

DAFTAR PUSTAKA

1. Badan Nasional Penanggulangan Bencana. Rencana Kontinjensi Menghadapi Bencana Tsunami Provinsi Sumatera Barat. Padang: BNPB Sumatera Barat; 2013.
2. Hidayati S, Supartoyo, Irawan W. Pengaruh Mekanisme Sesar Terhadap Gempa Bumi Aceh Tengah, 2 Juli 2013. *Jurnal Lingkungan dan Bencana Geologi*. 2014;5(2):79-91.
3. Pemerintahan Republik Indonesia. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 24 Tahun 2007 Tentang Penanggulangan Bencana. Jakarta: Pemerintahan RI; 2007.
4. Putri RM, Almasyhuri, Mirani M. Penambahan Campuran Susu Skim Dan Lemak Pada Cookies Pelancar Asi Tepung Daun Katuk (*Sauropus Androgynous* L. Merr) Terhadap Daya Terima Panelis. *Jurnal Biologi*. 2017;II(1):1-18.
5. Sudaryanto, Gatot. MPASI Super Lengkap. Penebar Plus: Jakarta; 2014.
6. Sutomo, Budi. Menu Sehat Ibu Menyusui. Tim DeMedia: Jakarta; 2010.
7. Nadhifa IA. Pengaruh Penambahan Bubuk Daun Katuk (*Sauropus Androgynus* L. Merr) Dan Minyak Terhadap Sifat Organoleptik Biscuit Kacang Tanah. *e-journal Boga*. 2017;5(1): 20-29.
8. Rahmanisa S, Aulianova T. Efektivitas Ekstraksi Alkaloid dan Sterol Daun Katuk (*Sauropus androgynus*) terhadap Produksi ASI. *Majority*. 2016 5(1):117-21.
9. Suwanti E, Kuswati. Pengaruh Konsumsi Ekstrak Daun Katuk Terhadap Kecukupan Asi Pada Ibu Menyusui Di Klaten. *Jurnal Terpadu Ilmu Kesehatan*. 2016;5(2):132-5.
10. Kamariyah N. Pengaruh Ekstrak Daun Katu Terhadap Peningkatan Kadar Hormone Prolaktin Tikus Menyusui Dan Perkembangan Sel Neuralgia Anak Tikus [Tesis]. Surabaya: Universitas Airlangga Surabaya; 2012.
11. Nurjanah S, Kamariyah N, Soleha U. Pengaruh Konsumsi Ekstrak Daun *Sauropus Androgynus* (L) Meer (Katu) Dengan Peningkatan Hormon Prolaktin Ibu Menyusui Dan Perkembangan Bayi Di Kelurahan Wonokromo Surabaya. *Jurnal Ilmiah Kesehatan*. 2017;10(1):24-35.
12. Setiawandari, Istiqomah. Efektifitas Ekstrak *Sauropus Androgynus* (Daun Katuk) Dan Ekstrak *Moringa Oleifera Lamk* (Daun Kelor) Terhadap Proses Persalinan, Produksi Kolostrum dan Proses Involusi Uteri Ibu Postpartum. *Jurnal Kebidanan*. 2017;7(1):16-23.

13. Suksesty CE, Ikhlasiah M. Pengaruh Jus Campuran Kacang Hijau Terhadap Peningkatan Hormon Prolaktin dan Berat Badan Bayi. *Jurnal Ilmiah Bidan*. 2017;2(3):32-40.
14. Badan Standar Nasional. SNI 01-2973-2011 Syarat Mutu Kue Kering (Kukis). Jakarta: BSN; 2011.
15. Suarni. Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung untuk Kue Kering (*cookies*). *J Litbang Pertanian*. 2009;28(2):63-71.
16. Widayatun, Fatoni Z. Permasalahan Kesehatan Dalam Kondisi Bencana: Peran Petugas Kesehatan Dan Partisipasi Masyarakat *Jurnal Kependudukan Indonesia* 2013;8(1):37-52.
17. Tumenggung I. Masalah Gizi Dan Penyakit Menular Pasca Bencana. *Health and Nutritions Journal*. 2017;III(1):1-9.
18. Kementerian Kesehatan RI. Pedoman Kegiatan Gizi Dalam Penanggulangan Bencana. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI; 2012.
19. Juliastuti. Efektivitas Daun Katuk (*Sauropus Androgynus*) Terhadap Kecukupan Asi Pada Ibu Menyusui Di Puskesmas Kuta Baro Aceh Besar. *Indonesian Journal for Health Sciences*. 2019;3(1):1-5.
20. Kusumastuty I, Ningsih LF, Julia AR. Formulasi Food Bar Tepung Bekatul dan Tepung Jagung sebagai Pangan Darurat. *Indonesian Journal of Human Nutrition*. 2015;2(2):68-75.
21. Anandito RBK, Siswanti, Nurhartadi E, Hapsari R. Formulasi Pangan Darurat Berbentuk Food Bars Berbasis Tepung Millet Putih (*Panicum Milliaceum L.*) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*). *Agritech*. 2016;36(1):23-9.
22. Institute Of Medicine. Estimated Mean per Capita Energy Requirement for Planning Energy Food Aid Rations. Washington: National Academy Press; 1995.
23. Fikawati S, Syafiq A, Karima K. Gizi Ibu Dan Bayi. PT Rajagrafindo Persada: Jakarta; 2015.
24. Kementerian Kesehatan RI. Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 75 Tahun 2013 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan Bagi Bangsa Indonesia. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI; 2013.
25. Hayati A, Arumingtyas EL, Indriyani S, Hakim L. Local Knowledge of Katuk (*Sauropus androgynus (L.) Merr*) in East Java, Indonesia. *International Journal of Current Pharmaceutical Review and Research*. 2016;7(4):210-5.
26. Ekafitri R, Faradilla RHF. Pemanfaatan Komoditas Lokal Sebagai Bahan Baku Pangan Darurat. *Jurnal Pangan*. 2011 20(2):153-61.

27. Gireesh A, Harsha H, Pramod H, Kholkute SD. Pharmacognostic and Preliminary Phytochemical Analysis of *Sauropus androgynus* (L) Merr. Leaf. International Journal of Drug Development and Research. 2013;5(1):321-5.
28. Majid TS, Muchtaridi M. Aktivitas Farmakologi Ekstrak Daun Katuk (*Sauropus androgynus* (L.) Merr). Jurnal Farmaka. 2018 16(2):398-405.
29. Santoso U. Katuk, Tumbuhan Multi Khasiat. Badan Penerbit Fakultas Pertanian (BPPF) UNIB. Bengkulu; 2013.
30. Marwah MP, Suranindyah YY, Murti TW. Produksi Dan Komposisi Susu Kambing Peranakan Ettawa Yang Diberi Suplemen Daun Katu (*Sauropus Androgynus* (L.) Merr) Pada Awal Masa Laktasi. Jurnal Perternakan. 2010 34(2):94-102.
31. Wulandari DT, Jannah SR. Pengaruh Pemberian Sari Kacang Hijau Pada Ibu Nifas Dengan Kelancaran Produksi Asi Di Bpm Yuni Widaryanti, Amd. Keb Sumbermulyo Jogoroto Jombang. Jurnal Edu Health. 2015;5(2):148-153.
32. Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Jakarta: Bharata Karya Aksara; 2013.
33. Purwono. Seri Agribisnis: Kacang Hijau. Jakarta: Penerbit Penebar Swadaya; 2005.
34. Wiradimadja R, Burhanuddin H, Saefulhadjar D. Peningkatan Kadar Vitamin A Pada Telur Ayam Melalui Penggunaan Daun Katuk (*Sauropus Androgynus* L. Merr) Dalam Ransum. Jurnal Ilmu Ternak. 2010;10(2):90-4.
35. Rahman AA. Persentase Karkas Dan Income Over Feed And Chick Cost Pada Broiler Yang Mendapat Ransum Mengandung Berbagai Level Tepung Daun Katuk [Skripsi]. Makassar: Universitas Hasanuddin; 2012.
36. Arifien AP. Uji Efek Seduhan Daun Katuk (*Sauropus Androgynus* (L.) Merr) Terhadap Libido Tikus Jantan (*Rattus Novergicus*) Dalam Penggunaannya Sebagai Afrodisiak Dengan Alat Libidometer. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya. 2013;2(1):1-18.
37. Suprayogi A, Latif H, Yudi, Ruhyana AY. Peningkatan Produksi Susu Sapi Perah di Peternakan Rakyat Melalui Pemberian Katuk-IPB3 sebagai Aditif Pakan. Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia. 2013;18(3):140-143.
38. Simanjuntak R, Santoso U, Akbarillah T. Pengaruh Pemberian Tepung Daun Katuk (*Sauropus androgynus*) Dalam Ransum Terhadap Kualitas Telur Itik Mojosari (*Anas javanica*). Jurnal Sain Peternakan Indonesia. 2013;8(1):65-76.
39. Itsnaini NH. Substitusi Tepung Daun Katuk (*Sauropis Androgynus* (L) Merr) Terhadap Elongasi Dan Daya Terima Mie Basah [Karya Tulis Ilmiah]. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta; 2015.

40. Munawaroh F. Penambahan Tepung Daun Katuk Dalam Pembuatan *Basic Cookies* [Karya Tulis Ilmiah]. Balikpapan: Politeknik Negeri Balikpapan; 2017.
41. Badan Standar Nasional. SNI 01-2346-2006 Petunjuk Pengujian Organoleptik Dan Atau Sensori. Jakarta: BSN; 2006.
42. Nuraelah A. Formulasi, Uji Daya Terima Dan Analisis Kandungan Gizi Cookies Galohgor Berkhasiat Untuk Meningkatkan Produksi ASI [Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor; 2015.
43. Setyaningsih D, Apriyantono A, Sari MP. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor: Institut Pertanian Bogor Press; 2010.
44. Putri RH, Chandradewi A, Sofiyatin R, Darawati M. Sifat Organoleptik Dan Kandungan Zat Gizi Biskuit Berbasis Bahan Pangan Lokal. *Jurnal Kesehatan Prima*. 2018;12(1):30-40.
45. Chambers DH, Koppel K. Flavor Comparison Of Natural Cheeses Manufactured In Different Countries. *J Food Science*. 2012;7(7):177-87.
46. Putri HK. Uji Organoleptik Formulasi Cookies Kaya Gizi Sebagai Makanan Tambahan Dalam Upaya Penanggulangan Anemia Pada Ibu Hamil Di Rangkaian Jaya Depok 2011 [Skripsi]. Depok: Universitas Indonesia; 2012.
47. Sasaka RAR, Salam A, Widiada IGN, Darawati M. Kandungan Zat Gizi Dan Daya Terima Bisjaka Dengan Penambahan Sari Tepung Daun Katuk. *Jurnal Gizi Prima*. 2018;3(2):134-41.
48. Winarno. *Kimia Pangan dan Gizi*. Bogor: M-Brio Press; 2008.
49. Suksawat M. Preliminary Study on Growth and Utilization of Phak Waan Baan (*Sauropus Androgynus L. Merr*). *J Plant Science*. 1996;3(2):229-236.
50. Dhankhar P. A Study on Development of Coconut Based Gluten Free *Cookies*. *International Journal of Engineering Science Invention*. 2013;2(12):10-9.
51. Basito AW, Fatkurahman R. Karakteristik Sensori Dan Sifat Fisikimia Cookies Dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam (*Oryza Sativa L*) Dan Maize (*Zea Mays L.*) Flour Substitution. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2012;1(1):167-76.
52. Kustanti IH, Rimbawan, Furqon LA. Formulasi Biskuit Rendah Indeks Glikemik (*BATIK*) Dengan Substitusi Tepung Pisang Klutuk (*Musa balbisiana Colla*) dan Tepung Tempe. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2017;6(1):12-8.
53. Gracia CCL, Sugyono, Heryanto B. Kajian Formulasi Biskuit Jagung Dalam Rangka Substitusi Tepung Terigu. *J Teknol Indust Pangan*. 2009;2(1):32-40.

54. Taswin NC, Karimuna L, Asyik N. Kajian Formulasi Bubur Jagung (*Zea Mays L.*) Dan Tepung Daun Katuk (*Sauropus Androgynus L.*) Pada Pembuatan Dodol Jagung Terhadap Nilai Gizi Dan Sifat Organoleptik. *J Sains dan Teknologi Pangan*. 2018;3(2):1260-72.
55. Sitohang KA, Lubis Z, Lubis LM. Pengaruh Perbandingan Jumlah Tepung Terigu Dan Tepung Sukun Dengan Jenis Penstabil Terhadap Mutu *Cookies* Sukun. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 2015;3(3):308-15.
56. Erna S, Estiasih T. Roti Tawar Laktogenik, Perangsang Asi, Berbasis Kearifan Lokal Daun Katuk (*Sauropus androgynus (L.) Merr*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2014;2(1):121-31.
57. Lestari NOS, Murtini ES. Formulasi *Cookies* Sumber Protein Berbahan Baku Tepung Kacang Tunggak Sebagai Upaya Pemanfaatan Komoditas Lokal Bagi Ibu Menyusui. *J Teknol Indust Pangan*. 2017;28(2):194-200.
58. Almtsier S. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama; 2009.
59. Musfiroh DA, Ansharullah, Asyik N. Pengaruh Penambahan Sari Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Dan Sari Daun Katuk (*Sauropus Androgynus L. Merr*) Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Aktivitas Antioksidan Gula Cair Pati Sagu (*Metroxylon Sp.*). *J Sains dan Teknologi Pangan*. 2017;2(6):966-76.
60. Sari TM, Dira. Penentuan Kadar Fe (II) Dalam Kapsul Daun Katuk (*Saoropusandrogynus*) Menggunakan Spektrofotometri Uv-Vis. *Jurnal Farmasi dan Kesehatan*. 2019;9(1):44-52.
61. Deman, J. M. Kimia Makanan. Bandung: Penerbit ITB; 1997.
62. Astawan, M. Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama; 2009.
63. Tahudi PAB. Pendugaan Umur Simpan Dan Analisis Keamanan *Cookies* Berbasis Pati Garut (*Maranta arundinaceae L*) Dengan Penambahan Torbangun (*Coleus amboinicus Lour*) [Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor; 2011.