

## DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Anita, Sri. 2009. *Studi Sifat Fisiko-Kimia, Sifat Fungsional Karbohidrat, Dan Aktivitas Antioksidan Tepung Kecambah Kacang Komak (Lablab purpureus(L.)Sweet)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Anonim. *Terapi Gizi Pada Anak Gizi Buruk*. 2009. Available [www. Mat.Inti 5 Tatalaksana Gizi Buruk-Aceh.pdf](http://www.Mat.Inti.5.Tatalaksana.Gizi.Buruk-Aceh.pdf).
- AOSA/ Association of Official Seed Analysts. 2001. Di dalam : Lawrence O & McDonald MF, editor. *Principles of Seed Science and Technology*. New York: Springer Verlag.
- Chang KC & Harrold RL. 1988. *Changes in selected biochemical components in vitro protein digestibility and amino acids in two bean cultivars during germination. J. Food Sci., 53:783-787.*
- Desai BB, Kotecha PM, Salunkhe DK. 1997. *Seeds Handbook: Biology, Production, Processing and Storage*. New York: Marcell Dekker, Inc.
- Direktorat Bina Gizi Masyarakat, Ditjen Binkesmas Depkes. *Pedoman Penanggulangan Kekurangan Energi Protein (KEP) dan Petunjuk Pelaksanaan PMT pada Balita*, Jakarta 1997.
- Direktorat Gizi Masyarakat. 2005. *Buku Bagan Tata Laksana Anak Gizi Buruk Buku I Buku II*. Jakarta : Direktorat Jendral Bina Kesehatan Masyarakat.
- Fidriyanto, Rusli. 2012. *Perubahan mikrobiologi, Kimiawi, Dan Karakteristik Fisik Biji Sorgum Yang Difermentasi Spontan (Tesis)*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Kay, E.D. 1979. *Food Legumes*. Tropical Products Institute, London.
- Krisnansari, Diah. 2010. *Nutri dan Gizi Buruk*. Mandala of Health. Volume 4, Nomor 1.
- Martoyuwono, T. 1984. *The Utilization of Lablab bean for Human Food (thesis)*. Univ of New South Wales. Kensington. 228 hlm.
- MediaSehat.Com. 2011. *"Intoleransi Laktosa"*. <http://mediasehat.com/serba03.php>. Diakses pada tanggal 16 Mei 2012.

- Mudjisihono, R. dan D.S. Damardjati. 1987. *Prospek Kegunaan Sorgum Sebagai Sumber Pangan Dan Pakan. Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. VI(I): 1-5.
- Mudjisihono, R., S. Widowati, D.S. Damardjati dan N. Widaningsih. 1986. *Pengaruh Bentuk Olahan terhadap Mutu Protein Biji Sorgum (Sorghum vulgare)*. Media
- Murphy, P.A. 1985. *Structural characteristics of soybean glycinin and  $\beta$ -conglycinin*. Di dalam: R. Shibles (Ed). World Soybean Research Conference III: Proceeding. Westview press, Inc, Colorado.
- Osman MA. 2007. *Effect of different processing methods, on nutrient composition, antinutritional factors, and in vitro protein digestibility of Dolichos Lablab Bean (Lablab purpureus (L) sweet)*. *Pakistan. J. Nutr.*, 6:299-303.
- Pranoto HS, Mugnisjah WQ, Murniati E. 1990. *Biologi Benih*. Bogor: Pusat Antar Universitas, IPB.
- Pudjirahayu, A., E. Sulistyowati, A. H Santoso. 2008. *Studi Pengembangan Tepung Tempe Sebagai Bahan Substitusi Pada Formula Enteral rumah Sakit (Hospital Made)*. *Jurnal Kesehatan*, 6;120.
- Purwanto I. 2007. *Mengenal Lebih Dekat Leguminosae*. Jakarta: Kanisius.
- Simakachorn N, Tongpenyai Y, Tangtan O, Varavithya W. *Randomized double-blind clinical trial of lactosa-free and lactose-containing formula in dietary management of acute childhood diarrhea*. *J Med Assoc Thailand* 2004; 87:641-9.
- Sofiani, S.D. 2012. *Pengembangan Tepung Kecambah Kedelai dan Tepung Kecambah Jagung Sebagai Formula Enteral Bagi Balita Gizi Buruk Fase Stabilisasi*. Malang: Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang.
- Suarni. 2004. *Evaluasi sifat fisik dan kandungan kimia biji sorgum setelah penyosohan*. *Jurnal Stigma* XII(1): 88-91.
- Suarni. 2004. *Pemanfaatan Tepung Sorgum Untuk Produk Olahan*. *Jurnal Litbang Pertanian*, 23(4).
- Subagio, A. 2006. *Characterization of hyacinth bean (Lablab purpureus (L.) sweet) seeds from Indonesia and their protein isolate*. *J.Food Chem.*, 95:65-70.
- Sudjaja. 2009. *Kamus Gizi Pelengkap Kesehatan Keluarga* : books.google.com.

- Suharyono, Boediarsi, Aswitha, Halimun EM, Penyunting. *Gastroenterologi anak praktis*. Jakarta: Balai Penerbit FKUI;1988.
- Supariasa, dkk. 2001. *Penilaian Status Gizi*. Surabaya : EGC Kedokteran.
- Susila, B.A. *Keunggulan Mutu Gizi Dan Sifat Fungsional Sorgum (Sorghum vulgare)*. Prosiding seminar Nasional Teknologi Pascapanen untuk Pengembangan Industri Berbasis Pertanian, Bogor: Balai Besar Litbang Pascapanen Pertanian Bogor.
- Utomo JS, Kasno A, Wardani T. 1999. *Nilai Gizi dan Prospek Pengembangan Kacang Komak di Lahan Kering Beriklim Kering*. Makalah Balittan Malang No. 91/SM-46. Di dalam: Risalah Hasil Penelitian Tanaman Pangan tahun 1991. hlm 339-345.
- Winarno FG, Endang SS, Ahza AB. 1980. *Mempelajari Pengaruh Proses Perkecambahan Biji-bijian terhadap Sifat Fisik dan Kimia Rendemen Tepung*. Bogor: Bul. FTDC-IPN.
- Winarno FG. 1981. *Dari Nilai Gizi Tauge sampai Noda Bitot. Kumpulan Fikiran dan Gagasan Tertulis*. Bogor: Pusbangtepa, IPB.
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 2010. *Enzim Pangan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- World Health Organization.1999. *Buku Saku Pelayanan Kesehatan Anak di Rumah Sakit*. Jakarta: World Health Organization.
- World Health Organization.2009. *Buku Saku Pelayanan Kesehatan Anak di Rumah Sakit*. Jakarta: World Health Organization.
- World Health Organization.2013. *Hospital Care for Children*. Jakarta: World Health Organization.