

## DAFTAR PUSTAKA

1. Istiany, Ari dan Rusilanti. 2013. *Gizi Terapan*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
2. Moehyi, S. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta: Bhratara.
3. Sediaoetama, A.D. 2010. *Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi*. Jakarta Timur: Dian Rakyat.
4. World Food Programme. 2015. *School Meals*. Dapat diakses di <http://www1.wfp.org/school-meals>
5. Tjarono, Sari, dkk. 2005. Jasa Boga sebagai Alternatif Penyelenggaraan Makanan RS dalam Mengantisipasi Otonomi Daerah. *Nutrisia*. Vol. 6. No 1, Yogyakarta: Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
6. Waruwu, Arjuna Pratama. 2017. *Pengaruh Modifikasi Resep Lauk Nabati Tempe Terhadap Tingkat Kesukaan dan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Kelas III RSUD Wonosari*. Skripsi. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta Jurusan Gizi.
7. Rahmawati, Wini Arlinda. 2017. *Pengaruh Pemberian Lauk Nabati (Nugget Tempe dan Sate Tempe Bumbu Rujak) Terhadap Sisa Makanan Siswa Kelas 3 dan 4 di TK Al Madina Purworejo*. Skripsi. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta Jurusan Gizi.
8. Wulanuari, K.A, Setyowati, Sari T., 2015. Tinjauan Tingkat Penerimaan, Biaya, Kandungan Energi dan Protein Nugget Lele sebagai Lauk Makan Siang di TKIT Permata Hati Banjarnegara. *Jurnal Nutrisia*, Volume 17, Nomor 2. Yogyakarta: Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
9. Moehyi, S. 2003. *Ilmu Gizi 2 Penanggulangan Gizi Buruk*. Jakarta: PT Bhratara Niaga Media.
10. Nurdiani, Reisi. 2011. *Analisis Penyelenggaraan Makan di Sekolah dan Kualitas Menu Bagi Siswa Sekolah Dasar di Bogor*. Thesis. Institut Pertanian Bogor Sekolah Pasca Sarjana.
11. Kementerian Kesehatan RI. 2013. *Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan Bagi Bangsa Indonesia*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.

12. Rotua, Manuntun, dan Siregar, Rohanta. 2015. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
13. Neervoort, Femke, et al. 2013. Effect of a School Feeding Programme on Nutritional Status and Anaemia in an Urban Slum: A Preliminary Evaluation in Kenya. *Jurnal of Tropical Pedriatic*. Volume 59. Nomor 3.
14. Judarwanto, Widodo. 2006. *Antisipasi Perilaku Makan Anak Sekolah*. Diakses dari <http://www.pdpersi.co.id/2006> pada tanggal tanggal 2 Juli 2018.
15. Marwanti. 2000. *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Yogyakarta: Adicita Karya Cita.
16. Karina, S.M. 2016. *Merancang Menu dan Mengembangkan Resep*. Jakarta: Poltekkes Kemenkes Jakarta II Jurusan Gizi.
17. Sediaoetama, A.D. 2009. *Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi Jilid II*. Jakarta: Dian Rakyat.
18. Mahmud, MK, dkk. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: PT. Elex Komputindo.
19. Winarno, FG. 2007. *Teknologi Pangan*. Bogor: PT Embrio Biotekindo.
20. Soekarto, S T. 1985. *Penilaian Organoleptik*. Jakarta: Bhratara Karya Aksara.
21. Ayustaningwarno, Fitriyono. 2014. *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
22. Winarno, FG. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Bogor: PT M-BRIO Biotekindo.
23. Almatsier, Sunita. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
24. Almatsier, Sunita, Susirah S, dan Moesijanti S. 2011. *Gizi Seimbang Dalam Daur Kehidupan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
25. Tejasari. 2005. *Nilai Gizi Pangan*. Edisi Pertama Cetakan Pertama. Yogyakarta: Graha Ilmu.
26. Sari, Tjarono dan Sumirah. 2014. *Pengaruh Penyajian Ala Bento dengan Persepsi dan Daya Terima Makan Anak TK Nurul Islam Yogyakarta*. Yogyakarta: Poltekkes Kemenkes Yogyakarta Jurusan Gizi.

27. Notoatmodjo, S. (2010). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
28. Fajar, dkk. (2009). *Statistika Praktisi Kesehatan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.  
Rachmat, Mochamad. (2016). *Metodologi Penelitian Gizi & Kesehatan*. Jakarta: EGC.
29. Permatasari, PK, Arintina R. 2013. Nugget Tempe dengan Substitusi Ikan Mujair sebagai Alternatif Makanan Sumber Protein, Serat, dan Rendah Lemak. *Journal of Nutrition College, Vol. 2 Nomor 1: 1-9*. Semarang: Universitas Diponegoro.
30. Utomo, L., Nuraly, E., Ludong, Maya. 2017. Pengaruh Penambahan Maizena pada Pembuatan Biskuit Gluten Free Casein Free Berbahan Baku Tepung Pisang Goroho (*Musa Acuminata*). *Jurnal Chemica, Volume 13*. Manado: Universitas Sam Ratulangi.
31. Nurdiani, R. 2011. Analisis Penyelenggaraan Makan di Sekolah dan Kualitas Menu bagi Siswa Sekolah Dasar di Bogor. Tesis. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor.
32. Megia Esvandiari, Hayat Sholihin, Asep Suryatna. 2010. Studi Kinerja Adsorpsi Arang Aktif Bentonit pada Aroma Susu Kedelai. *Jurnal Sains dan Teknologi Kimia, Vol. 1, Nomor 2, 135-149*.
33. Irmayanti, Husein S, Jamaluddin P. 2017. Perubahan Tekstur Kerupuk Berpati Akibat Suhu dan Lama Penyangraian. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, Vol. 3*. Universitas Negeri Makassar.
34. Astawan M, Nurina RA, Nurheni SP. 2014. Evaluasi Kualitas Nugget Tempe dari Berbagai Varietas Kedelai. *Jurnal Pangan, Vol. 23, No. 3*.
35. Setyarini, Lina Dwi. 2017. *Modifikasi Resep Lauk Nabati Tempe Ditinjau dari Tingkat Kesukaan dan Daya Terima Anak Sekolah di SD Teladan Yogyakarta*. Skripsi. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta Jurusan Gizi.
36. Kemneterian Kesehatan RI. 2014. *Pedoman Gizi Seimbang*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
37. Rohayati dan Intan Zainafree. 2014. Faktor yang Berhubungan dengan Penyelenggaraan Program Makan Siang di SD Al Muslim Tambun. *Unnes Journal of Public Health*. Semarang: Universitas Negeri Semarang.