

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier. (2013). Prinsip dasar ilmu gizi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka.
- Antar, P. K. & Tinggi, P. Penelitian kerjasama antar perguruan tinggi 9.1. 135–138 (2020).
- Ariani, 2017, *Ilmu Gizi*, Yogyakarta, Nuha Medika.
- Asrar, M. The Pelatihan Pengembangan Biskuit Yang Diperkaya Tepung Pisang Tongka Langit Dan Ikan Cakalang Di Desa Waiheru Kota Ambon. *Din. J. Pengabd. Kpd. Masy.* **5**, 940–946 (2021).
- Aswar. (2012). Makanan Pendamping ASI. Jakarta: Dirjen Kesehatan Masyarakat Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Benu, dkk. 2012. Hubungan Pemberian Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) Dengan Status Gizi Bayi 6-12 Bulan Di Posyandu Kurusumange Kecamatan Tanralili Kabupaten Maros. Poltekkes Kesehatan Kemenkes Makassar. *Jurnal Kesehatan* Volume 1 No 4 Tahun 2012. ISSN: 2302-1721
- BSN SNI 01-7111.2-2005. Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI)-Bagian 2 : Biskuit. *Standar Nas. Indones.* 1–9 (2005).
- BSN (Badan Standarisasi Nasional). Mutu dan Cara Uji Biskuit (SNI 01-2973-2009). Jakarta: BSN. 2009
- Cakrawati Mustika NH, Dewi, 2012, Bahan Pangan, Gizi Dan Kesehatan, Alfabeta, Bandung.
- Hidayah, S., Ady, D. D. W. & Muhimah, H. Effect of Subtitution to MP-ASI Kemenkes Biscuit and Protein Isolates towards the Acceptance of Snack Bar for Toddler (12 -36 months). *Media Gizi Kesmas* **1**, 1–6 (2019).
- Kemenkes Ri, 2013. *Riset Kesehatan Dasar; RISKESDAS*. Jakarta: Balitbang

Kemenkes Ri.

Krausen MV, Mahan LM. 1979. Food Nutrition and Diet Theraphy. Six Edition USA: Saunders Company.

Latumahina M, DKK. 2007. Kandungan Gizi Laor. Direktur Pendidikan Tinggi. Departemen Pendidikan Nnasional. Laporan Penelitian Fundamental.

Lestari, A. P. *Diversifikasi pembuatan biskuit dengan substitusi tepung kacang merah. Skripsi Pendidikan Tata Boga Jurusan Pendidikan Keejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Unversitas Negeri Semarang (2019).*

Liline, S. dkk., 2016. Identifikasi Cacing Laor (Polychaeta) Di Wilayah Perairan Pulau Ambon, Provinsi Maluku, Indonesia Berdasarkan Urutan Grn Rrna. Jurnal Penelitian ChemTech : 307-315

Marlina, P. W. N., Maulianti, R. R. D. A. & Fernandez, M. M. Y. Pengembangan Biskuit Mipasi Berbahan Dasar Berbagai Macam Tepung Sebagai Produk Inovasi Mipasi. *Media Gizi Mikro Indones.* **10**, 27–38 (2019).

Muchtadi, D. 1996. Gizi Untuk Bayi ASI, Susu Formula dan Makanan Tambahan. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta. Dalam Mufida dkk, Prinsip Dasar Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) untuk Bayi 6 - 24 Bulan, J Pangan dan Argoindustri. Vol 3 No 4, 2015.

Nurhidayati. Kontribusi MP-ASI Biskuit Bayi dengan Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschota) dan Tepung Ikan Patin (Pangasius spp) Terhadap Kecukupan Protein dan Vitamin A. *Progr. Stud. Ilmu Gizi Fak. Kedokt. Univ. Diponegoro* 1–47 (2016).

Nurhikma, Nurhayati T, Purwaningsi S, 2017. Kandungan Asam Amino, Asam Lemak, dan Mineral Cacing Laor Dari Sulawesi Tenggara, JPHPI, Volume 20, Nomor 1.

- Palupi, N. S., Zakaria, F. R., & Prangdimurti, E. (2007). Pengaruh Pengolahan terhadap nilai gizi pangan. *Modul e-Learning ENBP*.
- Picauly, P. & Tetelepta, G. Karakteristik Fisik Bubur Instan Tersubstitusi Tepung Pisang Tongka Langit. *AGRITEKNO J. Teknol. Pertan.* **4**, 41–44 (2015).
- Ploetz, et al. 2007. Banan and Plantain-an overview with emphasis on Pasific Island Cultivars. *Species Profiles for Pasific Island Agroforestry*. 1 : 1-27.
- Pratiwi, I. Y. & Krisbianto, O. Kandungan Gizi, Beta Karoten dan Antioksidan pada Tepung Pisang Tongka Langit (*Musa troglodytarum* L.) Nutrient Content, Beta Carotene and Antioxidant on Tongka langit (*Musa troglodytarum* L.) Banana Flour. *48 Agritech* **39**, 48–53 (2019).
- Puspitasari, D., Rejeki, F. ., Wedowati, E. ., Koesriwulandari & Kadir, A. Kualitas Biskuit MP-ASI Dari Tepung Komposit Kimpul-Kacang Tunggak dan Tepung Sagu Selama Penyimpanan. *J. Res. Technol.* **6**, (2020).
- Rachmawati, Novita, R. & Miko, A. Karakteristik Organoleptik Biskuit Berbasis Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*), Tepung Kacang Koro (*Mucuna pruriens*), dan Tepung Sagu (*Metroxilon sago*). *Indones. J. Hum. Nutr.* **3**, 91–97 (2016).
- Rustanti, N. & Nurhidayati, E. R. N. Daya Terima Dan Kandungan Zat Gizi Biskuit Bayi Sebagai Makanan Pendamping Asi Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moshchata*) Dan Tepung Ikan Patin (*Pangasius Spp*). *J. Apl. Teknol. Pangan* **1**, 59–64 (2018).
- Samson, dkk. 2013. Analisa kandungan karotenoid ekstrak kasar buah pisang Tongka langit dengan menggunakan spektroskopi NIR. *Trad. Med. J* **18**, 17-21.
- Studi, P., Gizi, I., Kedokteran, F. & Diponegoro, U. 93657-ID-kontribusi-mp-asi-biskuit-substitusi-tep. **2**, (2016).

- Suciati, G., Karsiwi, R. R. M. & ... Biskuit Berbasis Ikan Patin Sebagai Mipasi Bayi Usia 6-24 Bulan. *eProceedings ...* **6**, 2188–2197 (2020).
- Syaiful, ., Hardjomidjojo, H. & Cahyadi, E. R. Strategi Penerapan Standar Nasional Indonesia Biskuit (SNI 2973:2011) bagi Industri Kecil Menengah. *Manaj. IKM J. Manaj. Pengemb. Ind. Kecil Menengah* **13**, 151 (2019).
- Tampubolon, K., Purnomo, D. & Sangadji, M. Pengolahan pasta laor (. *Bul. Teknol. Has. Perikan.* **X**, 47–58 (2017).
- Tetelepta, G. & Picauly, P. Subtitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Pisang Tongka Langit Untuk Pembuatan Crackers. *AGRITEKNO, J. Teknol. Pertan.* **6**, 39–44 (2017).
- Virera, Julian Imelda, Tamrin, K. dan T. I. Pengaruh Formulasi Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) dan Tepung Ikan Teri (*Stolephorus sp.*) terhadap Penilaian Sensoris, Kimia dan Angka Kecukupan Gizi (AKG) Biskuit Pendamping ASI. *Sains dan Teknol. Pangan* **3**, 1588–1600 (2018).
- Yanti, R. Uji daya terima serta kandungan gizi bubur bayi campuran tepung pisang awak, kedelai dan hati ayam herbal skripsi. (2020).
- Yuliantini, E., Kamsiah & Meriwati. Biskuit ‘Fishbean’ sebagai Alternatif MPASI Lokal. *J. Ilmu dan Teknol. Kesehat.* **6**, (2018).