

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, M., & Wirjatmadi, B. (2014). *Peranan gizi dalam siklus kehidupan*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Ariani, A. P. 2017. *Ilmu Gizi Cetakan Pertama*. Yogyakarta: Nuha Medika.
- Almatsier, Sunita. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Alamtsier, Sunita. 2010. *Penuntun Diet Edisi Baru Cetakan kedua puluh lima*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Astawan M. 2008. *Sehat dengan Tempe, Panduan Lengkap Menjaga Kesehatan dengan Tempa*. Jakarta(ID): Dian Rakyat.
- Ayustaningwarno, Fitriyono. 2014. *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi Cetakakan 1*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Badan Ketahanan Pangan. (2012). *Roadmap diversifikasi pangan 2011-2015 Edisi 2*. Kementerian Pertanian RI.
- Badan Standar Nasional (BSN). 1992. *SNI 01-2973-1992: Biskuit*. BSN, Jakarta.
- Badan Standar Nasional (BSN). 1992. *SNI 01-2891-1992: Cara Uji Makanan dan Minuman*. BSN, Jakarta.
- Badan Standar Nasional (BSN). 1995. *SNI 01-3922-1995: Kedelai*. BSN, Jakarta.
- Cahyadi, Wisnu. 2012. *Kedelai Khasiat dan Teknologi Edisi 1 Cetakan 3*. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Direktorat Jendral Kesehatan Masyarakat, Direktorat Gizi Masyarakat. 2018. *Tabel komposisi Pangan Indonesia 2017*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Fahril, M. (2017). *Analisa Hasil Fermentasi Susu Sapi Dengan Penambahan Sari Buah Belimbing (Averrhoa Carambola L) Menggunakan Bakteri Asam Laktat (Lactobacillus Bulgaricus) Analysis Product Fermentation Of Cows Milk With Addition Star Fruit (Averrhoa Carambola L) Concentrate Using Lactic Acid Bacteria (Lactobacillus Bulgaricus)* (Doctoral dissertation, undip).
- Faroj, M. N. (2019). *Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Teri (Stolephorus Commersonii) Dan Tepung Kacang Merah (Vigna Angularis) Terhadap Daya Terima Dan Kandungan Protein Pie Mini* [The Effect of Anchovy

(*Stolephorus commersonii*) Flour and Red Beans (*Vigna angularis*) Flour Substitution toward Mini Pie Acceptance and Proteins Content]. Surabaya. Media Gizi Indonesia, 14(1), 56-65.

Hardianti, H. (2018). *Pengaruh Substitusi Tepung Wortel (Daucus Carota Linn) Dan Tepung Kedelai (Glycine Max) Terhadap Nilai Gizi Biskuit Sebagai Mpasi Bagi Bayi*. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan, 3(4).

Haryono, B. & Kurniawati, D. 2013. *Seri Tanaman Bahan Baku Industri Kedelai cetakan 1*. Jakarta: PT. Trisula Adisakti.

Hermina, & Prihatini, S., (2011). *Gambaran keragaman makanan dan sumbangannya terhadap konsumsi energi protein pada anak balita pendek (stunting) di Indonesia*. Buletin Penelitian Kesehatan, 39(2), 62-73.

IPB. (2010). *CooMes. Pengolahan Jamur Kornerlal, Jahe Instan, lkan Asap, Telur Pindang. Teknologi Pangan dan Agroindustri Vol 1 No 7*. Bogor.

Ismayani Y. 2007. 100+ Tip Anti gagal Bikin Kue. Jakarta :Pt Kawan Pustaka.

Kementerian Kesehatan RI. 2018. *Buku Saku Pemantauan Status Gizi tahun 2017*. Jakarta. Kementrian Kesehatan RI. Available at: http://www.kesmas.kemkes.go.id/assets/upload/dir_519d41d8cd98f00/files/Buku-Saku-Nasional-PSG-2017_975.pdf.

Kementerian Kesehatan RI. 2019. *Laporan Nasional Riskesdas 2018*. Jakarta. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Lembaga Penerbit Penelitian dan Pengembangan Kesehatan.

Khaidar H, 2016. *Karakteristik Fisikokimia Tepung Kedelai dan Tepung Kecambah Kedelai*. Laporan Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.

Khoirunnisa, R. (2016). *Eksperimen Pembuatan Kulit Pie Subtitusi Rumput Laut Eucheuma Cottonii*. Semarang: Doctoral dissertation, Universitas Negeri Semarang.

Kuswardhani, D. S. 2016. *Raja Obat Alami Manfaat dan Khasiat Kacang – Seri Apotik Dapur*. Yogyakarta: Rapha Publising.

Lastanto, Indri, H., & Cindy, A. (2014). *Analisis Faktor Yang Mempengaruhi Kejadian Balita Gizi Kurang Di Wilayah Kerja Puskesmas Cebongan*. Jurnal Stikes Kusuma Husada, 1, 1–14.

Maghfiroh, R. D. N. 2015. *Penatalaksanaan Asuhan Gizi Pada Balita Kurang Energi Protein (Kep) Di Rumah Pemulihan Gizi Kabupaten Situbondo*. Jember: Digital Repository Universitas Jember.

- Mahmud, Hermana, Zulfianto, Apriyantono, Ngadiarti, Hartati, Bernadus, dan Tinexcelly. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Marlen Herdiyanto dan Sarifah Hudaya. 2009. *Teknologi Pengolahan Roti dan Kue*. Bandung: Widya Padjajaran.
- Marlina, L., Miranti, M., & Almasyhuri, A. (2018). *Formulasi Kukis Tepung Kecambah Kedelai Dan Tepung Kedelai Dengan Basis Tepung Mocaf Sebagai Pangan Fungsional*. Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Farmasi, 1(1).
- Masuda, T., Ide, N., and Kitabatake, N. 2005. Effect of Chemical Modification of Lysine Residues on The Sweetness of Lysozyme. *Chemical sense*: 30: 253-264.
- Merryana Adriani, S. K. M., & Kes, M. (2016). *Pengantar gizi masyarakat*. Prenada Media.
- Mustapa, Y., Sirajudin, S., & Salam, A. (2013). *Analisis Faktor Determinan Kejadian Masalah Gizi Pada Anak Balita Di Wilayah Kerja Puskesmas Tilote Kecamatan Tilango Kabupaten Gorontalo Tahun 2013*. Jurnal Universitas Hasanudin, 1-13.
- Napitupulu, Donald S., Terip Karo-Karo, Zulkifli L. Pembuatan Kue Bolu Dari Tepung Pisang Sebagai Substitusi Tepung Terigu dengan Pengayakan Tepung Kedelai. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. Vol.1 No.4. Penebar Swadaya. Jakarta. 58 hlm. 2013.
- Nurhadi, B. dan Nurhasanah, S. 2010. *Sifat Fisik Bahan Pangan*. Bandung : Widya Padjadjaran
- Nurul Andriyani. 2017. *Uji Organoleptik dan Kadar Serat pada cookies dengan penambahan Jantung Pisang Kepok (Moses paradisiaca L.) untuk penderita diabetes*. Surabaya, Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Surabaya
- Nuzula, F., Oktaviana, M. N., & Anggari, R. S. (2017). *Analisis terhadap faktor faktor penyebab gizi kurang pada balita di desa banyuwang kecamatan kalibaru banyuwangi*. Jurnal Ilmiah Kesehatan Rustida, 3(2), 359-364.
- Palupi, N. S., Zakaria, F. R., & Prangdimurti, E. (2007). *Pengaruh pengolahan terhadap nilai gizi pangan*. Modul e-learning ENBP Institut Pertanian Bogor, Bogor, Indones
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 tentang *Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia*. Jakarta: Kementria Kesehatan RI.

- Purwaningrum, S., & Wardani, Y. (2011). *Hubungan Antara Asupan Makanan Dan Status Kesadaran Gizi Keluarga Dengan Status Gizi Balita Di Wilayah Kerja Puskesmas Sewon Bantul*.
- Pramitasari, Dika. 2010. *Penambahan Ekstrak Jahe (Zingiber officinale Rosc.) dalam Pembuatan Susu Kedelai Bubuk Instan dengan Metode Spray Drying: Komposisi Kimia, Sifat Sensoris dan Aktivitas Antioksidan* (Skripsi S-1 Progdi Teknologi Pertanian). Surakarta: Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- Prangdimurti, E., F. R. Zakaria, Dan N. S. Palupi. 2007. *Modul E-Learning Evaluasi Nilai Gizi Biologis Pangan*. Departemen Ilmu Dan Teknologi Pangan. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Rachmawati, L. (2016). *Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Kedelai terhadap Kadar Protein dan Daya Terima Nugget Udang Rebon*. Jember. Digital Repository Universitas Jember.
- Rahmawati, L., Asmawati, A., & Saputrayadi, A. (2020). Inovasi Pembuatan Cookies Kaya Gizi Dengan Proporsi Tepung Bekatul dan Tepung Kedelai. *Jurnal Agrotek Ummat*, 7(1), 30-36.
- Riyanto. 2014. *Validasi dan Verifikasi Metode Uji*. Depublish. Yogyakarta.
- Rostiaminasih, N. A. E. (2014). *Kadar Protein, Sifat Fisik Dan Daya Terima Kulit Bakpia Yang Disubstitusi Tepung Jagung* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Setiawan, A. (2014). *Dasar Program Perencanaan Dan Perancangan Arsitektur (Dp3a) Bangunan Penelitian, Pengembangan Dan Promosi Produk Susu Sapi Di Boyolali (Sebagai Wahana Wisata Edukasi)* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Setyaningsih, Apriyantono, A., dan Puspitasari, M. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Pres.
- Siregar, R., & Surata, I. G. (2017). *Gizi kuliner*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran ECG.
- Soekarto, S. 2002. *Penilaian organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Sundari, D., Almasyhuri, & Lamid, A. (2015). Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. *Media Litbangkes*, 25(4), 235-242.
- Susilowati & Kuspriyanto. 2016. *Gizi dalam Daur Kehidupan Cetakan 1*. Bandung: PT Refika Aditama.

- Supariasa, I.D.N., Bakri, B., dan Fajar, I. 2012. *Penilaian status Gizi Edisi Revisi*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC.
- Syarbini, H.M. 2013. *Referensi Komplit Bahan, Proses Pembuatan Roti, dan Panduan Menjadi Bakepreneur*. Solo. A-Z Bakery.
- Taruh, F., Moge, A., & Wahyudi, D. (2018). *Uji Organoleptik Penambahan Berbagai Formula Gula Dan Air Jeruk Lemon (Citrus Limon) Dalam Pembuatan Jus Wortel (Daucus Carota L)*. *Jurnal Creativity Informasi Teknologi Hasil Pertanian dan Bisnis*, 1(1), 36-43.
- Tarwendah, I. P. (2017). *Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*.
- Tejasari. 2019. *Nilai Gizi Pangan Edisi 2 Cetakan 1*. Yogyakarta: Pustaka Panasea.
- Trswell, Stewart. 2014. *Buku Ajar Ilmu Gizi Edisi 4*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC.
- Verawati, V., Ruaida, R., & Syarif, W. (2015). *Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Merah terhadap Kualitas Kulit Pie*. *E-Journal Home Economic and Tourism*, 8(1).
- Veria Setyawati, V.A & Hartini, E. 2018. *Buku Ajar Dasar Gizi Masyarakat, Edisi 1, Cetakan 1*. Yogyakarta. Deepublish. Available at: <https://books.google.co.id/books?id=YACDDwAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=buku+gizi+masyarakat&hl=id&sa=X&ved=0ahUKEwiXrYLk3unkAhVq6XMBHTZTBV8Q6AEINjAC#v=onepage&q=buku%20gizi%20masyarakat&f=false>.
- Wahyuni EA. 2006. *Prospek Usaha dalam Pembuatan Kue Kering dari Tepung Biji Sorghum*. Skripsi. Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama,
- Winarti, Sri. 2010. *Makanan Fungsional Edisi 1 Cetakan 1*. Yogyakarta: Graha Ilmu.