

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N., Prihananto, V., Wijonarko, G., Sustriawan, B., Dinayati, M., & Aprianti, F. (2018). Formulation and Characterization of Emergency Food based on Instant Corn Flour Supplemented by Instant Tempeh (or Soybean) Flour. *International Food Research Journal*, 25(1), 287–292.
- Almasyhuri, A., Imanningsih, N., & Yuniati, H. (2012). Formulasi Biskuit Padat Siap-Santap Untuk Makanan Darurat (Ready-To-Eat-Biscuit Bars Formulation For Disaster-Related Emergency Situation). *Penel Gizi Makan*, 35(1), 42–48.
- Aminah, S., Ramdhan, T., & Yanis, M. (2015). Kandungan Nutrisi dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor (*Moringa oleifera*). *Buletin Pertanian Perkotaan*, 5(30), 35–44.
- Amriani. (2017). Analisis Kandungan Zat Gizi Biskuit ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas L. Poiret*) Sebagai Alternatif Perbaikan Gizi Di Masyarakat. *Al-Sihah : Public Health Science Journal*, 9, 138–152.
- Bahrein, E., Nur, B. M., & Murlida, E. (2021). Pengaruh Suhu dan Waktu Pemanggangan Terhadap Mutu Fisik, Kimia dan Organoleptik Pada Biskuit Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(2), 37–46.
<https://doi.org/10.17969/jimfp.v6i2.17006>
- BNPB. (2016). *Risiko Bencana Indonesia*. Badan Nasional Penanggulangan Bencana. [http://inarisk.bnpb.go.id/pdf/Buku RBI_Final_low.pdf](http://inarisk.bnpb.go.id/pdf/Buku_RBI_Final_low.pdf)
- BNPB. (2020). *Infografis Bencana Indonesia*. Geoportal Data Bencana Indonesia. <https://gis.bnpb.go.id/>
- BSN. (2011). *SNI 2973:2011 Biskuit*. Badan Standardisasi Nasional.

- Ekafitri, R., & Faradilla, R. F. (2011). Pemanfaatan Komoditas Lokal Sebagai Bahan Baku Pangan Darurat. *Pangan*, 20(2), 153–161.
- Erni, N., Kadirman, K., & Fadilah, R. (2018). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Kimia Danorganoleptik Tepung Umbi Talas (*Colocasia esculenta*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 1(1), 95.
- Estiasih, T., & Ahmadi, K. (2017). *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara.
- Fatmala, I. A. (2017). Daya Terima dan Kandungan Protein Biskuit Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu dan Isolat Protein Kedelai untuk Pemberian Makanan Tambahan Ibu Hamil KEK. *Jurnal Media Gizi Indonesia*, 12(2).
- Greenfield, H., & Southgate, D. A. T. (2003). Review of Methods of Analysis. In *Food Composition Data : Production, Management, and Use* (II, pp. 97–148). Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- Hart, F. L., & Fisher, H. J. (1971). Introduction - General Methods for Proximate and Mineral Analysis. In *Modern Food Analysis* (pp. 1–27). Springer.
- Isnan, W., & M., N. (2017). Ragam Manfaat Tanaman Kelor (*Moringa oleifera* Lamk.) Bagi Masyarakat. *Info Teknis EBONI*, 14(1), 63–75.
- Jaedun, A. (2011). Metodologi Penelitian Eksperimen. In *Pelatihan Penulisan Artikel Ilmiah*. Puslit Dikdasmen, Lemlit UNY.
- Kemenkes RI. (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*. Kementerian Kesehatan RI.
- Melani, V., Ronitawati, P., Swamilaksita, P. D., Sitoayu, L., Dewanti, L. P., & Hayatunnufus, F. (2022). Konsumsi Makan Siang Dan Jajanan Kaitannya Dengan Produktivitas Kerja Dan Status Gizi Guru. *Journal of Nutrition College*, 11(2), 126–134.
- Nielsen, S. S. (2010). *Food Analysis* (4th ed.). Springer.

- Pusdatin Kementrian Pertanian. (2020). *Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2020* (Vol. 3, Issue April).
- Ramadhan, R., Nuryanto, N., & Wijayanti, H. S. (2019). Kandungan Gizi dan Daya Terima Cookies Berbasis Tepung Ikan Teri (*Stolephorus* Sp) Sebagai PMT-P untuk Balita Gizi Kurang. *Journal of Nutrition College*, 8(4), 264–273.
- Ratnasari, D., & Wahyani, A. D. (2022). Analisis Kandungan Protein dan Daya Terima pada Biskuit Tepung Ikan Teri (*Stolephorus* Sp) dan Isolat Protein Kedelai (Glycine Mix) untuk PMT-P Balita Gizi Kurang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (J-KESMAS)*, 08(2), 116–126.
- Rohman, A., & Sumantri. (2018). *Analisis Makanan*. Gadjah Mada University Press.
- Rosidah. (2014). Potensi Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Industri Pangan. *Teknobuga*, 1(1), 44–52.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., & Suhardi. (2010a). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian* (2nd ed.). Liberty.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., & Suhardi. (2010b). *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian* (4th ed.). Liberty.
- Thangaraj, P. (2016). Proximate Composition Analysis. In *Pharmacological Assays of Plant-Based Natural Products: Vol. PP* (pp. 58–61). Springer.
- Widayatun, & Fatoni, Z. (2013). Permasalahan Kesehatan dalam Kondisi Bencana : Peran Petugas Kesehatan dan Partisipasi Masyarakat. *Jurnal Kependudukan Indonesia*, 8(1).
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama.
- Yunitaningrum, U. (2016). *Substitusi Tepung Daun Kelor terhadap Isolat Protein Kedelai pada Biskuit Ikan Lele yang Berpotensi sebagai Pangan Darurat*.

Institut Pertanian Bogor.

Zoumas, B. L., Armstrong, L. E., Backstrand, J. E., Chenoweth, W. E.,

Chinachoti, P., Klein, B. P., Lane, H. W., Marsh, K. S., & Tolvanen, M.

(2002). High-Energy, Nutrient-Dense Emergency Relief Food Product. In

National Academy of Sciences. National Academy Press.