

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad Djaeni, (2013), *Ilmu Gizi Jilid I*, Jakarta: Dian Rakyat
- Ali Khomsan, (2012), *Pangan dan Gizi untuk Kesehatan*, Jakarta: Rajawali Sport
- Alamsyah, Y. (2013). *Aneka Nugget Sehat Nan Lezat*. Agro Media, Jakarta.
- Andang, Gunawan. (2012). *Food Combining*, Jakarta: Gramedia Pustaka
- Anggraini Das, Widya, 2017. Analisis Tingkat Kesukaan Nugget Sayuran Siswa Kelas III SD Negeri 116254 Ranto Jior Kabupaten Labuhan Batu Selatan. Skripsi. Fakultas Teknik Universitas Negeri Medan.
- Arikunto S. (2006). *Manajemen Penelitian Edisi Revisi*. Jakarta :Rhineka Cipta.
- Astuti, Aida Siregar (2011) Tingkat Kesukaan Bakso Sawi Pada Siswa SMP 2 Kisaran. Skripsi.
- Ayun, Qurrotul. (2015). *Gambar Sayuran Polong*. Diakses pada 10 Juli 2015 dari <http://ayun1999.blogspot.com>.
- Berahmana, Melisa. (2014). Analisis Menu Makanan Dan Tingkat Kesukaan Anak Di Panti Asuhan Gelora Kasih Sibolangit. Skripsi. Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Medan.
- Brefere, (2010). *Restorant Jilid I Untuk SMK*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Jakarta: Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar Dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.
- Budiarti, (2012). *Teknik mengolah dan menyajikan hidangan*, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Budiarti, (2013). *Teknik mengolah dan menyajikan hidangan*, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Brams, dkk. 2013. *Kimia Makanan*. Bandung: ITB
- Departemen Kesehatan, (2010), *Pedoman Umum Gizi Seimbang*, Jakarta: Departemen Kesehatan.
- De Mann, dkk. 2013. *Kimia Makanan*. Bandung: ITB
- De Mann (1989) dalam Mayasari (2010). *Kajian Karakteristik Kimia dan Sensori Sosis Tempe Kedelai Hitam (Glycine soja) dan Kacang Merah (Phaseolus vulgaris) dengan Bahan Biji Berkulit dan Tanpa Kulit*. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Sebelas Maret Surakarta.

- Dina Agoes dan Lisdiana, (2011), *Memilih dan mengolah sayur*, Jakarta: Penebar Swadaya.
- Drummond.(2010). *Manajemen Penelitian Edisi Revisi*. Jakarta :Rhineka Cipta.
- Edwin, (2012), *Kandungan Gizi Dalam Wortel*, Jakarta: Papar
- Eka, Anthonie.(2013). *Gambar Sayuran Buah*. Diakses pada 10 Juli 2015 dari <http://sehatalami99.blogspot.com>.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Jakarta. PT. Raja Grafindo Persada. 200 hal.
- Fardiaz, dkk. 2009. *Analisa Pangan (Penuntun Praktikum)*. Bogor: TPG-Fateta IPB
- Fardiaz, (2010). *Analisa Pangan (Penuntun Praktikum)*. Bogor: TPG-Fateta IPB
- Fajerry, Siregar. (2010). *Tingkat Kesukaan Bakso Berbahan Dasar Sayuran Sawi Hijau di SMKN 10 Jakarta Timur*. Skripsi.
- Febrianindya. (2013). *Gambar Sayuran Batang*. Diakses pada 10 Juli 2015 dari <http://food.detik.com>.
- Fitri, Aisyah, (2011). *Analisis Tingkat Kesukaan Bakso Wortel Siswa Kelas VII SMP Sibolangit*. Skripsi.
- Friska, Harahap, Lastri. (2016). *Analisis Tingkat Kesukaan dan Frekuensi*.
- Gunawan, Roi. (2013). *Gambar Sayuran Umbi*. Diakses pada 3 Februari 2015 dari <http://roigunawan.tumblr.com>.
- Gregoire MB & Spears MC. (2010). *Foodservice Organizations: A Managerial and Systems Approach 6th ed*. New Jersey: Pearson Education.
- Hermi dan Prihatini S. (2016). *Pusat Penelitian dan Pengembangan Upaya Kesehatan Masyarakat*, Jakarta : Indonesia
- IPB. 2010. *Inovasi Pangan dan Gizi untuk Tumbuh Kembang Anak*, Pusat Studi Kebijakan Pangan dan Gizi:IPB
- Iryanto, dan Waluyo. 2007. *Gizi dan Pola Hidup Sehat*. Yrama Widya. Bandung.
- Kartika, dkk, 2006. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Universitas Pangan dan Gizi: Yogyakarta: Tidak diterbitkan.
- Kartika, 2012. *Aneka Bakso Sehat Nan Lezat*. Agro Media, Jakarta.

- Kartika, 1999. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Universitas Pangan dan Gizi: Yogyakarta
- Khairul, dkk. (2010). *Teknik mengolah dan menyajikan hidangan*, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Kristina Situmorang, Lidia, 2016. Analisis Tingkat Kesukaan Makanan Jajanan Siswa SMP Nasional Plus Cinta Budaya Medan. Skripsi.Fakultas Teknik universitas Negeri Medan.
- Kotler dan Keller. (2012). *Gambar Sayuran Buah*. Diakses pada 10 April 2017 dari <http://sehatalami99.blogspot.com>.
- Kotler. 2014. Analisis Menu Makanan Dan Tingkat Kesukaan.
- Moorthy, S.N. 2004. Tropical Sources of starch. CRC Press, Baco Raton. Florida.
- Nuraini, dkk. 2013. Penutun Praktikum Analisis Organoleptik Fateta : IPB Bogor.
- Pancawati, July, (2010). Analisis Tingkat Kesukaan Bakso Sayur labu siam pada siswa SMK N 1 Kabanjahe. Skripsi.
- Palungkun, R. dan A. Budiarti. 2011. Sweet Corn-Baby Corn. Penebar Swadaya. Jakarta. 80 hlm.
- Putri, Pakpahan. (2010). Analisis Tingkat Kesukaan Bakso Wortel Pada Siswa SMK Semarang. Skripsi.
- Damayanti, Sinta. (2011). Analisis Tingkat Kesukaan Bakso Wortel Pada Siswa SMPN 34 Kisaran. Skripsi.
- Prihastuti dkk, (2012).Restorant Jilid I Untuk SMK.Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Jakarta: Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar Dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.
- Rahmat, 2011. Daging Segar. <http://pengolahanpangan.blogspot.com/2011/07/mengetahui-kualitas-daging-segar-dari.html>. Diakses pada tanggal 5 April 2013
- Rohaeti, Eti. (2010). *Sayuran dan Buah-buahan*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.
- Rantika, Harahap, Lastri. 2016. Analisis Tingkat Kesukaan dan Frekuensi Konsumsi Jajanan Anak SDN 064037 Medan Tembung.Skripsi, Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Prodi Pendidikan Tata Boga.Fakultas Teknik Universitas Negeri Medan, 2016.

- Rudiatin. (2012). *Gambar Sayuran Batang*. Diakses pada 1 Maret 2017 dari <http://food.detik.com>.
- Rosiana, E., Nurliana dan T. Armansyah T.R.2013. *Kadar Asam Laktat dan Derajat Asam Kefir Susu Kambing yang di Fermentasi dengan Penambahan Gula dan Lama Inkubasi yang Berbeda*. Jurnal Medika Veterinaria 7(2);87-90.
- Sarastani. 2012. *Penuntun Praktikum Analisis Prganoleptik*. Program Diploma. IPB : Bogor
- Satria, Hasibuan. (2009). *Analisis Tingkat Kesukaan Bakso Wortel Pada Siswa SMP Pematang Siantar*. Skripsi.
- SNI 01-3451-1994. 1994. *Syarat mutu tepung tapioka*. Badan Standarisasi Nasional.
- Silvana, 2010, *Gizi Masyarakat dan Kualitas Manusia Indonesia*,
- Siswono, 2011, *Gizi Masyarakat dan Kualitas Manusia Indonesia*, www.lipi.go.id, diakses tanggal 29 oktober 2008 jam 11.30
- Sulistiyani,2012, *Sehat dengan Menu Berserat*, Jakarta:Penebar Swadaya
- Soewarno. (2010). *Gambar Sayuran Umbi*. Diakses pada 3 April 2017 dari <http://roigunawan.tumblr.com>.
- Soemarno, 2007. *Tepung Tapioka*.(Jurnal) Program Pascasarjana. Fakultas Teknik. Jurusan Teknik Kimia. Universitas Dipenogoro.
- Sjahmien Moehji, 2012, *Ilmu Gizi II Penanggulangan Gizi Buruk*, Jakarta: Pajar Sinar Sinanti.
- Slameto. 2003. *Belajar dan Faktor-faktor yang mempengaruhinya*. Jakarta :RinekaCipta.
- Sudjana. 2005. *Metode Statistika*. Penerbit :Tarsito Bandung.
- Sugeng. (2014). *Gambar Sayuran Bunga*. Diakses pada 10 Juli 2015 dari <http://imnafaat.blogspot.com>.
- Sugiyono. 2005. *Metode Penelitian Administrasi*. Bandung :Alfabeta.
- Suhardjo dkk, 2012, *Pangan, Gizidan Pertanian*, Jakarta: UI
- Sunita Almatsier,2002, *Prinsip DasarIlmuGizi*, Jakarta:PT Gramedia Pustaka Utama

Viridia, Irfan. (2012). *Gambar Sayuran Daun*. Diakses pada 3 Februari 2015 dari <http://irvanviridia.blogspot.com>.

Wibowo, Singgih. *50 bakso sehat & enak/Singgih Wibowo-cet. 2 (edisi revisi)- Jakarta: Penebar Swadaya, 2015. iv + 124 hlm.; ilus 23 cm.*

Widi, dkk. (2013). *Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan*. Trubus Agrisarana, Surabaya.

Winarno. 2012. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Wijaya, Hanny. 2014. *Teknologi Aditif Pangan*. Bogor; Departemen ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, institut Pertanian.

Yumasuchi, (2008). *Gambar Sayuran Daun*. Diakses pada 3 April 2017 dari <http://irvanviridia.blogspot.com>.

Zulian yamit, 2010, *Memilih dan mengolah sayur*, Jakarta: Penebar

<http://id.m.wikipedia.org/wiki/bakso>.

[http://www.google.com/search?hl=in-ID&ie=UTF-8&source=android-browser&9=sayuran+yang+baik+untuk+anak+masa+SMP&gws_rd=ss\)#gws_rd=ssl&xxri=0](http://www.google.com/search?hl=in-ID&ie=UTF-8&source=android-browser&9=sayuran+yang+baik+untuk+anak+masa+SMP&gws_rd=ss)#gws_rd=ssl&xxri=0)

THE
Character Building
UNIVERSITY