

## DAFTAR PUSTAKA

- Afriza, Renita Dan Ismanilda. 2019. Analisis Perbedaan Kadar Gula Pereduksi Dengan Metode Lane Eynondan Luff Schoorl Pada Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). Jurnal Teknologi Dan Managemen Pengelolaan Laboratorium. Vol. 2 (2).
- Alfirochah, N. 2014. Pengaruh Subtitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Penambahan Puree Wortel (*Daucus Carrota L*) Terhadap Mutu Organoleptik Pancake. *E-Journal Boga*, vol.03(1).
- Amalia, I. P., dkk., 2021. Pengembangan Brownies Kukus Tepung Talas-Kecambah Kacang Hijau Dan Ubi Ungu Kukus (TalahIbu) Untuk Ibu Hamil Kurang Energi Kronik. *J.Gipas*, Vol. 5(2).
- Amarilia, H. 2011. Penelitian studi penggunaan tepung sukun sebagai bahan pengganti sebagian tepung pada pembuatan pancake dan bakpao. (Skripsi, Universitas Hasanuddin, Makassar).
- Andreas, N. J., Kampmann, B., & Le-Doare, K. M. 2015. *Human Breast Milk : A Rewiew On Its Composition And Bioactivity*.
- Anita.Sr., Toban, Rindani Claudia., Madi, Monica A. 2020. Hubungan Pemberian ASI Eksklusif dengan Kejadian Stunting pada Balita. Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada. Vol. 11(1)
- Amir, Aswita., Nurafni. 2022. Analisis Protein Dan Kalsium Pada Cookies Dengan Penambahan Tempe Dan Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). Media Kesehatan Politeknik Kesehatan Makassar. Vol. 17 No. 1.  
DOI: <https://doi.org/10.32382/medkes.v17i1>
- Awaru, F. T. dan Citrakesumasari. 2016. Perbandingan Konsentrasi Protein ASI pada Ibu Menyusui yang Melahirkan Bayi dengan BBLR dan Normal di Kota Makassar.*Gorontalo Journal Of Public Health*. 3(2), hal. 118–125
- Badan Pusat Statistik (BPS) 2013
- Badan Pusat Statistik (BPS) 2020

- Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2891-1992 : Uji Makanan dan Minuman.
- Deputi Menegristek Bidang Pendayagunaan Dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan Dan Teknologi
- Diana, *et al.*, 2016. Pengaruh Waktu perebusan Terhadap Kandungan Proksimat Mineral Dan Kadar Gosipol Tepung Biji Kapas. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. Vol. 13, Hal. 100-107
- Dietary Guidelines For Americans Dietary Guidelines 2020-2025.*
- Dreher, M. L., et al., 2021. A Comprehensive Review Of Hass Avocado Clinical Trials, Observational Studies, And Biological Mechanisms. In *Nutrients* Vol.13(12). <https://doi.org/10.3390/nu13124376>
- Dreher, M. L., & Davenport, A. J. 2013. Hass Avocado Composition And Potential Health Effects. *Critical Reviews In Food Science And Nutrition*, 53(7), 738–750. <https://doi.org/10.1080/10408398.2011.556759>
- Fikawati, S., Syafiq, A. dan Karima, K. 2018. Gizi Ibu Dan Bayi. Jakarta: RajaGrafindo Persada.
- Ford, N. A., & Liu, A. G. 2020. The Forgotten Fruit: A Case For Consuming Avocado Within The Traditional Mediterranean Diet. *Frontiers In Nutrition*,. <https://doi.org/10.3389/fnut.2020.00078>
- Ghelichpour, M. Shabanpour, B. 2011. The Investigation Of Proximate Composition And Protein Solubility In Processed Mullet Fillets. *International Food Research Journal*. Vol 18, No. 4.
- Hardinsyah and Supariasa, I. D. N. 2016 *Ilmu Gizi : Tori & Aplikasi*. Jakarta: EGC.

- Hardiyanti, Nina., Majid, Makhrajani., Umar, Fitriani. 2018. Hubungan Pola Makan Ibu Menyusui dengan Status Gizi Bayi Usia 0-6 Bulan di Wilayah Kerja Puskesmas Suppa. *Jurnal Ilmiah Manusia dan Kesehatan*.
- Herdiyanti, S., 2018. Analisis Kandungan Zat Gizi Muffin Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea Batatas L.*) Sebagai Alternatif Perbaikan Gizi Masyarakat. Skripsi Sarjana. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Islam Negeri Makassar.
- Hermianti, W., Firdausni. 2016. Pengaruh Penggunaan Talas (*Xanthosoma Sagitifolium*) Terhadap Mutu Dan Tingkat Penerimaan Panelis Pada Produk Roti, Pastel, Pancake, Cookies Dan Bubur Talas.
- Infodatin Pusat Data dan Informasi Kementerian Kesehatan RI 2017. Situasi dan Analisis ASI Eksklusif.
- Irawati, A. 2009. Faktor Determinan Risiko Kurang Energi Kronis (KEK) Pada Ibu Menyusui Di Indonesia.
- Jannah, L. 2016. Perbandingan Daya Hambat Ekstrak Daun Alpukat (*Persea Americana Mill.*) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Shigella Dysenteriae* Dan *Salmonella Typhi* Serta Pemanfaatannya Sebagai Leaflet. Universitas Negeri Jember. Skripsi.
- Kasim, Rahmiyati., dkk. 2017. Pengaruh Suhu dan Lama Pemanggangan Terhadap Tingkat Kesukaan dan Kandungan Gizi Snack Food Bars Berbahan Dasar Tepung Pisang Gorho dan Tepung Ampas Tahu. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian Universitas Negeri Gorontalo. *JTech* Vol 6. No. 2
- Kementerian Kesehatan RI. 2016. Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 51 Tahun 2016 Tentang Standar Produk Suplementasi Gizi. Jakarta.
- Kementerian Kesehatan RI. 2018. Petunjuk Teknis Pemberian Makanan Tambahan. Jakarta.
- Kementerian Kesehatan RI. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. Jakarta.

- Kementrian Kesehatan RI, 2019 Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 Tentang Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia. Jakarta.
- Kementerian Kesehatan RI. 2020. Petunjuk Teknis Pemberian Makanan Tambahan Berupa Biskuit bagi Balita Kurus dan Ibu Hamil Kurang Energi Kronis. Jakarta.
- Kementerian Kesehatan RI. 2020. Profil Kesehatan Indonesia Tahun 2019. Jakarta.
- Kementerian Kesehatan RI. 2021. Profil Kesehatan Indonesia Tahun 2020. Jakarta.
- Kurniawan, Ferry., 2015. Pengaruh Pemanasan Terhadap Kadar Gula Reduksi Pada Tepung Biji Nangka. *Kimia Pangan*. Vol. 1 hal. 5-10.
- Kustriyani, M. dan Priharyanti, W. 2021. *Buku Ajar Post Partum, Menyusui dan Cara Meningkatkan Produksi ASI*. Jawa Timur: CV. Penerbit Qiara Media.
- Lean, Michael E.J. 2013. *Ilmu Pangan Gizi dan Kesehatan*. Pustaka Pelajar. ISBN:9786022292463.
- Madanijah, S., et al., 2016. Nutritional Status Of Lactating Women In Bogor District, Indonesia: *Cross-Sectional Dietary Intake In Three Economic Quintiles And Comparison With Pre-Pregnant Women*. *The British Journal Of Nutrition*.(116), <https://doi.org/10.1017/S0007114516001306>
- Manley,D.J.R.,. 2000. *Technology of Biscuits, Creakers, and Cookies (Ellis horwood limited)*. United Kingdom : Chiecester Publisher
- Marbun, D., Priyono, B. S., & Suryanti, M. 2015. Analisis Persepsi, Sikap Dan Prilaku Konsumen Terhadap Pancake Durian (Studi Kasus : Pancake Durian Produksi Celebrity Pancake). vol. 15(2), 215–226.
- Marsigit, W., dkk., 2016. Kandungan Gizi, Rendemen Tepung, Dan Kadar Fenol

- Total Alpukat (*Persea Americana, Mill*) Varietas Ijo Panjang Dan Ijo Bundar. In *Agritech* Vol. 36 (1).
- Maywita, E. 2015. Faktor Resiko Penyebab Terjadinya Stunting Pada Balita Umur 12-59 Bulan di Kelurahan Kampung Baru Kecamatan Lubuk Begalung Tahun 2015. Vol. 3(1).
- Mukti, K. dkk . 2018. Analisis Kandungan Karbohidrat, Glukosa Dan Uji Daya Terima Pada Nasi Bakar, Nasi Panggang Dan Nasi Biasa. *Jurnal Agroteknologi*, 12 (1).
- Nugrahasari, T. C., 2019. Gizi Untuk Ibu Menyusui. RSUP dr. Sordaji Tirtonegoro.
- Nurfadilla, Mutmainnah. 2021. Uji Daya Terima Pancake Alpukat (*Persea Americana*) Sebagai Alternatif Produk Makanan Tambahan Ibu Menyusui 0-6 Bulan.
- Nurfadillah., Yuntarso, Anton., dan Herawati, D. 2019. Perbandingan Metode Standar Nasional Indonesia Dan Non Standar Nasional Indonesia Dalam Penentuan Kadar Karbohidrat Total. *Jurnal SainHealth*. Vol. 3 No. 2.
- Palupi, N. S., Zakaria, F. R., Prangdimurti, E., 2007. Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi Pangan (Modul *E-Learning ENPB*). Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian, Departemen Ilmu Dan Teknologi Pangan, Institut Pertanian Bogor.
- Petrina, Putri. 2012. Analisis Kadar Protein. academia.edu.
- Pujiastuti, Nurul. 2010. Korelasi Antara Status Gizi Ibu Menyusui Dengan Kecukupan Asi Di Posyandu Desa Karang Kedawang Kecamatan Sooko Kabupaten Mojokerto.
- Prasetyani, W., dkk. 2020. Analisis Nilai Gizi Dan Daya Terima Es Krim Sari Kedelai Dan Tepung Ampas Kelapa Dengan Pewarna Alami Bunga Telang Sebagai Makanan Selingan Untuk Anak Usia Sekolah. *Jurnal Pangan Dan*

*Gizi*. Vol. 10, No. 20 hal. 12-32

- Radharisnawati, N. K., dkk., 2017. Hubungan Pemenuhan Kebutuhan Gizi Ibu Dengan Kelancaran Air Susu Ibu (Asi) Pada Ibu Menyusui Di Puskesmas Bahu Kota Manado. *E-Jurnal Keperawatan*, 5(1).
- Rangkuti, Fahmi M. 2021. Penentuan Kadar Lemak pada Kerang darah dan Kerang Batik dengan Metode Hidrolisis (*Weilbul*).
- Rejeki, S. 2008. Studi Fenomenologi: Pengalaman Menyusui Eksklusif Ibu Bekerja Di Wilayah Kendal Jawa Tengah. *Media Ners*. Vol. 2, (1).
- Rohman, Abdul., dan Sumantri. 2018. Analisis Makanan. Gajah Madah University Press.
- Rohmatussiamah, S. 2017. Tepung Premiks Pancake Berbahan Dasar Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Dengan Perlakuan Peyaringan. *Skripsi*.
- Santoso, Umar., dkk. 2020. Analisis Makanan. Gajah Madah University Press.
- Sari, N., Renate., dan Indriyani. 2019. Pengaruh Suhu Pemanasan Terhadap Kualitas dan Kadar Dihydrocapsasin Cabai Merah Kasar Selama Pengolahan. Fakultas Pertanian. Universitas Jambi.
- Setyaningsih, A., & Mushlishoh, A. 2021. Studi Substitusi Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Dan Tepung Sukun (*Artocarpus Altilis*) Pada Pembuatan Biskuit Pmt Ibu Hamil. Vol. 20 (2).
- Sirajuddin, Saifuddin., Dkk. 2019. Pedoman Praktikum Analisis Bahan Makanan. Laboratorium Kimia Biofisik Fakultas Kesehatan Masyarakat.
- Sirajuddin. 2016. Hubungan antara berat lahir dengan kadar asam lemak esensial pada ASI dari Ibu Menyusui Bayi Usia 1-4 Bulan di Kota Makassar. Tesis PPS Unhas
- Solekah, Nusbatun. 2019. Pengaruh Lama Pemanggangan Terhadap Daya Terima dan Kandungan Gizi Biskuit Tepung Kacang Hijau Kupas. Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.

- Subarna, Hakim, M. I., & Muhandri, T. 2018. Karakteristik Mutu Pancake Amerika Berbahan Dasar Mocaf Dengan Penggunaan Proporsi Gula Pasir Dan Baking Powder. *Journal Mutu Pangan*, vol.5(2).
- Sujana, D., dan Taobah Ramdani, H. 2010. Aktivitas Antidiabetes Dan Kandungan Senyawa Kimia Dari Berbagai Bagian Tanaman Alpukat (*Persea Americana*). *Jurnal Review*.
- Sundari, D., Lamid, A., & Almasyhuri. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein.
- Susilowati and Kuspriyanto. 2016. Gizi dalam Daur Kehidupan. Bandung: PT Refika Aditama.
- Verawati, B., & Yanto, N. 2019. Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Biji Durian Pada Biskuit Sebagai Makanan Tambahan Balita Underweight. Vol. 14(1), 106–114. <https://doi.org/10.204736/Mgi.V14i1.106-114>
- Ward, R. E., et al., 2006. In Vitro Fermentation Of Breast Milk Oligosaccharides By Bifidobacterium Infantis And Lactobacillus Gasseri. *Applied And Environmental Microbiology*, 72(6), 4497–4499. <https://doi.org/10.1128/AEM.02515-05>
- Wardana, R. K., Widyastuti, N., & Pramono, A. 2018. Hubungan Asupan Zat Gizi Makro Dan Status Gizi Ibu Menyusui Dengan Kandungan Zat Gizi Makro Pada Air Susu Ibu (ASI) Di Kelurahan Bandaharjo Semarang. *Journal Of Nutrition College*, vol. 7(3), 107–113.
- Wardani, Diah., Sujana, Dani. 2020. Analisis Kadar Protein Dan Vitamin C Dalam Tahu Kedelai Hitam (*Glycine Soja (L.) Merrill*) Dan Kedelai Kuning (*Glycine Max (L.) Merrill*) Dengan Metode Kjeldhal Dan Titrasi Iodimetri. *Jurnal Ilmiah Farmako Bahari*. Vol. 11, No. 1.
- Wardani, Y. S., dkk., 2021. Asupan Gizi Dan Pola Makan Ibu Menyusui Asi Eksklusif Di Wilayah Kerja Upt Puskesmas Ibrahim Aji Kota Bandung,

volume 44(1), 65–76. <https://doi.org/10.36457/Gizindo.V44i1.456>

World Health Organization. 2020

Wijayanti, Yulina, & Elijaya, R. 2014. Pengaruh Pemberian Jus Alpukat (*Persea Americana* Mill) Terhadap Penurunan Kolesterol Tikus Putih Jantan (*Rattus Novergicus*) Galur Wistar Kota Bandar Lampung Tahun 2014. *Jurnal Kesehatan Holistik*, 8(3), 147–152.

Witular, G. 2016. Perbandingan Kandungan Asam Lemak Dalam Minyak Nabati Daging Buah Alpukat (*Persea Americana* Mill) Berdasarkan Tingkat Kematangan.

Wulan S., dan Girsang, Desri M. 2020. Pengaruh Jantung Pisang (*Musa Paradisiaca* L.) Terhadap Produksi ASI. *Jurnal Riset Hesti Medan Akper*. Vol. 5 (2).

Yenrina, R., 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Padang : Andalas University Press

Yusrina, A., dan Devy, S. R. 2016. Faktor Yang Mempengaruhi Niat Ibu Memberikan Asi Eksklusif Di Kelurahan Magersari, Sidoarjo. *Jurnal Promkes*, 4(1), 11–12.