

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2004. *Penuntun Diet*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Amar, W.S dan Lutfiati, D. 2013. *Pengaruh Penggunaan Minyak Kedelai Dan Susu Skim Terhadap Sifat Organoleptic Pasta Kedelai Edamame*. *Ejurnal Boga*. 2. Hlm. 139-149.
- Anggraini, H. 2011. *Pengaruh Pemberian Jus Mengkudu (Morinda Citrifolia L) Terhadap Nitric Oxide (NO) Dan Reactive Oxygen Intermediate (ROI) Makrofag Tikus Yang Terpapar Asap Rokok*. Skripsi. Universitas Diponegoro Semarang.
- Astuti, S. 2008. *Isoflavon Kedelai dan Potensinya sebagai Penangkap Radikal Bebas*. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. Vol 13. No. 2
- Atun, S. 2005. *Hubungan Struktur dan Aktivitas Antioksidan Beberapa Senyawa Resveratol dan Turunannya*. FMIPA. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Avianty, S. 2013. *Kandungan Zat Gizi dan Tingkat Kesukaan Snack Bar Ubi Jalar Kedelai Hitam Sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Melitus Tipe 2*. Artikel Penelitian. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro Semarang.
- Beck, M E. 2011. *Ilmu Gizi dan Diet*. Yogyakarta: C.V Andi Offset.
- Combs GF. 1998. *Vitamin E*. In: *Combs GF. The Vitamins, Fundamental Aspects in Nutrition and Health 2nd ed*. California: Academic Press. p. 189-223.
- Coolong, T . 2009. *Edamame*. *College of Agriculture*. University of Kentucky, Kentucky.
- Fajriani, Q K. 2013. *Penentuan Aktivitas Antioksidan Kulit Buah Naga Super Merah*. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Fitriani, E.W. 2014. *Kue Lumpur Modifikasi Labu Kuning (Cucurbita Moschata D) dan Tepung Bekatul sebagai Makanan Selingan Diet Diabetes Melitus Tipe II*. Skripsi. Politeknik Negeri Jember.

- Fitriyana ,N I. 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*. Universitas Jember.
- Fridata, I. G. 2014. *Kualitas Biskuit Keras dengan Kombinasi Tepung Ampas Tahu dan Bekatul Beras Merah*. Jurnal Teknobiologi, Hlm 1-16
- Hadayathma, 2011. *Gambaran Perilaku para Pekerja Jalan Raya Tentang Penggunaan Antioksidan dan Tindakan Pencegahan dalam Menagkapa Radikal Bebas Di Kecamatan Medan Amplas Tahun 2010*. Fakultas Kedokteran. Universitas Sumatra Utara.
- Handayani, F. 2006. *Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar Ungu pada Pembuatan Brownies Sebagai Makanan Fungsional*. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Hintono, P. Bintoro, dan E. Setiani. 2012. *Fortifikasi Serat Pangan (Dietary Fiber) pada Olahan Daging*. Laporan Penelitian. Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro.
- Iswandari, R. 2006. *Studi Kandungan Isoflavon pada Kacang Hijau (Vigna radiata L.) Tempe Kacang hijau dan Bubur Kacang Hijau*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Johnson, D, S. Wang and A. Suzuki. 1999. Edamame Vegetable soybean for Colorado. P. 379-388.
- Kementrian Kesehatan Masyarakat [KEMENKES]. 2012. *Penyakit Tidak Menular*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Lamid, A. 1995. *Vitamin E sebagai Antioksidan*. Artikel. Puslitbang Gizi, Bogor. Vol V no.01.
- Lastariwati, B. 2006. *Brownies Puree Ubi Jalar Putih Sebagai Produk Unggulan Makanan Berserat dan Kaya Gizi*. Jurusan Teknik. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Makaryani, RY. 2013. *Hubungan Konsumsi Serat dengan Kejadian Overweight pada Remaja Putri SMA Batik 1 Surakarta*. Fakultas Ilmu Gizi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.

- Nofalina, Y. 2013. *Pengaruh Penambahan Tepung Terigu terhadap Daya Terima, Kadar Karbohidrat dan Kadar Serat Kue Prol Bonggol Pisang (Musa Paradisiaca)*. Skripsi. Universitas Negeri Jember.
- Nursalimah. 2013. *Proses Penerapan Sanitasi Bakpia Kacang Hijau (Phaseolus radiates L.) Di perusahaan Bakpia Pathok 25 Yogyakarta*. Laporan Tugas Akhir. Jurusan Teknologi pertanian. Politeknik Pertanian Universitas Andalas Payakumbi.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia(Persagi). 2008. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Rakhma, Y. 2012. *Studi Pembuatan Bolu Gulung dari Tepung Ubi Jalar (Ipomeae batatas L)*. Skripsi. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas pertanian. Universitas Hasanuddin Makassar.
- Riset Kesehatan Dasar [RISKESDAS]. 2013. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, Departemen Kesehatan, Republik Indonesia.
- Riyanto, C, dkk. 2014. *Kualitas Mi Basah dengan Kombinasi Edamame (Glycine max (L.) Merrill)) dan Bekatul Beras Merah*. Skripsi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Rosalinah. 2012. *Konsumsi Buah dan Sayur Untuk Mencegah Penyakit degeneratif*. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Andalas.
- Rosidah. 2010. *Potensi Ubi Jalar Sebagai Bahan Bakau Industri Pangan*. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.
- Santoso, A. 2011. *Serat pangan (Dietary Fiber) dan manfaatnya Bagi Kesehatan*. Jurnal Penelitian. Magistra No. 75 Th. XXIII Maret 2011.
- Susilowati, Eti. 2010. *Kajian Aktivitas Antioksidan, Serat Pangan dan Kadara Amilosa pada Nasi yang disubstitusi dengan Ubi Jalar (Ipomae batats L.) Sebagai Bahan Makanan Pokok*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Sutrisna, EM. 2013. *Penyakit Degeneratif*. Seminar Nasional, 31 Maret 2013.
- Tala, Z. 2009. *Manfaat Serat Bagi Kesehatan*. Jurnal Departemen Ilmu Gizi .Fakultas Kedokteran. Universitas Sumatera Utara.
- Tensisika. 2008. *Serat Makanan. Jurusan Teknologi Industri Pangan*. Fakultas Teknologi Industri Pertanian. Universitas Padjajaran Bandung.

- Wagiyono. 2003. *Menguji Kesukaan Secara Organoleptik*. Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah. Departemen Pendidikan Nasional
- Widati. 2012. *Kedelai Sayur sebagai (Glycine max L) Tanaman Pekarangan*. IPTEK Holtikultura.
- Widyaningrum. 2012 . *Hubungan antara Konsumsi Makanan dengan Kejadian Hipertensi pada Lansia*. Skripsi. Fakultas Kesehatan Jember. Universitas Jember.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarsih, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Kanisius. Yogyakarta.
- Zhan, S dan Ho, S C. 2005. *Meta-analysisi of The Effect Of Soy Protein Containing Isoflavon On The Lipid Protein*. The American Journal For Clinical Nutrition. 81. 397-408.