

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, M. dan Kartika, V. 2013. Pola asuh makan pada balita dengan status gizi kurang di Jawa Timur, Jawa Tengah dan Kalimantan Tengah Tahun 2011. *Buletin Penelitian Sistem Kesehatan* 3 (2).
- Adriani, M., dan Wirjatmadi, B. 2014. *Gizi dan kesehatan balita: Peranan Mikro Zinc*. Jakarta: Kencana.
- Ainah, N. 2004. *Karakteristik Sifat Fisik dan Kimia Tepung Biji Bunga Teratai Putih (Nymphae Pubescens Willd) dan Aplikasinya pada Pembuatan Roti*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Amalina, Z. P. 2017. *Aplikasi teknologi pengeringan busa (foam mat drying) dalam Pembuatan Tepung Pisang Matang*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta : Dian Rakyat.
- Anonim. 2006. *Teknologi modifikasi pati*. Diakses dari http://ebookpangan.com/teknologi_modifikasi_pati. Diakses pada 27 Februari 2020.
- Anugraheni, H. S. dan Kartasurya, M. I. 2012. Faktor-faktor kejadian *stunting* pada anak usia 12 – 36 bulan di Kecamatan Pati, Kabupaten Pati. *Journal of Nutrition College*, 1 (1).
- Apriliyanti, T. 2010. *Kajian Sifat Fisikokimia dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomea batatas blackie) Dengan Variasi Proses Pengeringan*. Skripsi. Surakarta : Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Aridiyah, F. O., Rohmawati, N., dan Ririanti, M. 2015. Faktor-faktor yang mempengaruhi kejadian *stunting* pada anak balita di Wilayah Pedesaan dan Perkotaan. *Jurnal Pustaka Kesehatan*, 3 (1).
- Asgar, A., Zain, S., Widyasanti, A., dan Wulan, A., 2013. Kajian karakteristik proses pengeringan jamur tiram (*Pleurotus sp.*) menggunakan mesin pengering. *Jurnal Hort.* 23 (4).
- Asih, W. R., Kuswanto, K. R., dan Widanti, Y. A. 2018. Penambahan *Puree* Daun Kelor (*Moring oleifera*) dan *Puree* Pisang Ambon Untuk Formula MP-ASI. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol. 3 No. 1.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 2005. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist, 18 th edn*. Mayland. USA.

- Atik R., dan Tetty Y. 2005. *Aneka Masakan Telur*. Sumedang : Agromedia Pustaka.
- Augustyn, G. H. Tuhumuri, H. C. D., dan Dahoklory, M. 2017. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Kimia Biskuit Mocaf. *Jurnal Telnologi Pertanian*. Vol 6 (2): 52 - 58.
- Balasubramanian, S., Paridhi, G., Bosco, J. D., and Kadam, D. M. 2011. *Optimization of process conditions for the development of tomato foam by box-behken design*. *Food and Nutrition Science*. 3 : 925-930.
- Barlina, Rindengan., Karouw, Steivi., Towaha, Juniati., Hutapea, Roland. 2007. Pengaruh Perbandingan Air Kelapa dan Pnambahan Daging Kelapa Muda Serta Lama Penyimpanan Terhadap Serbuk Minuman Kelapa. *Jurnal Litri*. Balai Penelitian Tanaman Kelapa dan Palma Lain. ISSN 0853-8212. 13(12). 73-80.
- Butt, M. S., and Batool, R. 2010. *Nutritional and functional properties of some promising legumes protein isolates*. *Pakistan Journal of Nutrition*, 9 (4), 373–379.
- Chakraborty, S., Shukla, D., Mishra, B. Dan Singh, S. 2009. *Lipid - an emerging platform for oral delivery of drugs with poor bioavailability*. *European Journal of Pharmaceutics and Biopharmaceutics*, 73 (1) : 1-15.
- Cucikodana, Y, A. Supriadi, dan B. Purwanto. 2012. Pengaruh erbedaan suhu perebusan dan konsentrasi NaOH terhadap kualitas bubuk tulang Ikan Gabus (*Channa striata*). *Fishtech*, 1 (1) : 91-101.
- Daokmuda, N., Moongngarm, A. Payakapol, L. dan Noisuwan, A. (2011) Effect of cooking methods on [hysicochemical properties of brown rice. *International Conference on Environmental Science and Technology IPCBEE Vol.6 IACSIT Press, Singapore*.
- Damayanti Rusli Sjarif, Klara yuliarti. William Jayadi Iskandar, 2018. *Daili Consumption of Growing up is a Associated With Less Stunting Among Indonesia Toddlers*. Jakarta : Department of Child Health, Faculty of Medicine, Universtas Indonesia.
- Dermawan, R. 2005. *Model kuantitatif pengambilan keputusan dan perencanaan strategis*. Bandung : CV Alfabeta.
- Derosya V, Kasim A. 2017. Optimasi produksi maltodekstrin berbasis pati sagu menggunakan α -amilase dan metode *spray drying*. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 21 (1).

- Desiyanti. 2016. Pengetahuan dan Sikap Ibu Tentang Pemberian Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) pada Bayi Usia 6-12 Bulan di Puskesmas Poasia Kota Kediri. Karya Tulis Ilmiah. Politeknik Kesehatan Kendari.
- Dewi, F. K., Suliasih, N., Garnida, Y. 2016. Pembuatan cookies dengan penambahan tepung daun kelor (*Moringa oleifera*) pada berbagai suhu pemanggangan. Skripsi. Universitas Pasundan Bandung.
- Dirjenbun. 2012. Peningkatan Produksi, Produktivitas dan Mutu Tanaman Tahunan. <http://ditjenbun.pertanian.go.id/Pedoman>. Teknis Pengembangan Tanaman Kelapa. Diakses 17 November 2020.
- Elvizahro, L. 2011. Kontribusi MP-ASI bubur bayi instan dengan substitusi ikan patin dan tepung labu kuning terhadap kecukupan protein dan vitamin A pada bayi. Skripsi. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Erni, N., Kardiman dan Fadillah, R. 2018. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Tepung Umbi Talas (*Colocasia esculenta*). 2018. Jurnal Teknologi Pendidikan Pertanian. Vol 4. No. 95 – 105.
- Farida, S. N., Ishartani, D. dan Affandi, D. R. 2016. Kajian Sifat Fisik, Kimia dan Sensoris Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Tepung Tempe Koro Glinding (*Phaseolus lunatus*), Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). Jurnal Teknosains Pangan, 5 (4).
- Fariyah, M. 2019. Pengembangan bubur bayi instan tinggi kalsium menggunakan tepung daun kelor (*Moringa oleifera*) sebagai makanan Pendamping ASI pencegah *Stunting*. Skripsi. Jurusan Ilmu Kesehatan Masyarakat. Fakultas Ilmu Keolahragaan. Universitas Negeri Malang.
- Faroj, M. N. 2019. Pengaruh substitusi tepung ikan teri (*Stolephorus Commersonii*) dan tepung kacang merah (*Vigna Angularis*) terhadap daya terima dan kandungan protein pie mini. Jurnal Media Gizi Indonesi, 4 (1).
- Febrianto, A., Kumalaningsih, S., dan Aswari, A. W., 2012. *Process engineering of drying milk powder with foam mat drying method, a study of the effect of the concentration and types of filler*. J. Bas Appl. Sci. Res 2 (4) : 388-3592.
- Fera, M. dan Masrikhiyah, R. 2019. Ekstraksi inulin dari umbi gembili (*Discorea Esculenta L*) dengan pelarut etanol. Jurnal Pangan dan Gizi, 9 (02).
- Fernando, E. R. 2008. Formulasi bubur susu kacang tanah instan sebagai alternatif makanan Pendamping ASI. Skripsi. Progam Studi Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor.

- Fitriani, S. 2008. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Beberapa Mutu Manisan Belimbing Wuluh (*Avverhoabellimbi* L.) Jurnal SAGU. Vol. 7 No.1.
- Gilang R, Affandi Dian R, Dwi Ishartani. 2013. Karakteristik fisik dan kimia tepung koro pedang (*Canavalia ensiformis*) dengan variasi perlakuan pendahuluan. Jurnal Teknosains Pangan, 2 (3).
- Gopalakrishnan, L., Doriya, K. and Kumar, D.S. 2016. *Moringa oleifera* : A review on nutritive importance and its medical application. *Journal Food and Human Wellness* 5 (49-56).
- Grober, U. 2012. Mikronutrien : Penyelarasan metabolik, pencegahan dan terapi. Jakarta: EGC.
- Hadi, A. dan dan N. Siratunnisak. 2016. Pengaruh Penambahan Bubuk Coklat Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Minuman Instan Bekatul. *Jurnal Action. Aceh International Journal*. 1(2) : 121 – 129.
- Hakim, A. L., Taruna I. dan Sutarsi. 2017. Kualitas fisik tepung sukun hasil pengeringan dengan oven microwave. *Berkala Ilmiah Teknologi Pertanian*. 1(1):1-5.
- Handa, C., Goomer, S., and Siddhu, A. 2012. *Physicochemical and sensory evaluation of fructoligosaccharide enriched cookies*. *J Food Sci Technol*. 49 (2): 192 –199.
- Harijono, Estiasih, T., Sunarharum, W. B. dan Rakhmita, I. S. 2010. Karakteristik kimia ekstrak polisakarida larut air dari umbi gembili (*Dioscorea Esculenta*) yang ditunaskan. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya. Malang.
- Harper , J. M. 1981. *Extrusion of Food*. Vol. 1. CRC Press. Inc Boca Raton - Florida.
- Hartati, I. dan Kusumaningrum, M. 2019. Kinetika pengeringan busa ampas seduhan teh. *Jurnal Media Komunikasi Rekayasa Proses dan Teknologi Tepat Guna*. 15 (1) : 25-31.
- Haryanto, B. 2016. Pengaruh konsentrasi putih telur terhadap sifat fisik, kadar antosianin dan aktivitas antioksidan bubuk instan ekstrak llulit manggis (*Garcinia mangostana* L.) dengan metode *foam mat drying*. *Jurnal Kesehatan*. 7 (1) : 1-8.
- Hidayati, N. 2018. Manfaat Dan Nutrisi Telur Puyuh Untuk Si Kecil. Diakses dari <https://babyologist.com/blog/manfaat-dan-nutrisi-telur-puyuh-untuk-si-kecil-n3250>. Diakses pada 2 Mei 2020.

- Huriawati, F., Yuhanna, W. L., dan Mayasari, T. 2016. Pengaruh metode pengeringan terhadap kualitas serbuk seresah (*Enhalus acoroides*) dari pantai tawang Pacitan. Bioeksperimen 2 (1).
- Husniati. 2010. Studi karakterisasi sifat fungsi maltodekstrin dari pati singkong. Jurnal Riset Industri, 3 (2) :133-138.
- Hustiany, R. 2005. Modifikasi Asilasi dan Suksinilasi Pati Tapioka sebagai Bahan Enkapsulasi Komponen Flavor. Disertasi Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hutomo, H. D., Swastawati, F., dan Rianingsih, L. 2015 Pengaruh Konsentrasi Asap Cair Terhadap Kualitas dan Kadar Kolesterol elut. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. Vol. 4 No. 1.
- Ilona, A. D. 2015. Pengaruh penambahan ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera*) dan waktu inkubasi terhadap sifat organoleptik yogurt. Journal Boga, 4 (3)
- Irwan, Z. 2020. Kandungan Zat Gizi Kelor (*Moringa Oleifera*) Berdasarkan Metode Pengeringan. Jurnal Kesehatan Manarang. Vol. 6 No. 1.
- Isnaeni, M. F., Y. Irawan., dan Harvelly. 2016. Konsentrasi penstabil (maltodekstrin dan gum arab) dan putih telur terhadap karakteristik serbuk nanas yang dibuat dengan metode *foam mat drying*. Jurusan Teknologi Pangan. Fakultas Teknik Universitas Pasundan: Bandung.
- Jangam, S. V., Law, C. L. and Mujumdar, A. S. 2010. *Drying of foods, vegetables and fruit*. 1 (1).
- Juniarti, R. 2019. Pengaruh formulasi tepung daun kelor (*Moringa oleifera Lamk*) dan tapioka terhadap sifat fisik dan sensori tortila jagung. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2010. Standar antropometri status gizi anak. Jakarta : Kementrian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia No. 41 Tahun 2014. Pedoman gizi seimbang. Jakarta : Kementrian Kesehatan Republik Indonesia, 58 – 60.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2015. Infodatin pusat data dan informasi Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta : Kemenkes RI.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. Infodatin pusat data dan informasi Kementerian Kesehatan Republik Indonesia : situasi balita pendek di Indonesia. Jakarta : Kemenkes RI.

- Ketaren, S. 2008. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Jakarta : Universitas Indonesia.
- Krisnadi, A. 2015. Kelor super nutrisi. Blora : Pusat Informasi dan Pengembangan Tanaman Kelor Indonesia.
- Kumolontang, N. P. 2015. Pengaruh penggunaan santan kelapa dan lama penyimpanan terhadap kualitas "Cookies Santang". Jurnal Penelitian Teknologi Industri, 7 (2).
- Kurnianingsih, S. R. 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) pada Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Es Krim. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan. Semarang: Universitas Katolik Soegijapranata.
- Kusnandar, F. 2010. Kimia pangan : komponen makro. Jakarta : PT. Dian Rakyat.
- Kusumaningrum, A., dan Winiati, P. 2007. Penambahan Kacang-Kacangan Dalam Formulasi Makanan Pendamping ASI Berbahan Dasar Pati Aren (*Arenna pinnata*). Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. Vol. 18 No. 2.
- Li-Chan, E. C.Y., W.D. Powrie, and S. Nakai. 1995. The Chemistry of Eggs and Egg Products. In "Egg Science and Technology". (W.J.S.O.J. Cotterill, ed). Food products Press. An Imprint of The Hawarth Press, Inc. New York. London.
- Lora Iannotti, Chessa, K.L., Christine, P. S., and Ana, M. P. 2017. *Eggs in Early Complementary Feeding and Child Growth : A Randomized Controlled Trial. Article in PEDIATRICS.*
- Lubis, Ikhwan Hafiz. 2008. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Pandan. Skripsi. Sumatra Utara : Universitas Sumatra Utara.
- Lumentut, G. 2018. Formulasi Bubur Bayi Instan Dari Tepung Prigelatinisasi Umbi Uwi Ungu Dengan Tepung Kedelai Sebagai Alternatif Makanan Pendamping ASI. Skripsi. Universitas Hasanudin.
- Luthana, Y. 2008. Maltodekstrin. www.kikastanyaluthana.wordpress.com. Diakses pada 11 Februari 2020.
- Magdalena, A. F. 2010. Dinamika stok ikan teri (*Stolephorus indicus*) di Teluk Banten Kabupaten Semarang Provinsi Bnaten. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Mahmud, M. K., Hermana, Zulfianto, N. A., Rozanna, R., Apriyantono, Ngadiarti, I., Hartati, B., Bernadus dan Tinexcellly. 2009. Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI). Jakarta : PT. Elex Media Komputindo.

- Mann, J dan Truswell, A. S. 2012. Buku Ajar Ilmu Gizi. Jakarta : EGC.
- Martunis. 2012. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Kualitas dan Kuantitas Pati Kentang Varietas *Granola*. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia. Vol. (4) No. 3.
- Marni, G., Amri, E. dan Wati, M. 2014. Pengaruh konsentrasi garam terhadap kadar protein dan kualitas organoleptik telur puyuh asin. Jurnal. Program Studi Pendidikan Biologi Sekolah Tinggi Keguruan Dan Ilmu Pendidikan (STKIP) PGRI Sumatera Barat.
- Marta, H., Tensiska dan Riyanti, L. 2017. Karakterisasi maltodekstrin dari pati jagung (*Zea mays*) menggunakan metode hidrolisis asam pada berbagai konsentrasi. Jurnal *Chimica et Natura Acta*, 5 (1) : 13-20.
- Minerva, E. M. 2013. Pengaruh Perbedaan Campuran Tepung Suweg dan Tepung Daun Kelor Terhadap Daya Serap Air Tepung, Daya Terima, Daya Kembang dan Daya Terima Kerupuk. Naskah Publikasi Ilmiah. Program studi Diploma III Ilmu Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Mirdhayati, I. 2004. Formulasi dan Karakteristik Sifat- Sifat Fungsional Bubur Garut Instan Sebagai Makanan Pendamping ASI. Tesis. Institut Pertanian Bogor.
- Muchtadi, T. R., dan Ayustaningwarno. 2010. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. Bandung : Alfabeta.
- Muchtadi, T. R., dan Sugiyono. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Muchtadi, T. R., dan Sugiyono. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bandung: Alfabeta.
- Mujumdar. 2010. *Drying of Foods, Vegetables and Fruits*, 1 (1).
- Murniati, Dewi, F. R. dan Peranginangin. 2015. Teknik pengolahan tepung kalsium dari tulang ikan nila. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Nurhasanah, A. 2016. Pengeringan dengan metode *foam mat drying* pada buah tomat. Skripsi. Universitas Andalas : Sumatera Barat.
- Parizkova J. 2010. *Nutrition, physical activity, and health in early life. 2nd edition*. USA: CRC Press.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia, 2018. Stop *stunting* dengan konseling gizi. Cibubur : Penebar Plus.

- Prabowo, B. 2010. Kajian Sifat Fisikokimia Tepung Millet Kuning dan Tepung Millet Merah. Skripsi. Universitas Sebelas Maret.
- Purnamasari, R. (2015). Pengaruh Jenis Pembusa dan Suhu Pengeringan Pada Pembuatan Serbuk Pewarna Alami dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Denga Metode Foam Mat Drying. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Teknik.Universitas Pasundan. Bandung.
- Purnamasari, N. 2016. Pengaruh konsentrasi putih telur dan tween 80 terhadap karakteristik minuman coklat instan. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan : Bandung.
- Putri, W. D. R., dan Fibrianto, K. 2018. Rempah untuk pangan dan kesehatan. Malang: UB Press.
- Purwitasari, A., Hendrawan, Y., Yualianingsih, R. 2014. Pengaruh Suhu dan Waktu Ekstraksi Terhadap Sifat Fisik Kimia dalam Pembuatan Konsentrat Protein Kacang Komak (*Lablab purpureus L*). Jurnal Bioproses Komoditas Tropis. 2(1): 24-53.
- Ramadhan, R., Nuryanto, dan Wijayanti, H.S. 2019.Kandungan gizi dan daya terima cookies berbasis tepung ikan teri (*Stolephorus sp.*) sebagai PMT-P untuk balita gizi kurang. *Journal of Nutrition College*, 8 (4).
- Rakhmawati, N., Amanto, B. S., dan Praseptiangga, D. 2014. Formulasi dan Evaluasi Sifat Sensori dan Fisikokimia Produk Flakes Komposit Berbahan Dasar Tepung Tapioka, Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris. L*) dan Tepung Konjac (*Amorphopallus onchophillus*). Jurnal Teknosains Pangan. Vol 3 No.1.
- Ramadhia, M., Kumalaningsih, S., dan Santoso, I. 2012. Pembuatan tepung lidah buaya (*Aloe vera*) dengan metode *foam mat drying*. Jurnal Teknologi Pertanian, 13 (2) : 138-148.
- Ranistia, T. (2011) Makalah gembili. Diakses dari <http://tiaranistia.blogspot.com/2011/03/makalah-gembili.html>. Diakses pada 14 Mei 2020.
- Rijal, M., Natsir, N. A., Sere, I. 2019. Analisis Kandungan Zat Gizi Pada Tepung Ubi Ungu (*Ipomoea Batatas Var Ayumurasaki*) Dengan Pengeringan Sinar Matahari dan Oven. Jurnal Biotek, 48-57.
- Riansyah, A., A. Supriadi, dan R. Nopianti. 2013. Pengaruh perbedaan suhu dan waktu pengeringan terhadap karakteristik ikan asin sepat siam (*Trichogaster pectoralis*) dengan menggunakan oven. Fisctech. 2 (1) : 53 - 68.

- Rohaya, M.S., Maskat, M.Y. dan Ma'ruf, A.G. (2013). Rheological properties of different degree of pregelatinized rice flour batter. *Sains Malaysiana* 42:1707-1714.
- Sangamithra, A., Venkatachalam, S., John, S. G and Kuppaswamy, K. 2015. *Foam mat drying of food materials : a review. Journal of Food Processing and Preservation*, 6 (39).
- Sari, P. F., Agustina, M., Komar, Unus, M., Fauzi, dan T. Lindriati. 2005. Ekstraksi dan stabilitas antosianin dari kulit buah duwet (*Syzygium cumini*). *Jurnal Teknol dan Industri Pangan*, 16 (2): 142-150.
- Sari, D. K., dan Rahmawati, H. 2018. kualitas kimiawi formulasi MP-ASI bubur bayi instan berbasis ikan gabus dengan umur simpan tiga bulan. *Prosiding Seminar Nasional Lingkungan Lahan Basah*, 3 (1) : 67-71.
- Savitri, A. 2016. *Tanaman ajaib basmi penyakit dengan TOGA (Tanaman Obat Keluarga)*. Depok : Bibit Publisher.
- Sediaoetama, Ahmad. (2016). *Ilmu gizi untuk mahasiswa dan profesi jilid 1*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M. P. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro.. Bogor : IPB Press*.
- Setya Wardana, Agung. *Teknologi Pegolahan Susu*. Surakarta. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Slamet Riyadi. 2012.
- Siagian, S. P. 2015. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta : Bumi Aksara.
- Singh, Kaur. L, Sadhi, N. S., Sekhon, K. S. 2005. *Physicochemical, cooking and textural properties of milled rice from different Indian rice cultivars food chem*, 89 : 253-259.
- Sitompul, E, M. 2014. *Buku pintar MP-ASI*. Jakarta : Lembar Langit Indonesia.
- [SNI] *Standar Nasional Indonesia*. 2005. *Makanan pendamping air susu ibu*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Srihari, E., Lingganingrum, F. S., Hervita R., Wijaya H. 2010. Pengaruh penambahan maltodekstrin pada pembuatan santan kelapa bubuk. *Seminar Kimia dan Proses*.
- Subarkah, T., Nursalam., Rachmawati, D. P. 2016. Pola pemberian makan terhadap peningkatan status gizi pada anak usia 1-3 tahun. *Jurnal INJEC*, 1 (2).

- Sukmawati, Pakhri, A. dan Ismail, R. 2019. Daya terima, karakteristik fisik kimia MP-ASI tepung beras merah dan tepung kedelai pencegah *stunting*. *Jurnal Media Gizi Pangan*, 26 (1).
- Suyitno, T. 2003 Health Benefit of Coconut Milk. *Indonesian Food and Nutrition Progress. Bulletin Teknologi Pangan* Vol. 10 No.2.
- Tampubolon, N. L. 2014. Formulasi Bubur Bayi Instan Dengan Substitusi Tepung Tempe dan Tepung Labu Kuning Sebagai Alternatif Makanan Pendamping ASI. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. Vol. 2 No. 2 78-83.
- Tamrin, R., dan Pujilestari, S. 2016. Karakteristik bubur bayi instan berbahan dasar tepung garut dan tepung kacang merah. *Jurnal Konversi*, 5 (2).
- Tiaranistia. 2011. Makalah Gembili. Diakses dari <http://tiaranistia.blogspot.com/2011/03/makalah-gembili.html>. Diakses pada 1 Mei 2020.
- Tjahjadi, C dan Herlina Marta. 2011. Pengantar teknologi pangan. Universitas Padjajaran, Bandung.
- [USDA] *United States Department of Agriculture National Nutrient Database*. 2016. *Eggs. National Agricultural Library*. USA.
- Vallous, N. A, Gavrielidou, M.A., Karapantsios, T. D., and Raphaelides, S. N. 2002. *Heat Transport to a Starch Slurry Gelatinizing Between the Drums of a Double Drums Dryers*. *Journal of Food Engineering*.
- Welasih, B. D. dan Wirjatmadi, R. B. 2012. Beberapa faktor yang berhubungan dengan status Gizi Balita *Stunting*. *The Indonesian Journal of Public Health*. Vol. 8, No. 3.
- Widiantara, T., Dede Z. A., dan Eska Y. 2018. Kajian Perbandingan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia e.*) Dengan Tepung Tapioka dan Konsentrasi Kuning Telur Terhadap Karakteristik Cookies Koro. *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol 5 No. 2 .
- Wirakartakusuma, M. A. K., Abdullah dan A. M. Syarief. 1992. Sifat Fisik Pangan. Bogor : PAU Pangan Gizi IPB.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 2018. Tanaman kelor (*Moringa oleifera*) : Nilai gizi, manfaat dan potensi usaha. Jakarta : Gramedia.
- Winarti, S., Harmayani, E. dan Nurismanto, R. 2011. Karakteristik dan profil inulin beberapa jenis uwi (*Dioscorea spp.*). *Jurnal Agritech*, 31 (4).

- Winarti, S., Susiloningsih, E. K. B., Fasroh, F. Y. 2017. Karakteristik mie kering dengan substitusi tepung gembili dan penambahan plastiziser GMS (*Gliserol Mono Stearat*). Jurnal Agroteintek, 11 (2).
- Winarti, S., 2018. *Umbi Dioscorea* : Karakteristik dan Teknologi Pengolahan. Yogyakarta : Plantaxia.
- Yosephin, B., Darwis, Eliana, Maigoda, T. C., Yuniarti, Wahyudi, A., Mizawarti, A. dan Gustina, M. 2019. Buku pegangan petugas KUA : Sebagai konselor 100 HPK dalam mengedukasi calon pengantin menuju Bengkulu bebas *stunting*. Yogyakarta : Budi Utama.
- Yuniati, D. W., Sulistiyati, T. D., dan Suprayitno, E. 2013. Pengaruh Suhu Pengeringan Vakum Terhadap Kualitas Serbuk Albumin Ikan Gabus (*Ophiocephalus stiatius*). Universitas Brawijaya. Fakultas Perikanan dan Kelautan.
- Zakaria, R. F. 2012. Pangan dan Pencegahan Kanker. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, 12 (2) : 171 - 177.
- Zakaria, Veni, H. R. 2018. *Infant Nutritional Status of 0 – 6 Month of Exclusive Breasfeed Due to The Application of Moringa Leaf Extract in Breasfeeding Mothers*. Vol. 2 No.6.
- Zakiatul, A. R. 2016. Studi Tentang Tingkat Kesukaan Responden Terhadap Penganekaragaman Lauk Pauk dari Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). Jurnal Boga. (5): 17-22.