

DAFTAR PUSTAKA

- Andriani M, Wirjadmadi B. (2012). Peranan Gizi dalam Siklus Kehidupan. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Anonim (2013). Modul Penanganan Mutu Fisis (Organoleptik). *Universitas Muhammadiyah Semarang*, hal. 31.
- Ayustaningwarno, F. dan Diponegoro, U. (2014). Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi. (November). Graha Ilmu. Yogyakarta
- Badan Standarisasi Nasional. (2011). SNI-2973-2011. Syarat Mutu Biskuit. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. (2014). SNI 01-3541-2014. Standar Nasional Indonesia untuk Margarin. BSN. Jakarta.
- Balitkabi (Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Kementerian Pertanian). (2015). Varietas Unggul Aneka Kacang dan Umbi. *Artikel Penelitian*.
- Dinas Kesehatan Kabupaten Sidoarjo (2018). Profil Kesehatan Kabupaten Sidoarjo Tahun 2018. *Dinas Kesehatan Sidoarjo*, hal. 68.
- Diniyyah, S.R. dan Nindya, T.S. (2017) “Asupan Energi, Protein dan Lemak dengan Kejadian Gizi Kurang pada Balita Usia 24-59 Bulan di Desa Suci, Gresik,” *Amerta Nutrition*, 1(4), hal. 341. Tersedia pada: <https://doi.org/10.20473/amnt.v1i4.7139>.
- Ekoningtyas E. A. (2016). Potensi Kandungan Kimiawi Dari Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L*) Sebagai Bahan Identifikasi Keberadaan Plak Pada Permukaan Gigi. *Jurnal Kesehatan Gigi Vol.03 No.1*.
- Fitri, N. (2020). Uji Daya Terima Dan Nilai Kandungan Gizi Biskuit Tepung Sorgum Modifikasi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Doctoral dissertation*, Universitas Islam Negeri Sumatera Utara).
- Fadhilah, I.N. (2022). Daya Terima Biskuit Berbasis Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomea batatas L.*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Sebagai Makanan Selingan Balita.

- FAO, F. (2011). *Statistical database. Available Online* <http://faostat.fao.org/site/291/default.aspx>. *Food and Agriculture Organization*.
- Ginting E, Yulifianti R, Jusuf M, Mejaya MJ. (2015). Identifikasi sifat fisik, kimia, dan sensoris klon-klon harapan ubi jalar ungu. *Jurnal Penelitian Pertanian Tanaman Pangan* 34(1): 69-78.
- Gunawan, G. dan Ash shofar, I.N. (2018). Penentuan Status Gizi Balita Berbasis Web Menggunakan Metode Z-Score. *Infotronik : Jurnal Teknologi Informasi dan Elektronika*, 3(2), hal. 118. Tersedia pada: <https://doi.org/10.32897/infotronik.2018.3.2.111>.
- Hadi, A. dan Siratunnisak, N. (2016). Pengaruh Penambahan Bubuk Coklat terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Minuman Instan Bekatul. *Action: Aceh Nutrition Journal*, 1(2), hal. 121. Tersedia pada: <https://doi.org/10.30867/action.v1i2.22>.
- Hippy, R. (2012). Uji Organoleptik Puding Jagung Hasil Formulasi Tepung Jagung dan Tepung Karagenan.
- Husna, N., Melly, N., & Syarifah, R. (2013). Kandungan Antosianin Dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar Dan Produk Olahannya. *Jurnal Agritech*, Vol. 33 No. 3.
- Kemenkes RI. (2017). Petunjuk Teknis Pemberian Makanan Tambahan (Balita-Ibu Hamil-Anak Sekolah).
- Kemenkes RI (2018). Hasil Riset Kesehatan Dasar Tahun 2018. *Kementrian Kesehatan RI*, 53(9), hal. 1689–1699.
- Kemenkes RI. (2018). Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. *Kementrian Kesehatan RI Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat*
- Kemenkes RI. (2019). Permenkes No. 28 Tahun 2019 Tentang Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia. *Jakarta : Kemenkes RI*.
- Kemenkes RI. (2023). Petunjuk Teknis Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Berbahan Pangan Lokal untuk Balita dan Ibu Hamil. *Kemenkes RI*
- Khoo, H. E., Azlan, A., Tang, S. T., & Lim, S. M. (2017). *Anthocyanidins and anthocyanins: colored pigments as food, pharmaceutical ingredients, and the potential health benefits. Food & nutrition research*, 61(1), 1361779.

<https://doi.org/10.1080/16546628.2017.1361779>

- Koswara, S. (2006). Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensori) dalam Industri Pangan. Ebook Pangan.
- Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L*) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9–15. <https://doi.org/10.31970/PANGAN.V311.7>
- Marta, davidescu christiana victoria dkk. (2013). Kontribusi Pemanfaatan Ubi Jalar Sebagai Produk Lokal Desa Sayang, Kabupaten Sumedang Terhadap Peningkatan Ekonomi Kreatif Masyarakat Setempat. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(12), hal. 1032–1035.
- Nurdjanah, S., & Yuliana, N. (2019). Teknologi Produksi dan Karakteristik Tepung Ubi Jalar Ungu Termodifikasi. *AURA (Anugrah Utama Raharja). Bandar Lampung*.
- O'Connor, L., Walton, J., & Flynn, A. (2013). *Dietary energy density and its association with the nutritional quality of the diet of children and teenagers. Journal of nutritional science*, 2, e10.
- Putri, N. T., Medhyna, V., & Shakila, A. (2022). *The Implementation of Argonoleptic Test of Purple Sweet Potato-Based Biscuits as An Innovation in Processing Mp-Asi Aged 6–12 Months: Implementasi Uji Argonoleptik Biskuit Berbahan Dasar Ubi Jalar Ungu Sebagai Inovasi Pengolahan Mp-Asi Usia 6–12 Bulan. Journal of Community Service and Application of Science*, 1(1), 24-30.
- Sarwono, B. (2005). Ubi Jalar Cara Budi Daya yang Tepat Efisien dan Ekonomis Seni Agribisnis. Jakarta Penerbit Siusaelaya.
- Setiawan, G. (2018). Pemanfaatan Tepung Beras Merah Sebagai Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan Nastar di Ananasnastar (*Doctoral dissertation*, Universitas Ciputra Surabaya).
- Sediaoetama, A.D. (2010). Ilmu Gizi. Jakarta : Dian Rakyat.
- Sobek, G., Łuszczki, E., Dąbrowski, M., Dereń, K., Baran, J., Weres, A., & Mazur, A. (2020). *Preferences for Sweet and Fatty Taste in Children and Their Mothers in Association with Weight Status. International journal of environmental research and public health*, 17(2), 538. <https://doi.org/10.3390/ijerph17020538>

- Susetyowati. (2014). Gizi Bayi dan Balita. Ilmu Gizi: Teori dan Aplikasi. *Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC*, 182.
- Susiwi, S. (2009). Penilaian Organoleptik. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Sutomo, B., & Anggraini, D. (2010). Menu Sehat Alami untuk Batita dan Balita. Jakarta: Demedia.
- Syurfaini, Satrianegara, M.F. dan Alam, S. (2017) “Analisis Kandungan Zat Gizi Biskuit Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L . Poiret) Sebagai Alternatif Perbaikan Gizi Di Masyarakat,” *Public Health Science Journal*, 9, hal. 138–152.
- Utami, A. P. (2016). Analisis Penilaian Organoleptik Dan Nilai Gizi Cookies Formulasi Tepung Wikau Maombo. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 1(1), 2527–6271. <https://doi.org/10.33772/JSTP.V1I1.1043>
- WHO (*World Health Organization*). (2022). *Underweight Among Children Under 5 Years of Age, Model-based Estimates*.
- Wijayanti, N. (2017). Fisiologi Manusia dan Metabolisme Zat Gizi. Malang: Universitas Brawijaya Press.