

DAFTAR PUSTAKA

- Apriadi, M.A., dan Herwati. 2018. *Rancang Alat Evaporator Tipe Rotary Dengan Uji Kinerja Pada Pembuatan Santan Kental (High Viscosity)*. Politeknik Negeri Sriwijaya. Palembang.
- Cantarow, A dan B, Schepartz. 1967. *Biochemistry*. W.W. Sounders Company. Philadelphia.
- Chilmijati, N.1999. *Karakteristik Pati Garut dan Pemanfaatannya sebagai Sumber Bahan Baku Glukosa Cair* [Tesis]. Progam Pasca Sarjana. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Dachlan, M.A., Sutrisniati, D., dan Sirait S.D. 1984. *Pembuatan Pengembangan Santan Awet*. 1(1): 1-11.
- Dewayani, W., dan Darmawida A. 2008. *Peningkatan Mutu dan Daya Simpan Pasta Tomat dengan Cara Blansing*. Jurnal Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian. 11(3): 230-237.
- Earle, R.L. 1982. *Satuan Operasi Dalam Pengolahan Pangan*. Bogor.
- Ekawatiningsih, P., Komariah, K., dan Purwanti, S. 2008. *Restoran untuk Sekolah Menengah Kejuruan*. Jakarta: Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah.
- Elvizahro, L., Noer, E., dan Rustiani, N. 2014. *Karakteristik Makanan Pendamping Balita yang Disubstitusi dengan Tepung Ikan Patin dan Labu Kuning*. 2(2) : 82-89.
- Fitri, S. dan Setiadi. 2007. *Kentang Varietas dan Pembudidayaan*. Yogyakarta: Balai Penelitian Holtikultura.
- Geankoplis, J.C. 1993. *Transport Processes and Unit Operation 3rd edition, Prentice Hall PTR*. Tokyo.
- Grueger, B. 2013. *Weaning from the breast*. Paediatr Child Health, 18(4), 210.
- Gunarto, A. 2003. *Pengaruh Penggunaan Ukuran Bibit terhadap Pertumbuhan, Produksi dan Mutu Umbi Kentang Bibit G4 (Solanum tuberosum)*. Jurnal Sains.5:173-179.
- Kasmir, 2009. *Analisis Laporan Keuangan* Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.

- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2019. *Kemenkes Tingkatkan Status Gizi Masyarakat*. <https://www.kemkes.go.id/article/view/19081600004/kemenkes-tingkatkan-status-gizi-masyarakat.html>
- Kusumo, S. 1985. *Kentang*. Lembang : Balai Penelitian Hortikultura
- Long, R. B., 1995. *Proses Evaporasi (online)*. (<http://www.chem-is try.org/materi/kimia/kimia-industri/teknologi/proses/pelaksanaan/proses/evaporasi>)
- Mc.Cabe. 1999. *Operasi Teknik Kimia. Jilid 1*, Jakarta :Penerbit Erlangga.
- Muchtadi, T. R. 1997. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB, Bogor.
- Nurmayulis, 2005. *Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Kentang (Solanum tuberosumL.) yang Diberi Pupuk Organik Difermentasi, Azospirillum sp. dan Pupuk Nitrogen di Pangalengan dan Cisarua. Disertasi*. Magister Ilmu Pertanian Program Pascasarjana Universitas Padjadjaran, 2005.
- Idawati, N. 2012. *Pedoman Lengkap Bertanam Kentang*. Yogyakarta.
- Palupi, N.S., Zakaria, F.R., dan Prangdimurti, E. 2007. *Pengaruh Pengolahan terhadap Nilai Gizi Pangan, Modul E-Learning ENBP*. IPB: Departemen Ilmu & Teknologi Pangan-Fateta-IPB.
- Praptiningsih, Y. 1999. *Buku Ajar Teknologi Pengolahan*. FTP Universitas Jember.
- Titariza, 2009. *Hubungan Tingkat Pengetahuan Ibu Tentang Makanan Pendamping ASI Dengan Perubahan Berat Badan Balita Usia 6-24 Bulan Di Posyandu Desa Banjarsari Kecamatan Gajah Kabupaten Demak*. Skripsi. Program Studi Ilmu Keperawatan. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Treybal, R.E. 1981. *Mass Transfer Operations*, 3th edition, McGraw Hill, Inc: New york.
- Pitricia, Piona. 2019. *Pengaruh Substitusi Kentang (Solanum Tuberosum) Terhadap Kandungan Gizi Biskuit Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Sebagai Makananpendamping Asi (Mp-Asi)*.Program Studi Sarjana Gizi Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Perintis Padang 2019.
- Soelarso., dan Bambang. 1997. *Budidaya kentang bebas penyakit*. Surabaya, Kanisius.
- Widowati, Sri. 2006. *Pengertian kentang*. Diakses dari http://tumoutu.net/702-07134/sri_widowati.html.

- Standar Nasional, B. S. 2005. *Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI)-Bagian 2 : Biskuit No 01-07111.2-2005*. 1–9.
- Sundari D., Almasyhuri., dan Lamid, A. 2015. *Pengaruh Proses Pemasakan terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. Jurnal Pengaruh Proes Pemasakan*. 25(4): 235-242.
- Taib, G. 1988, *Operasi Pengeringan pada Pengolahan Hasil Pertanian*. Jakarta: PT Mediyatama Sarana Perkasa.
- Tamrin, R., dan Pujilestari, S. 2016. *Karakterisasi Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Tepung Garut dan Tepung Kacang Merah. Konversi*. 5(2): 49-58.
- Widowati, S., Nurjana, R. dan Amrinola, W.2010. *Proses Pembuatan dan Karakterisasi Nasi Sorgum Instan*. Prosiding Pekan Serealia Nasional.IPB. Bogor.
- Widyaningtyas, M., dan Susanto, H.W. 2015.*Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Hidrokoloid (Carboxy Methyl Cellulose, Xanthan Gum, Dan Karagenan) Terhadap Karakteristik Mie Kering Berbasis Pasta Ubi Jalar Varietas Ase Kuning. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No 2 p.417-423*.
- Wirakartakusumah, M.A., Abdullah, K., dan Syarief,A.M.. 1992. *Sifat Fisik Pangan*. PAU Pangan Gizi IPB.Bogor.
- Wuryanti, Sri. 2016. *Neraca Massa dan Neraca Energi*. Politeknik Negeri Bandung. Bandung: Jurusan Teknik Konversi Energi.
- Yustiyani, Y., dan Setiawan, B. (2014). *Formulasi Bubur Instan Menggunakan Komposit Tepung Kacang Merah Dan Pati Ganyong Sebagai Makanan Sapihan. Jurnal Gizi Dan Pangan, 8 (2), 95*. <https://doi.org/10.25182/jgp.2013.8.2.95-102>.