

DAFTAR PUSTAKA

- Achyar,K., 2019, *Konsumsi Obat Herbal pada Pasien Kanker Payudara di Rumah Sakit Umum Daerah Margono Soekarjo*, Jurnal Kebidanan Harapan Ibu Pekalongan, 5:165-172.
- Astawan,M., 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang & Biji-bijian*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Astuti S,*et al.*, 2009, *Kualitas Spermatozoa Tikus yang diberi Tepung Kedelai kaya Isoflavon, Seng (Zn) dan Vitamin E*, Media Peternakan, 32(10): 12-21.
- Arifin,B., & Ibrahim, S., 2018. *Struktur, Bioaktivitas dan Antioksidan Flavonoid*. Jurnal Zarah. 6 (1): 21-29.
- Anggraeni,D., 2016. *Uji daya terima dan kadar protein dalam formulasi tahu susu sebagai makanan potensial untuk anak kekurangan energy kronis (KEP)*. Karya Tulis Ilmiah. Poltekkes Kemenkes Surabaya. Surabaya.
- Anggraito,Y.U., 2018. *Metabolit Sekunder dari Tanaman: Aplikasi dan Produksi*. Semarang: UNNES.
- Azizah, N., Pramono, Y. B., & Abduh, S. B. M. (2013). Sifat Fisik, Organoleptik, dan Kesukaan Yogurt Drink dengan Penambahan Ekstrak Buah Nangka. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 2(3):148- 155.
- Bangun, n.d., *Jus buah dan sayuran untuk mengatasi kanker*, Agro Media (https://books.google.co.id/books?hl=id&lr=&id=HkiqCgAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP1&dq=buah+jambu+biji+dan+kanker&ots=ZTHnRGmC5H&sig=SEsNCUTr_aSgkGMlyCvBdYNk3RE&redir_esc=y#v=onepage&q=buah%20jambu%20biji%20dan%20kanker&f=false) diakses pada 28 September 2019 pukul 09:26
- Bahari,H., 2013. *Anda Harus Tahu! Makanan-Makanan Pemicu Penyakit Kanker & Jantung*. Jogjakarta: Buku Biru.
- Dewi,M. 2017. *Sebaran Kanker di Indonesia Riset Kesehatan Dasar 2007*. Jurnal Kanker Indonesia. 11(1) : 1-8.
- Failisnur, Firdausni, Silfia. 2015. *Pengaruh Proses Pengolahan terhadap Sifat Fisik dan Kimia Bubuk Kedelai*. Jurnal Litbang Industri. 5(1): 37-43.
- Fitasari.P., Syahir,M., Mustarin.A., 2018. *Divertifikasi Produk Susu Pasteurisasi dengan Penambahan Sari Buah Jambu Biji Merah (Psidium GujavaLinn)*. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. 4: S69-S75

- Fawwaz,M., Natalisnawati,A., Baits,M., 2017. *Kadar Isoflavon Aglikon pada Ekstrak Susu Kedelai dan Tempe*. Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri. 6(3): 152-158
- Hardiansyah,*et al.*, 2017. *Ilmu Gizi: Teori & Aplikasi*. Yogyakarta: Buku Kedokteran EGC.
- Hardiano,R., Huda,N., Jumaini., 2015. *Gambaran Indeks Massa Tubuh Pada Pasien Kanker yang Menjalani Kemoterapi*. Jurnal Online Mahasiswa. 2(2): 1381-1388
- Khairina.A., 2018. *Aktivitas Antioksidan, Sifat Fisik Dan Sensoris Es Krim Dengan Penambahan Sari Apel*. **Jurnal Teknologi Pertanian. 19(1): 59-68.**
- Kurniasari, F.N., Harti, L.B., Ariestiningih, A.D., Wardgani, S.O., Nugroho,S., 2017. *Buku Ajar Gizi & Kanker*. Malang: UB Press.
- Krisnawati, A., 2017. *Kedelai sebagai Sumber Pangan Fungsional*. Jurnal Iptek Tanaman Pangan. 12(1): 57-65.
- Jasmani, 2016, Pengaruh Pemberian Jus Jambu Biji Merah terhadap Kadar Glukosa Darah dan Resistensi Insulin pada Tikus Wistar Jantan Prediabetes, *Tesis*, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Airlangga, Surabaya
- Joe,W., 2011. *101++Keajaiban Khasiat Kedelai*. Jogjakarta: CV ANDI OFFSET
- M. Aufa,*et al.*, 2020. *Pengaruh penambahan konsentrasi jus jambu biji merah terhadap Kadar Asan Laktat, Vitamin C dan Acceptability of Set Yogurt*. Jurnal Teknologi Hasil Peternakan. 1(1): 8-16.
- Makassari,D., 2017. *Sebaran Kanker di Indonesia, Riset Kesehatan Dasar 2007*. Jurnal Kanker Indonesia. 11(1): 1-8.
- Maria,I.L., Sainal,A.A., Nyorong,M., 2017. *Resiko Gaya Hidup Terhadap Kejadian Kanker Payudara Pada Wanita*. Jurnal MKMI. 13(2): 157-166.
- Marischa.S., Anggraini,D.I., Putri,G.T., 2017. *Malnutrisi pada Pasien Kanker*. Medula. 7(4): 1-5.
- Muchtadi,D., 2012. *Gizi Anti Penuaan Dini*. Bandung: Alfabeta.
- Natasya,N., 2019, *Kajian Sifat Organoleptik dan Daya Terima Es Krim Jalor*. Jurnal Gizi Prima. 4(1) : 47-53.
- Nissa, M. 2013. Pengaruh konsentrasi sawi hijau (*Brassica Rapa Var. Parachinensis* L) serta konsentrasi agar terhadap karakteristik es krim nabati (*Mellorine*). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya. Malang.

- Padaga, Masdiana dan Manik. 2005. *Membuat Es Krim Yang Sehat*. Surabaya : Trubus Agrisarana.
- Pamungkasari,D., 2008, *Kajian Penggunaan Susu Kedelai Sebagai Substitusi Susu Sapi Terhadap Sifat Es Krim Ubi Jalar (Ipomoea Batatas)*, [skripsi], Surakarta (ID):Universitas Sebelas Maret.
- Pangesti,D.N., & Sofiani,Y., 2016. *Efektifitas Perbandingan Pemberian Minuman Dingin terhadap Penurunan Sensasi Mual dan Muntah setelah Kemoterapi pada Klien Kanker Payudara di RS Umum Dr. H. Abdul Moeloek Propinsi Lampung*. Jurnal Kesehatan. 7(6): 189-196.
- Pertiwi,V.P., 2011. *Pembuatan Minuman Instan dari Berbagai Jenis Jambu Biji (Psidium Guajava) Dilihat dari Kadar Vitamin C dan Daya Terima*. Karya Tulis Ilmiah. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Picauly,P., Talahatu,J., Mailoa,M., 2015. *Pengaruh Penambahan Air pada Pengolahan Susu Kedelai*. Jurnal Teknologi Pertanian. 4(1): 8-12.
- Prabantini,D., 2013. *18 Makanan dengan kekuatan dahsyat menangkal kanker*. Jogjakarta: Rapha Publishing.
- Putra,S.R., 2013. *Pengantar Ilmu Gizi dan Diet*. Jogjakarta: D-MEDIKA.
- Rahmawati,D., & Kusnadi.J., 2017. *Penambahan Sari Buah Murbei (Morus Alba L) dan Gelatin Terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia Dan Mikrobiologi Yoghurt Susu Kedelai*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 5(3): 83-94.
- Rakhmawati,R.,& Yunianta, 2015. *Pengaruh Proporsi Buah : Air dan Lama Pemanasan terhadap Aktivitas Antioksidan Sari Buahn Kedondong (Spondias dulcis)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 3(4): 1682-1693.
- Rakhmawati,R., 2017. *Pengaruh Varietas dan Lama Perebusan Kacang Kedelai terhadap Karakteristik Sari Kedelai (Glycine max (L)Merril)*. Tesis. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.
- Santoso, S.B., 2009. *Buku Pintar Kanker*. Jogjakarta: Power Books (IHDINA).
- Sayuti.K., & Yenrina,R., 2015. *Antioksidan,Alami dan Sintetik*. Padang: Andalas University Press.
- Setiati,E., 2009. *Waspada 4 Kanker Ganas Pembunuh Wanita*. Jogjakarta: ANDI.
- Setyaningsih, D., et al., 2010. *Analisis Sensoris untuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor: IPB Press.
- Shewfelt,R.L., 2013. *Pengantar Ilmu Pangan*. Jakarta : EGC.

Silvia,D., Katharina,K., Hartono,S.A., Anastasia,V., Susanto,Y., 2016. *Pengumpulan Data Base Sumber Antioksidan Alami Alternatif Berbasis Pangan Lokal Di Indonesia*. Jurnal Pengetahuan dan Teknologi. 1(2): 181-198.

Sulistyowati, E., Martono, S., Riyanto, S., & Lukitaningsih, E. (2018). *Analisis Daidzein Dan Genistein Pada Kedelai (Glycine Max L. Merril) Varietas Anjasmoro, Argomulyo Dan Dena 2 Menggunakan Metode Kckt*. Jurnal Media Farmasi Indonesia, 13(1): 1299-1304.

Soebachman,A., 2011. *Awas, 7 Kanker Paling Mematikan!*. Yogyakarta: Syura Media Utama.

Wargasetia,T.L., .2016. *Memahami Kaitan Obesitas dan Kanker : Peluang untuk Pencegahan Kanker*. Jurnal Berkala Ilmiah Kedokteran Duta Wacana. 1(3): 219-228.

Winarti,S., 2010. *Makanan Fungsional*. Jogajakarta: Graha Ilmu.