

6. DAFTAR PUSTAKA

- Akoy, E.O.M.; D.V. Horsten, and W. Luecke. (2008). *Kinetic and Colour Change of Manggo Slices as Affected by Drying Temperature and Time. Competition for Resources in a Changing World: New Drive for Rural Development*. Troentag, Hohenheim.
- Amaraningtyas D. (2014). Kekerasan, Warna, dan Daya Terima Biskuit Yang Disubstitusi Tepung Labu Kuning. Universitas Muhammadiyah, Surakarta. [Skripsi]
- Almatsier S., Suirah S., Moesijanti S. (2011). Gizi Seimbang Dalam Daur Kehidupan. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Anam, C., dan Handajani S. 2010. Mi Kering Waluh (*Cucurbita moschata*) dengan Antioksidan Dan Pewarna Alami. *Caraka Tani* 25(1), 72–78.
- AOAC. (2005). *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist*. Washington D. C.
- Azrimaidaliza. (2007). Vitamin A, Imunitas dan Kaitannya dengan Penyakit Infeksi. *Jurnal Kesehatan Masyarakat I(1)* 40-47. Universitas Andalas, Padang.
- Bardiati, E., Adi, A. C., & Nadhiroh, S. R. (2015). Daya Terima dan Kadar Beta karoten Donat Substitusi Labu Kuning, 151–156. . Universitas Airlangga. Surabaya.
- Bourne, M.C. (2002). *Food Texture and Viscosity: Concept and Measurement*. 2nd ed. Academic Press, An Elsevier Science., London.
- Cahyaningtyas F.I., Basito, & Choirul A. (2014). Kajian Fisikimia dan Sensori. Tepung Labu Kuning (*Curcubita moschata*) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Pembuatan *Eggroll*. *Jurnal Teknosains Pangan Vol 3 No. 2 April*. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Carpenter, R. P., Lyon, D. H., & Hasdell, T. A. (2000). *Guidelines for sensory analysis in food product development and quality control Second Edition*, 223.
- Desty. (2013). Kajian Retensi Karoten Biskuit Berbasis Stearin pada Berbagai Suhu Pemanasan. Universitas Tadulako, Palu.
- Dewi, P., Wijanarka, A., & Febriana, N. (2016). Pengaruh Variasi Pencampuran Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Tepung Terhadap Sifat Fisik, Organoleptik, dan Kadar Antosianin Bolu Kukus. *ISSN : 1907 - 3887, . Jurnal Medika Respati XI(3)*, 32–43.. Medika Respati, Yogyakarta.
- Ekarina M.M. dan Sukei. (2010). Analisis Proksimat Beras Merah (*Oryza sativa*) Varietas Slegreng dan Aek Sibundong. Institut Teknologi Sepuluh November, Surabaya.
- Ernawati, E. (2007). Pengaruh Konsentrasi Tepung Beras dan Tepung Tepung Terigu Terhadap Kualitas Dodol Wortel (*Daucus carota*) [abstrak]. Universitas Malang, Malang.

- Farida, S. N., Ishartani, D., & Affandi, D. R. (2016). Kajian Sifat Fisik, Kimia dan Sensoris Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Tepung Tempe Koro Glinding (*Phaseolus lunatus*), Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Teknosains Pangan*, *V*(2), 32–39. Universitas Sebesar Maret, Surakarta.
- Febriana, A., & Anam, C. (2014). Evaluasi Kualitas Gizi, Sifat Fungsional, Dan Sifat Sensoris Sala Lauak Dengan Variasi Tepung Beras Sebagai Alternatif Makanan Sehat. *Journal of Chemical Information and Modeling*, *3*(2). <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Fernandez, I. (2014). Asam Amino Esensial Untuk Tumbuh Kembang Anak. Majalah “*Food for Kids Indonesia*” Edisi 11 (November). Unika Soegijapranata, Semarang.
- Faridah D.N., Kusumaningrum, Wulandari, N., & Indrasti. (2006). Analisa Laboratorium. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan IPB. Bogor.
- Gardjito, M., Murdiati, A., & Aini, N. (2006). Mikroenkapsulasi β - Karoten Buah Labu Kuning dengan Enkapsulasn Whey dan Karbohidrat. *Jurnal Teknologi Pertanian*, *2*(1), 13–18.
- Hamdi, Andiono, & Mulyanti, S. (2017). Pengembangan Bahan Pangan Lokal Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) di Kabupaten Sambas. *Journal of Agricultural Scienties* *1*(1), 13–32 (Februari). Politeknik Negeri Sambas, Pontianak.
- Haryani, K., Handayani, N. A., Ramadani, P., & Rezekia, D. (2017). Substitusi Terigu Dengan Pati Sorgum Terfermentasi pada Pembuatan Roti Tawar: Studi Pemanggangan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* *6*(2), 61–64. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Hendrasty, H. K. 2003. Teknologi Pengolahan Tepung Labu Kuning Pembuatan dan Pemanfaatannya. Kanisius, Yogyakarta.
- Indriyani, F., Nurhadajah, & Suyanto, A. (2013). Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sifat Organoleptik Tepung Beras Merah Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, *4*(8), 27–34. Universitas Udayana. Kuta.
- Keller, H. (2001). *National Vitamin A Supplementation Campaign Activities: August 2001. Crisis Bulletin, Year 3, Issue 2, (September)*. Helen Keller International.
- Kementrian Kesehatan RI. (2007). kepmenkes RI Nomor 224/Menkes/SK/II/2007 tentang spesifikasi Tehnis Makanan Pendamping ASI. Kemenkes, Jakarta.
- Kemenkes RI. (2018). Data Komposisi Pangan Pada Biskuit. Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. <http://panganku.org/id-ID/view> diakses tanggal 7 Februari 2018.
- Kemenkes RI. (2007). Spesifikasi Teknis Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI). No.24/Menkes/SK/11. Menteri Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.
- Mamentu, A. K., Nurali, E., Langi, T., & Koapaha, T. (2013). Analisis Mutu Sensoris, Fisik dan Kimia Biskuit Balita Yang Dibuat Dari Campuran Tepung MOCAF (*Modified*

Casavva Flour) dan Wortel (*Daucus carota*). Universitas Sam Ratulangi, 1–9.
<https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/cocos/article/viewFile/1715/1357>

- Menawati, T. L. (2015). *Malnutrisi Pada Anak Balita*. Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh.
- Muallifah. (2013). Storytelling Sebagai Metode Parenting Untuk Pengembangan Kecerdasan Anak Usia Dini. *Jurnal Psikoislamika, Volume 10 Nomor 1 Tahun 2013*. Universitas Islam Negeri (UIN) Maulana Malik Ibrahim, Malang.
- Muresan, C., Stan, L., Man, S., Scrob, S., & Muste, S. (2012). *Sensory evaluation of bakery products and its role in determining of the consumer preferences*. *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies*, 18(4), 304-306.
- Mufida, L., Widyaningsih, T. D., & Maligan, J. M. (2015). Prinsip Dasar Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) untuk Bayi 6 – 24 Bulan : Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(4), 1646–1651.
- Nielsen, S. Suzanne, (2003), *Food Analysis 3rd ed.*, Kluwer Academic / Plenum Publishers, New York.
- Ningrum A. D., Nanik S., Linda K. (2017). Karakteristik Biskuit Substitusi Tepung Ikan Patin (*Pangasius sp*) dan Penambahan Ekstrak Jahe Gajah (*Zingiber officinale var. Roscoe*) [Abstrak]. Universitas Slamet Riyadi, Surakarta.
- Nurhidayati. (2011). Kontribusi MP-ASI Biskuit Bayi dengan Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschota*) dan Tepung Ikan Patin (*Pangasius spp*) Terhadap Kecukupan Protein dan Vitamin A, 1–47. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Pratama I. R., Iis R., & Evi Liviawaty. (2014). Karakteristik Biskuit MP-ASI dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiophorus Sp.*). Universitas Padjajaran, Bandung.
- Putra, G. H., Enry J.N. Nurali, Teltje Koapaha, dan Lana E. Lalujana. (2012). Pembuatan Beras Analog Berbasis Tepung Pisang Goroho (*Musa Acuminata*) dengan Bahan Pengikat *Carboxymethyl Celluloce* (CMC). Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Qurrota N. A. & Yekti Wirawani. 2013. Kontribusi MP-ASI Biskuit Substitusi Tepung Garut, Kedelai, dan Ubi Jalar Kuning terhadap Kecukupan Protein, Vitamin A, Kalsium, dan Zink pada Bayi. *Journal of Nutrition College Vol 2 Nomor 4*. Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. Semarang.
- Rajguru, N.R. Burgos. D.R. Gealy, C.H. Sneller & Stewar. (2002). *Genetic Diversity of red rice in Arkansas*. In *Rice research studies*. Arkansas Agricultural Experiment Station, Fayetteville, Arkansas 72701. p. 99–104.
- Rustanti, N., & Nurhidayati, E. R. N. (2012). Daya Terima Dan Kandungan Zat Gizi Biskuit Bayi Sebagai Makanan Pendamping Asi Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moshchata*) Dan Tepung Ikan Patin (*Pangasius Spp*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1(3), 59–64.

- Rosenthal, A.J. (1999). *Food Texture Measurement and Perception*. Aspen Publication, Inc. Maryland.
- Santoso, E. B., Basito, dan Dimas Rahadian A.M. (2013). Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis dan Konsentrasi Susu Terhadap Sifat Sensoris dan Sifat Fisikokimia *Puree* Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*). *Jurnal Teknosains Pangan* 2(3). Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Saroinsong, R. M., Mandey, L., & Lalujan, L. (2015). Pengaruh Penambahan Labu Kuning terhadap Kualitas Fisikokimia Dodol. Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- SNI. (2005). Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) - Bagian 2: Biskuit (SNI 01-7111.2-2005). Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Susilawati, Subekti, & Indra P. P. A. (2013). Formulasi Tepung Labung Kuning (*Cucurbita maxima*) dan Tepung Terigu Terhadap Derajat Pengembangan Adonan dan Sifat Organoleptik Roti Manis. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian Volume 18 No.1, Maret*
- Thoif, R.A. (2014). Formulasi Substitusi Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Ketan Hitam (*Oryza sativa glutinosa*) dalam Pembuatan *Cookies* “Fungsional”. Skripsi. Institut Pertanian, Bogor.
- Usmiati, S., Setyaningsih, D., Purwani, E., & Yuliani, S. (2005). Karakteristik Serbuk Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Dalam Peningkatan Daya Saing Pangan Tradisional. *Jurnal Teknol Dan Industri Pangan* 202-208, Bogor.
- Utami, K.D. (2011). Faktor-faktor Yang Berhubungan Dengan Pemberian MP-ASI Dini Pada Bayi Kurang Dari 6 Bulan Di Desa Sutopati. UIN, Ciputat.
- USDA. (2016). *Unit Conversions of Vitamins*. Food and Drug Administration (FDA), United States. <https://dietarysupplementdatabase.usda.nih.gov/Conversions.php> diakses tanggal 6 Februari 2018
- Widyawati, P. S., Suteja, A. M., Indarto, T., Suseno, P., Monika, P., Saputrajaya, W., & Liguori, C. (2014). Pengaruh Perbedaan Warna Pigmen Beras Organik Terhadap Aktivitas Antioksidan. *Agritech*, 34(4), 399–406.
- Winarti, S., Sarofa, U., & Anggrahini, D. (2008). Ekstraksi Dan Stabilitas Warna Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*) Sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Teknik Kimia*, 3(1), 207–214 (September). Universitas Veteran Jawa Timur, Surabaya.
- Wihenti, A. I., Setiani, B. E., & Hintono, A. (2017). Analisis Kadar Air , Tebal , Berat , dan Tekstur Biskuit Cokelat Akibat Perbedaan Transfer Panas, 6(2), 69–73. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Wulandari M & Erma H. (2010). Pengaruh Penambahan Bekatul Terhadap Kadar Protein dan Sifat Organoleptik Biskuit, *Jurnal Pangan dan Gizi Vol 01 No. 02*. Universitas Muhammadiyah, Semarang.