UNIVERSITAS
GADJAH MADA
KANDUNGAN ZAT GIZI, SIFAT FISIK, DAN DAYA TERIMA MAKANAN JAJANAN STIK DAUN SINGKONG (MANIHOT ESCULENTA CRANTZ) UNTUK ANAK USIA SEKOLAH (AUS)
NURUL KUSUMAWATI, Fatma Zuhrotun Nisa, STP, M.P; Agus Wijanarka, S.SiT, M.Kes
Universitas Gadjah Mada, 2017 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR PUSTAKA

Adawyah, R. (2007). *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.

Almatsier, S. (2004). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.

Amourisva, S.A. (2015). Kontradiksi Kebiasaan Jajan Pada Anak Usia Sekolah Dasar. *Majority Medical Journal of Lampung University, 4* (8), pp. 143-146.

Andarwulan, N., Kusnandar, F., Herawati, D. (2014). *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.

AOAC International. (2003). *Official Methods of Analysis of AOAC International*. 17th Edition, 2nd Revision. Gaithersburg, MD, USA, Association of Analytical Communities.

Aregheore, E.M. (2012). Nutritive Value and Inherent Anti-nutritive Factors in Four Indigenous Edible Leafy Vegetables in Human Nutrition in Nigeria: A Review. *Journal of Food Reseource Science*, *1* (1), pp. 1-14.

Auliana, R. (2001). *Gizi dan Pengolahan Pangan.* Yogyakarta: Adicita Karya Nusa.

Bahrudin, Sirait, M., Moesdarsono. (1990). *Pemeriksaan Kadar Rutin pada Daun Singkong (Manihot utilissima Pohl.) Muda, Tua, dan Kuning*. Skripsi, Sekolah Farmasi ITB.

Belitz, H.D., Grosch, W., Schieberle, P. (2009). *Food Chemistry*. 4th Revised and Extended ed. Berlin: Springer-Valid Heidelberg.

Bergamaschi, V., Olsen, A., Laureati, M., Zangenberg, S., Pangliarini, E., Bredie, W.L.P. (2016). Variety in Snack Servings as Determinant for Acceptance in School Children. *Appetite,* 96, pp. 628-635.

Bourne, M. (2002). *Food Texture and Viscosity: Concept and Measurement*. California: Academic Press.

Burns, A., Gleadow, R., Cliff, J., Zacarias, A., Cavagnaro, T. (2010). The Drought, War and Famine Crop in a Changing World. *Sustainability, 2*, pp. 3572-3607.

Carpenter, C.E., Cornforth, D.P., Whittier, D. (2001). Consumer Preferences for Beef Color and Packaging Did Not Affect Eating Satisfaction. *Meat Science*, *57* (4) April, pp. 359-363.

Carpenter, R.P., Lyon, D.H., Hasdel, T.A. (2000). *Guidelines for Sensory Analysis.* Maryland: Aspen Publisher.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
KANDUNGAN ZAT GIZI, SIFAT FISIK, DAN DAYA TERIMA MAKANAN JAJANAN STIK DAUN SINGKONG (MANIHOT
ESCULENTA CRANTZ) UNTUK ANAK USIA SEKOLAH (AUS)
NURUL KUSUMAWATI, Fatma Zuhrotun Nisa, STP, M.P; Agus Wijanarka, S.SiT, M.Kes
Universitas Gadjah Mada, 2017 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Cynthia, G.C.L., Bambang, H. (2009). Kajian Formulasi Biskuit Jagung dalam Rangka Substitusi Tepung Terigu. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, 10* (1), pp. 32-40.

Dahlan, M.S. (2014). *Statistik untuk Kedokteran dan Kesehatan Edisi 6: Deskriptif, Bivariat, dan Multivariat.* Jakarta: Epidemiologi Indonesia.

Daniel, CH.VM. (2002). *Efektifitas Umur dan Konsentrasi. Starter A. xylinum dalam Pembentukan Pelikel Nata de Soya*. Skripsi, Universitas Brawijaya.

Delaune, S.C., Ladner, P.K. (2002). *Fundamentals of Nursing: Standards & Practice*. Delmar, a division of Thomson Learning.

Eneche, E.H. (1999). Biscuit-Making Potential of Millet/Pigeon Pea Flour Blends. *Plant Foods Human and Nutrition*, 54, pp. 21-27.

Fellows, P.J. (2000). *Food Processing Technology Principle and Practice.* Cambridge England: Wood Publishing in Food Science and Technology.

Galih (2014). *Sejarah Snack Stik* [Internet]. Tersedia dalam: <http://snackkeju.weebly.com/> [Diakses pada tanggal 2 April 2017].

Guinard, J.X. (2001). Sensory and Consumer Testing with Children. *Trends in Food Science and Technology, 11* (8), pp. 273-283.

Guyton, A.C., Hall, J.E. (2008). *Buku Ajar Fisiologi Kedokteran Edisi 11*. Jakarta: EGC.

Haryadi. (2011). *Snack Food.* Bogor: SEAFAST Centre IPB.

Hastono, S.P. (2007). *Analisis Data Kesehatan (Basic Data Analysis For Health Research Training).* Depok: Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia.

Hidayat, A.A. (2005). *Pengantar Ilmu Keperawatan Anak 1*. Jakarta: Salemba Medika.

Hidayat, S., Napitupulu, R.M. (2015). *Kitab Tumbuhan Obat.* Jakarta: AgriFlo.

Hidayati, M.N., Nisa, F.Z., Rustamaji. (2014). *Aktivitas Antikanker Ekstrak Air Daun Singkong (Manihot esculenta Crantz) Mentah dan Rebus pada Sel Kanker MCF-7*. Skripsi, Universitas Gadjah Mada.

Hurlock, E. (2004). *Psikologi Perkembangan*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka.

Indonesia, K.K.R. (2014). *Pedoman Gizi Seimbang.* Jakarta: Direktorat Jenderal Bina Gizi dan Kesehatan Ibu dan Anak.

ITIS. (2012). *ITIS Standard Report Page: Manihot esculenta, Taxonomic Serial No.: 503688, Integrated Taxonomic Information System* [Internet]. Tersedia dalam: <http://www.itis.gov/servlet/SingleRpt/SingleRpt?searchtopic=TSN& search value=503688> [Diakses pada tanggal 15 September 2016].

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
KANDUNGAN ZAT GIZI, SIFAT FISIK, DAN DAYA TERIMA MAKANAN JAJANAN STIK DAUN SINGKONG (MANIHOT
ESCULENTA CRANTZ) UNTUK ANAK USIA SEKOLAH (AUS)
NURUL KUSUMAWATI, Fatma Zuhrotun Nisa, STP, M.P; Agus Wijanarka, S.SiT, M.Kes
Universitas Gadjah Mada, 2017 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Jairani, E.N. (2010). *Uji Daya Terima Nasi dengan Penambahan Ubi Jalar Ungu (NABILAR).* Skripsi, Universitas Sumatera Utara.

Jamaluddin, Rahardjo, B., Hastuti, P., Rochmadi (2008, November). Model Matematik Perpindahan Panas dan Massa Proses Penggorengan Buah pada Keadaan Hampa. *Naskah dipresentasikan dalam Gelar Teknologi dan Prosiding Seminar Nasional Teknik Pertanian Universitas Gajah Mada*, Yogyakarta.

Kartika, B., Hastuti, P., Supartono, W. (1988). *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta : PAU Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada.

Kartikasari, I.D., Nisa, F.Z., Waluyo. (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.

Kesehatan, K. (2013). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 75 Tahun 2013 tentang Angka Kecukupan Gizi yang dianjurkan bagi bangsa Indonesia. *Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta. Hlm 10*.

Koswara, S. (2009). *Teknologi Modifikasi Pati* [Internet]. Tersedia dalam: <EbookPangan.com> [Diakses pada tanggal 5 April 2017].

Kramer, A., Twigg, B.S. (1966). *Fundamental of Quality Control The Food Industry.* New York: The AVI Publishing Company Inc.

Kustiani, A., Kusharto, C.M., Damayanthi, E. (2013). *Pengembangan Crackers Sumber Protein dan Mineral dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa oleifera) dan Tepung Badan-Kepala Ikan Lele Dumbo (Clarias gariepinus).* Skripsi, Institut Pertanian Bogor.

Kusumaningrum, L., Nisa, F.Z., Prasetyastuti, Sulistyoningrum, D.C. (2017). *Aktivitas Antioksidan dan Total Flavonoid pada Jajanan Stik Daun Singkong (Manihot esculenta).* Skripsi, Universitas Gadjah Mada.

Latif, S., Müller, J. (2015). Potential of Cassava Leaves In Human Nutrition: A Review. *Trends in Food Science & Technology*, *44* (2), pp.147-158.

Lehninger, A.H. (1995). *Dasar-dasar Biokimia*. Jakarta: Erlangga.

Liem, D.G., Zandstra, L.H. (2009) Children's Liking and Wanting of Snack Products: Influence of Shape and Flavour. *International Journal of Behavioural Nutrition and Physical Activity, 6* (38), pp. 1-10.

Madukwe, E., Ugwuoke, A., Ezeugwu, J. (2013). Effectiveness of Dry Moringa Oleifera Leave Powder in Treatment of Anemia. *Academic Journals, 5* (5), pp. 226–228.

Mahmud, M.K., Hermana, Zulfianto, N.A., Apriyantono, R.R., Ngadiarti, I., Hartati, B., Bernadus, Tinexcelly. (2009). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*. Jakarta : PT Elex Media Komputindo.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
KANDUNGAN ZAT GIZI, SIFAT FISIK, DAN DAYA TERIMA MAKANAN JAJANAN STIK DAUN SINGKONG (MANIHOT
ESCULENTA CRANTZ) UNTUK ANAK USIA SEKOLAH (AUS)
NURUL KUSUMAWATI, Fatma Zuhrotun Nisa, STP, M.P; Agus Wijanarka, S.SiT, M.Kes
Universitas Gadjah Mada, 2017 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Manley, J.R. (1983). *Technology of Biscuit Cookies and Cracker*. Ellis Horwood Limited, Chichester, England.

Meilgaard, M.C., Carr, B.T., Civille, G.V. (2007). *Sensory Evaluation Techniques*. CRC Press.

Meiliana, Roekistiningsih, Sutjiati, E. (2014). Pengaruh Proses Pengolahan Daun Singkong (*Manihot esculenta* Crantz) dengan Berbagai Perlakuan terhadap Kadar β-Karoten). *Indonesian Journal of Human Nutrition, 1* (1), pp. 23-34.

Miglio, C., Chiavaro, E., Visconti, A., Fogliano, V., Pellegrini, N. (2008). Effects of Different Cooking Methods on Nutritional and Physicochemical Characteristics of Selected Vegetables. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, *56* (1), pp.139-147.

Muchtadi T.R., Sugiyono, Ayustaningwarno, F. (2010*). Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Alfabeta.

Mudjajanto, E.S., Yulianti, L.N. (2007). *Membuat Aneka Roti*. Bogor: Penebar Swadaya.

Mustain, B.N., Nisa, F.Z., Prasetyastuti, Sulistyoningrum, D.C. (2016). *Aktivitas Antioksidan, Flavonoid Total, dan Daya Terima Es Krim Daun Pepaya (Carica papaya L.).* Skripsi, Universitas Gadjah Mada.

Ngudi, D.D., Kuo, Y.H., Lambein, F. (2003). Cassava Cyanogens and Free Amino Acids in Raw And Cooked Leaves. *Food And Chemical Toxicology*, *41* (8), pp.1193-1197.

Nicklaus, S., Issanchou, S. (2007). Children and Food Choice. *Understanding Consumers of Food Products*, pp. 329-358.

Nida, K. (2011). *Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit Jiwa Sambang Lihum.* Skripsi, Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Husada Borneo Banjarbaru.

Neneng Suliasih, D.S., Yudi Garnida, D.S. (2016). *Pembuatan Cookies Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera) pada Berbagai Suhu Pemanggangan*. Doctoral Dissertation, Universitas Pasundan Bandung.

Notoatmodjo, S. (2003). *Prinsip-prinsip Dasar Ilmu Kesehatan Masyarakat*. Jakarta: PT Rineka Cipta.

Okfrianti, Y., Kamsiah, Yusma, H. (2011). Pengaruh Penambahan Tepung Tulang Rawan Ayam Pedaging terhadap Kadar Kalsium dan Sifat Organoleptik Stik Keju. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia, 6* (1), pp. 11-18.

Otunola, G., Arise, A., Sola Ojo, F., Nmom, I., Troye, A. (2013). The Effect of Addition of Moringa Leave Waste Fibre on Proximate and Sensory Characteristics of Cookies. *Agrosearch, 13* (1), pp. 69–75.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
KANDUNGAN ZAT GIZI, SIFAT FISIK, DAN DAYA TERIMA MAKANAN JAJANAN STIK DAUN SINGKONG (MANIHOT
ESCULENTA CRANTZ) UNTUK ANAK USIA SEKOLAH (AUS)
NURUL KUSUMAWATI, Fatma Zuhrotun Nisa, STP, M.P; Agus Wijanarka, S.SiT, M.Kes
Universitas Gadjah Mada, 2017 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Palupi, N.S., Zakaria, F.R., Prangdimurti, E. (2007). Pengaruh Pengolahan terhadap Nilai Gizi Pangan. *Modul e-Learning ENBP, Departemen Ilmu & Teknologi Pangan-Fateta-IPB.*

Pamungkas, N.P., Helmyati, S., Lestari, L.A., Nisa, F.Z. (2012). *Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Kadar Zink, dan Zat Besi Keripik Tepung Singkong (Manihot eculenta Crants) yang Difortifikasi Ganda $ZnSO_4$ dan NaFeEDTA.* Skripsi, Universitas Gadjah Mada.

Perdana, N.W.N.L., Ayuningsih, N.N., Widiastuti, I. (2014). Pengaruh Peer Group Tutorial terhadap Perilaku Jajan Sehat Siswa Kelas 3 di SD Islam Hidayatullah Denpasar Selatan. *Coping Ners, 2* (3), pp. 1-5.

Pertiwi, K.I., Hardinsyah, Ekawidyani, K.R. (2014). Konsumsi Pangan dan Gizi Serta Skor Pola Pangan Harapan (PPH) pada Anak Usia Sekolah 7-12 Tahun di Indonesia. *Jurnal Gizi dan Pangan, 9* (2), pp. 117-124.

Puckett, R.P. (2004). *Food Service Manual for Health Care.* John Wiley & Sons.

Putri, A. R., Nisa, F. Z., dan Wijanarka, A. (2014). *Aktivitas Antikanker Ekstrak Air Daun Singkong (Manihot esculenta Crantz.) Rebus dan Mentah Terhadap Sel Kanker Kolon WiDr Secara In Vitro.* Skripsi, Universitas Gadjah Mada.

Rahayu, D., Asagad, A., Suparti, Rahayu, T. (2016). Penambahan Tepung Daun Kelor dalam Pembuatan Mie Sebagai Sumber Gizi Dengan Penambahan Ekstrak Umbi Wortel Sebagai Pengawet Alami. Skripsi, Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Rahayu, W.P. (1998). *Diktat Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, IPB.

Rahmi, T. (2015). *Perancangan Media Promosi Masbash Ice sebagai Alternatif Produk Variasi Menu Sayuran untuk Anak-anak di Bandung*. Skripsi, Universitas Telkom.

Ramadhan, G., Permanasari, A., Suhanda, H. (2013). *Fortifikasi Mi Kering Berbasis Daun Singkonguntuk Peningkatan Kandungan Beta-Karoten*. Skripsi, Universitas Pendidikan Indonesia.

Resurreccion, A.V.A. (1988). Applications of Multivariate Methods in Food Quality Evaluation. *Food technology (USA)*.

Richardson, P. (2001). *Thermal Technologies in Food Processing.* England: Woodhead Publishing Limited and CRC Press LLC.

Rohman, Abdul, Sumantri. (2007). *Analisis Makanan.* Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

Rosalin, E., Simamora, S., Wulandari, Z. (2006). *Peningkatan Gizi Cookies Pemanfaatan Daging Tulang Leher Ayam Pedaging dan Brokoli (Brassica olarawea L. var italica Plenck) Giling.* Skripsi, Institut Pertanian Bogor.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
KANDUNGAN ZAT GIZI, SIFAT FISIK, DAN DAYA TERIMA MAKANAN JAJANAN STIK DAUN SINGKONG (MANIHOT
ESCULENTA CRANTZ) UNTUK ANAK USIA SEKOLAH (AUS)
NURUL KUSUMAWATI, Fatma Zuhrotun Nisa, STP, M.P; Agus Wijanarka, S.SiT, M.Kes
Universitas Gadjah Mada, 2017 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Rosidi, A., Sulistyowati, E. (2012). Peran Pendidikan dan Pekerjaan Ibu dalam Konsumsi Sayur Anak Prasekolah. *Jurnal Gizi Universitas Muhammadiyah Semarang*, *1* (1).

Salim, E. (2011). *Mengolah Tepung Singkong Menjadi Tepung Mocaf*. Yogyakarta: Lily Publisher.

Sediaoetama, A.D. (2004). *Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi,* Jakarta: Dian Rakyat.

Setiari, N., Nurchayati, Y. (2009). Eksplorasi Kandungan Klorofil pada Beberapa Sayuran Hijau Sebagai Alternatif Bahan Dasar Food Supplement. *Bioma*, *11* (1), pp. 6-10.

Satyaningtyas, E., Estiasih, T. (2014). Roti Tawar Laktogenik, Perangsang ASI, Berbasis Kearifan Lokal Daun Katuk (Sauropus androgynus (L) Merr). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, *2* (1), pp. 121-131.

Setyaningsih, D., Apriyantono, A., Sari, M.P. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro.* Bogor: IPB Press.

Shepherd, R., Sparks, P. (1999). *Modelling Food Choice.* In: MacFie HJH, Thomson DMH. *Measurement of Food Preferences*. Gaithersburg, MD: Aspen.

Sianturi, D.P., Marliyati, S.A. (2014). Formulasi *Flakes* Tepung Komposit Pati Garut dan Tepung Singkong dengan Penambahan Pegagan sebagai Pangan Fungsional Sarapan Anak Sekolah Dasar. *Jurnal Gizi dan Pangan, 9* (1), pp. 15-22.

Sick, J. (2016). *Children's Reasons for Accepting and Rejecting Food*. Thesis. University of Copenhagen.

Simpson, B.K., Nollet, L.M.L., Toldra, F., Benjakul, S., Paliyath, G., Hui, Y.H. (2012). *Food Biochemistry and Food Processing Second Edition.* United Kingdom: John Wiley & Sons, Inc.

Sinha, N., Hui, Y.H., Evranuz, E.O., Siddiq, M., Ahmed, J. (2011). *Handbook of Vegetables and Vegetable Processing.* New Jersey: Wiley-Blackwell.

Soenardi, T., Budiarti, P.A. (2005). *Makanan Selingan Balita.* Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Stadelman, W. J. dan Cotterill, O. J. 1973. Egg Science and Technology 2nd Ed. Westport, Connecticut: The Avi Publishing Company Inc.

Steward, R., Baxter, J. (1969). *Colour Preferences of Three Ethnic Groups of Elementary School Children*, in Art Interpretation and art therapy, I. Jakob, Ed., Darger, Basel, Switzerland, Vol 2.

Stone, H., Bleibaum, R., Thomas, H.A. (2012). *Sensory Evaluation Practices*. Academic Press.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
KANDUNGAN ZAT GIZI, SIFAT FISIK, DAN DAYA TERIMA MAKANAN JAJANAN STIK DAUN SINGKONG (MANIHOT
ESCULENTA CRANTZ) UNTUK ANAK USIA SEKOLAH (AUS)
NURUL KUSUMAWATI, Fatma Zuhrotun Nisa, STP, M.P; Agus Wijanarka, S.SiT, M.Kes
Universitas Gadjah Mada, 2017 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Sudarmadji, S., Haryono, B., Suhardi. (2010). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty dan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.

Sugito, Hayati, A. (2006). Penambahan Daging Ikan Gabus (Ophicepallus strianus BLKR) dan Aplikasi Pembekuan pada Pembuatan Pempek Gluten. *Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian Indonesia, 8* (2), pp. 147-151.

Suhardjo*. (*1989*). Sosio Budaya Gizi*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi*.* Bogor: IPB

Sundari, D., Almasyhuri, Lamid, A. (2015). Pengaruh Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes, 25* (4), pp. 235-242.

Susiwi, S. (2009). *Penilaian Organoleptik*. Jurusan Kimia Fakultas Pendidikan MIPA. Universitas Pendidikan Indonesia.

Suwardi, D.K. (2016). Pengaruh Substitusi Tepung *MOCAF (Modified Cassava Flour)* dan Penambahan *Puree* Daun Ginseng (*Talinum triangulare*) terhadap Sifat Organoleptik Stik. *Jurnal Tata Boga*, *5* (3), pp. 91-100.

Syarif, M., Rivai, H., Fahmi, F. (2007). Pemeriksaan Kadar Oksalat dalam Daun Singkong (Manihot utilissima Pohl) dengan Metoda Spektrofotometri Kinetik. *Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi*, *12* (1), pp. 50-52.

Thomas, A.N.S. (2012). *Tanaman Obat Tradisional 1*. Yogyakarta : Kanisius.

Tirtawinata, T.C. (2006). *Makanan dalam Perspektif Al-Quran dan Ilmu Gizi.* Jakarta: Fakultas Kedokteran, Universitas Indonesia.

Tuorila, H. (2007). Sensory Perception as a Basis of Food Acceptance and Consumption. *Consumer-led Food Product Development*, pp. 34-65.

Tyagi, S.K., Manikantan, M.R., Oberoi, H.S., Kaur, G. (2006). Effect of Mustard Incorporation on Nutritional, Textural and Organoleptic Characteristic of Biscuits. *Journal of Food Engineering,* 80, pp. 1043-1050.

Utami, T.W. (2006). *Pengaruh Modifikasi Diet Rendah Protein terhadap Penerimaan Makanan dan Asupan Energi-Protein pada Pasien Gagal Ginjal Kronik di RSUP Dr. Soeradji Tirtonegoro Klaten.* Skripsi, Universitas Gadjah Mada.

Widawati, M.D.A., Nisa, F.Z., Utama, Z., Kusuma, R.J. (2017). *Pengaruh Penambahan Tepung Daun Singkong Terhadap Kandungan Vitamin C dan Kandungan Serat Pangan Pada Jajanan Stik Daun Singkong***.** Skripsi, Universitas Gadjah Mada.

Widyaningtyas, Fatmawati. (2013). *Pengaruh Penyajian Ala Bento dengan Persepsi dan Daya Terima Pasien di Bangsal Anak RSUP Dr. Sardjito.* Skripsi, Universitas Gadjah Mada.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
KANDUNGAN ZAT GIZI, SIFAT FISIK, DAN DAYA TERIMA MAKANAN JAJANAN STIK DAUN SINGKONG (MANIHOT ESCULENTA CRANTZ) UNTUK ANAK USIA SEKOLAH (AUS)
NURUL KUSUMAWATI, Fatma Zuhrotun Nisa, STP, M.P; Agus Wijanarka, S.SiT, M.Kes
Universitas Gadjah Mada, 2017 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Winarno, F.G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi.* Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.

Winata, V.Y., Pranata, F.S., Purwijantiningsih, E. (2015). *Kualitas Biskuit dengan Kombinasi Tepung Kacang Mete (Annacardium occidentale L.) dan Tepung Kulit Singkong (Manihot esculenta).* Skripsi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.

Wirakusumah, E.S. (1990). *Pangan dan Gizi untuk Kelompok Khusus*. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.

Wong, D.L. (2009). *Buku Ajar Keperawatan Pediatrik Vol. 1 Edisi 6*. Jakarta: Penerbit EGC.

Zeinstra, G.G., Koelen, M.A., Kok, F.J., DeGraaf, C. (2010). The Influence of Preparation Method on Children's Liking for Vegetables. *Food Quality and Preference*, *21* (8), pp. 906-914.