

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Astawan, M. 2004. *Sehat Bersama Aneka Serat Pangan Alami*. Solo: Tiga Serangkai.
- Badan Standarisasi Nasional. 2005. *Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) – Bagian 1: Bubuk Instan*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional. (<http://www.bsn.go.id.html>). Diakses 21 Desember 2014.
- Born, H. 2006. *Edamame: Vegetable Soybean*. USA: NCAT Agriculture Specialist
- Departemen Kesehatan. 2007. *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 224/Menkes/SK/II/2007 tentang Spesifikasi Teknis Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI)*. (<http://www.gizi.depkes.go.id/wp-content/.../SK-Menkes-Spek-MP-ASI-2007.pdf>). Diakses 21 Desember 2014.
- Fahriyani, I. 2011. *Pemanfaatan Kecambah Kacang Hijau Dalam Formulasi Bubur Susu Instan Sebagai Alternatif Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI)*. Skripsi. Bogor: Departemen Gizi Masyarakat, Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor.
- Hayati, A. W. 2009. *Gizi Bayi*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Hertog Nursanyoto, dkk. 1992. *Ilmu gizi*. Jakarta : Golden Terayon Press
- Hartono, A. 2006. *Terapi Gizi dan Diet Rumah Sakit*. Jakarta: Penerbit buku kedokteran, EGC.
- Indah, A. 2013. *Pengertian beras*. Jurnal Pertanian. (<http://indaharitonang-fakultaspertanianunpad.com/2013/05/pengertian-beras.html?m=1>) Diakses pada 16 Juni 2015.

Indrasti, D., 2004. *Pemanfaatan tepung talas belitung (Xanthosoma sagitifollum) dalam pembuatan cookies*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Isnaini, N. 2013. *Potensi Bioaktivitas Pangan Fungsional dari Edamame (Glycine max L.) dan Kurma (Phoenix dactylifera L.) untuk Peningkatan Kualitas Asupan Gizi Kelompok Rawan Pangan 1000 HPK (Ibu Hamil, Ibu Menyusui, Anak dibawah 2 Tahun) di Wilayah Lingkar Kampus Universitas Jember*. Jurnal Pertanian. (<http://nurulsnaini.pemula.boptn.229.fakultasteknologihasilpertanianuj/2013/potensipanganfungsional?m=1>). Diakses pada 01 juli 2015

Muhlshoh, A. 2013. *Studi Tentang Substitusi Tepung Edamame Pada Pembuatan Formula Who 100*. Tugas Akhir. Jember. Program Studi Gizi Klinik, Jurusan Kesehatan, Politeknik Negeri Jember.

Muchtaromah, B. 2010. *Berbagai Manfaat Isoflavon Bagi Kesehatan*. <http://blog.uin-malang.ac.id/bayyinatul/2010/06/06/berbagai-manfaat-isoflavon-bagi-kesehatan-bagian-1>. Diakses pada tanggal 07 Oktober 2014.

Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.

Ridiah. 2010. *Pertanian*. <http://wordpress.com/tag/pertanian/>. Diakses pada tanggal 25 Oktober 2014.

Saloko, S, W. S. Yasa, A. Sulistiawati. 2009. *Formulasi Tepung Pisang Kepok Dan Tepung Kacang Hijau Terhadap Mutu MP-ASI Lokal*. Jurnal Pertanian. (http://www.elib.pdii.lipi.go.id/katalog/.../978-602-8659-02-4_2009_154159.pdf). Diakses 01 Oktober 2014.

Samsu, S.H. 2001. *Membangun Agroindustri Bernuansa Ekspor: Edamame (VegetableSoybean)*.http://bukuwakaf.com/wp-content/uploads/2010/08/buku_3edamame. Pdf. Diakses pada tanggal 06 Oktober 2014.

Slamet D.S dan Ig. Tarkotjo (1980), *Majalah Gizi dan Makanan* Jilid 4 hal 26. Pusat Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Depkes RI.

syaririef, dan A. Irawati, 1988. *Pengetahuan Bahan Untuk Industri Pertanian*. Jakarta. Mediatama Sarana Perkasa.

Triastuti, M, J. 2013. *Formulasi Tepung Kecambah Kedelai dan Tepung Ikan Tuna Sebagai Bahan Makanan Pendamping ASI Bubuk Instan Untuk Bayi Usia 6 – 8 Bulan*. Tugas Akhir. Jember. Program Studi Gizi Klinik, Jurusan Kesehatan, Politeknik Negeri Jember.

United State Departement of Agricultural. 2010. *Nutritional Info: Edamame, Frozen, unprepared*. The Nutritional Search Engine. <http://skipthepie.org/vegetables-and-vegetable-products/edamame-frozen-unprepared/>. Diakses pada tanggal 7 Oktober 2014.