

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, M. 2012. *Pengantar Gizi Masyarakat*. Jakarta: Fajar Interpratama Mandiri
- Almatsier S. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gedia
- _____. 2011. *Gizi Seimbang dalam Daur Kehidupan*. Jakarta: Gedia
- Aritonang, I. 2017. *Statistika dalam Perbaikan Gizi dan Kesehatan*. Yogyakarta: Leutika Prio
- Astawan, M. 2004. *Tetap Sehat Dengan Produk Makanan Olahan*. Solo: Tiga Serangkai
- _____. 2008. Biskuit Pilihan Tepat Buka Puasa. Diakses pada tanggal 4 Juli 2018 dari <http://portal.cbn.net.id/cbprtl/cybermed/detail.aspx?x=Nutrition&y=%20cybermed|0|0|6|467>.
- BAPPENAS. 2011. *Rencana Pangan dan Gizi 2011-2015*. Jakarta: Kementerian Perencanaan Pembangunan Nasional
- Budianto A K. 2009. *Dasar-Dasar Ilmu Gizi*. Malang: UMM Press
- Cakrawati D, dkk. 2011. *Bahan Pangan, Gizi, dan Kesehatan*. Bandung: Alfabeta
- Dany, dkk. 2016. *120 Resep Kue Kering Kreatif*. Jakarta: Media Boga Utama
- Dinas Pertanian Kabupaten Sleman. 2016. *Laporan Tahunan dan Statistik [2016] Dinan Pertanian, Perikanan, dan Kehutanan Kabupaten Sleman*. Sleman: Dinas Pertanian Kabupaten Sleman
- Dwi, dkk. 2013. "Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau Terhadap Tingkat Kesukaan Kue Jongkong". Universitas Negeri Surabaya.
- Fatmawati. W. T. 2012. "Pemanfaatan Tepung Sukun dalam Pembuatan Produk Cookies". *Skripsi*, Universitas Negeri Yogyakarta.
- Hardin. 2014. Angka Kecukupan Gizi. Diakses pada tanggal 18 Desember 2017 dari [://himagizi.lk.ipb.ac.id/files/2014/01/AKG2013-Hardin-Final-Edit_bersama.pdf](http://himagizi.lk.ipb.ac.id/files/2014/01/AKG2013-Hardin-Final-Edit_bersama.pdf)
- Haryadi. 2006. *Teknologi Pengolahan Beras*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.

- Huriah, T. 2014. Upaya Peningkatan Status Gizi Balita Malnutrisi Akut Berat Melalui Prog *Home Care*. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional*. Vol. 9 (2) November 2014 : 130-136
- Indriani dkk. 2011. Karakteristik Biskuit Coklat dari Pencampuran Tepung Pisang Batu (*Musa balbisiana colla*) dan Tepung Terigu pada Berbagai Tingkat Substitusi. *Jurnal. Teknologi Industri Hasil Pertanian Universitas Lampung*. Lampung
- Kemenkes RI, 2011. *Panduan Penyelenggaraan Pemberian Makanan Tambahan Pemulihan Bagi Balita Gizi Kurang (Bantuan Operasional)*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI
- Kemenkes RI, 2013. *Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas 2013)*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan RI
- Kesmas. 2015. Tata Laksana Pemberian PMT. Diakses pada tanggal 17 Desember 2017 dari <http://www.indonesian-publichealth.com/tata-laksana-pemberian-pmt/>
- Komari & Lamid, A. 2012. Komposisi Gizi dan Daya Terima Makanan Terapi: *Ready To Use Therapeutic Food* untuk Balita Gizi Buruk. *Penel Gizi Makan*, Vol. 35, No. 2, hlm 159-167
- Mahmud M K, dkk. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*. Jakarta: Gedia
- Mayasari, R. 2015. “Kajian Karakteristik Biskuit yang Dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas L.*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*)”. *Tugas Akhir*, Program Studi Teknologi Pangan. Bandung : Universitas Pasundan.
- Minarto. 2016. *Pemberian Makanan Tambahan dalam Meningkatkan Status Gizi Anak*. Diakses pada tanggal 15 November 2017 dari <https://id.scribd.com/document/363355483/Pemberian-Makanan-Tambahan-Dalam-Meningkatkan-Status-Gizi-Anak>
- Moehyi, S. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta: Bharata
- Muchtadi, T. R dan Sugiyono. 2013. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Bandung: Afabeta
- Nisa R, U. 2016. “Perbandingan Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) dengan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata L*) dan Suhu Pemanggangan Terhadap Karakteristik *Cookies*”. *Skripsi*, Fakultas Teknik Universitas Pasundan.

- Oktavia, R. D. 2008. "Evaluasi Produk *Good Time Cookies* di PT. Arnott's Indonesia Sebagai Dasar Penentuan Nilai Tambah Produk". *Skripsi*, Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Palupi dkk. 2007. *Module-learning ENBP: Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi Pangan*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan IPB, Bogor
- Praptiningrum, W. 2015. "Eksperimen Pembuatan *Butter Cookies* Tepung Kacang Merah Seubstitusi Tepung Terigu". *Skripsi*. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang
- Rukmana R. 2006. *Kacang Hijau (Budidaya dan Pascapanen)*. Yogyakarta: Kanisius
- Setyaningsih D, Apriyantono A, Sari MP. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press
- Standarisasi Nasional Indonesia. 1992. *Syarat Mutu Cookies*. Departemen Perindustrian
- Sudarmadji, Slamet dkk. 2010. *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty Yogyakarta
- Sugito dan Hayati, A. 2006. *Penambahan Daging Ikan Gabus (*Ophicepallus strianus* BLKR) dan Aplikasi Pembekuan Pada Pembuatan Pempek Gluten*. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Indonesia* Vol. 8 No. 2: 147-151.
- Supariasa, I., Bakri, B., & Fajar I. 2012. *Penilaian Status Gizi*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC
- Suprpti, M Liem. 2006. *Tepung Sukun (Pembuatan dan Pemanfaatan)*. Yogyakarta: Kanisius
- Sutardi dan Supriyanto. 1996. *Sifat Tepung dan Kesesuaiannya untuk Diolah Menjadi Berbagai Produk Olahan Makanan Kecil*. Jakarta: Media Komunikasi dan Informasi Pangan
- Tarwotjo Soejoeti C. 1998. *Dasar-Dasar Gizi Kuliner*. Jakarta: PT Gedia
- Tejasari. 2005. *Nilai Pangan Gizi*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Tashadella I F. 2017. "Makanan Tambahan untuk Anak Usia 12-24 Bulan Ditinjau dari Sifat Fisik Organoleptik Kandungan Gizi dan Daya Terima". *Skripsi*, Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

- Triyono, Agus. 2010. *Mempelajari Pengaruh Penambahan Beberapa Asam Pada Proses Isolasi Protein Terhadap Tepung Protein Isolat Kacang Hijau (Phaseolus radiatus)*. Semarang: Undip Press
- Widjanarko, S. 2008. Efek Pengolahan terhadap Komposisi Kimia & Fisik Ubi Jalar Ungu dan Kuning. Diakses pada tanggal 4 Juli 2018 dari <http://simonbwidjanarko.wordpress.com>
- Widowati, S. 2010. Prospek Tepung Sukun untuk Berbagai Produl Makanan Olahan dalam Upaya Menunjang Diversifikasi Pangan. Diakses pada 17 Januari 2018 dari <http://www.slideshare.net/shepdadan/tepung-sukun>.
- Wijayanti, Ani . 2013. Perancangan Logo dan Desain Kemasan Untuk Dhisti Cookies Sebagai Camilan Di Kota Solo, Surakarta: *Jurnal Universitas Kristen Petra dan Universitas Sebelas Maret*, Vol 4, Hal: 2
- Winarno. 1997. *Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- _____. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gedia Pustaka Utama
- Yasa Boga. 2017. *Terampil Membuat Cake dan Pastry*. Jakarta: PT Gedia