

DAFTAR PUSTAKA

- Agusta, D. E. 2017. *Cookies Tinggi Serat dari Tepung Garut dan Bubuk Cokelat Sebagai Makanan Selingan Bagi Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2*. Skripsi. Politeknik Negeri Jember.
- AKG. 2013. *Angka Kecukupan Gizi 2013 bagi Masyarakat Indonesia*. Jakarta.
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Ambarwani, A., Kurnia, P., dan Mustikaningrum, F. 2015. *Pengaruh Perbandingan Kedelai Dengan Wijen Sangrai Giling Terhadap Kadar Kalsium Susu Kedelai*. Jurnal Kesehatan, Vol. 9. Hal. 19-24.
- Anonim, 2013. *Pengujian Organoleptik*. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Andriana, S. 2017. Uji Daya Terima dan Kandungan Gizi Biskuit dengan Penambahan Tepung Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*) dan Daun Bangun Bangun (*Coleus Amboinicus Lour*). Skripsi. Universitas Sumatera Utara. Fakultas Kesehatan Masyarakat.
- AOAC. 1995. *Official methods of analysis of The Association of Analytical Chemists*. Washington. DC. USA.
- AOAC. 2005. *Association of Official Analytical Chemistry*. Washington, DC.
- Arifin, M. N. 2014. Studi Perbandingan Kinetika Reaksi Hidrolisis Tepung *Tapioka* dan Tepung Maizena dengan Katalis Asam Sulfat. Doctoral dissertation Politeknik Negeri Sriwijaya. (Sudah Dipublikasikan).
- Artuti, M. 2011. *Gambaran Konsumsi Kalsium dan Aktivitas Fisik serta Kepadatan Tulang pada Karyawan PT. Indosat Tbk*. Program Sarjana.
- Astawan, M. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Cetakan ke 1. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Asviani, T., dan Ninsix, R. 2018. Pengaruh Penambahan Tepung Cangkang Telur Terhadap Karakteristik Mie Basah Yang Dihasilkan. *Jurnal Teknologi Pangan*, Vol. 6 No. 1.

- Budiandari, R.U dan Simon, B. W. 2014. *Optimasi Proses Pembuatan Lempeng Buah Lindur (Bruguiera aymnorrhiza) Sebagai Alternatif Pangan Masyarakat Pesisir*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 2 No. 3. Hal. 10-18. [Serial Online]. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/47/56>. [12 Juni 2019].
- Depkes RI. 2008. *Kepmenkes RI Nomor 1142/MENKES/SK/XII/2008 tentang Pedoman Pengendalian Osteoporosis*. Jakarta: Menkes RI.
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula tanpa Rasa Takut*. Jakarta : Sinar Ilmu.
- Dewi, A. P., Susanto, H., dan Rosidi, A. 2016. Hubungan Tingkat Kecukupan Zat Gizi, Lean Body Mass, dan Aktivitas Fisik dengan Kepadatan Tulang pada Mahasiswa Universitas Udayana Denpasar. *Jurnal Gizi Indonesia*. Vol. 4 No. 2. Hal 96-101.
- Faridah, A. 2008. *Patiseri Jilid 3*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Fitriasari, R. M. 2010. *Kajian Penggunaan Tempe Koro Benguk (Mucuna Pruriens) dan Tempe Koro Pedang (Canavalia ensiformis) dengan Perlakuan Variasi Pengecilan Ukuran (Pengirisan dan Penggilingan) terhadap Karakteristik Kimia dan Sensoris Nugget Tempe Koro (Doctoral dissertation, Universitas Sebelas Maret)*.
- Ferazuma, H., Marliyati, S. A., dan Amalia, L. 2011. Substitusi tepung kepala ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus* sp) untuk meningkatkan kandungan kalsium crackers. *Jurnal Gizi dan Pangan*, Vol. 6. Hal. 18-27.
- Fransiska dan W. Deglas. 2017. *Pengaruh Penggunaan Tepung Ampas Tahu Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Kue Stick*. Jurnal Teknologi Pangan. Vol. 8 No. 3. Hal. 171-179. [Serial Online]. <https://jurnal.yudharta.ac.id/v2/index.php/TeknologiPangan/article/view/905/775>. [12 Juli 2019].
- Ganong, William F. 2008. *Buku Ajar Fisiologi Kedokteran*. Jakarta: EGC.
- Guruh, M. K., dan Suhartatik, N. 2017. Karakteristik Yoghurt Susu Wijen (Sesamun Indicum) Dengan Penambahan Ekstrak Buah Bit (Beta vulgaris). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Unisri*, Vol 3.

- Hariadi, H. 2016. *Aplikasi Program Linear dalam Pembuatan Formulasi Cookies dari Tepung Komposit (Jagung, Kacang Kedelai dan Bonggol Pisang Batu)*. Thesis. Universitas Pasundan. [Serial Online] <http://repository.unpas.ac.id/3276/>. [18 Agustus 2019].
- Hi'miyah, D.A. dan Martini, S. 2013. Hubungan Antara Obesitas dengan Osteoporosis Studi di Rumah Sakit Husada Utama Surabaya. *Jurnal Berkala Epidemiologi*, Vol. 1 No. 2. Hal 172-181.
- Husen, Y. F. 2013. *Variasi Kue Kering Favorit*. Jakarta: PT AgroMedia Pustaka.
- IOF. 2010. Osteoporosis Fact Sheet. Switzerland: International Osteoporosis Foundation. Kementerian Kesehatan RI.
- Kemenkes RI. 2015. *Osteoporosis*. Pusat Data dan Informasi Kementrian Kesehatan RI : Jakarta.
- Kemenkes RI. 2016. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor:1142/Menkes/SK/XI/2008 tentang Pedoman Pengendalian Osteoporosis.
- Lamid, A., Almasyhuri, A., dan Sundari, D. 2015. *Pengaruh Proses Pemasakan terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein*. Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, Vol. 25 No. 4. Hal. 235-242.
- Lestari, T. I. 2018. *Kadar Protein, Tekstur dan Sifat Organoleptik Cookies yang Disubstitusi Tepung Ganyong (Canna edulis) dan Tepung Kacang Kedelai (Glycine max L)*. Jurnal Pangan dan Gizi. Vol. 8 No. 6. Hal. 53-63. Universitas Muhammadiyah Semarang. [Serial Online]. <file:///C:/Users/WIN%208.1/Downloads/3362-7052-2-PB.pdf>. [12 Juli 2019].
- Mahmud, M. K. dan N. A. Zulfianto. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Marlina, L., Miranti, M., dan Almasyhuri, A. 2018. *Formulasi Cookies Tepung Kecambah Kedelai dan Tepung Kedelai dengan Basis Tepung Mocaf Sebagai Pangan Fungsional*. Jurnal Online Mahasiswa Bidang Farmasi, Vol. 1. No 1.
- Marom, M. W. 2017. *Penggunaan Tepung Kacang Kedelai Sebagai Pengganti Tepung Terigu pada Pembuatan Cookies*. Skripsi. Politeknik Negeri Balikpapan.

- Muflihati, I., Lukitawesa. 2015. *Efek Substitusi Tepung Terigu Dengan Pati Ketan Terhadap Sifat Fisik Cookies*. Skripsi. Universitas Gajah Mada.
- Mulyati, A. H., Widiastuti, D., dan Barri, M. F. 2016. *Cookies Berbasis Tepung Biji Durian Sebagai Sumber Pangan Alternatif*. Jurnal Kimia. Universitas Pakuan. Hal. 6.
- Napitupulu, Donald. S, Terip Karo-Karo, Zulkifli Lubis. 2013. *Pembuatan KueBolu Dari Tepung Pisang Sebagai Substitusi Tepung Terigu denganPengayakan Tepung Kedelai*. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian, Vol. I No. 4.
- Nurhayati, A., Lasmanawati, E., dan Yulia, C. 2012. *Pengaruh Mata Kuliah Berbasis Gizi pada Pemilihan Makanan Jajanan Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga*. Jurnal Penelitian Pendidikan, Vol. 13 No 1.
- Pakhri, A., Yani, N., dan Sirajuddin. 2017. “*Cookies Dengan Substitusi Tepung Jewawut*”. *Jurnal Gizi dan Pangan*. Vol. 24 No. 2.
- Pradipta, D. R., dan Dieny, F. F. 2014. *Asupan Protein yang Kurang sebagai Faktor Risiko Kepadatan Tulang Rendah pada Wanita Pascamenopause*. Doctoral dissertation, Universitas Diponegoro.
- Pradipta, G. N. K., dan Fitranti, D. Y. 2015. *Hubungan Asupan Kalsium, Natrium, Kalium, Dan Kebiasaan Merokok Dengan Kepadatan Tulang Pria Dewasa Awal*. Doctoral dissertation, Universitas Diponegoro.
- Pratama, R. I. Rostini dan E. Liviawati. 2014. “*Karakteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung Ikan Jangilus (Istiophorus sp.)*”. Jurnal Akuatika. Vol. 5. No. 1. Hal 30-39. [Serial Online]. <http://journals.unpad.ac.id/akuatika/article/viewFile/3702/2425>. [26 Mei 2018].
- Santika, N., dan Dara, W. 2017. “*Pengaruh Substitusi Tepung Wijen (Sesamum Indicum) Terhadap Kandungan Gizi Dan Mutu Organoleptik Biskuit Labu Kuning (Cucurbita Moschata)*”. *Jurnal Kesehatan Perintis* Vol. 4. No. 2. Hal.77-83.
- Saraswati, T. R. 2017. *Absorpsi dan Metabolisme Kalsium pada Puyuh*. Jurnal Sains. Vol. 2 No. 2.

- Sari, A.P. 2014. *Hubungan antara Tingkat Pengetahuan Tentang Osteoporosis dengan Mengonsumsi Susu pada Siswi Kelas XI SMAN 1 Surakarta*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret Surakarta. Fakultas Kedokteran.
- Sari, Y. K., dan Adi, A. C. 2018. *Daya Terima, Kadar Protein Dan Zat Besi Cookies Substitusi Tepung Daun Kelor Dan Tepung Kecambah Kedelai*. Media Gizi Indonesia, Vol. 12 No. 1. Hal. 27-33.
- Sarofa, U., Mulyani, T., & Wibowo, Y. A. 2013. *Pembuatan cookies berserat tinggi dengan memanfaatkan tepung ampas mangrove (Sonneratiacaseolaris)*. Rekapangan, Vol. 5 No. 2.
- Sugiarto, Ricky Wahyu. 2015. “Latihan Beban Bagi Penderita Osteoporosis”. *Jurnal Olahraga Presentasi*. Vol. 11 No. 2. Hal. 45.
- Suhartini, T., dan Hakiki, G. 2016. *Pengeluaran Untuk Konsumsi Penduduk Indonesia*. Hal. 42. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Soleha, S. W. 2016. *Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa oleifera) Dalam Pembuatan Mie Basah Sebagai Makanan Alternatif Tinggi Kalsium Untuk Mencegah Osteoporosis*. Skripsi. Politeknik Negeri Jember.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2011. *Uji Bahan Makanan dan Minuman*. Badan Standarisasi Nasional SNI 01-2891-20. [Serial Online]. https://abstrak.ta.uns.ac.id/wisuda/upload/H0912075_bab2.pdf. [10 Juli 2019].
- Suarni, S. 2009. Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung untuk Kue Kering. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 28. Hal. 63-71.
- Sawitri, M. E. 2011. “Kajian Penggunaan Ekstrak Susu Kedelai Terhadap Kualitas Kefir Susu Kambing”. *Jurnal Ternak Tropika*. Vol. 12. No. 1. Hal. 15-21.
- Syahputri, D. A. 2015. *Pengaruh Fermentasi Jali (Coix lacryma jobi-L) Pada Proses Pembuatan Tepung Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Cookies dan Roti Tawar*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol. 3 No. 3. Hal. 984-995. Universitas Brawijaya Malang.
- Harris, H. 2014. Penentuan Umur Simpan (*Shelf Life*) Pundang Seluang (*Rasbora sp*) yang dikemas Menggunakan Kemasan Vakum dan Tanpa Vakum. *Jurnal Saintek Perikanan*. Vol. 9. No. 2. Hal 53-62.

- Tamsuri, A. 2009. *Klien Gangguan Keseimbangan Cairan dan Elektrolit*. Jakarta: Buku Kedokteran.
- Tandra, H. 2009. *Mengenal, Mengatasi, dan Mencegah Tulang Keropos*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Tarwendah, I. P. 2017. *Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol. 5. No. 2. Hal. 66-73. Universitas Brawijaya Malang. [Serial Online]. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/531>. [12 Juli 2019].
- Thomas, E. B. 2017 *Pengaruh Penambahan Tepung Kedelai (Glycine Max L.) Pada Pembuatan Biskuit Bebas Gluten Bebas Kasein Berbahan Baku Tepung Pisang Goroho (Musa Acuminate L.)*. Vol. 1, No. 7.
- Trisnawati, I. D. *Pengaruh Proporsi Tepung Ketan dan Tepung Kedelai Terhadap Sifat Organoleptik Wingko Babat*. Jurnal Boga. Vol. 4. No. 2. Hal 67-76. Universitas Negeri Surabaya. [Serial Online]. <http://eprints.ums.ac.id/32866/12/naskah%20publikasi.pdf>. [12 Juli 2019].
- Wani, Y. A., Farina, A., dan Wahyuni, E. S. 2015. Peningkatan Kadar Kalsium dengan Penambahan Tepung Wijen pada Cake Ampas Tahu. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, Vol. 2. Hal. 101-107.