

## DAFTAR PUSTAKA

- Agusman. (2013). Modul Penanganna Mutu Fisis (Organoleptik). *Universitas Muhammadiyah Semarang*, 31.
- Astuti, T. P., & Indrayani, E. (2019). Penerapan MP-ASI Balita dengan Tepung Ikan Patin dan Tepung Labu Kuning pada Balita Umur 6 – 9 Bulan. *Jurnal STIKES Muhammadiyah Gombong*, 418–427.
- Abarca. (2017). Kajian Perbandingan Ikan Patin (*Pangasius. Sp*) Dan Pati Jagung Serta Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Pasta Kering Jagung.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F. dan Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta : Dian Rakyat.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN), *Standar Pembebanan untuk Jembatan*, RSNI T-02-2005, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional, 2012, *Tempe:Persembahan Indonesia Untiuk Dunia*, Jakarta
- Claudia, J.N dan S.B. Widjanarko. 2016. Studi daya cerna (in vitro) biskuit tepung ubi jalar kuning dan tepung jagung germinasi. *J. Pangan dan Agroindustri*. 4 (1): 391 – 399.
- Fatkurahman R, Windi A, Basito. (2012) Karakteristik Sensoris Dan Sifat Fisiko kimia *Cookies* Dengan Subtitusi Bekatul Beras Hitam (*Oryza Sativa, L.*) dan Tepung Jagung (*Zea Mays L.*). *Jurnal Teknosains Pangan Vol 1 No 1 Oktober 2012*. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Sebelas Maret. 50-55.
- Ikatan Dokter Anak Indonesia (IDAI). 2015. *Penilai Kualitas Hidup pada Anak Menerapkan Aspek Penting yang Sering terlewatkan*.
- Sari, S., Johan, V. S., & Ali, A. (2016). Pemanfaatan Pati Sagu Dan Tepung Ikan Patin Dalam Pembuatan Biskuit. *Sagu*, 15(2), 31–39.
- Kemenkes RI. Profil Kesehatan Indonesia tahun 2014. Jakarta : Kemenkes RI; 2015.
- Khairuman dan K. Amri. 2009. *Peluang Usaha dan Teknik Budidaya lele Sangkuriang*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Mizawati, A. (2020). Baby Led Weaning. *Buletin Media Informasi Kesehatan*,42–52.
- Muharyani PW. Hubungan Kontrol Makanan, Model Peran Dan Keterlibatan Anak Dengan Sulit Makan Pada Anak. *Jurnal Keperawatan Sriwijaya*. 2015;Volume 2 - Nomor 1.
- Mursyid, Astawan M, Muchtadi D, Wresdiyati T, Widowati S, Bintari SH, Suwarno M. 2014. Evaluasi nilai gizi protein tepung tempe yang terbuat dari varietas kedelai impor dan lokal. *Jurnal Pangan* 23: 33-41
- Sangadji, I., Juriyanto, J., & Rijal, M. (2019). Lama Penyimpanan Daging Ayam Broiler Terhadap Kualitasnya Ditinjau Dari Kadar Protein Dan Angka Lempeng Total Bakteri. *Biosel: Biology Science and Education*, 8(1), 47.

- Seftiono, H., Djuardi, E., & Pricila, S. (2019). Analisis Proksimat dan Total Serat Pangan pada Crackers Fortifikasi Tepung Tempe dan Koleseom (Talinumtiangulare). *AgriTECH*, 39(2), 160.
- Sari, S., Johan, V. S., & Ali, A. (2016). Pemanfaatan Pati Sagu Dan Tepung Ikan Patin Dalam Pembuatan Biskuit. *Sagu*, 15(2), 31–39.
- Syamsiah S, Lestari N, Putri HSW. Perbedaan kekerasan email pada perendaman minuman bersoda dan isotonik di Makassar tahun 2018. 2018; 10(2):161-2
- Tarigan, J. Okta., S. Lestari, & I. Widiastuti. 2016. Pengaruh jenis asam dan lama marinasi terhadap karakteristik sensoris, mikrobiologis, dan kimia naniura ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 5(2):112-122.
- Ummah, R., Probosari, E., Anjani, G., & Afifah, D. N. (2020). Komposisi proksimat, kandungan kalsium dan karakteristik organoleptik snack bar pisang raja dan kacang kedelai sebagai alternatif makanan selingan balita. *Warta Industri Hasil Pertanian*, 37(2), 162-170.
- White, M., Mus, M., Lestari, G., Samudera, A. G., Putri, D., & Safira, A. R. (2022). Uji antiinflamasi sediaan krim tipe m / a ekstrak daun bidara arab ( *ziziphus mauritiana lam* ) terhadap mencit putih jantan ( *mus musculus l* ) anti inflammatory test of cream type m / a leaves extract arabic bidara pendahuluan
- Badan Standarisasi Nasional. (2018). SNI 8664:2018. Ikan Patin. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2019. SNI 01-3541-2002 : Tempe. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.