

DAFTAR PUSTAKA

- Aina Qorry. (2021). Pengaruh penambahan tepung teri medan (*stolephorus teguhi*) pada pembuatan *biskuit* terhadap sifat organoleptik dan kandungan protein sebagai alternatif makanan selingan anak. *Jurnal Info Kesehatan Vol 11, No 1*
- (Aini NQ Dan Wirawani Y. 2013. Kontribusi mp-asi biskuit substitusi tepung garut, kedelai, dan ubi jalar kuning terhadap kecukupan protein, vitamin a, kalsium, dan zink pada bayi. *Journal of Nutrition College* 2(4): 458-466.)
- Agustia, Friska Citra dan Rukmini, Herastuti Sri. 2017. Formulasi tiwul dan beras instan tinggi protein menggunakan tepung ubi kayu-tepung lembaga jagun dengan penambahan konsetrat protein kedelai. *Jurnal Gipas*, vol 1 Nomor 1, November 2017
- Akbar, A.K., Febriani, A.K., (2019), Uji kompresibilitas granul pati singkong dengan metode granulasi basah, *jophus journal of phramacy umus*, No.1 Vol.1, pp.7-11 [online] available at <http://jurnal.unimus.ac.id/index.php/jophus/article/view/46/29>
- Anni Faridah, *et al* . (2018). *Patiseri Jilid I*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
- Astarini, F. 2013. Formulasi Dan Evaluasi Sifat Sensoris Dan Fisikokimia Flakes Komposit Dari Tepung Tapioka, Tepung Konjac (*Amorphophallus Oncophyllus*) Dan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus L.*)
- Astuti. (2012). *Buku Ajaran Asuhan Kebidanan Ibu 1 (Kehamilan)*. Yogyakarta: CV. Andi Offset
- Atikah Rahayu, F. Y. (2018). *Study Guide-Stunting dan Upaya Pencegahannya Bagi Mahasiswa Kesehatan Masyarakat*. Yogyakarta: CV Mine
- AOAC (Association of Official Analytical Chemists). (2006). *Official Methods of Analysis*. AOAC. Maryland. USA
- Apriyanti, S., Balfas, R.F., (2019), Uji Kerapuhan Granul Pati Bonggol Pisang Dengan Metode Granulasi Basah, *Jophus Jorunal of Pharmacy Umus*, No.1 Vol.1, pp.12-17 [online] available at <http://jurnal.umus.ac.id/index.php/jophus/article/download/47/30/>
- Assadad. L., A.R. Hakim dan T.N. Widiyanto. 2015. Mutu tepung ikan rucah pada berbagai proses pengolahan. Seminar Nasional Tahunan XII Penelitian Perikanan dan Kelautan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Ayu, D. C., & Yuwono, S. S. (2013). Pengaruh suhu blansing dan lama perendaman terhadap sifat fisik kimia tepung kimpul (*xanthosoma sagittifolium*) [in press april 2014]. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(2), 110–120. Retrieved

- Baraas, F. 1994. Mencegah serangan jantung sehat dengan menekan kolesterol. PT. Gramedia, Jakarta.
- Berge, J.G., & Branathan, G. 2005. Fatty acids from lipids of marine organisms: molecular biodiversity, roles as biomarkers, biologically active compounds and economical aspects. *Advances in Biochemical Engineering*. 96(4), 49-125
- Bligh, E.G., & Dryer, W.J. 1959. A rapid method of total lipid extraction and purification. *Canadian Journal of Biochemistry and Physiology*. 37(8), 911-917.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet. & M. Wooton. 1987. Ilmu pangan. Universitas Indonesia, Jakarta
- Camouzano, Ana. Rosell. M Cristina, Cornejo Fabiola. Physicochemical and nutritional characteristics of banana flour during ripening. *food Chemistry*. Vol256.11-17.
<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0308814618303510>
- Chen L, Liu R, Qin C, Meng Y, Zhang J, Wang Y, et al. Sumber dan asupan pati resisten dalam diet Cina. *Asia Pac J Clin Nutr* 2010;19(2):274
- Cholida, E., (2016), Perbandingan efektivitas pati ketan dan pisang sebagai bahan pengikat pada pembuatan tablet sulfadiazin secara granulasi basah, Skripsi, Fakultas Farmasi, Universitas Airlangga, Surabaya
- Christie, W.W. 1989. Gas chromatography and lipids: a practical guide. The Oily Press, Scotland.
- De Garmo, E.G., W.G. Sullivan & J.R. Cerook. 1984. *Engineering Economy*. 7 th Ed. Macmilland Publ. Co., New York.
- Dewi, Farah Sitta. 2014. Pemanfaatan tepung keong sebagai substitusi tepung ikan pada pakan udang terhadap nilai kecernaan serat kasar dan bahan ekstrak tanpa nitrogen (betn). Skripsi. Universitas Airlangga. Surabaya.
- Desrosier, N.W. (1988). *Teknologi Pengawetan Pangan Edisi III*, Penerjemah Muchji Mulyohardjo, Jakarta : Universitas Indonesia
- Dimas Budi, (2019). Pengembangan brownies talas yang disuplementasi tepung keong pada salah satu ukm bakery di daerah banyumas. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat* Vol. 3, No 1.
- (Direktorat Gizi Masyarakat. 2019. Petunjuk Teknis Makanan Tambahan Balita dan Ibu Hamil. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI).

- Doods, E.D., McCoy, M.R., Rea, L.D. & Kennish, J.M. 2005. Gas chromatographic quantification of fatty acid methyl esters flame ionization detection vs electron impact mass spectrometry. *LIPIDS*. 4(4), 419-428.
- Dyah, I. &Eni, K. 2012. Evaluation of immunostimulatory effect of the arrowroot (*Maranta arundinacea* .L) in vitro and in vivo. 131–137.
- Ekafitri, R., A. Sarifudin, dan D.S. Nanang. 2013. Pengaruh penggunaan tepung dan puree pisang terhadap karakteristik mutu makanan padat berbasis pisang. *Penelitian Gizi dan Makan* 36: 127-134
- Ekowati Chasanah^{1*}, M. N. (2015). Chemical Composition, Albumin Content and Bioactivity of Crude. *JPB Kelautan dan Perikanan*, Vol. 10 No. 2 , 123-132.
- Fatmawati, M. (2014, Juni 1). Analisa Tepung ikan gabus sebagai sumber protein. *Octopus Jurnal Perikanan*, Vol 3.
- Fellows, P.J. (1990). *Food Processing Technology Principles and Practice* Ellis. Horwood Limited. New York
- Fitrah Ernawati, M. P. (2016, Desember). Gambaran konsumsi protein nabati dan hewani pada anak balita stunting dan gizi kurang di indonesia. *penelitian gizi dan makanan*, 39 (20 : 95-102.)
- Handarsari, Erna, Wulandari Mita. 2010. Pengaruh penambahan bekatul terhadap kadar protein dan sifat organoleptik biskuit. 2086-6429. *Jurnal Pangan dan Gizi*. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Hani, A.M., (2012), Pengeringan lapisan tipis pisang (*solanum tuberosum*. I) varietas granola, Skripsi, Fakultas Pertanian, Universitas Hasanudin, Makasar
- Haq AD, Ratnaningsih N, Lastariwati B. (2021). Substitusi tepung ikan teri (*Stolephorus* sp.) dalam pembuatan kue semprong sebagai sumber kalsium untuk anak sekolah. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 24(3): 292-300
- Hartati, S., & Putro, S. (2017). Diversifikasi produk tepung pati garut (*maranta arundinaceae*, linn.) menjadi sohun. *AGRISAINTEFIKA: Jurnal Ilmu Ilmu Pertanian*, 1(1), 53. <https://doi.org/10.32585/ags.v1i1.39>
- Hastuti A,Y, (2012,) *Aneka Cookies Paling Favorit, Populer, Istimewa*, Jakarta: Dunia Kreasi
- Herastuti S,(2017). Formulasi Tiwul dan beras instan tinggi protein menggunakan tepung ubi kayu-tepung lembaga jagung dengan penambahan konsentrat protein kedelao, *Jurnal Glpas Vol 1 Nomor 1*, November 2017

- Hernández-Fernández N, Adriano-Anaya L, Salvador-Figueroa M, Betancur-Ancona D, Vázquez-Ovando A. Dampak pemupukan organik terhadap sifat fisikokimia dan fungsional tanaman
- Hidayati Eka Apriani (2015). Pengaruh konsentrasi tepung ikan teri (*Stolephorus* sp) pada pembuatan kudapan pmt balita terhadap kandungan protein dan sifat organoleptik. Semarang : Universitas Negeri Semarang
- Hidayat T, Nurjanah, Suptijah P. 2013. Karakterisasi tepung buah lindur (*Bruguiera gymnorhiza*) sebagai beras analog dengan penambahan sagu dan kitosan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 16(3): 268-277
- Hui, Y. H. 2014. *Bailey's Industrial Oil and Fat Products*. 5 th Edition Vol 5. John Willey & Sons, Inc, New York.7.
- Irsalina R, Lestari SD, Herpandi. 2016. Karakteristik fisiko-kimia dan sensori mie kering dengan penambahan tepung ikan motan (*Thynnichthys thynnoides*). *Fishtech Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 5(1): 32-42.
- Isnanto T. 2012. Pembuatan opak dengan penambahan ikan teri (*Stolephorus* spp.) kaya protein. [Laporan tugas akhir]. Surakarta (ID): Universitas Sebelas Maret.
- Iwansyah AC, Heminiati A, Setyoningrum F. 2008. The effect of fish bone flour addition as calcium resource to chemical properties of fish. Universitas Lampung. Jassim JM. 2010. Effect of using local fish meal (*Liza abu*) as protein concentration in broiler diets. *The Journal of Poultry Science*. 9(12): 1097-1099.
- Jayadi, Rahman Abd. 2018. Analisis kandungan gizi makro pada ikan duo (penja) hitam dan putih sebagai pangan lokal Kota Palu. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*. 8(2): 31-38
- Lesmana, D. Dan Utari, D.M. 2013. analisis zat gizi dan uji hedonik cookies untuk hipertensi pada pria dan wanita usia dewasa di kota bandung Tahun 2013. *Jurnal FKM UI Tahun 2013*
- Kaya AOW, Santoso J, Salamah E. 2008. Pemanfaatan tepung tulang ikan patin (*Pangasius* sp.) sebagai sumber kalsium dan fosfor dalam pembuatan biskuit. *Jurnal Ichthyos*. 7(1): 9-14.
- Ketaren S. 2005. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta (ID): UI Press
- Khuldi A, Kusumaningrum I, Asikin AN. 2006. Pengaruh lama perebusan terhadap karakteristik tepung tulang ikan belida (*Chitala* sp.). *Jurnal Ilmu Perikanan Tropis*. 21(2): 32-40.

- Koning AJ. 2002. Quantitative quality tests for fish meal. II. an investigation of the quality of south African fish meals and the validity of a number of chemical quality indices. *International Journal of Food Properties*. 5(3): 495-507.
- Kurniawani, A. 2014. Karakteristik fisiko kimia, bioaktif, dan organoleptik mie umbi garut (*maranta arundinacea* L.). Doctoral dissertation. Universitas Brawijaya.
- Kusnandar F. 2011. *Kimia Pangan: Komponen Makro*. Jakarta (ID): Dian Rakyat
- Kusumaningrum, I. & Rahayu, N.S. (2018). Formulasi snack bar tinggi kalium dan tinggi serat berbahan dasar rumput laut, pisang kepok dan mocaf sebagai snack alternatif bagi penderita hipertensi. *Jurnal ARGIPA*, 3(2): 102-110.
- Lakahena V, Didah NF, Rizal S, dan Peranginangin. 2014. Karakterisasi fisikokimia nanokalsium hasil ekstraksi tulang ikan nila menggunakan larutan basa dan asam. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 25(1): 57-64.
- Lasimpala R, Naiu AS, Mile L. 2014. Uji perbedaan ikan teri kering pada lama pengeringan berbeda dengan ikan teri komersial dari Desa Tolotio Kabupaten Bone Bolango Provinsi Gorontalo. *Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*. 2(2):88– 92
- Litaay. (2012). Pengaruh perendaman natrium bikarbonat terhadap karakteristik tepung ikan teri sebagai sumber fosfor dan kalsium. *JPHPI*, 24 Nomor 2
- Matz, S. A., dan Matz T. D. (1978), *Cookies and Crackers Technology*. The AVI Publishing Co. Inc, Westport Connecticut
- Maulana, Afrianto HE , Rustikawati I. 2012. Analisis bahaya dan penentuan titik pengendalian kritis pada penanganan tuna segar utuh di PT Balia Ocean Anugrah Linger Indonesia Benoa Bali. *Jurnal Perikanan dan Kelautan* 3(4):1-5
- Maulida, K. E. (2018). Sifat Fisikokimia pisang (*solanum tuberosum* L) varietas medians termodifikasi cross-linking yang dipengaruhi variasi konsentrasi monosodium phosphate (msp) dan ketinggian penanaman yang berbeda. Bandung : Universitas Pasundan .
- Muchtadi,M.S. 2010. Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein. ALFABETA.CV
- Muchtadi T.R., 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. IPB. Bogor
- Murray, R.K., Granner D.K. & Rodwell V.W. 2009. *Harper's Illustrated Biochemistry*. New York: Lange Medical Publication
- Nairfana, Ihlana. 2022. Sifat fisikokimia tepung pisang kepok (*musa paradisiaca* L.) yang ditanam di lokasi berbeda di kabupaten sumbawa. Vol.8 No.1. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*

- Oktasari Nastiti (2014). Pemanfaatan keong sawah (*pila ampullacea*) pada pembuatan nugget sebagai alternatif makanan berprotein tinggi di desa jurug kecamatan mojosongo kabupaten boyolali. Semarang : Universitas Negeri Semarang
- Pato,U dan Yusmarini. 2004. Teknologi Pengolahan Hasil Tanaman Pangan. Unri Press. Pekanbaru
- Patola, EC & Dyah,IWH (2017). Substitusi pisang kepok putih pada pembuatan tortilla (chips) pisang. Jurnal Ilmiah UNTAG Semarang, 6(2):26-43
- Perana A. (2003). Penambahan ikan teri (*Stolephorus* sp) sebagai sumber protein dalam pembuatan tortilla chips. [skripsi]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor
- Pomanto RM, Dali FA, Mile L. 2016. Pengaruh larutan asam alami terhadap mutu kimiawi tepung ikan manggapai. Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan. 4(3): 75- 80.
- Praja, Preski. Putra. 2010. Pati Resisten dan sifat fungsional tepung pisang tanduk (*musa paradisica*) yang dimodifikasi melalui fermentasi bakteri asam laktat dan pemanasan otoklaf. IPB; Bogor.
- Pudyani SP. 2005. Reversibilitas klasifikasi tulang akibat kekurangan protein pre dan post natal. Dental Journal. 38(3): 115–119
- Putra TAW. 2013. Perbedaan kandungan kalsium (Ca) pada ikan teri nasi (*Stolephorus* spp.) lokal dan susu sapi lokal di Kabupaten Jember. [skripsi] Universitas Jember
- Rahman, M dan Mardesci, H., 2015. Pengaruh perbandingan tepung beras dan tepung tapioka terhadap penerimaan konsumen pada cendol. Jurnal Teknologi Petanian, UNISI. vol 4 No.1, hal 18-28
- Rahmawati Ramdhan, N. H. (2019). Kandungan Gizi Dan Daya Terima Cookies Berbasis Tepung Ikan Teri (*Stolephorus* Sp) Sebagai Pmt-P Untuk Balita Gizi Kurang. Journal of Nutrition College, Volume 8, Nomor 4, 264-273. Retrieved from <http://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jnc/>
- Rahmi Y, Widya NR, Anugerah PN, Tanuwijaya LK. (2018). Tepung ikan teri nasi (*Stolephorus commersoni* Lac.) sebagai sumber kalsium dan protein pada corn flakes alternatif sarapan anak usia sekolah. Jurnal Nutrire Diaita. 10(1): 34- 44.
- Rasyid HA. (2010). Pemanfaatan asap cair tempurung kelapa sebagai bahan pengawet ikan teri nasi (*Stolephorus commersonii*, Lac.) segar untuk tujuan transportasi [Skripsi]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor

- Ritonga PS, Sukindro. (2012). Analisis kandungan fosfor menggunakan spectrophotometer UVVIS pada kacang hijau yang diambil dari pasar Kota Pekanbaru. *Jurnal Photom.* 2(2): 45-51
- Riyanti Ekafitri, A. S. (2013, 12 5). Pengaruh penggunaan tepung dan puree pisang terhadap karakteristik mutu makanan padat berbasis-pisang. *Nutrition and Food Research.* doi:10.22435/pgm.v36i2.3998.127-134
- Rondonuwu R Chrisye . (2018). Pengaruh Pemberian tepung keong saawah (pila ampulacea) sebagai pengganti tepung ikan dalam pakan terhadap kualitas telur burung puyuh (iCoturnix japonca). *Jurnal Zootek Vol 38.* No 1: 1-8
- Sa'diyah¹, H. (2016, januari). Pengembangan usaha tepung ikan di desa nelayan puger wetan. *AJIE - Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship*, Vol 01 No 01.
- Santoso J, Ling F, Handayani R. (2011). Pengaruh pengkomposisian dan penyimpanan dingin terhadap perubahan karakteristik surimi ikan pari (*Trygon sp.*) dan ikan kembung (*Rastrelliger sp.*). *Jurnal Akuatika.* 11(2): 145-159
- Sari, D. K. (2014, November 4). Bioavailabilitas fortifikan, daya cerna protein, serta kontribusi. *Agritech*, Vol. 34, No. 4
- Setiyawati, Amelia. (2020). Kajian substitusi tepung ikan teri nasi kering (*stolephorus commersonii*) terhadap pembuatan roti burger dengan pewarna alami ekstrak bunga telang (*clitoria ternatea l.*) sebagai snack tinggi kalsium. [Tugas Akhir]. Lampung (ID): Poltekkes Tanjungkarang.
- Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyantono, dan Maya Puspita Sari. 2010. Analisis. sensori untuk industri pangan dan argo. Bogor: IPB Press.
- Setyawati, Evi. (2021). Studi analisis zat gizi biskuit fungsional substitusi tepung kelor dan tepung ikan gabus. *JIKSH: Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada Volume 10 No 1.* DOI 10.35816/jiskh.v10i1.516
- SIG]. Saraswanti Indo Genetech. 2019. Instruksi Kerja (dokumen eksternal): metode uji logam dan mineral dalam makanan, pakan ternak, obat herbal, dan bahan baku secara icp-oes No. 18-13-1/MU/SMM-SIG. Bogor (ID): SIG Laboratory
- Singh M. Role of micronutrients for physical growth and mental development. (2004). *Indian Journal Pediatric.* 71:59-62.
- SNI. (2011). Syarat Mutu Cookies (01-2973-2011), BSN (Badan Standar Nasional Indonesia, Jakarta
- Suhardjito, 2005, Pastry dalam Perhotelan. Yogyakarta: CV. Andi Offset

- Suhartini, T., & Hadiatmi. (2011). Keragaman karakter morfologis garut (. Buletin Plasma Nutfah, 17(3), 12–18.
- Tamrin, R., & Pujilestari, S. (2016). Karakteristik bubur bayi instan berbahan dasar tepung garut dan tepung kacang merah (Konversi, 5(2), 49– 58
- Turan H, Kaya Y, Erkoyuncu I. (2007). Protein and lipid content and fatty acid composition of anchovy meal produced in Turkey. Turkish Journal of Veterinary and Animal Sciences. 31(2): 113-117
- Ty Beal, A. T. (2017). A Review of child stunting determinants in indonesia . maternal and child nutrition .
- Trilaksani W, Salamah E, and Nabil M. (2006). Pemanfaatan limbah tulang ikan tuna (*Thunnus* sp.) sebagai sumber kalsium dengan metode hidrolisis protein. Buletin Teknologi Hasil Perikanan. 9(2): 34-45.
- Orlan, Asminaya NS, Nasiru F. (2019). Karakteristik fisiko kimia tepung ikan yang diberi pengawet bawang putih (*Allium sativum*) pada masa penyimpanan yang berbeda. Jurnal Agripet. 19(1):68-76.
- Rospati E. 2006. Evaluasi mutu dan nilai gizi nugget daging merah ikan tuna (*thunnus* sp) yang diberi perlakuan titanium dioksida. Sekolah Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor
- Subaryono., Farida Saanin, M.H. 1984. Taksonomi dan kunci identifikasi ikan. Binacipta. Bandung
- Subatin E. 2004. Pengaruh tingkat penambahan udang dan NaHCO₃ (Natrium Bikarbonat) terhadap kadar protein, kadar air, daya kembang dan organoleptik kerupuk susu [skripsi]. Malang (ID): Universitas Muhammadiyah.
- Sudarmadji S, Haryono B, Suhardi. 1997. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta (ID): Liberty
- Suhardjito, 2005, Pastry dalam Perhotelan. Yogyakarta: CV. Andi Offset
- Suhartini, T., & Hadiatmi. (2011). Keragaman Karakter Morfologis Garut (. Buletin Plasma Nutfah, 17(3), 12–18.
- Suriawiria, Unus. 2002. Omega 3 ikan mengurangi ancaman sakit jantung. ITB. <http://www.gizi.net/cgibin/berita/fullnews.cgi?newside10228> 21996,69729. Tanggal akses 20 November 2023.
- Suzuki, Taneko. 1981. Fish and Krill Protein : Processing Technology. Applied Science Publishers Ltd. London

- Turan H, Kaya Y, Erkoyuncu I. 2007. Protein and lipid content and fatty acid composition of anchovy meal produced in Turkey. *Turkish Journal of Veterinary and Animal Sciences*. 31(2): 113-117.
- Trilaksani W, Salamah E, and Nabil M. 2006. Pemanfaatan limbah tulang ikan tuna (*Thunnus sp.*) sebagai sumber kalsium dengan metode hidrolisis protein. *Buletin Teknologi Hasil Perikanan*. 9(2): 34-45
- Wahyuni, Rekna. (2011) Optimasi Pengolahan Kembang Gula Jelly Campuran Kulit dan Daging Buah Naga Super MErah (*Hylocereus costaricensis*) dan Prakiraan Biaya Produksi. *Jurnal teknologi Pangan Vol 1 No 1*. <https://doi.org/10.35891/tp.v1i1.475>
- Winarno FG. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta (ID): Gramedia Pustaka Utama.
- Wood BJB. 1989. *Microbiology of Fermented Food*. London (UK): Elsevier Applied Science Publishers
- Wirakartakusumah. (1986). *Isolation characterization of sago strach and its utilization for production of liquid sugar*. Jakarta (ID): The Development of The Sago Palm and It's Product Report of The FAO/ BPP Technology Consultation
- Wulandari, K.F .(2016). Analisis kandungan gizi, nilai energi, dan uji organoleptik cookies tepung beras dengan substitusi tepung sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 5 (4). <http://dx.doi.org/10.17728/jatp.183>
- Wood BJB. 1989. *Microbiology of Fermented Food*. London (UK): Elsevier Applied Science Publishers
- Yuniar, M.A. (2021). Kajian penambahan pisang (*Solanum tuberosum L.*) terhadap karakteristik sosis daging. *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.9 No 3* :139-147.