

DAFTAR PUSTAKA

1. Pedoman Umum Pemberian Makanan Pendamping Air Susu Ibu (Mp-Asi) Lokal Departemen Kesehatan RI; 2006.
2. Sosoca GI. Pengembangan Biskuit Mp-Asi Dengan Bahan Dasar Buah Alkesa (Pouteria Campechiana (Kunth) Baehni) Untuk Anak Usia 6-24 Bulan Jakarta: Universitas Esa Unggul; 2017.
3. WHO, UNICEF. Global Strategy for Infant and Young Child Feeding. Geneva: World Health Organization; 2003.
4. Aini NQ, Wirawani Y. 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*. 2013;2(4).
5. Arisman. Gizi dalam Daur Kehidupan. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC; 2004.
6. Marta H. Sifat Fungsional Dan Reologi Tepung Jagung Nikstamal Serta Contoh Aplikasinya Pada Pembuatan Makanan Pendamping ASI. Bogor: Institut Pertanian Bogor; 2011.
7. Adharsyah T. Potret Produksi Padi-Jagung-Kedelai di Tangan Jokowi & Amran. CNBC Indonesia. 2019.
8. Iyan R. Analisis Komoditas Unggulan Sektor Pertanian Di Wilayah Sumatera *Jurnal Sosial Ekonomi Pembangunan*. 2014;4(11).
9. Sari PT. Pengaruh Kemasan Terhadap Kualitas Dadih Susu Sapi Selama Penyimpanan Bogor: Institut Pertanian Bogor; 2009.
10. Helmizar, Jalal F, Lipoeto NI, Achadi EL. Effect of Formula Food Supplementation (MP-ASI) with Local Product on Growth and Development Among Indonesia Infants 6 to 9 Month of Ages *International Journal On Advanced Science Engineering Information Technology*. 2015;5(3).
11. Chalid SY, Hartiningsih F. Potensi Dadih Susu Kerbau Fermentasi Sebagai Antioksidan dan Antibakteri. *Prosiding Semirata FMIPA Universitas Lampung*. 2013.
12. Arasj F. Pengaruh Pemberian Dadih (Susu Kerbau Terfermentasi) Melalui Makanan Tambahan Terhadap Status Gizi, Kejadian Diare dan Ispa Anak Pendek (Stunted) Usia 1-4 Tahun. Studi Dilakukan di Kenagarian Koto Tengah, Kecamatan Tilatang Kamang. *Jurnal 'Afiyah*. 2014;1(1).
13. Helmizar. Tindak Lanjut Studi Efek Suplementasi Dadih Dan Zink Selama Kehamilan Terhadap Imunitas Dan Tumbuh Kembang Anak Usia 0 - 2 Tahun di Provinsi Sumatera Barat. Padang: Universitas Andalas; 2017.
14. Mufida L, Widyaningsih TD, Maligan JM. Prinsip Dasar Makanan Pendamping Air Susu Ibu (Mp-Asi) Untuk Bayi 6 – 24 Bulan: Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2016;3(4).

15. Helmizar. Bahan Ajar Mata Kuliah gizi ibu hamil dan gizi ibu Menyusui. Padang: Universitas Andalas; 2016.
16. Fikawati S, Syafiq A, Karima K. Gizi Ibu dan Bayi. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada; 2015.
17. Yosephin B, Darwin, Eliana, Maigoda TC, Yuniarti, Wahyudi A, et al. Buku Pegangan Petugas KUA Sebagai Konselor 1000 HPK dalam Mengedukasi Calon Pengantin Menuju Bengkulu Bebas Stunting. Yogyakarta: Deepublish; 2019.
18. Kemenkes-RI. Pelatihan Konseling Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) (Panduan Peserta). Jakarta: Kementerian Kesehatan RI; 2011.
19. Nasar SS, Djoko S, Hartati SB, Budiwiarti YE. Penuntun Diet Anak. Jakarta: Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia; 2014.
20. Mervina. Formulasi Biskuit dengan Substitusi Tepung Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*) dan Isolat Protein Kedelai (*Glycine Max*) Sebagai Makanan Potensial Untuk Anak Balita Gizi Kurang Bogor: Institut Pertanian Bogor; 2009.
21. Lumentut G. Formulasi Bubur Bayi Instan Dari Tepung Pregelatinisasi Umbi Uwi Ungu (*Dioscorea Alata*.) Dengan Tepung Kedelai (*Glycine Max L. Merr*) Sebagai alternatif Makanan Pendamping Air Susu Ibu. Makassar: Universitas Hasanuddin; 2018.
22. Zulfa NI. Nilai Cerna Protein In Vitro dan Organoleptik MP-Asi Biskuit Bayi dengan Substitusi tepung Kedelai, Tepung Ubi Jalar Kuning dan Pati Garut Semarang: Universitas Diponegoro; 2013.
23. Fatmala IA, Adi AC. Daya Terima dan Kandungan Protein Biskuit Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu dan Isolat Protein Kedelai Untuk Pemberian Makanan Tambahan Ibu Hamil Kek. Media Gizi Indonesia. 2017;12(2).
24. Purwanto, Hersoelistyorini W. Studi Pembuatan Makanan Pendamping Asi (Mp-Asi) Menggunakan Campuran Tepung Kecambah Kacang Kedelai, Kacang Hijau, dan Beras. Jumal Pangan dan Gizi 2011;2(3).
25. Lestari MU, Lubis G, Pertiwi D. Hubungan Pemberian Makanan Pendamping Asi (MP-ASI) dengan Status Gizi Anak Usia 1-3 Tahun di Kota Padang Tahun 2012. Jurnal Kesehatan Andalas. 2014;3(2).
26. Yustiyani, Setiawan B. Formulasi Bubur Instan Menggunakan Komposit Tepung Kacang Merah Dan Pati Ganyong Sebagai Makanan Sapihan Jurnal Gizi Dan Pangan. 2013;8(2).
27. Tamrin R, Pujilestari S. Karakteristik Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Tepung Garut dan Tepung Kacang Merah. Jumal Konversi. 2016;5(2).
28. Praptiningrum W. Eksperimen Pembuatan Butter Cookies Tepung Kacang Merah Substitusi Tepung Terigu. Semarang: Universitas Negeri Semarang; 2015.
29. Ismayanti M, Harijono. Formulasi Mp-Asi Berbasis Tepung Kecambah Kacang Tunggak dan Tepung Jagung dengan Metode Linear Programming. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2015;3(3).

30. Pangan Lokal Jakarta Selatan: Kementerian Pertanian; 2019.
31. Usmiati S, Risfaheri. Pengembangan Dadih Sebagai Pangan Fungsional Probiotik Asli Sumatera Barat. *Jurnal Litbang Pertanian*. 2013;32(1).
32. Sisriyenni D, Zurriyati Y. Kajian Kualitas Dadih Susu Kerbau Di Dalam Tabung Bambu Dan Tabung Plastik. *Jurnal Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian*. 2004;7(2).
33. Ibrahim L. Evaluasi Kualitas Produk Dadih Dalam Bentuk Bubuk Yang Dikeringkan Dengan Sinar Matahari dan Oven. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 2006;11(2).
34. Helmizar, Yuswita E, Putra AE. Analysis of the Nutrients and Microbiological Characteristics of the Indonesian Dadih As a Food Supplementation *Global Journal of Health Science*. 2019;11(1).
35. Anggi CL. Pengembangan Produk Bubur Instan Berbasis Pati Singkong (*Manihot Esculenta Crantz*) Termodifikasi Bogor: Institut Pertanian Bogor; 2011.
36. Perdana. Dampak Penerapan Iso 9001 Terhadap Peningkatan Mutu Berkesinambungan Pada Proses Produksi Bubur Bayi Instan Di PT. Gizindo Prima Nusantara. Bogor: Institut Pertanian Bogor; 2003.
37. Taufik E. Dadih Susu Sapi Hasil Fermentasi Berbagai *Starter* Bakteri Probiotik yang Disimpan pada Suhu Rendah: Karakteristik Kimiawi. *Media Peternakan*. 2004;27(3).
38. Sayuti K. Mempelajari Mutu Dadih pada Lama Penyimpanan dan Jenis Bambu yang Berbeda. Padang: Universitas Andalas; 1993.
39. Azni IN. Formulasi Bahan Makanan Campuran Berbahan Dasar Kedelai, Beras Merah, Dan Pisang Kepok Untuk Makanan Pendamping-Asi. *Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan*. 2019;1(1).
40. Usmiati S, H.Setiyanto. Karakteristik Dadih Menggunakan Starter *Lactobacillus Casei* Selama Penyimpanan. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian; 2010.
41. Charteris WP, Morelli L, Kelly P, Collins JK. Ingredient Selection Criteria For Probiotic Microorganisms In Functional Dairy Foods. *International Journal of Dairy Technology*. 1998;51(4).
42. Darwin VV. Pengaruh Substitusi Santan Dengan Dadih Terhadap Sifat Organoleptik, Nilai Gizi dan Daya Simpan Boleh Rangkap Dadih. Bogor: Institut Pertanian Bogor; 2017.
43. Putri SR. Formulasi Bubur Bayi Berbahan Kerang Sungai (*Pilsbryconcha Exilis*) sebagai Manifestasi Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) *Stunting* Usia Baduta. Semarang: Universitas Diponegoro; 2017.
44. Yuliwarni. Perbedaan Daya Terima MP-ASI Lokal Diperkaya Dadih Terhadap Perubahan Konsumsi Anak *Stunting* Usia 12-24 Bulan di Wilayah Kerja Puskesmas Air Dingin Kota Padang Tahun 2019. Padang: Universitas Andalas; 2019.\

45. Septimurni, Rozanna R. Pembakuan Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) Lokal. Center for Research and Development of Nutrition and Food. 2001.
46. Pedoman Pencantuman Informasi Nilai Gizi Pada Label Pangan. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan RI; 2005.
47. Yenrina R, Yuliana, Rasymida D. Metode Analisis Bahan Pangan. Padang: Universitas Andalas Press Padang; 2011.
48. Putri SR. Formulasi Bubur Bayi Berbahan Kerang Sungai (*Pilsbryoconcha Exilis*) Sebagai Manifestasi Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) *Stunting* Usia Baduta. Semarang: Universitas Diponegoro; 2017.
49. Pengujian Organoleptik. Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang; 2013.
50. Donders GGG, Caeyers T, Tydhof P, Riphagen I, Bosch Tvd, Bellen G. Comparison of Two Types of Dipsticks to Measure vaginal pH in Clinical Practice. *European Journal of Obstetrics & Gynecology and Reproductive Biology*. 2006(134).
51. Asmaraningtyas D. Kekerasan, Warna Dan Daya Terima Biskuit yang Disubstitusi Tepung Labu Kuning. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta; 2014.
52. Deman JM. Kimia Makanan. Bandung: ITB Press; 1997.
53. Amirullah TC. Fortifikasi Tepung Ikan Tenggiri (*Scomberomorus sp.*) dan Tepung Ikan Swangi (*Priacanthus tayenus*) dalam Pembuatan Bubur Bayi Instan. Bogor: Institut Pertanian Bogor; 2008.
54. Winarno FG. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama; 2004.
55. Arsa M. Proses Pencokelatan (*Browning Process*) pada Bahan Pangan. Denpasar: Universitas Udayana; 2016.
56. Heryati E, R NF. Psikologi Faal. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia; 2008.
57. Fahriyani I. Pemanfaatan Kecambah Kacang Hijau dalam Formulasi Bubur Susu Instan Sebagai Alternatif Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) Bogor: Institut Pertanian Bogor; 2011.
58. Soetrisno US, Apriyantono RR, Imanningsih N, Pasaribu L. Pengembangan Formula Makanan Anak Batita Menggunakan Pangan Tradisional Dadih Susu Sapi. *PGM*. 2000(23).
59. Estiasih T, Ahmadi K. Teknologi Pengolahan Pangan Malang: Bumi Aksara; 2009.
60. Lara E, Cortés P, Briones V, Perez M. Structural and Physical Modifications of Corn Biscuits During Baking Process. *LWT - Food Science and Technology*. 2011;44(3):622-30.
61. Sayuti K. Studi Nilai dan Konsumsi Makanan Tradisional Dadih di Sumatera Barat Studi Kasus di Kecamatan Lembah Gumanti. Bogor: Institut Pertanian Bogor; 1992.

62. Standar Nasional Indonesia (SNI 01-7111.1-2005) Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) - Bagian 1: Bubuk Instan. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional; 2005.
63. Suarni, Widowati S. Struktur, Komposisi, dan Nutrisi Jagung. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian Bogor.
64. Zakaria, Thamrin A, Lestari RS, Hartono R. Pemanfaatan Tepung Kelor (*Moringa Oleifera*) dalam Formulasi Pembuatan Makanan Tambahan Untuk Balita Gizi Kurang. Media Gizi Pangan. 2013;15(1).
65. Palupi N, Zakaria F, Prangdimurti E. Modul *e-Learning* ENBP. Bogor: Departemen Ilmu & Teknologi Pangan-Fateta-IPB; 2007.
66. Yuliwarni. Perbedaan Daya Terima MP-ASI Lokal Diperkaya Dadih Terhadap Perubahan Konsumsi Anak Stunting Usia 12-24 Bulan di Wilayah Kerja Puskesmas Air Dingin Kota Padang Tahun 2019. 2019.
67. Asih WR, Kuswanto KR, Widanti YA. Penambahan *Puree* Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) dan *Puree* Pisang Ambon Untuk Formulasi MP-ASI (Makanan Pendamping ASI). Jurnal Teknologi dan Industri Pangan.3(1).
68. Almatsier S. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama; 2004.
69. Amalia R. Gambaran Status pH dan Volume Saliva pada Pengguna Kontrasepsi Hormonal di Kecamatan Mappakasunggu Kabupaten Takalar. Makassar: Universitas Hasanuddin; 2013.
70. Wulandari E, Hendarmin LA. Biokimia Gastrointestinal.
71. Kusharto CM. Serat Makanan dan Peranannya Bagi Kesehatan. Jurnal Gizi dan Pangan. 2006;1(2).
72. Afriani, Suryono, Lukman H. Karakteristik Dadih Susu Sapi Hasil Fermentasi Beberapa Starter Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi dari Dadih Asal Kabupaten Kerinci. Agrinak. 2011;1(1).

