DAFTAR PUSTAKA

Adriani dan Wijatmadi. 2014. *Peranan Gizi dalam Siklus Kehidupan*. Jakarta: Kencana

Agustin, V., I. M Sugitha, dan P. A Sandhi. 2017. *Pengaruh Perbandingan Terigu Dengan Puree Labu Kuning (Cucurbita Moschata ex. Poir) Terhadap Karakteristik Kue Lumpur*. Jurnal ITEPA Vol. 6, No. 2. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana

Agusman. 2013. *Pengujian Organoleptik: Modul Penanganan Mutu Fisis (Organoleptik).* Universitas Muhammadiyah Semarang, Hal 31.

AKG. 2019. *Permenkes RI No 28 Tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan bagi Bangsa Indonesia*. Menteri Kesehatan RI. Jakarta

Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka

Arisman. 2010. *Gizi dalam Daur Kehidupan*. Jakarta. Buku Kedokteran EGC

Asydhad, AL dan Mardiah. 2006. *Makanan Tepat Untuk Balita*. Tangerang: Kawan Pustaka

Awwaly, K U. 2017. *Protein Pangan Hasil Ternak dan Aplikasinya*. Malang: UB Press.Hal 6

Azhari, D. 2016. *Optimasi Penggunaan Tepung Moccaf, Ampas Tahu, Ampas Kecap, Dan Bekatul Dalam Pembuatan Tepung Komposit.* Skripsi Fakultas Teknik. Univeristas Pasundan

Badan Standarisasi Nasional. 2009. *Tepung Terigu*. SNI: 01-3751-2009. Standar Nasional Indonesia.

Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori* SNI: 01-2346-2006. Standar Nasional Indonesia

Badan Standarisasi Nasional. 1996. *Kue Basah.* SNI: 01-4309-1996. Standar Nasional Indonesia

BPOM RI. 2006. Tentang Kategori Pangan. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.00.05.52.4040

Budianto AK. 2009. *Dasar-Dasar Ilmu Gizi*. Malang: UMM Press

Chandra, F. 2010. *Formulasi Snack Bar Tinggi Serat Berbasis Tepung Sorgum (Sorghum Bicolor L), Tepung Maizena, Dan Tepung Ampas Tahu*. Naskah Skripsi S, 1.

Depkes RI. 2006. *Pedoman Umum Pemberian Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) Lokal*. Pusat Data dan Informasi Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

Depkes RI. 2016. *Situasi Balita Pendek.* Pusat Data Dan Informasi Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

Dinas Peternakan Provinsi Jawa Timur. 2011. *Uji Coba Pembuatan Silase Ampas Tahu*. Jawa Timur. Tersedia pada: http://disnak.jatimprov.go.id/web/layananpublik/readtehnologi/811/pemanfaatan--as-tahu-sebagai-pakan-unggas [diunduh 28 Oktober 2019 pukul 18.30 WIB]

Direktoral Jenderal Bina Gizi dan Kesehatan Ibu dan Anak. 2011. *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor : 1995/Menkes/SK/XII/2010 tentang Standar Antropometri Penilaian Status Gizi Anak*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI

Direktorat Standarisasi Produk Pangan. 2006. *Kategori Pangan Badan Pengawas Obat dan Makanan RI*. Jakarta

Direktorat Jenderal Gizi Masyarakat. 2004. *Analisis Situasi Gizi dan Kesehatan Masyarakat*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI

Fatchiyah, Arumingtyas EL, Widyarti S, dan Rahayu S. 2011. *Biologi Molekular Prinsip Dasar Analisis*. Jakarta: Erlangga

Gandy, J.W., Madden A., Holdsworth M. 2014. *Gizi dan Dietetika*. Jakarta: EGC Edisi 2

Handarsari, E. 2010. *Eksperimen Pembuatan Sugar Pastry Dengan Substitusi Tepung Ampas Tahu.* Jurnal Pangan dan Gizi, 1(1).

Hardini, S. Y. P. K. 2000. *Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Telur Konsumsi dan Telur Biologis terhadap Kualitas Internal Telur Ayam Kampung.* Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Terbuka. Jakarta.

Hardinsyah dan Supariasa. 2017. *Ilmu Gizi Teori dan Aplikasinya*. Jakarta: EGC

Herlinae, H., Yemima, Y., & Priyono, G. 2017. *Pengaruh Lanjutan Substitusi Ampas Tahu Pada Pakan Basal (BR-2) Terhadap Penampilan Ayam Broiler Umur 4-6 Minggu (Fase Finisher).* Jurnal Ilmu Hewani Tropika (Journal Of Tropical Animal Science), 6(1), 42-46.

Iriyanti, Y. 2012. *Substitusi Tepung Ubi Ungu Dalam Pembuatan Roti Manis, Donat, dan, Cake Bread*. Proyek Akhir. Program Studi Teknik Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negri Yogyakarta.

Kaahoao, A., Herawati, N., & Ayu, D. F. 2017. *Pemanfaatan Tepung Ampas Tahu pada Pembuatan Kukis Mengandung Minyak Sawit Merah*. Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau, 4(2), 1-15.

Kemenkes RI. 2019. *Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia.* Jakarta: Badan Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan

Kemenkes RI. 2018. *Hasil Utama Riskesdas.* Jakarta: Badan Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

Kemenkes RI. 2015. *Situasi Kesehatan Anak Balita Di Indonesia*. Jakarta: Pusat Data Dan Informasi Kementerian Kesehatan

Kemenkes RI. 2013. *Hasil Utama Riskesdas.* Jakarta: Badan Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan

Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Roti (Teori Dan Praktek)*, Seri Teknologi Pangan Populer. eBookPangan.com

Mahardika, N. S., Savitri, D. A., & Rusdianto, A. S. 2019. *Pembuatan Pakan Ternak Fermentasi dan Penerapan Zero Waste Sebagai Upaya Pemberdayaan Peternak Ayam Broiler di Kabupaten Bondowoso*. UNEJ e Proceeding

Mardini .N., N. Malahayati., dan E. Arafah. 2007. *Sifat Fisik, Kimia, dan Sensori Sari Buah Nanas Dengan Penambahan Kalsium Sitrat Malat (CCM) dan Pektin*. Seminar Nasional Teknologi Universitas Sriwijaya, ISSN: 1978-9777

Masuda, T., Ide, N., and Kitabatake, N. 2005. *Effect of Chemical Modification of Lysine Residues on The Sweetness of Lysozyme. Chemical sense*: 30: 253 264

Mediati, F. P. 2010. *Karakteristik Sensoris Cookies yang Dibuat Dengan Substitusi Tepung Ampas Kelapa.* Tesis Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta

Meilinda, S. N. 2018. *Pengaruh Substitusi Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L.) Terhadap Mutu Kue Lumpur*. Doctoral dissertation, Universitas Sahid

Moehyi, S. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta: Bhratara

Muaris, H. 2014. *Seri Makanan Favorit: Kue Lumpur*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama

Muaris, H. 2006. *Sarapan Sehat Untuk Anak Balita.* Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama

Nurhadi, B., & Nurhasanah, S. (2010). *Sifat Fisik Bahan Pangan*. Bandung: Widya Padjajaran.

Okfrianti .Y., Kamsiah., Hartati .Y. 2011. *Pengaruh Penambahan Tepung Tulang Rawan Ayam Pedaging Terhadap Kadar Kalsium Dan Sifat Organoleptik Stik Keju*. Jurnal Sains Peternakan Indonesia. 6(1):11-18.

Paramita, V., & Budi, A. P. (2015). *Utilization of Dried Okara as a Flour Mixture of Bread-Making. Journal of Business on Hospitality and Tourism*, *1*(1), 10.

Par'i, H.M, editor. 2017. *Penilaian Status Gizi: Dilengkapi Proses Asuhan Gizi Terstandar*. Jakarta: EGC

Peraturan Menteri Kesehatan RI. 2014. *Peraturan Menteri Kesehatan RI Tentang Upaya Kesehatan Anak*. Jakarta

Peraturan Pemerintah Republik Indonesia. 2012. *Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2012 Tentang Pemberian Air Susu Ibu Ekslusif*. Jakarta

Prabowo, A. Y., Estiasih, T., & Purwantiningrum, I. 2014. *Umbi Gembili (Dioscorea Esculenta L.) Sebagai Bahan Pangan Mengandung Senyawa Bioaktif*: Jurnal Pangan dan Agroindustri, 2(3), 129-135.

Pramitasari, D. 2010. *Penambahan Ekstrak Jahe (Zingiber officinale Rosc.) dalam Pembuatan Susu Kedelai Bubuk Instan dengan Metode Spray Drying: Komposisi Kimia, Sifat Sensoris dan Aktivitas Antioksidan* (Skripsi S-1 Progdi Teknologi Pertanian). Surakarta: Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.

Proverawati, A dan Erna, K.S. 2011. *Ilmu Gizi untuk Keperawatan dan Gizi Kesehatan*. Yogyakarta: Nuha Medika

Putri, K. I. 2016. *Sumbangan Makanan Ringan Terhadap Kecukupan Energi dan Protein Anak di TK ABA ADE IRMA, Kraton, Yogyakarta*. Skripsi.Universitas Negeri Yogyakarta

Rusmiati. 2008. *Gambaran Pola Konsumsi Pangan dan Status Gizi Anak Balita Penderita Diare di Ruang Anak RSU Dr.Tengku Mansyur Tanjung Balai Tahun 2008*. Skripsi.Universitas Sumatera Utara

Sandi, S. & Palupi, R. 2012. *Pengaruh Penambahan Ampas Tahu dan Dedak Fermentasi terhadap Karkas, Usus dan Lemak Abdomen Ayam Broiler*. Jurnal Agribisnis dan Industri Peternakan, AGRINAK, 2(1), 1-5.

Sari, N. P. 2012. *Aplikasi Mocaf (Modified Cassava Flour) Pada Pembuatan Kue Lumpur: Kajian Proporsi Mocaf Dan Tepung Terigu Pada Sifat Fisikokimia Dan Sensoris.* Jurusan Hasil Teknologi Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember, Jember

Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari M. P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press

Sidik, W. D., Fathonah, S., & Paramita, O. (2015). *Pengaruh Substitusi Jamur Kuping Putih dan Jenis Pati Terhadap Kualitas Bakso Sapi dengan Isian Saus.* Teknobuga, 2(1). UNNES

Soekarto, S. 2002. *Penilaian organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bharata Karya Aksara

Sudiarti, T dan Utari, D. 2007. *Kecukupan Energi dan Zat Gizi.* Jakarta**:** PT Raja Grafindo Persada.

Suprapti, M. L. 2005. *Pembuatan Tahu*. Yogyakarta : Kanisius

Suryani, N., Erawati, C. M., & Amelia, S. (2018). *Pengaruh Proporsi Tepung Terigu dan Tepung Ampas Tahu terhadap Kandungan Protein dan Serat serta Daya Terima Biskuit Program Makanan Tambahan Anak Sekolah (PMT-AS).* Jurnal Kedokteran dan Kesehatan, 14(1), 11-25.

Suryatna, B. S. 2015. *Peningkatan Kelembutan Tekstur Roti Melalui Fortifikasi Rumput Laut (Euchema Cottoni).* PKK, Fakultas Teknik, UNNES. Teknoboga Volume 2 No 2.

Sutomo, B dan Anggraini D.Y. 2010. *Menu Sehat Alami Untuk Batita & Balita.* Jakarta: Demedia

Syafitri . D. 2009. *Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Tahu Pada Kue Ulat Sutra Terhadap Kualitas Organoleptik dan Kandungan Gizi*. Skripsi Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang. Semarang

Tihan, E. S. T. L. 2014. *Kandungan Gizi Beberapa Jenis Kue Basah*. Scribd Tersedia pada: https://www.scribd.com/doc/133370608/Kandungan-Gizi Beberapa Jenis Kue-Basah [diunduh 29 Oktober 2019]

UNICEF. 2017. *Levels and Trends in Child Malnutrition*. Jt. Child Malnutrition Estim. Ed

Warsito .H., Rindiani, Nurdyansyah .F. 2015. *Ilmu Bahan Makanan Dasar*. Yogyakarta : Nuha Medika

Wati, R. 2013. *Pengaruh Penggunaan Tepung Ampas Tahu Sebagai Bahan Komposit Terhadap Kualitas Kue Kering Lidah Kucing*. Skripsi Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Jawa Tengah

Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama

WHO. 2018. *Infant and Young Child Feeding.* Geneva