

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, R. dan Surono, I.S (2009) Nutrition in Food Industry. *SEAMEO – RECFON*, University of Indonesia.
- Akbar, F. (2015) *Analisis Kadar Vitamin A dan Sensoris pada Biskuit dengan Campuran Tepung Sorgum, Lele, dan Wortel Sebagai Produk Biskuit Tinggi Energi untuk Kelompok Anak Usia 1-5 Tahun*. (Skripsi, Universitas Gadjah Mada).
- Almatsier, S. (2009) *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Amaya, D.B.G.,& Kimura, M. (2004) *Harvest plus handbook for carotenoid analysis* (2rded). Washington DC and California: International Food Policy Research Institute (IFPRI) and International Center for Tropical Agriculture (CIAT).
- Aminah, S., Ramdhan, T. dan Yanis, M. (2015) Kandungan Nutrisi dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor (*Moringa oleifera*). *Buletin Pertanian Perkotaan*, 5(2).
- AOAC (1996) *Official Method of Analysis*. Virginia : Inc. Arlington.
- AOAC (2005) *Official Methods of Analyses (17th ed.)*. Washington (US): Association of Official Analytical Chemists.
- Aryati, E., dan Dharmayanti, A.W.S. (2014) Manfaat Ikan Teri Segar (*Stolephorus sp*) terhadap Pertumbuhan Tulang dan Gigi. *ODONTO Dental Journal*, 1(2).
- Astawan, M. (2008) *Sehat dengan Hidangan Hewani*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Astawan, M. (2011) *Pangan Fungsional untuk Kesehatan yang Optimal*. Institut Pertanian Bogor.
- Astawan, M. dan Wresdiyati, T. (2004) *Diet Sehat dengan Makanan Berserat*. Solo : Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Azrimaidaliza (2007) Vitamin A, Imunitas, dan Kaitannya dengan Penyakit Infeksi. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 1(2).
- Badan Pusat Statistik (2019) *Ekspor-impor*. Tersedia di <https://www.bps.go.id/subject/8/ekspor-impor.html> [diakses pada 10 November 2019]

- Balitkabi (2013). *Antin-2 dan 3, VUB Ubijalar Ungu Kaya Antosianin, Pangan Sehat dan Menyehatkan*. Tersedia di <http://balitkabi.litbang.pertanian.go.id/infotek/antin-2-dan-3-vub-ubijalar-ungu-kaya-antosianin-pangan-sehat-dan-menyehatkan/> [diakses pada 19 Juli 2020].
- Bantacut, T., dan Saptana (2014) Politik Pangan Berbasis Industri Tepung Komposit. *FORUM PENELITIAN AGRO EKONOMI*, 32(1), pp. 19-41.
- Budijanto, S. (2009) Dukungan Iptek Bahan Pangan pada Pengembangan Tepung Lokal, *PANGAN*, 18(54), pp. 55-67.
- Borghet, A.V.D., Goesaert, H., Veraverbeke, W.S., Delcour, J.A. (2005) Fractionation of Wheat and Wheat Flour Into Starch and Gluten : Overview of the Main Processes and the Factors Involved. *Journal of Cereal Science*, 41(3): 221–237.
- Briliannita, A. dan Matto, M.A. (2020) Sifat Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan Snack Bar Berbasis Tepung Talas dan Bubuk Umbi Sarang Semut. *Media Gizi Pangan*, 27 (1), pp 8-14.
- Departemen Kesehatan RI (2001) *Epidemiologi Konsumsi Serat di Indonesia*. Jakarta : Puslitbang Gizi Departemen Kesehatan RI.
- Direktorat Gizi Depkes RI (2005) *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta : Departemen Kesehatan RI.
- Ditjen PPHP (2012) *Kebijakan Pengembangan Tepung Lokal (Cassava)*. Jakarta : Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian
- Eitenmiller R.R., Landen, W.O., Ye, L. (2007) *Vitamin Analysis for the Health and Food Sciences*. Boca raton : CRC Press.
- Faroj, M.N. (2019) Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Teri (*Stolephorus commersonii*) dan Tepung Kacang Merah (*Vigna angularis*) Terhadap Daya Terima dan Kandungan Protein Pie Mini. *Media Gizi Indonesia*, 14(1), pp 56-65.
- Ginting E., Utomo, J. S., Yulifianti, R., Jusuf, M (2011) Potensi Ubijalar Ungu sebagai Pangan Fungsional. *Iptek Tanaman Pangan*, 6(1).
- Ginting, E., Yulifianti, R., Jusuf, M. (2014) Ubijalar Sebagai Bahan Diversifikasi Pangan Lokal. *PANGAN*, 23(2), pp. 194-207

- Hasanah, I (2018) *Pengaruh Penambahan Sari Daun Kelor (Moringa oleifera) dan Sari Stroberi Terhadap Hasil Uji Organoleptik pada Permen Karamel Susu*. (Skripsi, Universitas Sanata Dharma Yogyakarta).
- Hassan, Z.H. (2014) Aneka Tepung Berbasis Bahan Baku Lokal Sebagai Sumber Pangan Fungsional dalam Upaya Meningkatkan Nilai Tambah Produk Pangan Lokal. *Jurnal Pangan*, 23(1), pp. 93-107.
- Harmita. (2004). Petunjuk Pelaksanaan Validasi Metode dan Cara Perhitungannya. *Majalah Ilmu Kefarmasian*, 1 (3), 117 - 135.
- Harnowo, D., dan Utomo, J.S. (2017) *Sejarah, Tugas Pokok, dan Kinerja UPBS Agro Inovasi Akabi*. Malang: Balai Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi
- Hutomo, M., Burhanuddin, Djamali A., Matosewojo, S. (1987) *Sumberdaya Ikan Teri di Indonesia*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Oseanogologi. LIPI Jakarta.
- Integrated Taxonomy Information System (2017) *Moringa oleifera Lamk. Taxonomy Serial No: 503874*. Tersedia di [https://www.itis.gov/servlet/SingleRpt/SingleRpt?search\\_topic=TSN&search\\_value=503874#null](https://www.itis.gov/servlet/SingleRpt/SingleRpt?search_topic=TSN&search_value=503874#null) [diakses pada 16 Juli 2020].
- Isti'ana, D.L. (2014) *Aktivitas Antioksidan Dan Sifat Organoleptik Biskuit Dengan Penambahan Tepung Biji Asam (Tamarindus Indica) dan Kelopak Bunga Rosella (Hibiscus Sabdariffa Linn.)* (Skripsi, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Jagat, A.N, Pramono, Y.B., Nurwantoro (2017) Pengkayaan Serat pada Pembuatan Biskuit dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomea batatas* L.) *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* (6)2, pp 1-4.
- Jonni, Sitorus, M., Katharina, N. (2008) *Cegah Malnutrisi dengan Kelor*. Yogyakarta : Kanisius.
- Juanda, D. dan Cahyono B. (2000) *Ubi Jalar, Budidaya Dan Analisis Usaha Tani*. Yogyakarta : Kanisius.
- Karadag, A., B, Ozcelik., S, Saner. (2009) Review of Methods to Determine Antioxidant Capacities. *Food Analytical Methods*. Vol 2 (1). 41-60
- Kartikasari, I. D. (2015) *Daya Terima dan Nilai Gizi Biskuit Bahan Makanan Campuran (BMC) Berbahan Dasar Ubi Cilembu, Wortel dan Daging Ayam Untuk Anak Usia Sekolah*. (Skripsi, Universitas Gadjah Mada)

Kementerian Kesehatan RI (2015) *Infodatin : Situasi dan Analisis Gizi*. Jakarta : Pusat Data dan Informasi Kemenkes RI.

Kurnia, P dan Purwani, E. (1949) Pemanfaatan Ikan Kembung Sebagai Bahan Baku Tepung Ikan Ditinjau Dari Kadar Abu, Air, Protein, Lemak dan Kalsium. *Jurnal Kesehatan*, ISSN 7621, pp. 39-46.

Kurniasari, F (2018) *Karakteristik Sifat Fisik Fisikokimia dan Organoleptik Biskuit Kaya Protein dengan Substitusi Tepung Ikan Nila (Oreochromis niloticus) dan Tepung Ikan Teri (Stolephorus sp)*. (Skripsi, Universitas Muhammadiyah Malang).

Kurniasih (2016) *Khasiat dan Manfaat Daun Kelor untuk Penyembuhan Berbagai Penyakit*. Yogyakarta : Pustaka Baru Press.

Kurniawati, I., Fitriyya, M., Wijayanti (2018). Karakteristik Tepung Daun Kelor dengan Metode Pengeringan Matahari. *Prosiding Seminar Nasional Unimus 1*, pp 238-243.

Kusumawardani, H.D., Setianingsih, I., Puspitasari, C., Juwantoro, D., Harfana, C., Ayuni, P.D. (2018) Kandungan Gizi, Organoleptik, dan Umur Simpan Biskuit Dengan Substitusi Tepung Komposit (Daun Kelor, Rumput Laut, dan Pisang). *Media Gizi Mikro Indonesia*, 9(2), pp 123-138

Maesaroh, K., Kurnia, D., Anshori, J.A. (2018) Perbandingan Metode Uji Aktivitas Antioksidan DPPH, FRAP, dan FIC Terhadap Asam Askorbat, Asam Galat, dan Kuersetin. *Chimica et Natura Acta*, 6(2) pp. 93-100.

Mamentu, A.K., Nurali, E., Langi, T. dan Koapaha, T. (2013) Analisis Mutu Sensoris, Fisik dan Kimia Biskuit Balita Yang Dibuat Dari Campuran Tepung MOCAF (*Modified Casavva Flour*) dan Wortel (*Daucus carota*). *COCOS*, 2(4).

Matz, S. A. (1992) *Snack Food Technology Third Edition*. Texas : The AVI Publishing Company.

Mayasari, R. (2015) *Kajian Karakteristik Biskuit yang Dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar (Ipomea batatas L.) dan Tepung Kacang Merah Phaseolus vulgaris L.)* (Skripsi, Universitas Pasundan Bandung).

Mentari, S.I. (2015) *Perbedaan Penggunaan Tepung Ubi Ungu terhadap Kualitas Organoleptik dan Kandungan Gizi Biskuit*. (Skripsi, Universitas Negeri Semarang).

- Muhilal, Jalal, Hardiansyah, 1998 . *Angka Kecukupan yang Dianjurkan (RDA). Prosiding Widya Karya Nasional Pangan dan Gizi VI (Proceedings of National Symposium on Food and Nutrition)*, 17–20 Februari. Jakarta: LIPI
- Murtiningsih dan Suryanti (2011) *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. Jakarta : PT. Agromedia Pustaka.
- Nugraha, A. (2014) *Asupan Vitamin A, Status Vitamin A dan Status Gizi Anak SD di Kecamatan Leuwiliang, Kabupaten Bogor*. Intitut Pertanian Bogor.
- Nurhuda, H.H., Maskat, M.Y., Mamot, S., Afiq, J., Aminah, A. (2013) Effect of Blanching on Enzyme and Antioxidant Activities of Rambutan (*Nephelium lappaceum*) Peel. *International Food Research Journal*, 20(4), pp 1725-1730.
- Rahmawati, Muflihunna, A., Sarif, L.M. (2015) Analisis Aktivitas Antioksidan Produk Sirup Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia* L.) dengan Metode DPPH. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 2(2). pp. 97-101
- Ramadhana, M.B.K. (2018) *Analisis Permintaan Impor Gandum di Indonesia Periode 2012-2016*. (Skripsi, Universitas Islam Indonesia).
- Riskesdas (2013) *Riset Kesehatan Dasar 2013*. Jakarta : Balai Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kemenkes RI.
- Riskesdas (2018) *Hasil Utama Riskesdas 2018*. Jakarta : Balai Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kemenkes RI.
- Ristiana, L. (2014) *Aktivitas Antioksidan Dan Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Biskuit dengan Substitusi Tepung Biji Rambutan dan Penambahan Kubis Merah (Brassica oleraceae)* (Skripsi, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Rustanti, N., Noer, E.R., Nurhidayati (2012) DayaTerima dan Kandungan Zat Gizi Biksuit Bayi sebagai Makanan Pendamping ASI dengan substitusi Tepung Labu Kuning (*Curcubita modhchata*) dan Tepung Ikan Patin (*Pangasius spp*). *Jurnal Teknologi Aplikasi Pangan*, 1(3).
- Saanin, H. (1984) *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan*. Jakarta : Bina Cipta.
- Santoso, A. (2011) Serat Pangan (*Dietary Fiber*) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Magistra*, 8(75).
- Sauveur, A.S. dan Broin, M. (2010) *Growing and Processing Moringa Leaves*. Ghana : Moringa Association of Ghana.

- SCCS. 2016. Opinion on Vitamin A (Retinol, Retinyl Acetate and Retinyl Palmitate) Ed. *Publications Office of the European Union, Luxembourg, Luxembourg.*
- Setyowati, W.T dan Nisa, F.C. (2014) Formulasi Biskuit Tinggi Serat (Kajian Proporsi Bekatul Jagung : Tepung Terigu dan Penambahan Baking Powder). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* (2)3, pp 224-231
- Silvia, D., Katharina, K., Hartono, S.A., Anastasia,V., Susanto, Y. (2016) Pengumpulan Data Base Sumber Antioksidan Alami Alternatif Berbasis Pangan Lokal di Indonesia. *Surya Octagon Interdisciplinary Journal of Technology*, 1(2), pp 181-198
- SNI 2973:2011 (2011) *Biskuit*. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Sommer A. (2008)" Vitamin A deficiency and clinical disease: An historicaloverview," *Journal of Nutrition*, pp.1835-1839
- Sukarno, S. (2011) *Pengembangan dan Validasi Metode Analisis Penetapan Kadar Vitamin A dalam Minyak Goreng Sawit Secara Kromatografi Cair Kinerja Tinggi*. Intitut Pertanian Bogor.
- Sunarni, T., S, Pramono., R, Asmah. (2007) Flavonoid Antioksidan Penangkap Radikal dari Daun Kepel (*Stelechocarpus burahol*). *Majalah Farmasi Indonesia*. Vol 18(3). 111- 116.
- Suter, I.P. (2013) Pangan Fungsional dan Prospek Pengembangannya disampaikan dalam seminar *Pentingnya Makanan Alamiah (Natural Food) Untuk Kesehatan Jangka Panjang Ikatan Keluarga Mahasiswa Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Denpasar 18 Agustus 2013*.
- Syarfaini, Satrianegara, M. F., Alam, S., Amriani (2017) Analisis Kandungan Zat Gizi Biskuit Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L. Poiret*) sebagai Alternatif Perbaikan Gizi di Masyarakat. *Al-Sihah*, 9(2), pp. 138-152.
- Tapan, E. (2005) *Kanker, Antioksidan, dan Terapi Komplementer*. Jakarta : PT Elex Media Komputindo.
- Tejasari (2005) *Nilai-Nilai Gizi Pangan*. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Ticoalu, G.D., Yunianta, Y., Maligan, J.M. (2015) Pemanfaatan Ubi Ungu (*Ipomoea Batatas*) Sebagai Minuman Berantosianin Dengan Proses Hidrolisis Enzimatis. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 4(1).



- Utami, D. A. (2016) *Kajian Substitusi Tepung Ubi Jalar (Ipomoea batatas L.) dan Penambahan Kurma (Phoenix dactylifera L.) pada Biskuit Fungsional*. (Skripsi, Universitas Pasundan Bandung).
- Weber, D. dan Grune, T. 2012. The Contribution of  $\beta$ -carotene to Vitamin A Supply of Humans. *Molecular Nutrition & Food Research Mol. Nutr. Food Res*, 56(2), pp. 251-258
- Werdhasari, A. 2014. Peran Antioksidan Bagi Kesehatan. *Jurnal Biotek Medisiana Indonesia*, 3(2), pp. 59-68
- Widowati, S. (2009) Tepung Aneka Umbi Sebuah Solusi Ketahanan Pangan. *SINAR TANI Edisi 6 - 12 Mei 2009*, No.3302 Tahun XXXIX.
- Wijindyah, A., Anwar, S., Susetyorini, S.H. (2012) Pemanfaatan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera Lamk*) dengan *Pretreatment* Asam dan Tepung Ikan Lele Terhadap Pemulihan Anemia Secara In Vivo, *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 9(2), pp. 73-79.
- Winarti, S. (2010) *Makanan Fungsional*. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- World Health Organization (2003) *WHO Tech. Rep. Ser. 916. 2003. Diet, nutrition, and prevention of chronic diseases*. Report of a WHO/FAO expert consultation; pp. 1–149
- Wulansari, D. dan Chairul (2011) Penapisan Aktivitas Antioksidan dan beberapa tumbuhan Obat Indonesia Menggunakan radikal 2,2-Diphenyl-1 Picrylhydrazyl (DPPH). *Majalah Obat Tradisional* 16 (1), pp. 22-25
- Yuningsih (2002) Kualitas tepung ikan sebagai campuran pakan unggas dan gambaran toksisitasnya. *J. Wartazoa*. 12 (3), pp. 27-33