

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, R.D. 2011. *Analisis Protein dan Energi pada MP-ASI Campuran Tepung Beras, Pisang Awak dan Ikan Lele*.
- Alvianika, W. 2015. *Formulasi Tepung Edamame dan Tepung Umbi talas sebagai Bahan Makanan Pendamping ASI untuk Bayi usia 6-7 Bulan*.
- Aritditai, A. 2015. *Pengaruh Suhu dan Lama Hidrolisis Enzim Papain Terhadap Sifat Kimia, Fisik, ORganoleptik Sari Kacang Koro*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 3. Hlm.1015-1025
- Azizah, N.R., T. Widianegara, Sunartini. 2013. *Kajian Perbandingan Tepung Mocaf (Modified Casava Flour) yang disubstitusi Tepung Kacang Koro Pedang dan Lama Pemanggangan dalam pembuatan cookies*.
- Dewita, Syahrul. 2011. *Kajian Diversifikasi Ikan PATIN (Pangasius sp.) dalam Bentuk Konsentrat Protein Ikan dan Aplikasinya pada Produk Makanan Jajanan Untuk Menanggulangi Gizi Buruk pada Anak Balita di Kabupaten Kampari Riau*.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan. 1995. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta Bharata.
- Elvizahro, L. 2011. *Kontribusi MP-ASI Bubur Bayi Instan dengan Substitusi Tepung Ikan Patin dan Tepung Labu Kuning Terhadap Kecukupan Protein dan Vitamin A pada Bayi*.
- Fahriyani. 2011. *Pengaruh Uji Organoleptik pada MP-ASI kacang koro merah*.
- Fernando, E.R. 2008. *Formulasi Bubur Susu Kacang Tanah Instan Sebagai Alternatif Makanan Pendamping ASI*.
- Gilang, R.D., R. Affandi, D. Ishartani. 2013. *Karakteristik Fisik dan Kimia Tepung Koro Pedang (Canavalia ensiformis) dengan Variasi Perlakuan Pendahuluan*. Jurusan Teknologi Pangan. 3. No.3.
- Ishartani, D., D. Rachmawati, T. Faizal. 2014. *Pengaruh Variasi Perlakuan Terhadap Karakteristik Gizi, Senyawa Anti Gizi dan Aktivitas Antioksidan pada Koro Pedang Merah (canavalia gladiata L.) Berkulit*. Jurnal Teknologi Pangan 3. No.3
- Jumiyati. R. 2014. *Pemberian MP-ASI Setelah Anak Usia 6 Bulan*.
- Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2007. *Spesifikasi Teknis Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) Bubuk Instan Untuk Bayi 6-12 Bulan*, Jakarta.

- Mufida, L.T., D. Widyaningsih, J.M. Maligan. 2015. *Prinsip Dasar Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) Untuk Bayi 6-24 Bulan*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 3. hlm. 1646-1651.
- Mutiani, Z, F. 2013. *Pengaruh Perbandingan Tepung Biji Kacang Koro Pedang dengan Tepung Tempe Kacang Koro Pedang dalam pembuatan Kue*.
- Noer, E.R., dkk. 2014. *Karakteristik Makanan Pendamping ASI balita yang disubstitusi dengan Tepung Ikan Lele dan Labu Kuning*. Karakteristik Makanan Pendamping , 2. Hlm.83-89.
- Nutrisiani, F. 2010. *Pemberian Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) Pada Anak 0-24 Bulan dengan Kejadian Diare di Wilayah Kerja Puskesmas Purwodadi Kecamatan Purwodadi Kabupaten Grobogan*.
- Pramita, D.S. 2008. *Pengaruh Teknik Pemanasaan Terhadap Kadar Asam Fitrat dan Aktifitas Antioksidan Koro Benguk (Mucuna Pruriens), Koro Glinding (Phaseolus lunatus), dan Koro Pedang (Cavalia ensiformis)*.
- Pratiwi, L.E. 2014. *Analisis Mutu Mikrobiologis dan Uji Viskositas Formula Enteral Berbasis Labu Kuning (curcubita moshata) dan Telur Bebek*.
- Rahmawati, R. 2014. *Gambaran Pemberian pada Bayiu Usia Kurang dari 6 Bulan di Wilayah Kerja Puskesmas Kecamatan Pesanggaran Jakarta Selatan*.
- Suciati, A. 2012. *Pengaruh Lama Perendaman dan Fermentasi Terhadap Kandungan HCN Pada Tempe Kacang Koro (Canavalia ensiformis L)*.
- Sumartini, N.T. 2013. *Kajian Perbandingan Tepung Mucaf (Modified Cassava Flour) yang disubtitusikan Tepung Kacang Koro Pedang dan Lama Penanganan dalam Pembuatan Cookies*.
- Wahjuningsih Budi.S., W. Sadlewisari. 2013. *Pemanfaatan Koro Pedang pada Aplikasi Produk Pangan dan Analisis Ekonominya*. Reptik 7. HLm.1-10
- Wianti, A. 2005. *Hubungan Antara Prilaku Ibu dalam Memberikan Makanan Pendamping ASI dengan Status Gizi Balita Usia 6-24 Bulandi Posyandu Wilayah Kerja Puskesmas Kasihan II Bantul Yogyakarta*.
- Yoanasari,Q.R. 2003 . *Pembuatan Bubur Bayi Instan Dari Pati Garut*.