EGC, Jakarta.
- Palupi, S., 2005. *Busung Lapar dan Amnesia Massal*. <http://www.gizi.net>. [12 April 2014].
- Pudjiadi, S., 2005. *Ilmu Gizi Klinik Pada Anak*. Edisi 4.FKUI. Jakarta.
- Purwono, M.S., dan Hartono, R., 2012. *Kacang Hijau*. Penebar Niaga Swadaya: Jakarta.
- Sarastani D. 2012. *Penuntun Praktikum Analisis Organoleptik*. Bogor: Program Diploma IPB.
- Sediaoetama, A.D., 2009, *Ilmu Gizi untuk mahasiswa dan profesi*. jilid I. Jakarta: Dian Rakyat.
- Soetanto, E. 2008. *Tepung Kasava dan Olahannya*. Yogyakarta : Kanisius
- Supariasa, dkk., 2012. *Penilaian Status Gizi*. Buku Kedokteran EGC. Jakarta.
- Suprpto, H.S. dan T Sutarman. 1982. *Bertanam Kacang Hijau*. Jakarta: PT Penebar Swadaya.
- Susanto, T. Dan B. Saneto. 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Bina Ilmu, Surabaya
- Susiwi, S. 2009. *Penilaian Organoleptik*. Jurusan Pendidikan Kimia. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Susiwi, S. 2009. *Penilaian Organoleptik*. Jurusan Pendidikan Kimia. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Widiada, I Gde Narda, dkk. 2014. “*Pengaruh Penambahan Tepung Kacang hijau Terhadap Sifat Organoleptik Dan Kadar Air Jajan Keraki*”. Jurusan Gizi: Poltekkes Kemenkes Mataram. Hal 1-9.
- Winarno, F. G., 2002. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winiarti, P. Rahayu., 1998. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Bogor: IPB.

Zaidah, S., dkk. 2012. “*Pengaruh Pencampuran Tepung Kacang Hijau (Phaseolus radiatus L.) Dalam Pembuatan Cookies Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik Dan Kadar Proksimat*”. Jurusan Ilmu Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Respati Yogyakarta. Hal 1-10.