

DAFTAR PUSTAKA

- Amelia, R., & Kunaedi, A. (2019). Formulasi Baby Rice Crackers Rasa Taro (*Colocasia esculenta* L) SSebagai Pangan Fungsional. *Medimuh*, 2(1).
- Ansharie, A. R., Rachnaida Ansharie, A., & Rahmawati, D. R. (2022). Pembuatan Bubuk Buah Naga dalam Kegiatan Magang Industri MBKM di PT Samudra Mas Nusantara, Sidoarjo, Jawa Timur. In *Jurnal Pengabdian Masyarakat Teknik Mesin (Abdi-Mesin)* (Vol. 2, Issue 2).
- Badan Standardisasi Nasional. (n.d.). *Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI)-Bagian 2 : Biskuit*.
- BPOM. (2019). *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 34 Tahun 2019 tentang Kategori Pangan*.
- BPOM. (2023). *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2023 tentang Kategori Pangan*.
- Christian, J. H. B., Silliker, J. H., Elliot, R. P., Baird-Parker, A. C., Brian, J. H. B., Christian, D. S., Clark, J. C., Olson, Jr., & Roberts, T. A. (1980). Reduced water activity. In *Microbila Ecology of Foods* (pp. 79–90). Academic Press.
- Darwin, P. (2013). *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Sinar Ilmu.
- Depertemen Kesehatan RI. (2007). *Pedoman Pemberian Makanan Bayi dan Anak dalam Situasi Darurat*.
- Direktorat Gizi Masyarakat. (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*.
- Dupuis, J. H., & Liu, Q. (2019). Potato Starch: a Review of Physicochemical, Functional and Nutritional Properties. In *American Journal of Potato Research* (Vol. 96, Issue 2, pp. 127–138). Springer New York LLC. <https://doi.org/10.1007/s12230-018-09696-2>
- Figoni, P. (2008). *How Baking Works: Exploring the Fundamentals of Baking Science* (2nd ed.). John Wiley & Sons, Inc.

- Gao, Z., Zhang, J., Li, F., Zheng, J., & Xu, G. (2021). Effect of oils in feed on the production performance and egg quality of laying hens. In *Animals* (Vol. 11, Issue 12). MDPI. <https://doi.org/10.3390/ani11123482>
- Ginting, M. H., Rosidi, A., & Noor, Y. (2015). *Perbedaan Tingkat Kecukupan Karbohidrat dan Status Gizi (BB/TB) dengan Kejadian Bronkopneumonia Pada Balita Usia 1-5 Tahun di Puskesmas Purwoyoso Semarang*.
- Gisslen, W. (2013). *Professional Baking* (6th ed.). John Wiley & Sons, Inc.
- Gusnadi, D., & Suryawardani, B. (2022). Pemanfaatan Buah Alkesa (*Pouteria Campechiana*) Ddan Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyhizus*) Pada Produk Quick Bread Studi Kasus pada Produk Madeleine, Pancake, dan Scone. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 3(3), 5589–5594.
- Harahap, S. E., Purwanto, Y. A., Budijanto, S., & Maharijaya, A. (2018). *Karakterisasi Kerenyahan dan Kekerasan Beberapa Genotipe Kentang (Solanum tuberosum L.) Hasil Pemuliaan*.
- Herawati, H. (2008). Penentuan Umur Simpan pada Produk Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 27(4), 124130.
- Imam, R. H., Primaniyarta, M., & Palupi, N. S. (2014). Konsistensi Mutu Pilus Tepung Tapioka: Identifikasi Parameter Utama Penentu Kerenyahan Quality. *Jurnal Mutu Pangan*, 1(2), 91–99.
- Jeon, L. (2022, October 11). *Folding Technique for Cakes*. The Bakers's Almanac.
- Johnson, T. M., & Zabik, M. E. (1981). Ultrastructural Examination of Egg Albumen Protein Foams. *Journal of Food Science*, 46, 1237–1240.
- Kartika, & Hastuti BP. (1988). *Pedoman uji inderawi bahan pangan*. UGM Press.
- Kozuch, M., Peacock, E., & D'Auria, J. P. (2015). Infant Teething Information on the World Wide Web: Taking a Byte Out of the Search. *Journal of Pediatric Health Care*, 29(1), 38–45. <https://doi.org/10.1016/j.pedhc.2014.06.006>

- Lin, J. H., Singh, H., Chang, Y. T., & Chang, Y. H. (2011). Factor analysis of the functional properties of rice flours from mutant genotypes. *Food Chemistry*, 126(3), 1108–1114. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2010.11.140>
- Malibun, F. B., Syam, H., & Sukainah, A. (2019). Pembuatan Rice Crackers dengan Penambahan Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Serbuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*) sebagai Pangan Fungsional Making Rice Crackers With Addition To Red Rice (*Oryza nivara*) And A Powder Of Kelor Leaves (*Moringa oleifera*) As A Functional Food. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 5(2), 1–13.
- Mufida, L., Widyaningsih, T. D., & Maligan, J. M. (2015). *Basic Principles of Complementary Feeding for Infant 6-24 Months: A Review* (Vol. 3).
- Oksilia. (2018). *Hubungan Karakteristik Fisik dan Kimia Beberapa Jenis Buah Mangga (*Mangifera indica* L) terhadap Penerimaan Konsumen*.
- Poernomo, D., Heri Suseno, S., & Wijatmoko, A. (2004). Pemanfaatan Asam Cuka, Jeruk Nipis (*Citrus Aurantifolia*) dan Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*) untuk Mengurangi Bau Amis Petis Ikan Layang (*Decapterus* spp.). *Buletin Teknologi Hasil Perikanan*, 8(11), 11–18.
- Pracaya. (2004). *Bertanam Mangga*. Penebar Swadaya.
- Pramitasari, D., Anandhito, R. B. K., & Fauza, G. (2011). The addition of ginger extract in making soymilk powder by spray drying method: Chemical constituents, sensory characteristic and antioxidant activity. *Biofarmasi Journal of Natural Product Biochemistry*, 9(1), 17–25. <https://doi.org/10.13057/biofar/f090104>
- Purwiyatno Hariyadi, I., & Hartari, A. (2014). Pembersihan, Sortasi, dan Grading. In *Satuan Operasi Industri Pangan* (pp. 1–33). Universitas Terbuka.
- Ridjal, J. A. (2008). Analisis Faktor Determinan Keikutsertaan Petani Berkelompok, Pendapatan dan Pemasaran Jeruk Siam di Kabupaten Jember. *J-SEP*, 2(1).

- Ruchdiansyah, D., Novidahlia, N., & Amalia, L. (2016). Formulasi Kerupuk dengan Penambahan Daun Kelor (*Moringa oleifera*). In *Jurnal Pertanian ISSN* (Vol. 7, Issue 2).
- Sabzi, S., & Arribas, J. I. (2018). A computer vision system for automatic and non-intrusive 1 assessment of the pH value in Thomson orange in the visible range. *Computers in Industry*, 99, 69–82.
- Seftiono, H., Djiuardi, E., & Pricila, S. (2019). Analisis Proksimat dan Total Serat Pangan pada Crackers Fortifikasi Tepung Tempe dan Koleseom (*Talinum tiangulare*). *AgriTECH*, 39(2), 143. <https://doi.org/10.22146/agritech.37230>
- Shewry, P. R., Popineau, Y., Lafiandra, D., & Belton, P. (2001). Wheat glutenin subunits and dough elasticity: findings of the EUROWHEAT project. *Trends in Food Science and Technology*, 11, 433–441.
- Syamsunarto, D. (2018). Studi Eksperimental Pengaruh Variasi Mekanis Empat Batang pada Mesin Pengayak terhadap Kapasitas Produksi Ayakan. In *Jom FTEKNIK* (Vol. 5).
- Tang, M. (2018). Protein intake during the first two years of life and its association with growth and risk of overweight. In *International Journal of Environmental Research and Public Health* (Vol. 15, Issue 8). MDPI AG. <https://doi.org/10.3390/ijerph15081742>
- Tharise, N., Julianti, E., & Nurminah, M. (2014). Evaluation of physico-chemical and functional properties of composite flour from cassava, rice, potato, soybean and xanthan gum as alternative of wheat flour. *International Food Research Journal*, 21(4), 1641–1649.
- Tobing, D. M. A. L., Bayu, E. S., & Siregar, L. A. M. (2013). Identifikasi Karakter Morfologi dalam Penyusunan Deskripsi Jeruk Siam (*Citrus nobilis*) di Beberapa Daerah Kabupaten Karo. *Jurnal Online Agroteknologi*, 2(1), 72–85.
- Tsang, A. K. L. (2010). Teething, teething pain and teething remedies. *International Dentistry SA*, 12(5), 48–61.

Wanita, Y. P., & Wisnu, E. (2013). *Pengaruh Cara Pembuatan Mocaf terhadap Kandungan Amilosa dan Derajat Putih Tepung*.

Winarno, F. (1997). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama.

Wright, C. M., Cameron, K., Tsiaka, M., & Parkinson, K. N. (2011). Is baby-led weaning feasible? When do babies first reach out for and eat finger foods? *Maternal & Child Nutrition*, 7(1), 27–33. <https://doi.org/10.1111/j.1740-8709.2010.00274.x>

Wulandari, N., Imam, R. H., & Syarifah, U. (2016). Pengaruh Substitusi Pati Jagung, Pati Kentang, dan Tapioka terhadap Kekerasan dan Sifat Berminyak Pilus. *Jurnal Mutu Pangan*, 3(2), 87–94.