

## DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Ambarita, E.M., Madanijah, S., Nurdin, N.M. 2014. Hubungan Asupan Serat Makanan dan Air dengan Pola Defekasi Anak Sekolah Dasar di Kota Bogor. *J.Gizi dan Pangan*. Vol.9, No.1, Maret: 7—14.
- American Dietetic Association (ADA). 2010. *Antioxidants*. Diakses dari [http://www.womenfirst.net/pdf/ADA/ADA\\_Antioxidants.pdf](http://www.womenfirst.net/pdf/ADA/ADA_Antioxidants.pdf). Pada tanggal 24 Juni 2015.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Anggadiredja, J.T., Zatrika, A., Purwoto, H. dan Istini, S. 2006. Rumput Laut. Dalam Handayani, R. dan Aminah S. 2011. Variasi Substitusi Rumput Laut terhadap Kadar Serat dan Mutu Organoleptik Cake Rumput Laut. *J.Pangan dan Gizi Vol. 02 No. 03*.
- Anonim. 2000. *Ubi Jalar*. Yogyakarta: Kanisius.
- Anonim. 2006. *Serat Makanan dan Kesehatan*. Diakses dari [www.ebookpangan.com](http://www.ebookpangan.com) pada tanggal 25 Oktober 2014.
- Asfianti, F., Nazir, H.M., Husin, S., Theodorus. 2013. Pengaruh Suplementasi Seng dan Vitamin A Terhadap Kejadian ISPA dan Diare pada Anak. *Sari Pediatri*, Vol. 15, No. 2, Agustus.
- Asp, N-G, Johansson, Halmer & Siljestrom, 1983. Rapid Enzymatic Assay of Insoluble and Soluble Dietary Fiber. *J.Agr.Food Chem.* 31: 476-482.
- Brand-Williams, W., M.E. Cuvelier and C. Berset, 1995. Use of a free radical method to evaluate antioxidant activity. *Lebensmittel Wissenschaften und Technologi*, 28: 25-30.
- British Nutrition Foundation. 2015. *Nutrition Science: School Children*. Diakses dari <http://www.nutrition.org.uk>
- BSN (Badan Standarisasi Nasional). 1992. SNI 01-2973-1992. *Mutu dan Cara Uji Biskuit*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Cahyono, B. 2002. *Wortel*. Yogyakarta: Kanisius.

California WIC Program. *Is Your Child Constipated ?*. California Departement of Publik Health

Damayanti, Y. 2003. "*Pengaruh Jenis Kacang-Kacangan Sebagai Bahan Makanan Campuran (BMC) Dari Bekatul Dan Tepung Kacang-Kacangan Berbentuk Biskuit Ditinjau Dari Kadar Protein Dan Daya Terima*". Karya Tulis Ilmiah. Surakarta: Fakultas Ilmu Kesehatan UMS.

Dehpour, A.A., Ebrahimzadeh, M.A., Fazel, N.S., dan Mohammad, N.S., 2009, *Antioxidant Activity of Methanol Extract of Ferula Assafoetida and Its Essential Oil Composition*, Grasas Aceites.

Direktorat Jendral Bina Produksi Tanaman Pangan. 2002. Dalam Maulana, B. 2012. *Pengaruh Berbagai Pengolahan terhadap Indeks Glikemik Ubi Jalar (Ipomea batatas) Cilembu*. Bogor: Departemen Gizi masyarakat. Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor.

Elsner, P. & Howard, I.M. 2000. *Cosmeceuticals drug vs Cosmetics*. New York: Marcel Dekker Inc page 16,145,163.

Endyarni, B. dan Syarif, B. H. 2004. Konstipasi Fungsional. *Sari Pediatri*, Vol. 6, No. 2, September : 75-80.

Fagliano. 1999. Dalam Suryani, E. 2010. *Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Batang Brotowali (Tinospora Crispa L Miers) dan Fraksinya Berdasarkan Metode DPPH*. Skripsi. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.

Herastuti, S.R., Soekarto, S.T., Fardiaz, D., Jennie, B.S.L. dan Tomomatsu, A. 1983. Stabilitas provitamin A dalam pembuatan tepung wortel (Daucus carota) dalam Asgar, A. dan D. Musaddad. 2006 *Optimalisasi Cara, Suhu dan Lama Blansing sebelum Pengeringan pada Wortel*. *J.Hort*.16 (3);245-252

Hermana.1977. *Perkembangan Pembuatan BMC* disampaikan dalam Lokakarya Bahan Pangan Berprotein Tinggi di Bandung, 22-24 Februari 1977.

James, W.P.T. and Theander, O. 1981. *The Analysis of Dietary Fiber in Food*. Dalam Susuulowati, E. 2010. *Kajian Aktivitas Antioksidan, Serat Pangan dan Kadar Amilosa pada Nasi yang disubstitusi dengan Ubi Jalar (Ipomoea batatas L.) sebagai Bahan Makanan Pokok*. Surakarta : Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.

- Julita, A.O. dan Kusnandar, F. 2012. *Karakterisasi Tepung dan Pati dari Ubi Jalar Cilembu dan Ubi Jalar Ungu Ayamurasaki*. Bogor: IPB.
- Julyasih, K.S.M., Wirawan, I.G.P., Harijani, W.S., Widajati, W. 2009. *Aktivitas Antioksidan Beberapa Jenis Rumput Laut (Seaweeds) Komersial di Bali*. Dalam Seminar Nasional. Surabaya: Fakultas Pertanian dan LPPM UPN "Veteran" Jawa Timur.
- Jurgens, H., Oster, C., Fereday, J. 2011. Management of chronic functional constipation in children: a review of the literature. Dalam Damayanti, W., Pradini, Zamrinna, Juffrie, M. 2012. Perbandingan Tatalaksana Konstipasi Kronis antara Disimpaksi per Oral dengan per Rektal di Instalasi Kesehatan Anak RS DR Sardjito Yogyakarta. *Sari Pediatri*. Vol. 14, No. 4, Desember.
- Kartikasari, I.D, Waluyo, Nisa, F.Z. 2015. *Daya Terima dan Nilai Gizi pada Biskuit Bahan Makanan Campuran Berbahan Dasar Ubi Cilembu, Wortel dan Daging Ayam untuk Anak Usia Sekolah*. Skripsi. Program Studi Gizi Kesehatan. Fakultas Kedokteran. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Karuniawan, A., Waluyo, B., Wibisono, T. 2012. *Karakteristik Keragaman Varietas Ubi Jalar Lokal Madu Asal Cilembu*. Bandung: Fakultas Pertanian Universitas Padjadjaran [Disampaikan pada Workshop Inovasi untuk Pembangunan Inklusif, Jakarta 6 September 2012. Dewan Riset Nasional].
- Kementerian Kesehatan RI. 2014. Pedoman Gizi Seimbang (PGS). Jakarta: Author.
- Kementrian Kesehatan RI. 2013. Angka Kecukupan Gizi (AKG) yang Dianjurkan Bagi Bangsa Indonesia. Jakarta: Author.
- Kementrian Kesehatan RI. 2013. Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS). Jakarta: Kementrian Kesehatan RI.
- Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2011. *Pengawasan Klaim dalam Label dan Iklan Pangan Olahan*.
- Khomsan, A. 2004. *Peranan Pangan Dan Gizi Untuk Kualitas Hidup*. Jakarta : Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Mahmud, M.K., Hermana, Zulfianto, Aria, N., Apriyantono, Rozanna, R., Ngadiarti, Iskari., Hartati, Budi., Bernadus., Tinexcellly. 2009. *Tabel*

- Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Manley, D. 2000. *Technology of Biskuits, Cracker, and Cookies 3<sup>th</sup> edition*. Cambridge : Woodhead Publishing.
- Manley, D. 2007. *Biskuit, coockie and creacker manufacturing manuals*. England : woodhead Publishing Limited.
- Marelli de Souza, L., Ferreira, K.S., Chaves, J.B.P. dan Teixeira, S.L. (2008). *L-Ascorbic Acid, Beta- caroten and Lycopene Content in Papaya Fruit with or without Physiological Skin Freckle*. Dalam Ramdani, F.A., Dwiyaniti, G., Siswaningsih, W. 2013. Penentuan Aktivitas Antioksidan Buah Pepaya (*Carica Papaya*. L) dan Produk Olahannya Berupa Manisan Pepaya.*J.Sains dan Teknologi Kimia*. Vol.4 No.2. Oktober, hal 115-124.
- Marsono, Y. 2004. *Serat Pangan Dalam Perspektif Ilmu Gizi*. Dalam Pidato Pengukuhan Jabatan Guru Besar pada Fakultas Teknologi Pertanian UGM.
- Matz, S.A. & T. D. Matz. 1978. *Cookies and Crackers Technology*. Texas: The AVI Publishing Co., Inc.
- Mayastuti, A. 2002. *Pengaruh Penyimpanan dan Pemanggangan Terhadap Kandungan Zat Gizi dan Daya Terima Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* (L). Lam) Cilembu*. Skripsi. Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga. Fakultas Pertanian.Institut Pertanian Bogor.
- McClung, H. J., Boyne,L., Heitlinger, L.1995. *Constipation and Dietary Fiber Intake in Children*. American Academy of Pediatrics.
- Moehji, S. 1980. *Ilmu Gizi jilid 2*. Jakarta: Bhratara Karya Aksara.
- Moehji, S. 2010. *Ilmu Gizi 2: Penanggulangan Gizi Buruk*. Jakarta: Papas Sinar Siranti. hlm.58.
- Molyneux P. 2004. The use of the stable free radical diphenylpicryl-hydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity. *Songklanakarin J Sci Technol*. 2004;26:211–9.
- Muchtadi T.R. dan Sugiyono. 2013. *Fisiologi Pasca Panen. Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Bandung: Alfabeta;. p. 69-73.

- Muchtadi, T.R., Ayustaningwarno, F. & Sugiyono. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Alfabet.
- Munasir, Z. 2000. Pengaruh Suplementasi Vitamin A Terhadap Campak. *Sari Pediatri*, Vol. 2, No. 2, Agustus 2000: 72 – 76.
- Murwati. 2005. *Teknologi Pembuatan Tepung dan Olahan Ubi Jalar*. Yogyakarta: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian.
- PAG Buletin. 1971. *Protein Rich Mixture for Uses as Weaning Food*.
- Percival, M. 1996. Antioxidants. *Clinical Nutrition Insight*. NUT031 1/96 Rev. 10/98. Diakses dari: <http://acudoc.com/Antioxidants.PDF>.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia (Persagi). 2009. *Kamus Gizi: Pelengkap Kesehatan Keluarga*. Jakarta: Penerbit Buku Kompas.
- Pokomy J. 2007. Are the natural antioxidants better and safer than synthetic antioxidants, *Eur. J. Lipid Sci. Tech.*, 109: 629-642.
- Porkoni. 2001. Dalam Cholisoh, Z., Utami, W. 2008. Aktifitas Penangkap Radikal Ekstrak Ethanol 70% Biji Jengkol (*Archidendron jiringa*), *PHARMACON*, Vol. 9, No. 1, Juni 2008, 33–40.
- Prakash, A., Rigelhof, F., Miller, E. 2015. *Antioxidant Activity*. Medallion Lab. Diakses dari [www.medallionlabs.com](http://www.medallionlabs.com) pada 28 Juni 2015.
- Pudiastuti, R.D. 2011. *Waspada! penyakit Pada Anak*. Jakarta : Indeks.
- Purwono, M.S. dan Purnamarwati, H. 2007. *Budidaya 8 Jenis Tanaman Pangan Unggul*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Rohmatussolihat. 2009. Antioksidan, Penyelamat Sel-Sel Tubuh Manusia. *BioTrens*. Vol.4. No.1. Staf Peneliti Pusat Penelitian Bioteknologi LIPI.
- Rukmana, R. 2005. *Ubi Jalar: Budidaya dan Pasca Panen*. Cetakan ketujuh. Yogyakarta : Penerbit Kanisius.
- Salim, E. 2011. *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu*. Yogyakarta: ANDI OFFSET.
- Sartika, R.A.D. 2011. Faktor Risiko Obesitas Pada Anak 5-15 Tahun di Indonesia. *Maraka, Kesehatan*, vol.15, No.1, Juni : 37-43
- Sediaoetama, A.D. 2009. *Ilmu Gizi*. Jakarta: Penerbit Dian Rakyat.
- Siregar, Lestina, I.B., Indra, C., Irnawati, M. 2013. *Analisis Kandungan Rhodamin B dan pemanis Buatan (Sakarin) pada Buah Semangka ( Citrullus Lanatus) yang Dijual di Pasar Tradisional dan Pasar Modern Kota*

Medan. Medan: Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara.

- Soematmaji, D.W. 1998. Dalam Rohmatussolihat. 2009. Antioksidan, Penyelamat Sel-Sel Tubuh Manusia. *BioTrens/Vol.4/No.1/* Staf Peneliti Pusat Penelitian Bioteknologi LIPI.
- Soetjiningsih, S.I.K.G. 2002. *Gizi untuk Tumbuh Kembang Anak* dalam buku Tumbuh Kembang Anak dan Remaja. Jakarta: Ikatan Dokter Anak Indonesia.
- Suci, E.S.T. 2009. Gambaran Perilaku Jajan Murid Sekolah Dasar di Jakarta, *Psikobuana*, Jakarta, Vol. 1, No. 1, 29-38.
- Sudarmadji, S. 2010. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty
- Suhardjo. 1998. *Pemberian Makanan Pada Bayi dan Anak*. Dalam Hamid, Y.H., Wirakusumah, E.S., Syariej, H. dan Retnaningsih. 2002. *Pemanfaatan Tepung Pisang Owak ( Musa Paradisiaca, L) untuk Bahan Makanan Campuran (BMC) sebagai Makanan Tambahan Bayi dalam Pangan dan Gizi : Masalah, Program Inrervensi dan Teknologi Tepat Guna*.
- Susilowati, E. 2010. *Kajian Aktivitas Antioksidan, Serat Pangan dan Kadar Amilosa pada Nasi yang disubstitusi dengan Ubi Jalar ((Ipomoea batatas L.) sebagai Bahan Makanan Pokok*. Skripsi. Surakarta : Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- Tanuwidjaya, S . 2002a. *Kebutuhan Dasar Tumbuh Kembang Anak* dalam buku Tumbuh Kembang Anak dan Remaja. Jakarta: Ikatan Dokter Anak Indonesia.
- Tanuwidjaya, S . 2002b. *Konsep Umum Tumbuh dan Kembang* dalam buku Tumbuh Kembang Anak dan Remaja. Jakarta: Ikatan Dokter Anak Indonesia.
- Tapan, E. 2005. *Kanker, Antioksidan, dan Terapi Komplementer*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Tehuteru, E.S., Hegar, B., Firmansyah, A. 2001. Pola Defekasi pada Anak. *Sari Pediatri*, Vol. 3, No. 3, Desember: 129 – 133.
- U.S Wheat Associates. 1981. *Pedoman pembuatan roti dan kue*. Jakarta: Penerbit Djambatan.

- Warsi, A.G. 2013. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Buah Paprika Hijau (*Capsicum annum* L.). *J.Ilmiah Kefarmasian*, Vol. 3, No. 1, 2013 : 9 -19.
- Widowati, S., Rochmadi, A.F., Kustiyah, L., Slamet, D.S. dan Darmadjati, D.S. 1998. Pengolahan Bahan Makanan Campuran (BMC) Sebagai Pengisi Makanan Jajanan Untuk Anak Sekolah Dasar. *Agritech* Vol.19 No 1 Halaman 25-28.
- Williams, C.L., MD, MPH. *Hungry Kids: Fill Them Up With Healthy High-Fiber Foods*. National Fiber Council. Diakses dari [www.nationalfiberCouncil.org](http://www.nationalfiberCouncil.org)
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: . PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarti, S. 2010. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Windono,T., Soediman, U., Yudawati, E., Ermawati,A., Srielita, T.I &Erowati. 2001. *Uji Peredaman Radikal Bebas Terhadap DPPH dari ekstrak Kulit Buah dan Biji Anggur Probolinggo Biru dan Bali*, 17(1), 34-43.