

DAFTAR PUSTAKA

- Angelia, I.O. 2016. Analisis Kadar Lemak Pada Tepung Ampas Kelapa. *JTech*.4(1): 19-23.
- Ardhyatama, V.W. 2019. Pengaruh Penambahan Tepung Porang dan Substitusi Tepung Garut Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Tingkat Kesukaan Mi Basah [Skripsi]. Universitas Mercu Buana. Yogyakarta
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H. dan Wootton, M. 2010. Ilmu Pangan Penerjemah: H. Purwono dan Adiono. UI Press. Jakarta.
- Burssen, S., I. Pertry, D.D. Ngudi, Y. Kuo, M. V. Montagu and F. Lambein. 2011. Soya, Human Nutrition and Health. Pp. 157-180. Hany A. El-Shemy (ed.). *In Soybean and Nutrition*. InTech. Croatia.
- Cahyadi, W. 2006. Kedelai Khasiat dan Teknologi. PT. Bumi Aksara. Jakarta.
- Cahyani, W., dan Rosiana, N. M. (2020). Kajian Pembuatan Snack Bar Tepung Gembili (*Dioscorea Esculenta*) Dan Tepung Kedelai (*Glycine Max*) Sebagai Makanan Selingan Tinggi Serat. *Jurnal Kesehatan*. 8(1): 1-9.
- Esvandiari, M., H. Sholihin, dan A. Suryatna. 2010. Studi Kinerja Adsorpsi Arang Aktif Bentonit Pada Aroma Susu Kedelai. *Jurnal Sains dan Teknologi Kimia*. 1(2): 135–149.
- Gita, R.S.D. dan S. Danuji. 2018. Studi Pembuatan Biskuit Fungsional dengan Substitusi Tepung Ikan Gabus dan Tepung Daun Kelor. *BIOEDUSAINS: Jurnal Pendidikan Biologi dan Sains*. 1(2): 155-162.
- Han, K.K., J.M. Soares Jr., M.A. Haidar, G.R. De Lima, and E.C. Baracat., 2002. Benefits of soy isoflavone therapeutic regimen on menopausal symptoms. *Obstetrics & Gynecology* 99(3): 389-394.
- Kim, E.H., H.M. Ro, S.L. Kim, H.S. Kim, and I.M. Chung. 2012. Analysis of isoflavone, phenolic, soyasapogenol, and tocopherol compounds in soybean [Glycinemax(L.)Merrill] germplasmsof different seed weights and origins. *J Agric Food Chem*. 60(23):6045-6055.
- Kole, L., B. Gin, S.K. Manna, B. Pali, and S. Ghosh. 2011. "Biochanin-A, an isoflavon, showed anti-proliferative and anti-inflammatory activities through

the inhibition of iNOS expression, p38-MAPK and ATF-2 phosphorylation and blocking NF- κ B nuclear translocation." *European journal of pharmacology* 653(1):8-15.

- Krisdiana, R. 2005. Preferensi industri tahu dan tempe dalam menggunakan bahan baku kedelai di Jawa Timur. hlm. 540-548. Dalam: A.K. Makarim, Marwoto, M.M. Adie, A.A. Rahmianna, Heriyanto, dan I.K. Tastra (Ed.). *Kinerja Penelitian Mendukung Agribisnis Kacangkacangan dan Umbi-umbian*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan, Bogor. Law, M.P. 2000. Plant sterol and stanol margarines and health. *Biomedical J.* 320: 861-864.
- Liu, K.S. 1997. Chemistry and Nutritional Value of Soybean Components. In *Soybean: Chemistry, Technology, and Utilization*, Chapman & Hall, New York, 25-113.
- Liu, K. 2004. *Soybeans as Functional Foods and Ingredients*. AOCS Publishing, USA.
- Lutfiah, A., dan Adi, A. C. 2021. Modifikasi Kacang Kedelai (*Glycine Max*) dan Hati Ayam pada Sosis Ayam sebagai Alternatif Sosis Tinggi Protein dan Zat Besi. *Amerta Nutrition*. 5(1): 75-83.
- Manuhutu, R., D.U. Purnamasari, dan E. Dardjito. 2017. Pengaruh Tingkat Konsumsi Energi, Protein, Lemak, dan Status Kecacingan Terhadap Status Gizi pada Siswa Sekolah Dasar Negeri 01 Limpakuwus. *Jurnal Kesmas Indonesia*. 9(1): 46-55.
- Murni, M. 2014. Pengaruh Penambahan Tepung Tempe Terhadap Kualitas dan Citarasa Nugget Ayam (The Effect Of Addition Tempeh Flour To The Quality And The Taste Chicken Nugget). *BLI*. 3(2): 117-123.
- Natalia, D. 2010. Sifat Fisikokimia dan Indeks Glikemik Berbagai Produk Snack [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Panjaitan, P. S., Panjaitan, T. F., Siregar, A. N., & Sipahutar, Y. H. 2020. Karakteristik Mutu Tortila dengan Penambahan Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*). *Aurelia Journal*. 2(1): 73-83.
- PBPOM RI 2016. *Acuan Label Gizi 2016*. Badan POM Jakarta. Jakarta.

- PBPOM RI. 2019. *Informasi Nilai Gizi Pada Label Pangan Olahan 2019*. Badan POM Jakarta. Jakarta.
- Pergiwati, A. M. 2020. Pengaruh Penyajian Makan Siang dalam Bentuk Karakter Animasi Ala Bento terhadap Daya Terima dan Asupan Gizi pada Anak Prasekolah [Doctoral dissertation]. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Yogyakarta.
- Primasoni, N. 2012. Manfaat Protein untuk Mendukung Aktifitas Olahraga, Pertumbuhan, dan Perkembangan Anak Usia Dini [Skripsi]. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Rismayanthi, C. 2006. Konsumsi Protein Untuk Peningkatan Prestasi. *Medikora*. 11(2): 135-145.
- Sareani, A., Suranadi, L. dan Sofiyatin, R. (2019). Substitusi Tepung Kedelai (*Glycine Max L.*) Terhadap Sifat Organoleptik Soybeans Cookies. *Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal)*.4(1): 1-7.
- Sediaoetama, A.D.2004. Ilmu Gizi. Dian Rakyat Jakarta. Hal:247.
- Setchell, K.D.R., N.M. Brown, L. Zimmer-Nechemias, W.T. Brashear, B.E. Wolfe,
- A.Sattar, and M.A. Akhtar. 1990. Irradiation and germination effects on phytate, protein and amino acids of soybean. *Plant Foods Hum. Nutr.* 40:185- 194.
- Shurtleff, W. and A. Aoyagi. 2011. *History of Fermented Black Soybeans (165 B.C. to 2011)*. Lafayette, California: Soyinfo Center. 398pp.
- Sidi, N. C., Widowati, E., & Nursiwi, A. 2014. Pengaruh Penambahan Karagenan pada Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris *Fruit Leather* Nanas (*Ananas Comosus L. Merr.*) dan Wortel (*Daucus Carota*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 3(4):122–127.
- Simanjuntak, A. T., & Pato, U. (2020). Pembuatan Nugget Ikan Nila dengan Penambahan Tepung Kedelai. *Jurnal Sagu*. 19(2): 1-9.
- Siregar, N.S. 2014. Karbohidrat. *Jurnal Ilmu Keolahragaan*. 13(2):38-44.
- Sunarwati, D. A. (2011). Pengaruh Substitusi Tepung Sukun Terhadap Kualitas Brownies Kukus. [Skripsi]. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Sundari, D., Almasyhuri, dan A. Lamid. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan

- Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. Media Litbangkes. 2594): 235-242.
- Tarwendah, I.P. 2017. Jurnal Review : Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 5(2): 66-73.
- Thomas, E.B., J.N.N. Erny, and D.J.T. Thelma. Pengaruh Penambahan Tepung Kedelai(*Glycinemax*L.)PadaPembuatanBiskuitBebasGlutenBebasKasein Berbahan Baku Tepung Pisang Goroho (*Musa acuminata* L.). In Coccus.1(7): 1-13.
- Wijaya, C.H., H. Kusumaningrum, B. Kusbiantoro, dan D.D. Handoko. 2010. Karakteristik Sensori Nasi dari Beberapa Varietas Padi Aromatik Lokal Indonesia. Pangan. 20(1): 63-80.
- Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Penerbit PT Gramedia. Jakarta
- Zaheer, K. and M.H. Akhtar. 2015. An updated review of dietary isoflavones: nutrition, processing, bioavailability and impacts on human health. Critical reviews in food science and nutrition, (just-accepted), pp.00-00.