

## **BAB IV**

### **KESIMPULAN**

1. Tepung rumput laut *Sargassum sp* dapat digunakan untuk meningkatkan kadar zat besi biskuit bayi.
2. Tepung ikan gabus dapat digunakan untuk meningkatkan kadar zat besi biskuit bayi.

## DAFTAR PUSTAKA

- Angka kecukupan gizi 2004. <http://www.gizi.net/lain/gklinis/AKG2004.htm>  
(20 April 2011)
- Atmadja WS. 1996. *Pengenalan Jenis Algae Merah. Di dalam: Pengenalan Jenis-Jenis Rumput Laut Indonesia*. Jakarta: Pusat Penelitian dan Pengembangan Oseanologi, Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia. hlm 147 – 151.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). SNI 01-7111.2-2—3 *Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) bagian 2 : biskuit*. 2005
- Bluestein PM & TP Labuza. 1988. *Effect of Moisture Removal on Nutriens*. Dalam E. Kermas dan RS Harris (ed.) *Nutritional Evaluation of Food Processing 3th Edition*. New York: Van Nostrand Reinhold.
- Brennan JG. 1974. *Food Engineering Operations*. London: Applied Science Publ. Ltd.
- Departemen Kesehatan. *Survei Kesehatan Rumah Tangga volume 2: Status Kesehatan Masyarakat Indonesia*.  
<http://www.litbang.depkes.go.id>.
- Desrosier, N. W. 1988. *Technology of Food Preservation*. AVI Publishing Company, Inc. Diterjemahkan oleh Muchjadi Muljohardjo. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Fennema. 1996. *Food Chemistry*. 3th Edition. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Bluestein PM & TP Labuza. 1988. *Effect of Moisture Removal on Nutriens*. Dalam E. Kermas dan RS Harris (ed.) *Nutritional Evaluation of Food Processing 3th Edition*. New York: Van Nostrand Reinhold.
- Gaman, P. M, Dan K. B. Sherrington. 1992. *Ilmu Pangan*. Gadjah Mada. Yogyakarta : University Press.

- Garcia-Casal, MN., Pereira, AC., Leets, I., Ramirez, J., Quiroga, MF. *High Iron Content and Bioavailability in Humans from Four Species of Marine Algae*. The Journal of Nutrition. 2007;137:2691-2695. [jn.nutrition.org](http://jn.nutrition.org).(diakses:28 Februari 2011)
- Garcia-Casal, MN., Pereira, AC., Leets, I., Ramirez, J., Quiroga, MF. *Antioxidant Capacity, Polyphenol Content And Iron Bioavailability From Algae ( Ulva Sp., Sargassum Sp. And Porphyra Sp.) In Human Subject*. British Journal of Nutrition. 2009;101:79-85. Doi:10.1017. (2 Maret 2011)
- Johannes, C. 1998. *Studi Profil Asam Amino Albumin dan Mineral Zinc pada Ikan Gabus dan Ikan Tomang*. Malang : Universitas Brawijaya.
- Krisnatuti D, R Yenrina. 2006. *Menyiapkan Makanan Pendamping ASI*. Jakarta : Puspa Swara.
- Matanjun, P., Mohamed, S., Mustapha, NM., Muhammad, K. 2009. *Nutrient content of Tropical edible seaweeds, Echeuma cottonii, Caulerpa lentilifera and Sargassum polycystum*.
- Mahan, L.Kathleen and Sylvia, Escott-Stump. 2009.*Krause's food and Nutrition Theraphy.12th ed*. Canada : Saunders
- Matz, S. A. 1972. *Cookie and Cracker Technology*. Connecticut: The AVI Publishing Co.
- Menteri Kesehatan Republik Indonesia. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 224/Menkes/SK/II/2007. Spesifikasi Teknis Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI). Jakarta : 2007
- Mervina . 2009. *Formulasi Biskuit dengan Subtitusi Tepung Ikan Lele Dumbo (Clarias gariepinus) dan isolat protein kedelai sebagai makanan potensial untuk anak balita gizi kurang*. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Pertanian , Institut Pertanian Bogor
- Moeljanto. 1982a. *Pengolahan Hasil-Hasil Samping Ikan*. Jakarta: PT Penebar Swadaya.
- Mursyidin, D.H., D.P. Perkasa, dan Prabowo. 2002. *Pemanfaatan Rumput*

*Laut Sargassum sp. untuk Mengatasi Krisis Ekonomi*, Pangan dan Zat Gizi Indonesia. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.

- Norziah, N.H, dan Ching, C.Y. *Nutritional composition of edible seaweed Gracilaria changgi*. Food Chemistry. 2000. 68:69-76.
- Nuraida. 2009. *Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Gabus*. Makassar : Universitas Hasanuddin
- Othmer. 1968. *Seaweeds Colloids*. Encyclopedia of Chemical Technology. Vol 17 : 763–784.
- Pearl. *Demand For Healty Food Benefit Market*. Food Ingredient and Analysis. No. 5 hal, 9 – 16; 1999.
- Pomeranz Y. 1991. *Functional Properties of Food Components. Second Edition*. Departement of Food Science and Human Nutrition. Washington University: Academic Press, Inc. Washington
- Potter NN and JH Hotchkiss. 1995. *Food Science*. 5th edition. Chapman and Hall. New York
- Ristanti. 2002. *Pembuatan Tepung Rumpun Laut Euchemaa Cotonii sebagai Sumber Iodium dan Dietary Fiber*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor : IPB
- Sakinah, Nina. 2012. *Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Rumpun Laut Sargassum sp terhadap Kandungan Zat Gizi dan Kesukaan MP-ASI Biskuit Kaya Zat Besi*. [Skripsi] Semarang. Universitas Diponegoro.
- Singh, S., Riar C.S., dan Saxena D.C. 2008. *Effect Incorporating Sweetpotato Flour to Wheat Flour on The Quality Characteristics of Cookies*. African Journal of Food Science, vol (2) pp. 065-072.
- Taslim, Na. 2005. *Pembuatan Tepung Ikan Gabus sebagai Makanan Tambahan Sumber Albumin dan Pemanfaatannya*. Makassar ; Pusat Penelitian Pangan, Gizi dan kesehatan UNHAS
- Voight. 1994. *Buku Pelajaran Teknologi Farmasi*. Terjemahan Gadjah

Mada. Yogyakarta : University Press.

Whiteley, P.R. 1971. *Biscuit Manufacture*. London: Applied Science Publishing Ltd.

Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama