

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier. 2010. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Apandi. 2007. *Teknologi Buah dan Sayur*. Jakarta. Penebar Swadaya.
- Ardiyawati. 2013. *Pemanfaatan Limbah Biji Durian Sebagai Bahan Dasar Biskuit*. Universitas Muhammadiyah Jakarta.
- Astarina. 2010. *Pengaruh Substitusi Tepung Wortel Pada Pembuatan Biskuit Ditinjau Dari Kadar Betakaroten, Sifat Organoleptik Dan Daya Terima*. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Cahyono. 2006. *Teknik Budi Daya Analisis Usaha Tani*. Yogyakarta: Kanisius.
- Cornelia. 2013. *Konseling Gizi*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Depkes RI. 2002. *Program Gizi Makro*. Jakarta.
- Depkes RI. 2008. *Pedoman Pemantauan Status Gizi (PSG) dan Keluarga Sadar Gizi (Kadarzi)*. Jakarta: Depkes RI
- Dinas Kesehatan Provinsi Jawa Timur. 2012. *Profil Kesehatan Dinas Kesehatan Provinsi Jawa Timur Tahun*. Jawa Timur: DKK Jawa Timur.
- Estiasih, T., dan Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara
- Fadillah. 2008. *Pengembangan Produk Turunan Nangka Melalui Pemanfaatan Biji Nangka Sebagai Bahan Baku Varonyil (Variasi Roti Unyil) Yang Sehat*. Bogor: Departemen Agribisnis.
- Grober, U. 2012. *Mikro- Nutrien (Penyelarasan Metabolik, Pencegahan dan Terapi)*. Jakarta: EGC
- Hutapea. 2010. *Pembuatan Tepung Biji Durian (Durio Zibethinus Murr) dengan Variasi Perendaman dalam Air Kapur dan Uji Mutunya*. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara.
- Jarod R. 2007. *Keripik Buah*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pangan. Universitas Semarang.

- Ishak dan Sarinah. 1995. Ilmu dan Teknologi Pangan. Ujung Pandang: Badan Kerjasama Perguruan Tinggi Negeri Bagian Timur.
- Kemenkes RI. 2011. *Standar Antropometri Penilaian Status Gizi Anak*. Jakarta: Direktorat Bina Gizi.
- Mahmud. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Universitas Michigan. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Manley, D. J. R. 2001. *Biscuits, Crackers, and Cookies Recipes For the Food Industry*. Woodhead Publishing Ltd and CRC Press LLC. Cambridge
- Moehji. 2003. *Ilmu Gizi Penanggulangan Gizi Buruk*. Jakarta: Bhartara Niaga Media.
- Mulyadi. 2012. Pemanfaatan Limbah Biji Durian Sebagai Sumber Karbohidrat Pakan Ternak. Jurnal vol.3;hal.3.
- Napitupulu. 2010. *Bertanam Durian Unggul*. Jakarta. Penebar Swadaya.
- Nuraini. 2011. *Aneka Manfaat Biji-Bijian*. Yogyakarta: Gava Media.
- Nurfiana. 2009. Pembuatan Bioethanol Dari Biji Durian Sebagai Sumber Energi Alternatif. Jurnal vol 2 edisi 1 hal 4. STTN-BATAN.
- Nuriana. 2010. Kandungan Gizi Tepung Biji Durian. Skripsi. Malang. Universitas Brawijaya
- Nursalam. 2005. *Asuhan Keperawatan Bayi dan Anak (untuk perawat dan bidan)*. Jakarta: Salemba Medika.
- Pakaya, A. A. 2008. Pengaruh Pelaksanaan Asuhan Gizi Dengan Pendekatan Terapi Gizi Medis (TGM) Terhadap Intake Makanan dan Status Gizi Pasien Rawat Inap RSUD Dr. M.M Dunda dan RSUD Prof Dr. Aloe Saboe Gorontalo. Tesis. Fakultas Kesehatan: Universitas Gadjah Mada.
- Pratisto. 2005. *Cara Mudah Mengatasi Masalah Statistik dan Rancangan Percobaan dengan SPSS 12*. Jakarta: PT Gramedia.
- Proverawati, A dan Erna, K.W. 2011. *Ilmu gizi untuk Keperawatan & Gizi Kesehatan*. Yogyakarta: Nuha Medika
- Riskesdas. 2007. *Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Departemen Kesehatan, Republik Indonesia*. Jawa Timur. DKK Jawa Timur.

- Riskesdas. 2013. *Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Departemen Kesehatan, Republik Indonesia*. Jawa Timur. DKK Jawa Timur.
- Rochimiwati. 2011. Pembuatan Aneka Jajanan Pasar Dengan Substitusi Tepung Wortel Untuk Anak Baduta. *Jurnal Gizi Pangan*. Vol. XI. Edisi 1. Halaman 2.
- Rukmana. 2007. *Bertanam Wortel*. Yogyakarta. Kanisius.
- Rukmana. 2009. *Bertanam Sayuran di Pekarangan*. Yogyakarta. Kanisius.
- SNI 2973-2011. 2011. *Cookies SNI 2973-2011*. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional.
- Suarni. 2009. Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung Untuk Kue Kering (*Cookies*). *Jurnal Litbang Pertanian*. Vol 2. edisi 1. halaman 28.
- Suhardjo. 2003. *Perencanaan Pangan dan Gizi*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Suhardjo. 2010. *Prinsip-prinsip Ilmu Gizi*. Yogyakarta. Kanisius.
- Suharsimi. 2002. *Prosedur Penelitian*. Jakarta: PT Asdi Mahasatya.
- Soekarto, S.T. 2008. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Halaman 103. Technology Development Center. Institut Pertanian Bogor.
- Soenardi. 2005. *Makanan Selingan Balita*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Sulistyoningsih. 2011. *Gizi Untuk Kesehatan Ibu Dan Anak*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Supariasa. 2004. *Penilaian Status Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Utama.
- Suryani. 2007. *Rangkuman Pengetahuan Alam Lengkap*. Jakarta: Puspa Swara.
- Usman. 2009. *Statistika*. Bandung: Sinar Baru Algensindo.
- Winarno. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarti. 2006. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Bogor : IPB.
- Wiryanta. 2008. *Bertanam Tomat*. Jakarta. PT AgroMedia Pustaka.