

DAFTAR PUSTAKA

- Agusman, A.(2013).*Pengujian Organoleptik Teknologi Pangan*. Semarang: Universitas Muhamadiyah Semarang
- Agustia, C. F., Subardjo, P. Y., & Sari, H. P. (2017). Pengembangan Biskuit Mocaf-Garut Dengan Substitusi Hati Sebagai Alternatif Biskuit Tinggi Zat Besi Untuk Balita. *Jurnal Gizi Dan Pangan*
- Aini, N., Wijonarko, G., dan Sustriawan, B.(2016). *Sifat fisik, kimia, dan fungsional tepung jagung yang diproses melalui fermentasi*. *Agritech*, 36 (2): 160-169.
- Almatsier, S.(2009). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT Gramedia Pustaka Umum.Jakarta .
- Almatsier S., 2010. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Anjarsari, Bonita.(2010). *Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi* Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Arisman.(2010). *GizidalamdaurKehidupan*. Jakarta: Ilmu Kedokteran EGC
- Bartono P.H., dan Ruffino, (2006). *Dasar - dasar Food Product*.penerbit ANDI, Yogyakarta.
- Damayanti, D. A. (2014).*Kajian Kadar Serat, Kalsium, Protein, dan Sifat Organoleptik Chiffon Cake Berbahan Mocaf Sebagai Alternatif Pengganti Terigu*.*Jurnal Teknologi dan Kejuruan*.
- Fitriyono, dan Ayustaningwarno.(2014). *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Galih ,(2014). *Sejarah snack stick (online)* , <http://snackkeju.weebly.com/> diakses tanggal 08 januari 2015
- Habeych, E., dkk. (2016). Strategies To Limit Colour Changes When Fortifying Food Products With Iron. *Food Research International*, 88(A), 122–128.
- Herawati, H. (2010). *Potensi pengembangan produk pati tahan cerna sebagai pangan fungsional*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Jawa Tengah.
- Hurrell, R dan Egli, I. (2010).*Iron Bioavailability and Dietary Reference Values*. *American Journal of Clinical Nutrition*, 91(15):1462S-1475S.
- Kartasapoetra, G., dan H. Marsetyo. 2008. *Ilmu Gizi, Korelasi Gizi, Kesehatan dan Produktivitas Kerja*. Jakarta : Rineka Cipta

- Kemenkes, RI. (2016). *Buku Pedoman Pencegahan dan Penanggulangan Anemia Pada Remaja Putri dan Wanita Usia Subur (WUS)*. Jakarta: Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat.
- Kemenkes, RI. (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kementerian Kesehatan R.I. (2013). *Laporan Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) 2013*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan RI. Diakses dari :<http://depkes.go.id/>
- Kementrian Kesehatan RI. (2018). *Profil Kesehatan Indonesia 2017*. Jakarta: Kemenkes RI. Diakses pada tanggal 31 Januari 2019 dari <http://www.depkes.go.id/resources/download/pusdatin/profil-kesehatanindonesia/Profil-Kesehatan-Indonesia-tahun-2017.pdf>
- Koswara, S. (2013). *Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian Bagian 1: Pengolahan Umbi Talas*. Seafast Center. Research and Community Service Institution. Bogor Agricultural University. Bogor. Hal: 8-10. seafast.ipb.ac.id/tpcproject/wp-content/uploads/2013/10/1-pengolahan-talas.pdf.
- Koeswara. 2009. Pengolahan Pangan dengan Suhu Rendah. Ebookpangan.com
- Kusuma, Titis Sari, dkk. 2017. Pengawasan Mutu Makanan. Universitas Brawijaya Press, Malang.
- Kusnandar, F. 2010. Kimia pangan Komponen Pangan. Jakarta: PT. Dian Rakyat.
- Kristiastuti dan Afifah. (2010). *Pengolahan Kue Nusantara*. Surabaya : University Press UNESA
- Likert, RA. (1932). *Technique For The Measurement Of Attitudes*. *Archives of Psychology*.
- Martunis. 2012 . Pengaruh Suhu dan Lama Pengeingan terhadap Kuantitas dan Kualitas Pati Kentang Varietas Granola. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Syiah Kuala. Aceh.
- Mudjajanto E.S dan L.N Yulianti. (2004). *Membuat Aneka Roti*, Penebar Swadaya. Jakarta.
- Okfrianti, Y., Kamsiah dan Y. Hatati. (2011). *Pengaruh Penambahan Tepung Tulang Rawan Ayam Pedaging Terhadap Kadar Kalsium dan Sifat Organoleptik Stick Keju*. Jurnal Sains Peternakan Indonesia, Vol.6, No.1, Hal:11-18
- Oktavianingsih Y. (2009). *Pengaruh Fortifikasi Tepung Rumput Laut Eucheuma cottonii pada stick ikan kuniran (Upeneus sp) [Abstrak]*. 1 hlm.

- Pratiwi, F. (2013). *Pemanfaatan Tepung Daging Ikan Layang Untuk Pembuatan Stick Ikan*. [Skripsi]. Program Studi Teknologi Jasa dan Produksi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Raharjo, Tri Joko. (2013). *Kimia Bahan Alam*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Riyanto. (2010). *Pengetahuan dan Sikap*. FKUI 2009
- Rosmeri, V.I., dan Monica, B.N. (2013). *Pemanfaatan Tepung Umbi Gadung (Dioscorea hispida Dennst) dan Tepung MOCAF (Modified Cassava Flour) sebagai Bahan Substitusi dalam Pembuatan Mie Basah, Mie Kering dan Mie Instan*. Skripsi. Vol.2, tahun 2013, halaman 246-256. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Salim, E. (2011). *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf*. Yogyakarta: Andi Offset
- Santosa, H., dkk. (2016). *Pemanfaatan Hati Ayam Sebagai Fortifikan Zat Besi Dalam Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L.)*. Inovasi Teknik Kimia, 1(1), 27–34
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M. P. Sari. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Institut Pertanian Bogor Press. Bogor.
- Soekarto, S. T. 2000. Pangan Semi Basah, Keamanan dan Potensinya dalam Perbaikan Gizi Masyarakat. Seminar Teknologi Pangan IV, 15-17 Mei 2000. Bogor.
- Subagyo. (2006). *Ubi Kayu Substitusi Berbagai Tepung-tepungan*. Jakarta: Food Review.
- Subagio, A., Windrati, W. S., Witono, Y., dan Fahmi, F. (2008). “*Produksi Operasi Standar (POS): Produksi Mocal Berbasis Klaster*”. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember, Jember.
- Subagio, Achmad. 2009. *Modified Cassava Flour Sebuah Masa Depan Ketahanan Pangan Nasional Berbasis Potensi Lokal*. Jember : FTP Universitas Jember.
- Sukoco HD. (2013). *Pengaruh Substitusi Tepung MOCAF (modified cassava flour) dan Penambahan Puree Wortel (Daucus carota) terhadap sifat organoleptik mie telur*. E- Journal Boga. Vol. 02. No. 3: 25 – 33
- Susiwi, S. (2009). *Penilaian Organoleptik*. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Susanti. 2012. Perbedaan Asupan Energi, Protein Dan Status Gizi Pada Remaja Panti Asuhan Dan Pondok Pesantren. Skripsi. Universitas Diponegoro Semarang

- Taqiyyah, A., dkk. (2019). Pengembangan Biskuit Untuk Ibu Hamil Anemia Menggunakan MOCAF-Garut Yang Disuplementasikan Daun Kelor Dan Hati Ayam. J. Gipas, 3.
- Winarno, F.G.(2004). *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. (2008). Ilmu Pangan dan Gizi.Jakarta : Gramedia Pustaka Utama
- Wiyasha.(2008). *Akutansi Manajemen Untuk Hotel dan Restoran*.Penerbit : Andi Publisher.
- Wong, et., al. 2004. *Buku Ajar Keperawatan Prediatrik*. Volume 1 E. ed. Dkk. Agus Sutarna: EGC. Jakarta.