

DAFTAR PUSTAKA

1. Wirayo H. Peningkatan Gizi Bayi, Anak, Ibu Hamil, Dan Menyusui dengan Bahan Makanan Lokal. Jakarta. CV. Sagung Seto; 2002.
2. Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. Petunjuk Teknis Pemberian Makanan Tambahan (Balita - Ibu Hamil - Anak Sekolah). Jakarta: Kementrian Kesehatan Republik Indonesia; 2017.
3. Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. Profil Kesehatan Indonesia 2012. Jakarta: Kementrian Kesehatan Republik Indonesia; 2013.
4. Fikawati S, Wahyuni D, Syafiq A. Status Gizi Ibu Hamil dan Berat Lahir Bayi Pada Kelompok Vegetarian. Makara Kesehatan. 2012;16(1):29 - 35.
5. Nurmadinisia R. Efektifitas Program Pemberian Makanan Tambahan Pada Ibu Hamil Kekurangan Energi Kronik di Kota Depok. Jakarta: Universitas Islam Negeri Jakarta; 2012.
6. Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. Data dan Informasi Profil Kesehatan Indonesia. Jakarta: Kementrian kesehatan Republik Indonesia; 2019.
7. Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. Permenkes RI No. 51 Tahun 2016 tentang Standar Produk Suplementasi Gizi. Jakarta: Kementrian Kesehatan Republik Indonesia; 2016.
8. Usmiati S, Risfaheri. Pengembangan Dadih Sebagai Pangan Fungsional Probiotik Asli Sumatera Barat. Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 2013;32(1).
9. Maisyaroh Y. Uji Daya Terima Agar-Agar Dadih Susu Kerbau. Medan: Universitas Sumatera Utara; 2016.

10. Purwanti E. Diversifikasi Produk Dadih Halal Asal Susu Kerbau Sumatera Barat Menunjang Kesehatan Dan Ekonomi Rakyat. Seminar Nasional Faterna Unand; Padang. 2018.
11. Sunaryanto R, Marwoto B. Isolasi, Identifikasi, Dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Dari Dadih Susu Kerbau. *J Sains dan Teknol Indones*. 2013;14(3):228–33.
12. Simanjuntak DH, Sudaryati E. Gizi Pada Ibu Hamil dan Menyusui. *Info Kesehatan Masyarakat*. 2005;9(2).
13. Helmizar, Yusita E, Putra AE. Analysis of the Nutrients and Microbiological Characteristics of the Indonesian Dadih As a Food Supplementation. *Global Jurnal of Health Science*. 2019;11.
14. Purnasari G, Briawan D, Dwiriani CM. Asupan Kalsium dan Tingkat Kecukupan Kalsium Pada Ibu Hamil Di Kabupaten Jember. *MKMI*. 2016;12(4).
15. Wirawati CU, Sudarwanto M, Lukman D, Wientarsih I. Karakteristik dan Pengembangan Dadih dari Susu Sapi sebagai Alternatif Dadih Susu Kerbau. *WARTAZOA*. 2017;27(2):95 - 103.
16. Daswati E, Hidayati, Elfawati. Kualitas Dadih Susu Kerbau dengan Lama Pemeraman yang Berbeda. *Jurnal Peternakan*. 2009;6(1).
17. Purwati E. Diversifikasi Produk Dadih Halal Asal Susu Kerbau Sumatera Barat Menunjang Kesehatan Dan Ekonomi Rakyat. Endang Purwati. 2017;1–13.
18. Astuti SP. Pengaruh Penambahan Ekstrak Jahe Terhadap Kualitas Eskrim Dadih. Padang: Universitas Negeri Padang; 2017.
19. Thamrin MH, Handayani M. Penganekaragaman Formula Makanan Dengan Pemanfaatan Dadih Susu Kerbau Untuk PMT Fungsional Anak Balita. 2017;12(2):20–8.
20. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Angka Kecukupan Gizi. In: Indonesia MKR, editor. Jakarta 2013.

21. Indonesia DKR. Program perbaikan gizi makro. Dinas Kesehatan Republik Indonesia; 2002.
22. Zulaidah HS, Kandarina I, Hakimi M. Pengaruh pemberian makanan tambahan (PMT) pada ibu hamil terhadap berat lahir bayi. *J Gizi Klin Indones*. 2014;11(2):61.
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 Indones*. 2018;12(2):156.
24. Faizati, N U. Analisa Karbohidrat, Protein dan Mutu Sensori Pada Puding Air Tajin dengan Penambahan Sari Kacang Hijau. Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang; 2018.
25. Cristianto AR. Puding Jamur Tiram Sebagai Penambah Asupan Protein. Surakarta: Universitas Sebelas Maret; 2016.
26. Lestari LA, Nisa FZ, Sudarmanto. *Modul Tutorial Analisis Zat Gizi*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada; 2013.
27. Wahyudi M. Proses Pembuatan dan Analisis Mutu Yoghurt. *Buletin Teknik Pertanian*. 2006;11(1).
28. PanganPST. Pengujian Organoleptik. In: Semarang UM, editor. Semarang 2013.
29. Almatsier S. *Ilmu Gizi Dasar*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta. 2009;
30. Siregar NS. Penulis adalah Staf Edukatif Fakultas Ilmu Keolahragaan UNIMED. *J Ilmu Keolahragaan*. 2014;13(2):38–44.
31. Sunarlim R. Potensi *Lactobacillus*, SP Asal dari Dadih Sebagai Starter pada Pembuatan Susu Fermentasi Khas Indonesia. *Bul Teknol Pascapanen Pertan*. 2009;
32. Winarno. F. G. 2004. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta