

REFERENCES

- Adebowale, A. A and Sanni, L. O. 2013. Effects of Solid Content and Temperature on Viscosity of Tapioca Meal. *J Food Sci Rechnol.* 50(3)L 573 – 578.
- Afiifah, N. N and Srimati, M. 2020. Analisis Proksimat Snack Bar dengan Substitusi Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* linn). *Jurnal Ilmiah Kesehatan.* 2(1): 36-42.
- Agus, G. T. K. 2002. *Budidaya Jamur Konsumsi.* Jakarta: Agro Media Pustaka.
- Aini, K.H. 2012. *Produksi Tepung Kentang.* Jakarta: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Airlangga, D., Suryaningsih, L., dan Rachmawan, O. 2016. *Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Mutu Fisik Dendeng Giling Daging Ayam Broiler.* Sumedang: Fakultas Peternakan Universitas Padjajaran
- Ali, M. A., Islam, M. A., Othman, N. H., and Noor, A. M. 2017. Effect of Heating on Oxidation Stability and Fatty Acid Composition of Microwave Roasted Groundnut Seed Oil. *J Food Sci Technol.* Vol 54(13): 4335 – 4343.
- Almatsier S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi.* Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Almatsier S. 2010. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi.* Jakarta: Gramedia
- Anonym. 2015. *Babymoov Nutribaby Food Processor.* Accessed via <http://asibayi.com/arsip/babymoov-nutribaby-food-processor/> on 22 October 2021.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemist.* Washington D. C.
- AOAC. 1996. *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemist.* Washington D. C.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemist.* Washington D. C.

AOAC. 2012. *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemists*. Washington D. C.

Appleby, N. 2016. *The Principles of Slow Cooking*. Accessed via <http://bestmicrowavesguides.com/principles-slow-cooking/> on 22 October 2021.

Apriani, D., Gusnedi, and Darvina, Y. 2013. Physics Department State University of Padang West Sumatera, Indonesia. *Pillar of Physics*. Vol 2: 91 – 98.

Apriyantono A. 2002. Pengaruh pengolahan terhadap nilai gizi dan keamanan pangan. <http://209.85.175.104/> [5 Februari 2011].

Armstrong, E., Jamieson, R., and Porter, J. 2019. Food Cooking Methods Contribute to The Reduced Vitamin C Content of Foods Prepared in Hospitals and Care Facilities: a Systematic Review. *International Journal of Food Science & Technology*. Vol 52(1): 291 – 299.

Asih, D.R dan Sofiana, J. 2019. Penerapan Pembuatan MP-ASI Homemade No Gula untuk Meningkatkan Keterampilan Ibu dalam Pemberian Makanan pada Anak Usia 6-12 Bulan. *The 10th University Research Colloquium*: 436 – 445.

Asih, W. R., Kuswanto, K. R., and Widanti, Y. A. 2018. The Addition of Moringa Leaf Pure (*Moringa oleifera*) and Ambon Banana Pure For MPASI (Weaning Food) Formula. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol 3 (1): 10 – 17.

Badan Litbang Pertanian. 2011. *Pedoman Umum Unit Pengelola Benih Sumber Tanaman*. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Jakarta: Kementerian Pertanian.

Badan Pusat Statistik Provinsi D.I. Yogyakarta. 2020. Jumlah Penduduk Menurut Kabupaten – Kota di Daerah Istimewa Yogyakarta. Accessed via <https://yogyakarta.bps.go.id/indicator/12/133/1/jumlah-penduduk-menurut-kabupaten-kota-di-d-i-yogyakarta-.html> on 2 November 2021.

Badan Standardisasi Nasional. 2005. *Standar Nasional Indonesia 01-7111.1-2005 Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MPASI) - Bagian 1: Bubuk Instan.*

Accessed via https://pergizi.org/images/stories/downloads/SNI/sni%20mpasi%20bubuk%20instan%201971_sni%2001-7111.1-2005.pdf on 31 March 2021.

Badan Standardisasi Nasional. 2005. *Standar Nasional Indonesia 01-7111.4-2005 Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MPASI) - Bagian 4: Siap Santap.*

Accessed via <https://www.scribd.com/document/363065547/SNI-01-7111-4-2005-MP-ASI-Bagian-4-Siap-Santap> on 31 March 2021.

Bista, A., Tobin, J. T., O'donnell, C. P., and O'Shea, N. 2020. Monitoring Viscosity and Total Solids Content of Milk Protein Concentrate Using an Inline Acoustic Flowmeter at Laboratory Scale. *MPDI Journal Foods*. 9 (1310): 1 – 14.

Cerdan, T. G., Gil, M.A., Fontanet, A. R. M., Azpilicueta, C. A., and Belloso, O. M. 2007. Effects of Thermal and Non-Thermal Processing Treatments on Fatty Acids and Free Amino Acids of Grape Juice. *Food Control*. Vol 18: 473 – 479.

Chikeiai, N. 2018. *Membuat MPASI Menu 4 Bintang – Manual*. Accessed via https://www.youtube.com/watch?v=bBSd9abCzpE&ab_channel=novasebayangchikeiai on 29 March 2021.

Chikeiai, N. 2018. *MPASI 4 Bintang dengan Slow Cooker Babysafe*. Accessed via https://www.youtube.com/watch?v=VLXfggUxDSs&ab_channel=novasebayangchikeiai on 29 March 2021.

Dalimartha, S. 1999. *Ramuan Tradisionil untuk Pengobatan Kanker*. Jakarta: Penebar Swadaya.

Dayan, H., Subagiono., dan Setiono. 2019. Karakter Morfologi Tanaman Buncis (*Phaseolus vulgaris* L.) Terhadap Pemberian Limbah Kulit Kopi. *Jurnal Sains Agro*. 1(4).

De Garmo, E., Sullivan, D.G., and Canada, J.R. 1984. *Engineering Economis*. New York: Mc Millan Publishing Company.

Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2006. *Pedoman Umum Pemberian Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) Lokal*. Jakarta.

Embersari, R. P., Taofik, A., Qurrohman, B. F. T. 2015. Pertumbuhan dan Hasil Seledri (*Apium graveolens* L.) pada Sistem Hidroponik Sumbu dengan Jenis Sumbu dan Media Tanam Berbeda. *Jurnal Agro*. 2 (2): 41 – 48.

FAO European Union Food Facility Project. *Complementary Feeding for Children Aged 6-23 Months A Recipe Book for Mother and Caregivers*. Phnom Penh (Cambodia): FAO, 2011.

Farida, S. N., Ishartani, D., dan 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*. 5(4): 32-39.

Farrimond, S. 2018. *The Science of Spice: Understand Flavour Connections and Revolutionize Your Cooking*. London: DK Publishing

Food Association Organization. 2011. *Complementary Feeding of Children of 6 to 24 Months Old*. Accessed via www.aau.edu.et on 12 October 2021.

Gacula Jr, M and Rutenbeck, S. 2006. Sample Size in Consumer Test and Descriptive Analysis. *Jurnal of Sensory Studies*. Vol 21: 129 – 145.

Gardjito, M., Indrati, R., Yuniarti, Z., Hendrasty, H. K. 2019. *Gastronomi Indonesia Jilid 2*. Yogyakarta: Global Pustaka Utama.

Gozalli, M., Nurhayati, N., and Nafi, A. 2015. Characteristics of Import and Local (Anjasmoro and Baluran varieties) Soybean Flour by Blanching and Non-Blanching Treatment. *Jurnal Agroteknologi*. Vol 9(2): 191 – 200.

- Griffith, L. D., Castell-Perez, M. E., and Griffith, M. E. 1998. Effects of Blend and Processing Method on The Nutritional Quality of Weaning Food Made from Select Cereals and Legumes. *Cereal Chem.* Vol 75(1): 105 – 112.
- Harris, R.S., dan Karmas, E., 1989. *Evaluasi Gizi pada Pengolahan Bahan Pangan. Edisi ke-2.* Bandung. Institut Pertanian Bogor. Press.
- Hernawan, E dan Meylani, V. 2016. Analisis Karakteristik Fisikokimia Beras Putih, Beras Merah, dan Beras Hitam (*Oryza sativa L.*, *Oryza nivara* dan *Oryza sativa L. indica*). *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada.* 15(1): 79-91.
- Hilman, H. 2003. *The New Kitchen Science.* New York: Houghton Mifflin Company.
- Igwemmar, N. C., Kolawole, S. A., Imran, I.A. 2013. Effect Of Heating on Vitamin C Content Of Some Selected Vegetables. *International Journal of Scientific & Technology Research.* Vol 2(11): 209 – 2012.
- Kalsum, U., Fatimah, S., dan Wasonowati, C. 2011. Efektivitas Pemberian Air Leri Terhadap Pertumbuhan dan Hasil Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Agrovigor.* 4(2): 86 – 92.
- Karin, R. 2020. Pengaruh Rasio Tepung Tempe Dan Pati Jagung Sebagai Binder Terhadap Sifat Sensoris, Fisik, Dan Kimia Granola Bar Berbasis Pangan Lokal. *Skripsi.* Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2014. Buku Foto Makanan oleh Tim Survei Konsumsi Makanan Individu. Accessed via <https://sikap.pemkomedan.go.id/sipolan/porsimetri.pdf> on 15 November 2021.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. *Hasil Utama RISKESDAS 2018.* Accessed via https://kesmas.kemkes.go.id/assets/upload/dir_519d41d8cd98f00/files/Hasil-riskesdas-2018_1274.pdf on 31 March 2021.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2019. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia*. Accessed via http://hukor.kemkes.go.id/uploads/produk_hukum/PMK_No_28_Th_2019_ttg_Angka_Kecukupan_Gizi_Yang_Dianjurkan_Untuk_Masyarakat_Indonesia.pdf on 31 March 2021.

Kesuma, R. 2019. The Effect of Heating to Proximate, Minerals And Vitamin C Content of Watercress (*Nasturtium officinale*). *Skripsi*. Palembang: Universitas Sriwijaya.

Maheswari. 2017. *Cara Membuat MPASI Bayi 6 Bulan Menggunakan BABY FOOD MAKER dari BABY SAFE*. Accessed via https://www.youtube.com/watch?v=9ausDEkXs04&ab_channel=MaheswariChannel on 29 March 2021.

Meilgaard, M.C., Civille, D. V., and Carr, B. T. 2016. *Fifth Edition Sensory Evaluation Techniques*. New York: CRC Press.

Mufarrihah, L. 2009. Pengaruh Penambahan Bekatul dan Ampas Tahu pada Media Terhadap Pertumbuhan dan Produksi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Skripsi*. Malang: Jurusan Biologi Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri (UIN) Malang.

Mufida, L., Widyaningsih, T.D., & Maligani, 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):1646-51.

Mulyani, E. 2017. Perbandingan Hasil Penetapan Kadar Vitamin C pada Buah Kiwi (*Actinidia deliciosa*) dengan Menggunakan Metode Iodimetri dan Spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal Farmasi, Sains, dan Kesehatan* ISSN 2442-9791. 3(2): 14-17.

- Nasution, I. N. K. 2018. *The Effect of Temperature and Boiling Time on The Quality of Katsuobushi (Woody Smoked Fish) Skipjack (Katsuwonus pelamis)*. Pekanbaru: Universitas Riau.
- Nasution, J. 2016. Kandungan Karbohidrat dan Protein Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) pada Media Tanam Serbuk Kayu Kemiri (*Aleurites moluccana*) dan Serbuk Kayu Campuran. *Jurnal Eksata*. 1(1): 38 – 41.
- National Nutrition Database. 2004 in Anonym, 2004. *Nutrition part 3 Medicinal Uses*. <http://website.lineone.net/~stolarczyk/nutrition3.html>.
- Noer, E. R., Rustanti, N., and Elvizahro, L. 2014. Karakteristik Makanan Pendamping Balita yang Disubstitusi Tepung Ikan Patin dan Labu Kuning. *Jurnal Gizi Indonesia*. Vol 2(2): 82 – 89.
- Novianti, M., Tiwow, V. M. A., dan Mustapa, K. 2017. Analisis Kadar Glukosa Pada Nasi Putih dan Nasi Jagung dengan Menggunakan Metode Spektrometri. *Jurnal Akademika Kimia*. 6(2): 107-112.
- Nguju, A. L., Kale, P. R., and Sabtu, B. 2018. Influence of Different Cooking Method on Protein, Fat, Cholesterol, and Taste of Bali Beef Cattle. *Jurnal Nukleus Peternakan*. Vol 5(1): 17 – 23.
- Nunung, M. D. 2001. *Budidaya Jamur Tiram*. Yogyakarta: Kanisi.
- Pargiyanti. 2019. Optimasi Waktu Ekstraksi Lemak dengan Metode Soxhlet Menggunakan Perangkat Alat Mikro Soxhlet. *Indonesian Journal of Laboratory*. 1(2): 29-35.
- Permadi, A. 2006. *36 Resep Tumbuhan Obat untuk Menurunkan Kolesterol*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Pitricia, P. 2019. Pengaruh Substitusi Kentang (*Solanum tuberosum*) Terhadap Kandungan Gizi Biskuit Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Sebagai Makanan pendamping ASI (MP-ASI). *Skripsi*. Padang: STIKES Perintis.

- Prameswari, N. 2020. *Resep MPASI 6 Bulan Pertama 4 Bintang Metode Kukus Manual Tanpa Blender*. Accessed via https://www.youtube.com/watch?v=nqpOf1McWQ8&ab_channel=NadhiraPrameswari on 29 March 2021.
- Purnamasari, E. W. and Harijono. 2014. Optimization of Calorie Content on the Preparation of Babies Complementary Feeding. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol 2(3): 19 – 27.
- Purwanto and Hersoelistyorini, W. 2011. Study of Complementary Food of Mother's Breast using Mixed Flour of Soybean Sprout, Mung Bean, and Rice. *Jurnal Pangan dan Gizi*. Vol 2(3): 43 – 54.
- Purwoko, T dan Noor, S. H. 2007. Kandungan Protein Kecap Manis Tanpa Fermentasi Moromi Hasil Fermentasi *Rhizopus oryzae* dan *Rhizopus oligosporus*. *Jurnal Biodiversitas*. 8(2): 223-227.
- Puspasari, D. P. W. 2009. Pengaruh Penutupan dan Suhu pada Proses Perebusan Terhadap Karakteristik Sirup Wortel (*Daucus carota L.*). *Agrotekno*. Vol 15(1): 25 – 29.
- Rachman, A dan Histifarina, D. 2014. *Potensi Sayuran Wortel dan Produk Olahannya Sebagai Pangan Fungsional*. Bandung: BPTP Jawa Barat.
- Raosoft, Inc. 2004. *Sample Size Calculator*. Accessed via <http://www.raosoft.com/samplesize.html> on 10 November 2021.
- Rohman, A. 2013. *Analisis Komponen Makanan*. Yogyakarta: Grha Ilmu.
- Rukmana, R. 1994. *Bawang Merah, Budidaya dan Pengolahan Pascapanen*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Rusdy, A. 2010. Pengaruh Pemberian Ekstrak Bawang Putih Terhadap Mortalitas Keong Mas. *J. Floratek*. 5: 172 – 180.

- Salmatia, S., Isamu, K. T., and Sartinah, A. The Effect of The Boiling and Steaming Process on The Content of Albumin and Proximate Snakehead Fish (*Channa striata*). *Journal Fish Protech.* Vol 3 (1): 67 – 73.
- Samadi, B. 1997. *Usaha Tani Kentang*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Saputra, O dan Fitria, T. 2016. Khasiat Daun Seledri (*Apium graveolens*) Terhadap Tekanan Darah Tinggi Pada Pasien Hiperkolestrolema. *Majority.* 5(2): 120 – 125.
- Sari, T. Y. 2011. Efek Metode Pengolahan Terhadap Kandungan Asam Lemak dan Kolesterol pada Keong Ipong – Ipong (*Fasciolaria salmo*). *Skripsi.* Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Setiyowati., Haryanti, S., dan Hastuti, R. B. 2010. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Pupuk Organik Cair terhadap Produksi Bawang Merah (*Allium ascalonicum* L). *BIOMA.* 12(2): 44 – 48.
- Sudarmadji, S., Haryono dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian Edisi Keempat*. Yogyakarta: Liberty.
- Sulastri, S. 2005. *Beberapa Metode Pembuatan Minyak Kelapa*. Yogyakarta: Fakultas MIPA, Universitas Negeri Yogyakarta.
- Sundari, D., Almasyhuri, and Lamid, A. 2015. Effect Of Cooking Process of Composition Nutritional Substances Some Food Ingredients Protein Source. *Media Litbangkes.* Vol 25(4): 235 – 242.
- Traverso, M. 2004. Mineral Solubility. accessed via chem152@wuchem.wustl.edu on 26 December 2021.
- Veratemala, A. 2021. *Tahap Pertumbuhan Gigi: dari Bayi sampai Usia Anak-Anak. Hallo Sehat.* Accessed via <https://hellosehat.com/parenting/bayi/bayi-1-tahun-pertama/pertumbuhan-gigi-bayi-anak/> on 12 October 2021.

- Waluyo, N dan Sinaga, R. 2015. *Bawang Merah yang Dirilis oleh Balai Penelitian Tanaman Sayuran. IPTEK Tanaman Sayuran, No. 005*. Bandung Barat: Badan Penelitian Tanaman Sayuran.
- Wang, G., Liu, Y., Tong, L., Jin, Z., Chen, G., and Yang, H. 2019. Effect of Temperature on Leaching Behavior of Copper Minerals with Different Occurrence States in Complex Copper Oxide Ores. *Transactions of Nonferrous Metals Society of China*. Vol 29: 2192 – 2201.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia.
- Wirakusumah. 2001. *Konsumsi Karbohidrat, Lemak, Dan Protein*. Depkes: Jakarta.
- World Health Organization. 2000. *Complementary Feeding: Family Foods for Breastfed Children*. accessed via https://www.who.int/nutrition/publications/infantfeeding/WHO_NHD_00.1/en/ on 31 March 2021.
- Xiao, L., Li, C., Chai, D., Chen, Y., Wang, Z., Xu, X., Wang, Y., Geng, Y., and Dong, L. 2019. Volatile compound profiling from soybean oil in the heating process. *Wiley Food Science and Nutrition*. Vol 8: 1139 – 1149.
- Yunarni, D., Kadirman, and Jamaluddin. 2015. Laju Perubahan Kadar Air, Kadar Protein, dan Uji Organoleptik Ikan Lele Asin Menggunakan Alat Pengering Kabinet (Cabinet Dryer) dengan Suhu Terkontrol. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. Vol 1: 12 – 21.