

DAFTAR PUSTAKA

- Agu, H.O. and Ndidiamaka A.O. 2014. Physico-chemical, sensory, and microbiological assessments of wheat-based biscuit improved with beniseed and unripe plantain. *Food Science & Nutrition* 2014; 2(5): 464-469.
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Amiruddin, C. 2013. *Pembuatan Tepung Wortel (Daucus carota L.) dengan Variasi Suhu Pengeringan* [SKRIPSI]. Makassar: Program Studi Teknik Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Univeritas Hasanuddin.
- Angka Kecukupan Gizi (AKG). 2013. *Angka Kecukupan Gizi*. Terdapat dalam: <<http://gizi.depkes.go.id>> [Diakses 5 Juli 2014].
- Anonim. 2014. *Pertanian Organik*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Apriyana, I. 2013. *Pengaruh Penambahan Tepung Kepala Ikan Lele (Clarias sp) dalam Pembuatan Cilok terhadap Kadar Protein dan Sifat Organoleptiknya* [SKRIPSI]. Semarang: Jurusan Ilmu Kesehatan Masyarakat, Fakultas Ilmu Keolahragaan, Universitas Negeri Semarang.
- Avriyani, N. 2011. *Variasi Campuran Tepung Talas (Colocasia esculenta L. Schoot) pada Pembuatan Biskuit Ditinjau dari Sifat Fisik, Organoleptik, Kadar Gizi dan Kadar Serat* [SKRIPSI]. Yogyakarta: Program Studi Gizi Kesehatan, Fakultas Kedokteran, Univeritas Gadjah Mada.
- Badan Litbang Pertanian. 2013. *Sorgum: Kandungan Tinggi, Kaya Manfaat, Dukung Gluten Free Diet*. Terdapat dalam: <www.litbang.deptan.go.id/berita/one/1334/> [Diakses 28 Juni 2014].
- Balai Informasi, Pertanian Irian Jaya. 1989. *Teknologi Budidaya Sorgum*. Terdapat dalam: < <http://pustaka.litbang.deptan.go.id/agritek/ppua0162.pdf>> [Diakses 29 Juni 2014].

- Buckle, *et al.* 2010. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Departemen kesehatan. 1979. *Bahan Makanan Campuran dalam Program Pemberian Makanan Tambahan*. Jakarta: Direktorat Gizi. Dirjen Binkesmas.
- Fatkul, F.N. 2015. *Analisis Sifat Fisik dan Nilai Gizi Biskuit Berbasis Pangan Lokal sebagai Produk Targeted Supplementary Feeding untuk Kelompok Anak Usia 1-5 Tahun* [SKRIPSI]. Yogyakarta: Program Studi Gizi Kesehatan, FK, UGM.
- Ferreira S.M., Rodrigues, Luparelli P.C., Schieferdecker M.E., Vilela R.M. 2009. Gluten-free Cookies Prepared with Sorghum Flour. *Arch Latinoam Nutr.* 2009. Dec;59(4):433-40.
- Hastuti, R.D. 2011. *Laporan tugas akhir praktek produksi kue kering kaya beta karoten dengan penambahan tepung wortel (daucus carota L.)* Solo: Program studi diploma III teknologi hasil pertanian fakultas pertanian universitas sebelas maret.
- Hermana, *et al.* 1977. *Bahan Makanan Campuran dalam Program Pemberian Makanan Tambahan*. Direktorat Gizi, Ditjen Binkesmas, Departemen Kesehatan RI. Bogor
- International Committee of the Red Cross dan International Federation of Red Cross and Red Crescent Societies.* 2008. *Guidelines for Assessment in Emergencies*. Switzerland: ICRC dan International Federation of red Cross and Red Crescent Societies.
- Kemendes RI. 2012. *Buku Pedoman Kegiatan Gizi dalam Penanggulangan Bencana*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kementrian Pertanian. 2013. *Dinamika Pengembangan Serealia Lain ke Depan. Buletin Pascapanen: Jagung dan Serealia Lain, volume II, Agustus 2013.*
- Kusumawardhani A., Ani H., dan Indyah S. U. 2013. Preferensi Balita terhadap Cookies Garut (*Maranta arundinaceae* L): Studi Kasus di RT 13 dan 13 A Wonocatur, Banguntapan, Bantul. *Prosiding Seminar Nasional "Konsumsi*

Pangan Sehat dengan Gizi Seimbang Menuju Tubuh Sehat Bebas Penyakit". Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian, UGM.

Mahmud, M.K. *et al.* 2008. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.

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 Cassava Flour) dan Wortel (Daucus carota)*. Tersedia dalam: <ejournal.unsrat.ac.id/index.php/cocos/article/download/1715/1357> [Diakses 29 Juni 2014].

Matz S.A., Matz T.D. 1978. *Cookies and Crackers Technology*. Texas: The AVI Publishing Co., Inc.

Meilgaard, M., *et al.* 1991. *Sensory Evaluation Techniques 2nd Edition*. London: CRC Press, Inc.

Mervina, Clara M.K., dan Sri A.M 2012. Formulasi Biskuit dengan Substitusi Tepung Ikan Lele Dumbo (*Claris gariepinus*) dan Isolate Protein Kedelai (*Glycine max*) sebagai Makanan Potensial untuk Anak Balita Gizi Kurang. *Jurnal teknologi dan Industri Pangan* Vol. XXIII No.1 Th. 2012.

Muchtadi, Sugiyono, dan Fitriyono A. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Alfabeta.

Nurhayati. 2008. *Peran Lintas Sektor dalam Program Pemberian Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) Bubuk Instan dan Biskuit di Kabupaten Lombok Timur* [TESIS]. Yogyakarta: Prodi Ilmu Kesehatan Masyarakat, FK, UGM.

Nurhidayati. 2011. *Artikel penelitian kontribusi MP-ASI biskuit bayi dengan substitusi tepung labu kuning (*cucurbita moschata*) dan tepung ikan patin (*pangasius spp*) terhadap kecukupan protein dan vitamin A*. Semarang: Program studi ilmu gizi fakultas kedokteran universitas diponegoro semarang.

- Persatuan Ahli Gizi Indonesia (PERSAGI). 2009. *Kamus Gizi Pelengkap Kesehatan Keluarga*. Jakarta : PT Kompa Media Nusantara.
- Pusat Penyuluhan Kelautan dan Perikanan. 2011. *Pengolahan Ikan lele*. Terdapat dalam: <www.pusluh.kkp.go.id/index.php/arsip/file/73/ikan-lele.pdf> [Diakses 4 November 2014].
- Resmisari, A. 2014. Review: *Tepung Jagung Komposit, Pembuatan dan Pengolahannya*. Terdapat dalam: <digilib.litbang.deptan.go.id/repository/index.php/repository/.../548> [Diakses 30 Juni 2014].
- Rubatzky dan Yamaguchi. 1997. *Sayuran Dunia 2 Prinsip, Produksi, dan Gizi*. Bandung: Institut Teknologi Bandung.
- Sayangbati, F. 2013. *Karakteristik Fisokimia Biskuit Berbahan Baku Tepung Pisang Groho (Musa acuminata, sp)*. Tersedia dalam: <ejournal.unsrat.ac.id> [Diakses 28 Juni 2014].
- Singal, C., et al. 2013. *Pengaruh Penambahan Tepung Wortel (Daucus carota L.) pada Pembuatan Sosis Ikan Gabus (Ophiocephalus striatus)*. Terdapat dalam: <<http://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/cocos/article/view/3209>> [Diakses 29 Juni 2014].
- Sirappa, M.P. 2003. Prospek Pengembangan Sorgum di Indonesia sebagai Komoditas Alternatif untuk Pangan, Pakan, dan Industri. *Jurnal Litbang Pertanian*, 22(4), 2003.
- Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2973-1992. 1992. *Mutu dan Cara Uji Biskuit*. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional.
- Suarni dan I.U Firmansyah. 2002. *Struktur, Komposisi Nutrisi dan Teknologi Pengolahan Sorgum*. Makassar: Pustaka Balai Penelitian Tanaman Serealia Departemen Pertanian.
- Suarni. 2004. *Pemanfaatan Tepung Sorgum untuk Produk Olahan*. Makassar: Pustaka Balai Penelitian Tanaman Serealia Departemen Pertanian.

- Suharti. 1991. *Optimasi Penyusunan Formula Bahan Makanan Campuran (BMC) untuk Anak Balita dengan Bahan Dasar Tepung Ubi Kayu [KARYA ILMIAH]*. Bogor: Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Sulaeman, A. dan Deddy M. 2003. Mutu Gizi Produk Makanan Balita dari Bahan Dasar Tepung Singkong dan Tepung Pisang yang Diperkaya dengan Tepung Ikan dan Tepung Tempe. *Media Gizi dan Keluarga, Desember 2003*, 27(2):77-85.
- Sumarno, *et al.* 2013. *Sorgum: Inovasi Teknologi dan Pengembangan*. Jakarta: IAARD Press.
- Suyoko. 2008. *Kesesuaian Lahan Kering untuk Tanaman Wortel (Daucus carota L.) dan Bawang Merah (Allium oscolonium L.) di Subdasmin Kabupaten Karanganyar*. Surakarta: Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret.
- Tawali, *et al.* 2002. *Pangan dan Gizi: Masalah, Program Intervensi dan Teknologi Tepat Guna*. DPP Pergizi Pangan Indonesia bekerjasama dengan Pusat Pangan, Gizi, dan Kesehatan UNHAS.
- The Johns Hopkins and The International Federation of Red Cross and Red Crescent Societies*. 2008. *Chapter 9: Food Security and Nutrition in Emergency*. Public Health Guide in Emergencies.
- Tjahjadi, C. *et al.*, 2011. Pengaruh Imbangan Tepung Sorgum Genotipe 1.1 yang Diporelh dari Lamanya Penyosohan dan Tepung Terigu terhadap Karakteristik Inderawi Stik Bawang. *Jurnal Ilmu-ilmu Hayati dan Fisik Vol.13, No. 2, November 2011: 177-187*.
- Wang, R.J. 2013. Investigation of Food Acceptability and Feeding Practices for Lipid Nutrient Supplements and Blended Flour Used to Treat Moderate Malnutrition. *Journal of Nutrition Education and Behaviour Volume 45, No.3, 2013*.
- Widiada, I.G.N. dan Reni S. 2013. Pengaruh Perbandingan Mocaf, VCO, dan Kecambah Kacang Kedelai terhadap Sifat Fisik Organoleptik dan Daya

Terima Biskuit BMC pada Anak Gizi Kurang usia 12-24 bulan. *Media Gizi Pangan*, Vol. XV, Edisi 1, 2013.

Widya Karya Nasional Pangan Dan Gizi (WKPG). 1983. *Kumpulan Kertas Kerja Utama*. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia.

Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

World Food Program (WFP)/UNHCR. 1999. *Guidelines for Selective Feeding Programmes in Emergencies*.

World Food Program. 2005. *Food and Nutrition Handbook*. Rome.

World Food Program. 2012. *Targeted Supplementary Feeding (TSF)*. Terdapat dalam:< <http://www.wfp.org/sites/default/files/TSF%20Factsheet.pdf>> [Diakses 28 Juni 2014].

World Food Program. 2013. *Phillipines: WFP Dispatches High Energy Biscuits For Typhoon Survivors*. Terdapat dalam:< <https://www.wfp.org/stories/philippines-typhoon-wfp-sends-high-energy-biscuits-survivors>> [Diakses 4 November 2014].