

DAFTAR PUSTAKA

- Ade, B.I.O., B.A Akinwande, I.F Bolarinwa, and A.O Adebisi. 2009. *Evaluation of tigernut (Cyperus esculentus)-wheat composite flour and bread*. *African Journal of Food Science*. (2):087-091.
- Amirullah, TC. 2008. *Fortifikasi Tepung Ikan Tenggiri (Scomberomorus Sp.) dan Tepung Ikan Swangi (Priacanthus Tayenus) dalam Pembuatan Bubur Bayi Instan*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Anonim. 2009. *Ribuan Khasiat Labu Kuning Sungguh Luar Biasa*. <http://www.suaramedia.com/gaya-hidup/makanan/20255-ribuan-khasiatlabu-kuning-sungguh-luar-biasa.html>. [10 Mei 2016].
- Anonim. 2012. *Penuntun Praktikum Farmasi Fisik I*. Universitas Haluoleo. Kendari.
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Cetakan ke 8. Jakarta: PT SUN.
- Ardiandhito, Decca. 2013. *Kajian Karakteristik Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Tepung Millet Kuning (Panicum Sp) Dan Tepung Beras Merah (Oryza Nivara) Dengan Flavor Alami Pisang Ambon (Musa X Paradisiaca L) Sebagai Makanan Pendamping Asi (Mp-Asi)*. Jurnal Teknosains Pangan. Universitas Sebelas Maret.
- Arisman, MB. 2009. *Gizi Dalam Daur Kehidupan*. Edisi ke 2. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran ECG.

- Astawan, M. 2008. *Lele bantu pertumbuhan janin*: http://wilystra2007.multiply.com/journal/item/62/Lele_Bantu_Pertumbuha_n_Janin. [10 Mei 2016].
- Astawan, M.S. 2009. *AZ Ensiklopedia Gizi Pangan Untuk Keluarga*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Badan Standarisasi Nasional. 2005. *Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP – ASI) – Bagian 1: Bubuk Instan*. Jakarta
- Cucikodana, Y., Agus S dan Budi P. 2010. *Pengaruh Perbedaan Suhu Perebusan Dan Konsentras Naoh Terhadap Kualitas Bubuk Tulang Ikan Gabus (Channa Striata)*. Jurnal Penelitian. Universitas Sriwijaya.
- Dewi, Listiyana Sita. 2011. *Kajian Formulasi Dan karakteristik Bubur bayi Berbahan Dasar Tepung Millet (Panicum dp) dan tepung Daun kelor (Moringa Oliefera) sebagai Makanan Pendamping ASI (MP-ASI)*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Djarijah, A.S 2004. *Sale Ikan Lele*. Yogyakarta: Kanisius.
- Fahriyani, I. 2011. *Pemanfaatan Kecambah Kacang Hijau Dalam Formulasi Bubur Susu Instan Sebagai Alternatif Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP – ASI)*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Fajar, K.A. 2016. *Hiperavitaminosis : Apa yang terjadi jika tubuh kelebihan vitaminA*.file:///D:/Skripsi/Hipervitaminosis_ApayangTerjadiJikaTubuhKelebihanVitaminAHellSehat.html. [15 Agustus 2016].
- Gardjito, M (Editor). 2006. *Labu Kuning Sumber Karbonhidrat Kaya Vitamin A*. Yogyakarta: Tridatu Visi Komunikasi.

- Hadiningsih N. 2004. *Optimasi Formula Makanan Pendamping ASI dengan Menggunakan Response Surface Methodology*. Thesis. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor.
- Hayati, AW. 2009. *Gizi Bayi*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC.
- Hendrasty HK. 2003. *Tepung Labu Kuning: Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta: Kanisius.
- Hidayah, R., 2010. *Manfaat dan Kandungan Gizi Labu Kuning (Waluh)*. <http://www.borneotribune.com/citizen-jurnalism/manfaat-dan-kandungangizi-labu-kuning-waluh.html>. [10 Mei 2016].
- Imandira, 2012. *Pengaruh Substitusi Tepung Daging Ikan Lele Dumbo (Clarias gariepinus) dan Tepung Ubi Jalar Kuning (Ipomoea batatas L.) Terhadap Kandungan Zat Gizi dan Penerimaan Biskuit Balita Tinggi Protein dan Beta – Karoten*. Skripsi. Universitas Diponegoro.
- Januarizki, M.T. 2013. *Formulasi Tepung Kecambah Kedelai Dan Tepung Ikan Tuna Sebagai Bahan Makanan Pendamping ASI Bubuk Instan Untuk Bayi Usia 6 – 8 Bulan*. Skripsi. Politeknik Negeri Jember.
- Juliandi, Reza. 2016. *Metabolisme Vitamin A*. <http://sains-phd.blogspot.co.id/2016/12/metabolisme-vitamin-a.html>. [13 Februari 2017]
- Ketaren, S. 2008. *Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia (UI Press).
- Krisnatuti, 2005, *Menyiapkan Makanan Pendamping ASI*. Jakarta: Puspa Swara.

- Kusumawardani, B. 2010. *Hubungan Praktik Higiene Sanitasi Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP -ASI) Tradisional Dengan Kejadian Diare Pada Anak Usia 6 - 24 Bulan Di Kota Semarang*. Skripsi. Universitas Diponegoro.
- Listyoningrum H dan Harijono. 2015. *Optimasi Susu Bubuk Dalam Makanan Pendamping ASI (MP – ASI)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Universitas Brawijaya.
- 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/>. [10 Mei 2016].
- Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2007. *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor: 224/Menkes/SK/II/2007 Tentang Spesifikasi Teknis Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP -ASI)*. Jakarta.
- Mien K.M., Hermana, N. Aria, R. Rozanna, I. Ngadiarti, dan B.Hartati. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Noer, E.R., N. Rustanti, dan L. Elvzahro. 2014. *Karakteristik makanan pendamping balita yang disubstitusi dengan tepung ikan patin dan labu kuning*. Skripsi. Universitas Diponegoro.
- Nurhidayati. 2011. *Kontribusi MP – ASI Biskuit Bayi Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata) dan Tepung Ikan Patin (Pangasius spp) Terhadap Kecukupan Protein dan Vitamin A*. Skripsi. Universitas Diponegoro.

- Pangastuti, H.A., D.R. Affandi, dan D. Ishar. 2013. *Karakterisasi Sifat Fisik Dan Kimia Tepung Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L.) Dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Pujimulyani, D. 2009. *Teknologi Pengolahan Sayur – sayuran dan Buah – buahan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Rohimah, I. 2013. *Analisis Energi Dan Protein Serta Uji Daya Terima Biskuit Tepung Labu Kuning Dan Ikan Lele*. Skripsi. Universitas Sumatera Utara.
- Ridawati, Alsuendra dan Ruby S. 2010. *Ekstraksi Senyawa Berpotensi Antimikroba Dari Gambir (Uncaria Gambir Roxb) Dan Pemanfaatannya Dalam Pembuatan Permen Jelly*. Jurnal Penelitian. PS Tata Boga Jurusan IKK FT UNJ.
- Riwan. 2008. <http://teknologi-hasil-pertanian.blogspot.co.id/2008/07/rehidrasi-pati.html>. [24 Agustus 2016].
- Sudarto, Y. 2000. *Budidaya Waluh*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sudarmadji, S.B.H dan Suhardi. 2007. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian Edisi Keempat Cetakan Kedua*. Liberty: Yogyakarta
- Suyanto, S.R. 2007. *Budidaya Ikan Lele*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Suyanto, S.R. 2007. *Budidaya Ikan Lele Edisi Revisi*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Tejasari. 2005. *Nilai – nilai Pangan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Widayati, E & Damayanti, W. 2007. *Aneka Pengolahan dari Labu Kuning*. Jakarta: Trubus Agrisarana

Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Cetakan ke 11. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama

Yenrina, 2000. *Gizi dan Pola Hidup Sehat*. Bandung: Yrama Widya

Zaki. 2009. *Budi Daya Ikan Lele (Clarias batrachus)*: [http://wilystra2008.biologi.com/journal/item/54/Budi_Daya_Ikan_Lele\(Clariasbatrachus\)](http://wilystra2008.biologi.com/journal/item/54/Budi_Daya_Ikan_Lele(Clariasbatrachus)). [10 Mei 2016].