

DAFTAR PUSTAKA

1. Moehyi,S.1992.*Penyelenggaraan Makanan Instutusi dan Jasa Boga*.Jakarta :Bhratalasalakarta.
2. Soetjiningsih. 1995. *Tumbuh Kembang Anak*. Jakarta : Penerbit Buku Kedokteran, EGC.
3. Santoso, dkk. 2000. *Kesehatan dan Gizi*. Jakarta : Rineka Cipta.
4. Susilowati dan Kuspriyanto. 2016. *Gizi dalam Daur Kehidupan*. Bandung : PT. Refika Aditama.
5. Almatsier, Sunita, Susirah S, dan Moesijanti S. 2011. *Gizi Seimbang Dalam Daur Kehidupan*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama
6. Adriani dan Wirjatmadi. 2012. *Peranan Gizi dalam Siklus Kehidupan*. Jakarta : Penerbit Kencana.
7. Rengganis, N.2017. Tingkat Penerimaan dan Kandungan Vitamin C pada Modifikasi Makanan Tambahan Anak Prasekolah di TKIT Nurul Islam Yogyakarta. *Skripsi*. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
8. Karina, Multi S. 2016. *Merancang Menu dan Mengembangkan Resep*. Materi ASDI. Poltekkes Kemenkes Jakarta II.
9. Isnaini, Karina Putri. 2016. Sumbangan Makanan Ringan Terhadap Kecukupan Energi dan Protein Anak di TK ABA ADE IRMA, Kraton, Yogyakarta. *Skripsi*. Universitas Negeri Yogyakarta Program Studi Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik.
10. Fusi, Isnain.2017. Makanan Tambahan untuk Anak Usia 12-24 bulan Ditinjau dari Sifat Fisik, Organoleptik,Kandungan Gizi, dan Daya Terima. *Skripsi*. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
11. Sari, Tjarono, Sumirah. 2014. Pengaruh Penyajian Ala Bento dengan Persepsi dan Daya Terima Makanan Anak TK Nurul Islam Yogyakarta. Laporan *Penelitian*.Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
12. Marwanti. 2000. *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Edisi Pertama. Yogyakarta : Adicita Karya Nusantara.
13. Suhardjo. 2003. *Berbagai Cara Pendidikan Gizi*. Bandung : Institutte Teknologi Bandung.
14. Tarwotjo, C, Soejoeti. 1998. *Dasar-dasar Gizi Kuliner*.Jakarta : PT Gramedia Widiasarana Indonesia.
15. Tim Koordinasi PMT-AS Pusat. 2011. *Pedoman Pelaksanaan Penyediaan Makanan Tambahan Anak Sekolah Tahun 2011*. Tim Koordinasi PMT-AS Pusat, Jakarta.
16. Departemen Pendidikan Nasional. 2011. *Kamus Besar Bahasa Indonesia Edisi Keempat*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
17. www.google.com/images/martabakmini .2018. Diunduh pada tanggal 24 Juli 2018
18. Menteri Perindustrian Republik Indonesia. 2016. *Peraturan Perindustrian Republik Indonesia tentang Lembaga Penilaian Kesesuaian dalam Rangka PEMBERLAKUAN dan Pengawasan Standar Nasional Indonesia Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan secara Wajib*. No 1634. Jakarta.

19. Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta : PT. Elex Media Komputindo.
20. Ismayani, Yeni. 2008. *100+ Tip Antigagal Bikin Kue*. Jakarta : PT Kawan Pustaka
21. Indriani. 2015. *Kue Kering Klasik Favorit Sepanjang Masa*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
22. Idawati, Nurul. 2012. *Budidaya Buah Naga Hitam Varietas Baru yang Kian Diburu*. Yogyakarta : Pustaka Baru Press.
23. Nurhayati. 2014. *Sifat-Sifat Prebiotik Ripe Banana Chip (RBC) Musa Sinensis*. Diakses dari download.portalgaruda.org pada tanggal 17 Juli 2018.
24. mobile.fatsecret.co.id *Database Pangan dan Gizi*. Diakses pada Juli 2018
25. Muchtadi, T., Sugiono., Ayustaningwarno,F. 2011.*Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Edisi 3. Bandung : Alfabeta, CV.
26. Marliyati, Sri Anna., Ahmad Sulaeman. 2012. Aplikasi Serbuk Wortel sebagai Sumber Betakaroten Alami pada Produk Mi Instan. *Jurnal Gizi dan Pangan*. Juli 2012, 7(2) : 127-134. Diakses pada tanggal 22 Juli 2018.
27. Lidiyawati, Rita., Dwijayanti, F. 2013. Mentel (Permen Wortel) sebagai Solusi Penambah Vitamin A. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Diponegoro*, Vol.3 No.1, April 2013.Universitas Diponegoro. Diakses pada tanggal 22 Juli 2018.
28. Zulfadli, M, Lubis. 2015. Tingkat Kesukaan dan Daya Terima Makanan serta Hubungannya dengan Kecukupan Energi dan Zat Gizi pada Santri Putri MTS Darul Muttaqien Bogor. *Skripsi*. Departemen Gizi Masyarakat Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor. Bogor.
29. Gregoire MB & Spears MC. 2007. *Foodservice Organizations: A Managerial and Systems Approach 6th ed. Pearson Education, New Jersey*. Diakses pada tanggal 24 Juli 2018
30. Sutyawan dan Budi Setiawan. 2013. Penyelenggaraan Makanan, Daya Terima Makanan, Dan Tingkat Asupan Siswa Asrama Kelas Unggulan SMA 1 Pemali Bangka Belitung. *Jurnal Gizi dan Pangan*, November 2013, 8(3): 207—214. Diakses Pada Tanggal 24 Juli 2018.
31. Ayustaningwarno, Fitriyono. 2014. *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta : Graha Ilmu.
32. Notoadmodjo, S. 2010. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta : Rineka Cipta.
33. Kementerian Kesehatan RI.2013. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
34. Rotua, Manuntun dan Rohana Siregar.2015.*Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar*. Jakarta : EGC.
35. Winarno. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
36. Walker. (2005). *Eat, play and be healthy*. McGraw Hill
37. Liska Widiyastuti.2015. Intervensi Hidden Vegetable terhadap Penerimaan Sayuran pada Anak Prasekolah di TK PGRI 21 Karangasem Kota Semarang. *Gizi FK UNDIP 2015*; : 1–25.
38. Damayanti,Tri, dkk. 2018. Hubungan Usia Pngenalan Sayur dan Buah dengan Tingkat Konsumsi Sayur dan Buah pada Anak Prasekolah. *Journal Of Nutrition College* Volume 7, Nomor 1, Tahun 2018, Halaman 1-7. Diakses pada Tanggal 6 Maret 2019.

39. Slavin J & Lloyd B. 2012. *Health Benefits of Fruits and Vegetables*. American Society for Nutrition.2012;3(3):506-16.
40. Kemenkes RI. 2014. *Konsumsi Makanan Individu*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI; 2014.
41. Saroh, Mei. 2018. Pengaruh Substitusi Jantung Pisang dan Modified Cassava (Mocaf) Terhadap Daya Terima dan Tingkat Ke kenyangan (Satiety) Bakso Kaya Serat. *Skripsi*. Universitas Ailangga.
42. Rachmadhani, Ayu Pribadi. 2018. Pengaruh Pemberian Modifikasi Snack Ubi Terhadap Kandungan Energi, Kandungan Protein dan Daya Terima Anak Sekolah di SD Teladan Yogyakarta. *Skripsi*. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
43. Nawika, Nuke. 2017. Inovasi Pembuatan Roti Tawar dengan Penambahan Rumput Laut (*eucheuma sp*) untuk Meningkatkan Kandungan Serat. *Jurnal Kompetensi Teknik* Vol 9, No 1, November 2017. Universitas Negeri Semarang.
44. Nugraha, Muhammad, dkk. 2017. Inovasi Peningkatan Kandungan Gizi Jajajnan Tradisional Klepon dengan Modifikasi Bahan dan Warna. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol.5 No.1 :92 – 103, Januari 2013. Universitas Brawijaya.