

DAFTAR PUSTAKA

- Affiano, I. 2010. _____.
(<http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/54251/BAB%20II%20Tinjauan%20Pustaka.pdf>). Tinjauan Pustaka. Bogor: Institut Pertanian Bogor. Diakses 17 Juni 2013.
- Anonim. (2010). *Nasi Cepat Masak (Nasi Instan)*.
(http://www.warintek.ristek.go.id/pangan_kesehatan/pangan/ipb/Nasi%20Instant.pdf). Jurnal Tekno Pangan & Agroindustri Volume 1 Nomor 10. Jurusan Teknologi Pangan & Gizi, Institut Pertanian Bogor. Diakses 02 Juli 2013.
- Anonim. (2011). *Minyak kedelai*.
(http://www.staff.uny.ac.id/sites/default/files/pendidikan/...%20Dra..../Bab_2.pdf.html). Diakses 17 September 2012.
- Almatsier, S. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Astawan, M. 2004. *Sehat Bersama Aneka Serat Pangan Alami*. Solo: Tiga Serangkai.
- Bakri, B, A. H. Santoso, Suliastutik. 2011. *Pengembangan Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca normalis*) Untuk Bahan Makanan Campuran (BMC) Sebagai Makanan Tambahan Anak Gizi Buruk*. Laporan Penelitian Riset Pembinaan Tenaga Kesehatan. Malang: Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Malang.
- Badan Standarisasi Nasional. 2005. *Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) – Bagian 1: Bubuk Instan*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
(<http://www.bsn.go.id.html>). Diakses 21 September 2012.

- Departemen Kesehatan. 2007. *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 224/Menkes/SK/II/2007 tentang Spesifikasi Teknis Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI)*. (<http://www.gizi.depkes.go.id/wp-content/.../SK-Menkes-Spek-MP-ASI-2007.pdf>). Diakses 21 September 2012.
- Deputi3. 2009^a. *Gizi Buruk di Indonesia*. (<http://data.menkokesra.go.id/content/gizi-buruk-di-indonesia>). Diakses 07 Juli 2012.
- Deputi3. 2009^b. *Gizi Buruk di Indonesia*. (<http://data.menkokesra.go.id/sites/default/files/gizi%20buruk.pdf>). Diakses 07 Juli 2012.
- Dewi, S. K. 2008. *Pembuatan Produk Nasi Singkong Instan Berbasis Fermented Cassava Flour Sebagai Bahan Pangan Pokok Alternatif*. Skripsi. Bogor: Departemen Ilmu Dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Erna. 2004. *Pengaruh Proses Pengeringan Terhadap Sifat Fisiko-Kimia Tepung Kecambah Kedelai (Glycine Max (L) Merril) Hasil Germinasi Dengan Perlakuan Xanthan Gum Sebagai Elisitor Fenolik Antioksidan*. Skripsi. Bogor: Jurusan Teknologi Pangan Dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Fahriyani, I. 2011. *Pemanfaatan Kecambah Kacang Hijau Dalam Formulasi Bubur Susu Instan Sebagai Alternatif Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI)*. Skripsi. Bogor: Departemen Gizi Masyarakat, Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor.
- Farhan, E. M. M. 2003. *Kajian Proses Pembuatan Premix Tahu Instan Dari Tepung Kedelai Berlemak Penuh (Full Fat Soy Flour) Dengan Teknik Aglomerasi*. Skripsi. Bogor: Jurusan Teknologi Pangan Dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Hadiningsih, N. 2004. *Optimasi Formula Makanan Pendamping ASI Dengan Menggunakan Repone Surface Methodology (RSM)*. Thesis. Bogor: Sekolah Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Hardinsyah, D. Martianto. 1992. *Gizi Terapan*. Bogor: Departemen Pendidikan dan kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor.

- Hardinsyah., Tambunan, dan Victor. 2004. *Angka Kecukupan Energi, Protein, Lemak, dan Serat Makanan*. Jakarta: Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi VIII.
- Hayati, A. W. 2009. *Gizi Bayi*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Luthana, Y. 2010. : *Pembuatan Beras Instan (The Making of Instant Rice)*. (<http://yisluth.wordpress.com/2010/05/04/pembuatan-beras-instan-the-making-of-instant-rice/>). Diakses 02 Juli 2013.
- Muchtadi, D. 2006. *Karbohidrat Dalam Makanan Bayi*. Majalah Bulanan, Vol 1 No. 3 April 2006. (http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/46381/Deddy%20Muchtadi_artikel2.pdf?sequence=1). Diakses 01 Juli 2012.
- Muchtadi, D. 2010. *Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein*. Bandung: Alfabeta.
- Pangestuti, D.R, N. Andarwulan, dan S. Koswara. 2004. *Potensi Kecambah Kedelai Sebagai Sumber Protein, Asam Folat, Dan Asam lemak Tidak Jenuh Dalam Produk Sarapan Bergizi Untuk Anak-Anak*. Jurnal pertanian. (http://www.iptek.net.id/.../pdf/.../GB26_NURIANDARWULAN-BOGORRe.html). Diakses 04 September 2012.
- Poskota. 2011. *Indonesia Terancam Gagal Turunkan Angka Gizi Buruk*. Edisi Rabu, 30 Maret 2011. (<http://www.poskota.co.id.html>). Diakses 07 Juli 2012.
- Pudjirahaju, A, T. Puspita, Y. Kristianto, N. Rahman, dan S. Iwan. 2004. *Paket Modul Dan Penuntun Praktik Ilmu Teknologi Pangan*. Malang: Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Malang.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.
- Saloko, S, W. S. Yasa, A. Sulistiawati. 2009. *Formulasi Tepung Pisang Kepok Dan Tepung Kacang Hijau Terhadap Mutu MP-ASI Lokal*. Jurnal Pertanian. (http://www.elib.pdii.lipi.go.id/katalog/.../978-602-8659-02-4_2009_154159.pdf). Diakses 01 Juli 2012.

- Sofiani, S. D. 2011. *Pengembangan Tepung Pisang Kepok (Musa paradisiaca normalis) Sebagai Bahan Makanan Campuran (BMC) Dengan Tepung Kecambah Kedelai Dan Tepung Beras Merah Bagi Penderita Gizi Buruk*. Skripsi. Malang: Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Malang.
- Sudarmadji, S, B. Haryono, Suhardi. 1984. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan Dan Pertanian*. Edisi Ketiga. Yogyakarta : Liberty.
- Sutrisno, K. 1998. *Susu Kedelai Sebanding Dengan Susu Sapi*. (<http://www.indomedia.com/intisari/intisari/>). Diakses 01 Juli 2012.
- Sumbaga, D . S. 2006. _____. (<http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/3496/F06dss.pdf>). Tinjauan Pustaka. Bogor: Institut Pertanian Bogor. Diakses 24 Juni 2013.
- Wahyuni, S. 2011. _____. (<http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/53894/BAB%20II%20Tinjauan%20Pustaka.pdf>). Tinjauan Pustaka. Bogor. Institut Pertanian Bogor. Diakses 17 Juni 2013.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.