

DAFTAR PUSTAKA

- Adhawati, Sri Suro. 2019. "Program Pengembangan Usaha Produk Intelektual Kampus (PPMU-PPUIK): Produk Tuna Nut Cookies." *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 3(1).
- Adi, Annis Catur. 2017. *Ilmu Gizi Teori Dan Aplikasi*. Jakarta: EGC.
- Adiningsih, S. 2010. *Waspada Gizi Balita Anda*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.
- Almatsier, Sunita. 2011. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Andarwulan, Kusnandar Herawati. 2013. *Analisis Kimia Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Anindita, Putri. 2012. "Hubungan Tingkat Pendidikan Ibu, Pendapatan Keluarga, Kecukupan Protein & Zinc Dengan Stunting (Pendek) Pada Balita Usia 6 – 35 Bulan Di Kecamatan Tembalang Kota Semarang." *Jurnal Kesehatan Masyarakat* 1: 617–26.
- Ardiansyah. 2013. *Mengenal Bekatul Lebih Jauh*. Jakarta: FTIK Universitas Bakrie.
- Asrar, Muhamad, dan Etyyuni Ristanti. 2020. "Efficacy of Biscuits Enriched With Banana Sky (Musa Troglodyarium) and Flour Tuna Skipjack As a Supplementary Food For Underweight Children Under-Fiveyears in Ambon." 8(1): 29–38.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 2005. *Official Methods of Analysis of the Association of Analytical Chemist*. Virginia USA: Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Astawan, M. 2009. *Ensiklopedia Gizi Pangan Untuk Keluarga*. Jakarta: Dian Rakyat.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2016. "Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 2016 Tentang Acuan Label Gizi." *Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia*: 1–28.
- . 2019. "Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 22 Tahun 2019 Tentang Informasi Nilai Gizi Pada Label Pangan Olahan." *Badan Pengawas Obat dan Makanan* 53: 1689–99.
- [Bappenas] Badan Perencanaan Pembangunan Nasional. 2019. *Pembangunan Gizi Indonesia*. Jakarta: Direktorat Kesehatan dan Gizi Masyarakat

Kementerian PPN.

- Barasi, ME. 2007. *At a Glance Ilmu Gizi*. Jakarta: Erlangga.
- Benetti, Daniel D. 2015. *Advances in Tuna Aquaculture: From Hatchery to Market Advances in Tuna Aquaculture*. Oxford: Academic Press.
- Borman, Rohmat Indra, dan Helmi Fauzi. 2018. “Penerapan Metode Perbandingan Eksponensial Dalam Sistem Pendukung Keputusan Penerima Beasiswa Berprestasi Pada SMK XYZ.” *CESS: Journal of Computer Engineering, System and Science* 3(1): 17–22.
- Chen, J., dan A. Rosenthal. 2015. *Modifying Food Texture*. Cambridge: Woodhead Publishing.
- Cheong, Ling Zhi. 2019. *Rice Bran and Rice Bran Oil Rice Bran and Rice Bran Oil*. London, United Kingdom: Academic Press.
- Damayanti, Didit. 2017. *Ilmu Gizi Teori Dan Aplikasi*. Jakarta: EGC.
- Diniyyah, Shafira Roshmita. 2017. “Asupan Energi , Protein Dan Lemak Dengan Kejadian Gizi Kurang Pada Balita Usia 24-59 Bulan Di Desa Suci , Gresik Energy , Protein and Fat Intake with Underweight of Toddlers Age 24-59 Months in Suci Village , Gresik.” *Journal Article* 7(1): 341–50.
- Dinson, Daniar Putri, dan Elok Zubaidah. 2015. “Pembuatan Kulit Pizza Bekatul (Kajian Perlakuan Stabilisasi Dan Proporsi Tepung Bekatul : Tepung Terigu).” *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(1): 32–40.
- Esa, Mohd. 2013. “By-Products of Rice Processing: An Overview of Health Benefits and Applications.” *Rice Research: Open Access* 4(1).
- Fajiarningsih, Herna Wati. 2013. “Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (*Solanum Tuberosum* L) Terhadap Kualitas Cookies.” *Jurnal Teknik Jasa Produksi* 2(1): 36–44.
- Faridah, Anni. 2008. *Bahan Dasar Cake Dan Cookies*. Yogyakarta: Yudhistira.
- Firdaus, Maulana. 2018. “Profil Perikanan Tuna Dan Cakalang Di Indonesia.” (021): 23–32.
- Fitri. 2013. “Berat Lahir Sebagai Faktor Dominan Terjadinya Stunting Pada Balita (12–59 Bulan) Di Sumatera (Analisis Data Riskesdas 2010).” *Photon: Jurnal Sain dan Kesehatan* 4(1): 77–88.
- Fitri, Wulandari, Wijanarka Agus, dan Setyowati. 2019. “Sifat Organoleptik Dan Indeks Glikemik Snack Bar Berbahan Bekatul Dan Kacang Merah.” *skripsi thesis, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta*.
- Fitriyono, Ayustaningwarno. 2014. *Teknologi Pangan Teori Praktis Dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Fridawanti, Angela Priskalina. 2016. “Hubungan Antara Asupan Energi,

Karbohidrat, Protein, Dan Lemak Terhadap Obesitas Sentral Pada Orang Dewasa Di Desa Kepuharjo, Kecamatan Cangkringan, Yogyakarta.” *thesis, Universitas Sanata Dharma.*

Fuadah, Indri Elma, dan Choirul Anna. 2016. “Pengaruh Penambahan Tepung Bekatul Terhadap Mutu Organoleptik Kue Kembang Goyang.” *e-journal Boga* 5(3): 18–26.

Georgieff, Michael K. 2007. “Nutrition and The Developing Brain: Nutrient Priorities and Measurement.” *American Journal of Clinical Nutrition* 85(2): 614–20.

Graha, C. 2010. *Question & Answer : Kolestrol*. Jakarta: PT Elex Komputindo.

Hasbullah, Hamidin Rasulu, Nurjana Albaar, dan Nabel Ahmed A Mansour. 2020. “The Use of Fishing Tuna Flour Fortification Modified Tapioca Starch in Emergency Food Product.” 194(FANRes 2019): 251–53.

Hati, Intan Permata, Bhakti Etza Setiani, dan Valentinus Priyo Bintoro. 2020. “Optimasi Penambahan Tepung Komposisi Terigu, Bekatul, Dan Kacang Merah Terhadap Kualitas Kimia Cookies.” *Journal of Nutrition College* 9(2): 100–105.

Huang, Chien Jui, Tang Kai Wang, Shu Chun Chung, dan Chao Ying Chen. 2005. “Identification of an Antifungal Chitinase from a Potential Biocontrol Agent, *Bacillus Cereus* 28-9.” *Journal of Biochemistry and Molecular Biology* 38(1): 82–88.

Ikawati, F D, D Hanim, dan H Salimo. 2020. “Innovation of Jemawut Cookies (Foxtail Millet)-Tuna on Nutrition Status and Zinc Value for Children Aged 6-24 Months with Less Nutrition Status in Regency of Pacitan-Indonesia.” *Indian Journal of Public Health Research and Development* 11(3): 842–46.

Iriantika, Khory Afifah. 2016. “Pengaruh Pemberian Konseling Gizi Terhadap Perubahan Sikap Dan Pemilihan Makan Pada Remaja Putri Overweight.”

[Kemenkes] Kementerian Kesehatan. 2016. “Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 51 Tahun 2016 Tentang Standar Produk Suplementasi Gizi.”

———. 2018. “Hasil Utama Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS).” *Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian RI.*

———. 2019. “Daftar Tabel Komposisi Pangan Indonesia.” diakses 10 November 2020, <http://panganku.org/>.

———. 2019. “Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 Tentang Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia.”

———. 2020. “Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2020 Tentang Standar Antropometri Anak.” diakses 14 November 2020,

Ikhwan Luthfi Ardian, 2021

ANALISIS KANDUNGAN GIZI DAN DAYA TERIMA COOKIES BERBAHAN DASAR TEPUNG BEKATUL DAN TEPUNG IKAN TUNA UNTUK BALITA GIZI KURANG

UPN Veteran Jakarta, Fakultas Ilmu Kesehatan, Gizi Program Sarjana

[www.upnvj.ac.id – www.library.upnvj.ac.id – www.repository.upnvj.ac.id]

http://hukor.kemkes.go.id/uploads/produk_hukum/PMK_No__2_Th_2020_tt_g_Standar_Antropometri_Anak.pdf.

Kuncoro, Eko Budi, and F.E Ardi Wiharto. 2009. *Ensiklopedia Populer Ikan Air Laut*. Yogyakarta: Lily Publisher.

Kurnia Pramudia., Sarbini Dwi., Rahmawaty Setianingsih. 2010. “Efek Fortifikasi Fe Dan Zn Pada Biskuit Yang Diolah Dari Kombinasi Tempe Dan Bekatul Untuk Meningkatkan Kadar Albumin Anak Balita Kurang Gizi Dan Anemia.” *Eksplanasi* 5(Oktober): 1–14.

Kusumastuty, Inggita, Laily Fandianty Ningsih, and Arliek Rio Julia. 2015. “Formulasi Food Bar Tepung Bekatul Dan Tepung Jagung Sebagai Pangan Darurat (Formulation of Rice Bran Fluor and Corn Fluor as Emergency Food Product).” *Indonesian Journal of Human Nutrition* 2(2): 68–75. www.ijhn.ub.ac.id.

Manley, D. 1998. *Technology of Biscuit, Cracker, and Cookies Third Edition*. 3rd ed. Washington (USA): CRC Press.

Mappaware, Nasrudin Andi. 2019. “Etika Penelitian.”

Meilgaard. 2000. *Sensory Evaluation Techniques*. Boston: CRC Press.

Melati, Seshariani Rahma. 2017. “Inovasi Pengembangan Pemanfaatan Buah Sukun (*Artocarpus Altilis*) Sebagai Tepung Rendah Kalori Dengan Metode Pengeringan.” *Undergraduate thesis, undip*.

Nursalim, Yusuf. 2007. *Bekatul : Makanan Yang Menyehatkan*. ed. Mulyono. Jakarta: AgroMedia.

Oktorina, Sarita et al. 2017. “Hubungan Asupan Energi Dan Protein Terhadap Indeks Massa Tubuh Mahasiswa Studi Kasus Pada Mahasiswa UIN Sunan Ampel Surabaya The Relation Pattern Between Energy and Protein Intake Against Student ’ s Body Mass Index Case Study at UIN Sunan Ampel Surabaya .” *Hubungan Asupan Energi dan Protein Terhadap..... Journal of Health Science and Prevention* 1(2): 97–106.

Prasetyawati, Arsita Eka. 2011. *Ilmu Kesehatan Masyarakat : Untuk Kebidanan Holistik (Integrasi Community Oriented Ke Family Oriented)*. Yogyakarta: Nuha Medika.

Purnanila, Denny. 2010. “Kajian Perlakuan Pendahuluan Terhadap Sifat Kimiawi Tepung.” *Jurusan/Program Studi Teknologi Hasil Pertanian*: 1–55.

Rahmawati, Lilis, Asmawati Asmawati, dan Adi Saputrayadi. 2020. “Inovasi Pembuatan Cookies Kaya Gizi Dengan Proporsi Tepung Bekatul Dan Tepung Kedelai.” *Jurnal Agrotek Ummat* 7(1): 30.

Retnowati, Dyah Heru, Agustin Syamsianah, dan Erma Handarsari. 2015. “Pengaruh Pemberian Makanan Tambahan Pemulihan Terhadap Perubahan Berat Badan Balita Bawah Garis Merah Kecacingan Di Wilayah Puskesmas

Ikhwan Luthfi Ardian, 2021

**ANALISIS KANDUNGAN GIZI DAN DAYA TERIMA COOKIES BERBAHAN DASAR
TEPUNG BEKATUL DAN TEPUNG IKAN TUNA UNTUK BALITA GIZI KURANG**

UPN Veteran Jakarta, Fakultas Ilmu Kesehatan, Gizi Program Sarjana

[www.upnvj.ac.id – www.library.upnvj.ac.id – www.repository.upnvj.ac.id]

- Klambu Kabupaten Grobogan.” *Jurnal Gizi* 4(1): 30–36.
- Rimbawan, Bani. 2016. “Pengaruh Penanganan Bahan Baku Loin Yang Berbeda Terhadap Kualitas Tuna Steak Beku Di PT. Hatindo Makmur Benoa Bali.” *thesis, Universitas Warmadewa*.
- Roifah, Miftahul, Maryam Razak, dan I Komang Suwita. 2019. “Substitusi Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata*) Dan Tepung Ikan Tuna (*Thunnus Sp.*) Sebagai Biskuit PMT Ibu Hamil Terhadap Kadar Proksimat, Nilai Energi, Kadar Zat Besi, Dan Mutu Organoleptik.” *TEKNOLOGI PANGAN: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian* 10(2): 128–38.
- Sahril, Dian Fadila, dan Vanessa N J Lekahena. 2015. “Pengaruh Konsentrasi Asam Asetat Terhadap Karakteristik Fisikokimia Tepung Ikan Dari Daging Merah Ikan Tuna.” *Jurnal Ilmiah Agribisnis dan Perikanan* 8(1).
- Salsabiila, Fathimah Zahra. 2018. “Formulasi, Daya Terima, Dan Kandungan Gizi Cookies Galohgor Dan Tepung Ikan Lele (*Clarias Gariepinus*) Untuk Ibu Menyusui.” : 1–44.
- Sanger, Grace. 2010. “Oksidasi Lemak Ikan Tongkol (*Auxis Thazard*) Asap Yang Direndam Dalam Larutan Ekstrak Daun Sirih.” *Pacific Journal* 2(5): 870–73.
- Septiari, B. 2012. *Mencetak Balita Cerdas Dan Pola Asuh Orang Tua*. Yogyakarta: Nuha Medika.
- Sibagariang, E. 2010. *Gizi Dalam Kesehatan Reproduksi*. Jakarta: Tarns Info Media.
- Sodikin. 2013. *Keperawatan Anak Gangguan Pencernaan (I)*. Jakarta: EGC.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 2011. *Biskuit*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Sugito, dan Hayati. 2006. “Penambahan Daging Ikan Gabus (*Ophicepallus Stranus BLKR*) Dan Aplikasi Pembekuan Pada Pembuatan Pemmpek Gluten.” *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Indonesia* 8(2): 147–51.
- Supadmi, Sri, Sukati Saidin, dan Muhamad Samsudin. 2008. “Pengaruh Pemberian Makanan Tambahan Pada Balita Kurang Energi Protein (Kep) Pengunjung Balai Penelitian Dan Pengembangan Gangguan Akibat Kekurangan Iodium (BPP GAKI) Magelang.” *Penelitian Gizi dan Makanan (Nutrition and Food Research)* 31(2): 59–66.
- Tuhumury, Helen C D, dan La Ega. 2020. “Karakteristik Fisik Mie Basah Dengan Variasi Tepung Terigu, Tepung Mocaf, Dan Tepung Ikan Tuna.” *The Journal of Fisheries Development* 4: 43–50.
- [USDA] United States Departmen of Agriculture National Nutrient Database. 2019. *National Nutrient Database for Standard Reference*. USA: National Agricultural Library.

- Wagustina, Silvia. 2017. "Formulasi Bubur Bekatul (Nutrice Bran Fisoy) Sebagai Makanan Tambahan Untuk Peningkatan Berat Badan Anak Gizi Kurang Dii Kabupaten Aceh Besar." *Jurnal Biology Education* 6(1).
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta: Gramedia.
- Wulandari Mita, dan Handarsari Erna. 2010. "Pengaruh Penambahan Bekatul Terhadap Kadar Protein Dan Sifat Organoleptik Biskuit." *Jurnal Pangan dan Gizi* 01(02): 55–62. diakses 10 Oktober 2020 <http://103.97.100.145/index.php/JPDG/article/view/788/842>.