

## DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, S. 2004. *Pembuatan Sale Ikan Lele*. Yogyakarta: Kanisius
- Amalia, Rizki. 2015. *Studi Pembuatan Nugget Udang Sebagai Makanan Tinggi Fe Untuk Penderita Anemia Defesiensi Besi*. Skripsi Program Studi Gizi Klinik Politeknik Negeri Jember
- Ambarsari, I, dkk. 2009. *Rekomendasi Dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Ubi Jalar*. Jawa Tengah: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian
- Andrianto. 2005. *Pedoman Praktis Budidaya Ikan Lele*. Yogyakarta: Absolut
- Angka Kecukupan Gizi (AKG). 2013. Jakarta
- Ariani. 2008. *Makanan Pendamping ASI (MP-ASI)*. <http://parentingislami.wordpress.com>. (diakses, 17 Februari 2017; 08.38)
- Arisman. 2004. *Gizi dalam Daur Kehidupan: Buku Ajar Ilmu Gizi*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC
- As'ad, S. 2002. *Gizi Kesehatan Ibu dan Anak*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional
- Astawan, M. 2008. *Sehat Dengan Hidangan Hewani*. Depok: Penerbit Swadaya
- Badan Standarisasi Nasional. 2005. Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-7111.2-2005. *Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) – Bagian 2 :Biskuit*
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2973-1992. *Syarat Mutu dan Cara Uji Biskuit*. Jakarta
- Claudia, dkk. 2015. *Pengembangan Biskuit dari Tepung Ubi Jalar Oranye (Ipomoea batatas L.) dan Tepung Jagung (Zea mays) Fermentasi :Kajian Pustaka*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Jurusan Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya Malang

- Departemen Kesehatan RI. 2006. *Pemberian Makanan Pendamping ASI lokal*. Jakarta
- Departemen Kesehatan RI. 2004. *Sistem Kesehatan Nasional*. Jakarta
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1981. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta
- Djitowiyono, S. 2010. *Asuhan Keperawatan Neonatus dan Anak*. Yogyakarta :Nuha Medika
- 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*. Skripsi Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro
- Hilwa, Z. 2004. *Karakterisasi Genotip Ikan Lele Sangkuriang dengan Metode PCR-RFLP ADN Mitokondria*. Institut Pertanian Bogor
- Juanda, dkk. 2009. *Ubi Jalar budidaya dan analisis usaha tani*. Yogyakarta: Kanisius
- Krisnatuti dan Yenrina. 2000. *Menyiapkan Makanan Pendamping ASI*. Jakarta: Puspa Swara
- Lewis. 2003. *Menyiapkan Makanan Bayi*. Jakarta: Esensi Erlangga Group
- Muchtadi dan Sugiyono. 1992. *Petunjuk Laboratorium Ilmu Pangan. PAU Pangan dan Gizi*. Institut Pertanian Bogor. Hal: 4-20.
- Muchtadi, D. 2004. *Gizi Untuk Bayi, ASI, Susu Formula dan Makanan Tambahan*. Jakarta: Sinar Harapan
- Muchtadi, dkk. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Alfabeta
- Nurhidayati. 2011. *Kontribusi MP-ASI Biskuit Bayi Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning dan Tepung Ikan Patin Terhadap Kecukupan Protein dan*

- Vitamin A Pada Bayi*. Skripsi Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro
- Nurul, Lutfi. 2016. *Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Oranye Pada Pembuatan Apem Ditinjau Dari Kadar  $\beta$ -Karoten dan Daya Terima*. Skripsi Program Studi Ilmu Gizi. Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Persagi. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo
- Pudjiadi, S. 2005. *Ilmu Gizi Klinis Pada Anak*. Jakarta: Edisi Keempat FKUI
- Rohimah, Ika. 2013. *Analisis Energi dan Protein Serta Uji Daya Terima Biskuit Tepung Labu Kuning dan Ikan lele*. Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara
- Rosidah, Didah. 2004. *Pemberian Makanan Tambahan*. Jakarta: EGC
- Rukmana, R. 1997. *Ubi Jalar Budidaya dan Pascapanen*. Yogyakarta: Kanisius
- Soenardi. 2006. *Gizi Seimbang Untuk Bayi & Balita*. Jakarta: Prima Media Pustaka.
- Sigit, dkk. 2010. *Optimasi Kadar  $\beta$ -Karoten Pada Proses Pembuatan Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea batatas* (L.) Lam.) Dengan Menggunakan Response Surface Methodology (RSM)*. Skripsi Ilmu dan Teknologi Pangan. Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Susilawati dan Medikasari. 2008. *Kajian Formulasi Tepung Terigu dan Tepung dari Berbagai Jenis Ubi Jalar Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Biskuit Non-Flaky Crackers*. Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi II 2008. Universitas Lampung
- Suprpti, L. 2003. *Tepung Ubi Jalar, Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta: Kanisius
- Tuti, Sunardi. 2000. *Makanan Pendamping ASI*. <http://medikaonline.com>. (diakses, 17 Februari 2017; 08.35)

- WHO. 2003. *Pemberian Makanan Tambahan*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC
- Witjaksono. 2009. *Kinerja Produksi Pendederan Lele Sangkuriang Clariassp. Melalui Penerapan Teknologi Ketinggian Media Air 15 Cm, 20 Cm, 25 Cm,dan 30 Cm*. Institut Pertanian Bogor
- Yudawati, A. 2004. *Ekstraksi Karoteid Ubi Jalar (Ipomoea batatas L.): Pengaruh Ukuran Partikel Tepung Ubi Jalar terhadap Efisiensi Ekstraksi Karotenoid*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada Yogyakarta
- Yunawati.2002. *Mempelajari Pengolahan Biskuit dengan Substitusi Tepung Ikan Kembung*. Skripsi Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor