

DAFTAR PUSTAKA

- Amiruddin.2013.*Perubahan Sifat Fisik Talas (Colocasia esculenta L.Schoot) Selama Pengeringan Lapis Tipis*.Skripsi.Program Sarjana.Universitas Hasanuddin Makassar.
- Andrianto,R.2013. *Kandungan Albumin Dan Organoleptik Telur Ayam Leghorn Dan Ayam Kampung Setelah Penambahan Ekstrak Bawang Putih (Allium Sativum) Dengan Konsentrasi Yang Berbeda*.Skripsi. Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Badriyah,S.Moedjiarto.2012.”Pemberian Makanan Tambahan Terhadap Kehadiran Balita Di Posyandu Desa Kamal Kecamatan Arjasa Kabupaten Jember”. *Hospital Majapahit*, 4. Hlm. 12-21.
- Fadhlihah,W.2013.*Perbedaan Daya Terima Dan Nilai Gizi Cookies Tepung Terigu Yang Disubstitusi Tepung Talas Belitung Sebagai Alternative Snack Bagi Lansia*.Skripsi.Universitas Esa Unggul Jakarta.
- Fatimah,P.S.2013.*Uji Daya Terima dan Nilai Gizi Biskuit yang dimodifikasi dengan Tepung Kacang Merah*.Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara.
- Handarsari, E dan Agustin. S.2010. Analisis Kadar Zat Gizi, Uji Cemaran Logam Dan Organoleptik Pada Bakso Dengan Substituen Ampas Tahu.Jurnal Gizi. Fikkes Unimus
- Hani,M.2015.Belajar Membuat Cake Dari Nol.Jakarta Selatan.Demedia Pustaka
- Hani,R.2014.Kumpulan Tip Antigagal Membuat Kue Kering.Jakarta.Demedia Pustaka

- Hindom,G.V.2013.*Kualitas Flakes Talas Belitung dan Kecambah Kedelai (Glycine max (L.)Merill) dengan Variasi Maltodekstrin*.Skripsi.Program Studi Biologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Khotmasari,R.P.2013.*Pengaruh Subtitusi Tepung Talas Belitung (Xanthosoma Sagittifolium) Terhadap Tingkat Pengembangan dan Daya Terima Donat*.Karya Ilmiah.Program Studi Diploma III Gizi.Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Koswara, Sutrisno. 2013. *Teknologi Pengolahan Ubi-Umbian*.
<https://seafast.ipb.ac.id>. (diakses, 02 Juli 2016; 16.21)
- Kusumawati,H.N.2015. *Perbedaan Asupan Zat Gizi Makro Sebelum Dan Setelah Pemberian Makanan Pendamping Asi (Mp-Asi) Bubur Instan Berbasis Ikan Gabus Dan Labu Kuning Pada Balita Gizi Kurang*.Skripsi.Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro Semarang
- Lubis,S.A.2014. *Pengaruh Variasi Campuran Tepung Terigu Dan Tepung Tapioka Terhadap Karakteristik Dan Kadar Nutrisi Mi Instan*.Skripsi. Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Sumatera Utara Medan.
- Mervina.2009. *Formulasi Biskuit Dengan Substitusi Tepung Ikan Lele Dumbo (Clarias Gariepinus) Dan Isolat Protein Kedelai (Glycine Max) Sebagai Makanan Potensial Untuk Anak Balita Gizi Kurang*.Skripsi.Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor
- Mutiara,E.2012.*Pengembangan Formula Biskuit Daun Katuk untuk Meningkatkan Produksi ASI*.Skripsi.Fakultas Teknik Universitas Negeri Medan.
- Nugraha, D.2012.*Pengaruh Konsumsi Biskuit Terhadap Status Gizi dan Tingkat Morbiditas Balita yang Berstatus Gizi Buruk atau Gizi Kurang di Tiga*

- Tipologi Wilayah Kabupaten Sukabumi*. Skripsi. Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor.
- Nugrahani, A. 2014. *Sifat Fisik Dan Kesukaan Sensoris Kulit Bakpia Yang Disubstitusi Dengan Tepung Singkong*. Skripsi. Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Pangaribuan, A.D. 2013. *Substitusi Tepung Talas Belitung Pada Pembuatan Biskuit Daun Kelor*. Skripsi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Paran, S. 2008. *Diabet Cookies*. Tangerang. PT Kawan Pustaka
- Purwoko, T dan Noor Soesanti H. 2007. "Kandungan Protein Total Dan Terlarut Kecap Manis Tanpa Fermentasi Moromi Hasil Fermentasi *Rhizopus Oryzae* Dan *R. Oligosporus*". 8. Hlm. 223-227.
- Rafika, T, N. Nurjanah, L. Hidayati. 2012. "Sifat Organoleptik Substitusi Tepung Kimpul Dalam Pembuatan Cake". Teknologi dan Kejuruan, 2. Hlm. 213-222
- Ridal, S. 2003. *Karakterisasi Sifat Fisiko-Kimia Tepung dan Pati Talas (Colocasia esculenta) dan Kimpul (Xanthosoma sp.) dan Uji Penerimaan α -amilase Terhadap Patinya*. Skripsi. Jurusan Teknologi Industri Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Rohimah, I. 2014. *Analisis Energi dan Protein serta Uji Daya Terima Biskuit Tepung Labu Kuning dan Ikan Lele*. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara.
- Rosida dan Rizki Dwi W. 2013. *Mie dari tepung komposit (terigu ,gembili), labu kuning dan penambahan telur*. Teknologi Pangan. Hlm. 35.
- Sari, K.T.P. 2012. *Pemanfaatan Tepung Biji Nangka (Artocarpus heterophyllus lamk) Sebagai Substitusi Dalam Pembuatan Kudapan Berbahan Dasar*

- Tepung Terigu Untuk PMT Pada Balita*. Skripsi. Jurusan Ilmu Kesehatan Masyarakat Fakultas Ilmu Keolahragaan Universitas Negeri Semarang.
- Sartika, R.A.D. 2011. "Faktor Risiko Obesitas Pada Anak 5-15 Tahun Di Indonesia". *Jurnal Kesehatan*. 15. Hlm. 37-43
- Sidabutar, W.D.R, R.J. Nainggolan, Ridwansyah. 2013. "*Kajian Penambahan Tepung Talas dan Tepung Kacang Hijau Terhadap Mutu Cookies*". *Ilmu dan Teknologi Pangan*, 1. Hlm. 67-75.
- Stephanie, L. dkk. 2013. Pemanfaatan Biji Saga Pohon (*Adenanthera Pavonina*) Sebagai *Curd Protein* Dalam Pembuatan *Meat Analog* Dengan *Filler Pati Ubi Jalar (Ipomoea Batatas)* Berbagai Varietas. *Jurnal Teknosains Pangan*. 1. Hlm. 103-111
- Sufi, S.Y. 2006. *Kreasi Roti*. Jakarta. PT Gramedia Pustaka Utama
- Tinambunan, N. 2014. *Pengaruh Rasio Tepung Talas, Pati Talas, dan Tepung Terigu dengan Penambahan CMC Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Mi Instan*. Skripsi. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian USU Medan.
- Wahyuni, T.S. 2010. *Pembuatan Dekstrin dari Pati Umbi Talas Dengan Hidrolisis secara Enzimatis*. Skripsi. Program Sarjana Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur Surabaya.
- Wirakusumah, E.S. 2005. *Menikmati Telur Bergizi, Lezat, dan Ekonomis*. Jakarta. PT Gramedia Puataka Utama