

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.

- 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&searchvalue=503688> [Diakses pada tanggal 15 September 2016].

- 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.

- 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., Nmomo, 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.

- 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 esculenta Crantz) yang Difortifikasi Ganda ZnSO₄ 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, Ekawidyan, 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 Masbashi sebagai Alternatif Produk Variasi Menu Sayuran untuk Anak-anak di Bandung*. Skripsi, Universitas Telkom.
- Ramadhan, G., Permanasari, A., Suhandi, H. (2013). *Fortifikasi Mi Kering Berbasis Daun Singkong untuk 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 oleracea L. var italica Plenck) Giling*. Skripsi, Institut Pertanian Bogor.

- 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.

- 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 striatus* 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.

- 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.