

DAFTAR PUSTAKA

- Alfora, D., Saori, E. dan Fajriah, L.N. (2023) “Pengaruh Konsumsi Makanan Cepat Saji Terhadap Gizi Remaja,” *Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 2(1), hlm. 43–49.
- Ali, A. *dkk.* (2016) “Comparative study of the physico-chemical properties of rice and corn starches grown in Indian temperate climate,” *Journal of the Saudi Society of Agricultural Sciences*, 15(1), hlm. 75–82. Tersedia pada: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1658077X14000289> (Diakses: 17 Juni 2025).
- Amila, Sembiring, E. dan Aryani, N. (2021) “Deteksi Dini dan Pencegahan Penyakit Degeneratif pada Masyarakat Wilayah Mutiara Home Care,” *Jurnal Kreativitas Pengabdian kepada Masyarakat*, 4(1), hlm. 102–112.
- Amir, N., Palmasari, B. dan Bangun, B.M. (2021) “Peningkatan Pertumbuhan dan Produksi Beberapa Varietas Kedelai (*Glycine max* (L) Merrill.) Melalui Pemberian Pupuk Solid Limbah Kelapa Sawit,” *Jurnal Pertanian Terpadu*, 9(2), hlm. 118–129.
- Amirulfata, A. dan Setyowati, S. (2023) “Pusat Pengembangan Industri Olahan Kedelai di Kabupaten Grobogan.”
- Anindita, T.H., Kusnandar, F. dan Budijanto, S. (2020) “Sifat Fisikokimia dan Sensori Beras Analog Jagung dengan Penambahan Tepung Kedelai,” *J. Teknol. dan Industri Pangan*, 31(1), hlm. 29–37.
- Anugrahati, N.A. dan Widjanarko, A.M. (2018) “Karakteristik Tepung Kacang Merah hasil Autoclaving, Cooling, dan Autoclaving-cooling,” *Jurnal Sains dan Teknologi*, 2(2), hlm. 72–79.
- AOAC (2002) *Measurement of Resistant Starch*, *JOURNAL OF AOAC INTERNATIONAL*.
- AOAC (2012) “Determination of Antioxidant Activity in Foods and Beverages by Reaction with 2,2'-Diphenyl-1-Picrylhydrazyl (DPPH): Collaborative Study First Action 2012.04,” *Journal of AOAC International*, 95(6), hlm. 1562–1569. Tersedia pada: https://www.academia.edu/8763054/Determination_of_Antioxidant_Activity_in_Foods_and_Beverages_by_Reaction_with_2_2_Diphenyl_1_Picrylhydrazyl_DPPH_Collaborative_Study_First_Action_2012_04 (Diakses: 21 Februari 2026).

- Arisanti, A.Z., Jannah, M. dan Ramadhani, D. (2023) “Efektivitas Kacang Hijau (*Vigna Radiata*) dalam Meningkatkan Kadar Hemoglobin Ibu Hamil: Literatur Review,” *Jurnal Ilmiah Bidan*, 7(3), hlm. 23–29.
- Arnanda, Q.P. dan Nuwarda, Ri.F. (2019) “Review Article: Penggunaan Radiofarmaka Teknesium-99M dari Senyawa Glutation dan Senyawa Flavonoid sebagai Deteksi Dini Radikal Bebas Pemicu Kanker,” 17(2), hlm. 236–243.
- Aryani, R. *dkk.* (2015) “Penetapan Kadar Genistein dalam Ekstrak Metanol Biji Kedelai *Glycine max* L. Merr. Varietas Grobogan Menggunakan Metode KLT dan HPLC,” *Bioprospek*, 10(2), hlm. 21–28.
- Asih, I.A.R.A. (2009) “Isolasi dan Identifikasi Senyawa Isoflavon dari Kacang Kedelai (*Glycine max*),” *Jurnal Kimia*, 3(1), hlm. 33–40.
- Astuti, S. (2008) “Isoflavon Kedelai dan Potensinya Sebagai Penangkap Radikal bebas,” *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, 13(2), hlm. 126–136.
- Bakti, L.A.R. (2003) “Fermentation of phytic acid from lamtoro gung seeds (*Leucaena leucocephala*) to produce inositol and tannin as pharmaceutical commodity,” *Medical Journal Indonesia*, 12(4), hlm. 236–243.
- Balitbangtan (2024) *Deskripsi Varietas Unggul Kedelai 1918-2022*.
- Basuki, Ek. *dkk.* (2019) *Buku Ajar Kimia Pangan*. 1 ed.
- Birt, F.D. *dkk.* (2013) “Resistant Starch: Promise for Improving Human Health,” *Advances in Nutrition*, 4(6), hlm. 587–601. Tersedia pada: <https://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC3823506/> (Diakses: 27 Maret 2026).
- BPOM (2011) *Pengawasan Klaim dalam Label dan Iklan Pangan Olahan*, Badan pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. Tersedia pada: https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2011/2011-HK.03.1.23.11.11.09909-Pengawasan_Klaim_dalam_Label_dan_Iklan_Pangan_Olahan.pdf (Diakses: 31 Mei 2025).
- BPOM (2019) *Pedoman Evaluasi Mutu Gizi dan Non Gizi Pangan*. Jakarta: Direktorat Standarisasi Pangan Olahan. Tersedia pada: https://standarpangan.pom.go.id/storage/documents/pedoman/Pedoman_Evaluasi_Mutu_Gizi_dan_Non_Gizi_Pangan-2019.pdf (Diakses: 30 Maret 2026).

- BPOM (2022) *Pengawasan Klaim pada Label dan Iklan Pangan Olahan*.
- Das, M. *dkk.* (2024) “Resistant starch: Insights into better health and metabolism,” 59. Tersedia pada: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S1878818124002597> (Diakses: 2 Mei 2025).
- Dewi, K.L. *dkk.* (2022) “Modifikasi Pati dengan Fermentasi (*S. cerevisiae*) pada Tepung Pisang, Tepung Ubi Ungu, dan Tepung Ketan Hitam,” *EDUFORTECH*, 7(2), hlm. 182–200.
- Dewi, K.M.L., Sutiari, N.K. dan Wulandari, L.P.L. (2012) “Status Anemia Gizi Besi dan Konsumsi Zat Gizi pada Anak Usia Sekolah di Lima Panti Asuhan di Kota Denpasar,” *Indonesian Journal of Public Health*, 1(1), hlm. 35–42.
- Dewiyana, S. *dkk.* (2023) “Efektivitas Biskuit Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Kedelai (*Glycine max L*) terhadap Kadar Hemoglobin Remaja Putri Anemia,” *Health Information: Jurnal Penelitian*, 15(2), hlm. 1–12.
- Djue, M.S. *dkk.* (2025) “Kandungan Bahan Organik, Ekstra Tanpa Nitrogen, dan Tanin Buah Semu Jambu Mete Sebagai Pakan Ternak Babi di Kabupaten Flores Timur,” *Ju Jurnal Kolaboratif Sains*, 8(11), hlm. 6683–6692. Tersedia pada: <https://doi.org/10.56338/jks.v8i11.8994>.
- Ekafitri, R. (2018) “Pati Resisten pada Beras : Jenis, Metode Peningkatan, Efek untuk Kesehatan, dan Aplikasinya,” *Universitas Gajah Mada*.
- Englyst, H.N., Kingman, S.M. dan Cummings, J.H. (1992) *Classification and measurement of nutritionally important starch fractions* . Tersedia pada: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/1330528/> (Diakses: 1 Mei 2025).
- Fatmah, Mulyani, S. dan Dwiloka, B. (2022) “Rendemen, Swelling Power, Kadar Air, Total Padatan Terlarut, dan Warna Tepung Ubi Jalar Madu dengan Variasi Substitusi Filler Maltodekstrin,” *Journal of Nutrition College*, 11(4), hlm. 337–345.
- Fauzan, M., Sulmartiwi, L. dan Saputra, E. (2022) “Pengaruh Waktu dan Suhu Penyeduhan Terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kulit Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*) sebagai Potensi Minuman Fungsional,” *Journal of Marine and Coastal Science*, 11(3), hlm. 120–127.
- Fauzi, M., Herlina dan Sholeha, I.M. (2023) “Karakteristik Fisik dan Fungsional Tepung Labu Kuning LA3 Desa Tegalorejo, Kecamatan Tegalsari, Kabupaten Banyuwangi,” *Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(2), hlm. 106–114.

- Fitriani, S. *dkk.* (2023) “Karakteristik dan Profil Pasta Pati Sagu Modifikasi Prigelatinisasi pada Suhu yang Berbeda,” *Jurnal Teknologi Hasil pertanian*, 16(2), hlm. 104–115.
- Goal, L.L. *dkk.* (2024) “Gambaran Pengetahuan Gizi Remaja dan Kebiasaan Konsumsi Makanan Cepat Saji pada Remaja,” *Jurnal Ilmiah Permas*, 14(1), hlm. 383–390.
- Gozalli, M. (2015) *Karakteristik Tepung Kedelai dari Jenis Impor dan Lokal (Varietas Anjasmoro dan Baluran) dengan Perlakuan Perebusan dan Tanpa Perebusan*. Skripsi. Universitas Jember.
- Hadi, T.P. (2025) “Pengaruh Asupan Kalium terhadap Tekanan Darah: Scoping Review,” *Majalah Ilmu Keperawatan dan Kesehatan Indonesia*, 14(1), hlm. 108–120.
- Hasanah, S.U. *dkk.* (2021) “Aktivitas Antioksidan dari Berbagai Varietas Biji Kedelai Lokal Indonesia,” *Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi Indonesia*, 10(1), hlm. 51–55.
- Hasanah, U.M. *dkk.* (2024) “Pati Resisten dari Beras Patah dengan Metode Autoclaving-cooling Dua Siklus,” *Jurnal Ilmiah Indonesia*, 9(3), hlm. 1925–1940.
- Herwana, E. (2020) “Fenotipe Equol-producer dan Hubungannya dengan Asupan Isoflavon dan Kesehatan,” *Jurnal Biomedika dan Kesehatan*, 3(5), hlm. 159–165.
- Imam, R.H., Primaniyarta, M. dan Palupi, N.S. (2014) “Konsistensi Mutu Pilus Tepung Tapioka: Identifikasi Parameter Utama Penentu Kerenyahan,” *Jurnal Mutu Pangan*, 1(2), hlm. 91–99.
- Indrayati, S., Utami, P.R. dan Oktaviani, I.R. (2021) “Pemanfaatan Serbuk Kacang Kedelai (*Glycine max* L. Merr) sebagai Bahan Pengganti Beef Extract pada Media Nutrien Agar (NA) untuk Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus aureus*,” 4(2), hlm. 74–75.
- Indriati, Jalung, F. dan Pane, H.W. (2021) “Penetapan kadar kalsium dan kalium dalam brokoli (*Brassica Oleracea*.L) segar dan direbus secara spektrofotometri serapan atom,” *Journal of Pharmaceutical and Sciences*, 4(2), hlm. 122–128.
- Karwiti, W. *dkk.* (2023) “Profil Kimia Darah sebagai Deteksi Dini Penyakit Degeneratif Pada Kelompok Usia Produktif,” *Jurnal Kesehatan Komunitas*, 9(3), hlm. 495–503.

- Khoerunisa, T.K. (2020) "Review : Pengembangan Produk Pangan Fungsional Di Indonesia Berbasis Bahan Pangan Lokal Unggulan," *Indonesian Journal of Agricultural and Food Research*, 2(1), hlm. 49–59.
- Kinsella, J.E. dan Melachouris, N. (1976) "Functional properties of proteins in foods: A survey," *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 7(3), hlm. 219–280.
- Krisnawati, A. (2017) "Kedelai sebagai Sumber Pangan Fungsional," 12(1), hlm. 57–60.
- Kusumayanti, H., Handayani, N.A. dan Santosa, H. (2015) "Swelling power and water solubility of cassava and sweet potatoes flour ," *Procedia Environmental Sciences*, 23, hlm. 164–167.
- Lasala, N.R., Liputo, S.A. dan Limonu, M. (2022) "Karakteristik Fisik dan Kimia Pati Resisten Pisang Gorocho (*Musa acuminata* sp.) pada Berbagai Suhu Pengeringan," *Jambura Journal of Food Technology*, 4(1), hlm. 64–77.
- Lestari, D.S.E.P. dan Anandito, R.B.K. (2025) "Karakteristik Snack Bar Substitusi Tepung Garut dan Tepung Kedelai sebagai Alternatif Produk Penderita Autisme," *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 18(1), hlm. 26–41.
- Leszczynski, W. (2004) "Resistant Starch - Classification, Structure, Production," *POLISH JOURNAL OF FOOD AND NUTRITION SCIENCES*, 13(54), hlm. 37–50.
- Lisanti, E. dkk. (2021) "Inovasi Aneka Pangan Bergizi Tinggi dari Bahan Kedelai Iradiasi Gamasugen untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Rawamangun Jakarta Timur," *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 18(1), hlm. 83–88.
- Lutfiah, A.N., Adi, A.C. dan Atmaka, D.R. (2021) "Modifikasi Kacang Kedelai (*Glycine Max*) dan Hati Ayam Pada Sosis Ayam Sebagai Alternatif Sosis Tinggi Protein dan Zat Besi," hlm. 75–83.
- Maharani, A.I. dkk. (2021) "Peran Antioksidan Alami Berbahan Dasar Pangan Lokal dalam Mencegah Efek Radikal Bebas."
- Marsono, Y. (2008) "Prospek Pengembangan Makanan Fungsional," *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 7(1), hlm. 19–27.
- Mastuti, E., Ayu, A. dan Purwanti (2013) "Hidrolisa Pati dari Kulit Singkong (Variabel Ratio Bahan dan Konsentrasi Asam)," 12(1), hlm. 5–10.

- Miranda, M., Rotua, M. dan Susyani (2023) “Formulasi Brownies Berbasis Tepung Kacang Hijau dan Puree Kulit Pisang Raja Sebagai Makanan Selingan Tinggi Kalium,” *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 3(1), hlm. 21–28.
- Muchtar, F. dan Effendy, D.S. (2023) “Penilaian Asupan Zat Besi Remaja Putri di Desa Mekar Kecamatan Soropia kabupaten Konawe,” *Jurnal Gembira (Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 1(1), hlm. 171–179.
- Mutmainah, F., Rahadian, D. dan Amanto, B.S. (2013) “Kajian Karakteristik Fisikokimia Tepung Sukun (*Artocarpus Communis*) Termodifikasi dengan Variasi Lama Perendaman dan Konsentrasi Asam Asetat,” *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(4), hlm. 46–53.
- Nadhira, R. dan Cahyana, Y. (2023) “Kajian Sifat Fungsional dan Amilografi Pati dengan Penambahan Senyawa Fenolik (Review),” *Jurnal Penelitian Pangan*, 3(1), hlm. 14–19.
- Nittyta, A.R. dan Hafiludin (2025) “Total Flavonoid dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol *Gracilaria* Sp. Hasil Pemisahan Kromatografi Kolom ,” *Journal of Marine Research*, 14(1), hlm. 18–30.
- Nurdiansyah, R. (2019) *Budaya Pola Konsumsi Makanan Cepat Saji dalam Kehidupan Remaja Jakarta*. Skripsi. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah.
- Nurkhasanah, Bachri, M.S. dan Yuliani, S. (2023) *Antioksidan dan Stress Oksidatif*. Pertama. Disunting oleh G.A. Sabilla. Yogyakarta: UAD PRESS. Tersedia pada:
https://eprints.uad.ac.id/45455/1/Antioksidan_dan_Stres_Oksidatif_p%5B1%5D.pdf (Diakses: 30 April 2025).
- Pangastuti, H.A. dan Permana, L. (2021) “Pengukuran Pati Resisten Tipe 5 Secara In Vitro pada Nasi Uduk,” *Jurnal Pengolahan pangan*, 6(2), hlm. 42–48.
- Pawiroharsono, S. (2013) “Bioteknologi Untuk Ketahanan Pangan Kedelai: Aspek Produksi dan Konsumsi,” *PANGAN*, 22(2), hlm. 275–286.
- Prasetyaningsih, N., Hartanti, M. dan Bella, I. (2023) “Radikal Bebas sebagai Faktor Risiko Penyakit Katarak Terkait Umur,” 8(1), hlm. 1–7.
- Priyani, D.A., Moody, S.D. dan Yuliana, T. (2019) “Karakteristik Fisik, Kandungan Mineral dan Cemarkan Logam Tepung Komposit (Tepung Bonggol Pisang, Ubi Jalar, dan Kecambah Kedelai Hitam) ,” *Jurnal Triton*, 10(2), hlm. 21–37.

- Purwanto, D., Bahri, S. dan Ridhay, A. (2017) “Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Purnajiwa (*Kopsia arborea* Blume.) dengan Berbagai Pelarut,” *Kovalen*, 3(1), hlm. 24–32.
- Putri, A.M. (2020) “Perbandingan Aktivitas Antioksidan Terhadap Biji Bunga Matahari (*Helianthus annus* L.) dengan Tumbuhan Lainnya,” *Journal of Research and Education Chemistry (JREC)*, 2(2), hlm. 85–91.
- Putri, I.M. dan Febrinasari, T. (2025) “Dampak Pengolahan Termal terhadap Stabilitas Isoflavon dalam Produk Kedelai,” *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 2(2), hlm. 1–7.
- Rahayu, R., Haryani, S. dan Yuliani, S. (2023) “Perbandingan Pati Modifikasi Heat Moisture Treatment, Asetilasi dan Kombinasi Ganda,” *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 8(3), hlm. 394–401.
- Rahmawati, N. dan Irawan, A.C. (2021) “Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah Terhadap Mutu Organoleptik, Fisik Dan Kimia Nugget Ayam Kampung,” *Jurnal Ilmiah Filia Cendekia*, 6(1), hlm. 46–53.
- Rani, H., Zulfahmi dan Widodo, Y.R. (2013) “Optimasi Proses Pembuatan Bubuk (Tepung) Kedelai,” 13(3), hlm. 188–196.
- Ratnawati, L., Ekafitri, R. dan Desnilasari, D. (2019) “Karakteristik Tepung Komposit Berbasis Mocaf dan Kacang-kacangan sebagai Bahan Baku Biskuit MP-ASI,” 10(2), hlm. 65–81.
- Razak, M., Suwita, I.K. dan Damayanti, Y.D. (2024) “Substitusi Tepung Kacang Kedelai (*Glycine mx* L.) dan Pisang Raja (*Musa paradisiaca* L. var *sapietum*) terhadap Mutu Kimia, Mutu Gizi, dan Mutu Organoleptik Snack Bar bagi Penderita Hipertensi,” *Media pangan Gizi*, 31(1), hlm. 101–111.
- Riskesdas (2013) *Riset Kesehatan Dasar*. Tersedia pada: https://repository.badankebijakan.kemkes.go.id/id/eprint/4467/1/Laporan_riskesdas_2013_final.pdf (Diakses: 18 April 2025).
- Riskesdas (2018) *Laporan Nasional RISKESDAS 2018*. Tersedia pada: <https://repository.badankebijakan.kemkes.go.id/id/eprint/3514/1/Laporan%20Riskesdas%202018%20Nasional.pdf> (Diakses: 18 April 2025).
- Rosiana, N.M., Suryana, A.L. dan Olivia, Z. (2023) “Pengaruh Proses Pengeringan Terhadap Sifat Fungsional Tepung Kedelai,” 14(1), hlm. 29–34.

- Rustiah, W.O. (2016) "Analisis Kandungan Zat Besi (FE) pada Buah Kelor (Moringa Oleifera) Asal Kabupaten Pangkep," *Jurnal Medika: Media Ilmiah Analisis Kesehatan*, 1(2).
- Sari, F.N. dan Sari, Y. (2023) "Uji Aktivitas Antioksidan pada Limbong Kulit Buah - Buah Khas Indonesia," *Jurnal Analisis Farmasi*, 8(1), hlm. 123–131.
- Sayuti, K. dan Yenrina, R. (2015) *Antioksidan Alami dan Sintetik*. 1 ed. Padang: Andalas University Press.
- Schoch, T. (1964) "Swelling Power and Solubility of Granular Starches," *Methods in Carbohydrate Chemistry*, 4, hlm. 106–108.
- Setiarto, R.H.B., Widhyastuti, N. dan Sumariyadi, A. (2018) "Peningkatan Kadar Pati Resisten Tipe III Tepung Singkong Termodifikasi Melalui Fermentasi dan Pemanasan Bertekanan-Pendinginan," 9(1), hlm. 9–23.
- Soenardjo, N. dan Supriyatini, E. (2017) "Analisis Kadar Tanin Dalam Buah Mangrove *Avicennia marina* Dengan Perebusan Dan Lama Perendaman Air Yang Berbeda," *Jurnal Kelautan Tropis*, 20(2), hlm. 90–95.
- Sumarmi dan Triyono, K. (2022) "Pengamatan Morfologi Bagian Tanaman Lima Kultivar Kedelai [*Glycine max* (L.) Merrill]," *Bioma*, 24(2), hlm. 130–137.
- Sun, L. dan Yuan, Z. (2022) "Chapter Eleven - Seed morphology of soybean," 102, hlm. 349–375. Tersedia pada: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0065229622000374> (Diakses: 2 Juni 2025).
- Suryana, A.L., Rosiana, N.M. dan Olivia, Z. (2022) "Effect of drying method on the chemical properties of local soy flour."
- Syahridayanti *dkk.* (2025) "Efektivitas Pemberian Susu Kedelai dan Susu Kacang Merah terhadap Peningkatan Hemoglobin Ibu Hamil Anemia di RS Muhammadiyah Mamajang Makassar," *Jurnal Ners*, 9(4), hlm. 6050–6057.
- Syifahaque, A.-N., Siswanti dan Atmaka, W. (2023) "Pengaruh Substitusi Tepung Sorgum terhadap Karakteristik Kimia, Fisik, dan Organoleptik Cookies dengan Alpukat sebagai Substitusi Lemak," *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 15(2), hlm. 119–133.
- Triwitono, P. *dkk.* (2017) "Isolasi dan Karakterisasi Sifat Pati Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.) Beberapa Varietas Lokal Indonesia," *AGRITECH*, 37(2), hlm. 192–198.

- Tulungnen, R.S., Sapulete, Ivonny.M. dan Pangemanan, Damajanty.H.C. (2016) “Hubungan Kadar Kalium dengan Tekanan Darah pada Remaja di Kecamatan Bolangitang Barat Kabupaten Bolaang Mongondow Utara,” *Jurnal Kedokteran Klinik*, 1(2), hlm. 37–45.
- Tumanggor, J.S.B. *dkk.* (2025) “Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Herba Sirih Cina (*Peperomia pellucida* L.) dengan Metode DPPH,” *Jurnal Ilmu Kedokteran dan Kesehatan Indonesia*, 5(2), hlm. 241–248.
- USDA (2008) *USDA Database for the Isoflavone Content of Selected Foods, Release 2.0.*
- Wahyuni, F. *dkk.* (2023) *Pengantar Pangan Fungsional*. Disunting oleh Oktavianis dan N. Sulung. Padang: Getpress Indonesia. Tersedia pada: <https://eprints.univetbantara.ac.id/id/eprint/27/1/BOVI%20WIRA%20HARSANTO%20%20Pengantar%20Pangan%20Fungsional%20%281168%29.pdf> (Diakses: 31 Mei 2025).
- Yulifianti, R., Muzaiyanah, S. dan Utomo, J.S. (2018) “Kedelai Sebagai Bahan Pangan Kaya Isoflavon,” 16(2), hlm. 84–90.
- Yusuf, M. *dkk.* (2019) “Karakteristik Telur Ikan Terbang (TOBIKO) Sumber Polyunsaturated Fatty Acids Sebagai Pangan Fungsional,” *Jurnal Galung Tropika*, 8(3), hlm. 156–167.
- Zainuddin, R. *dkk.* (2022) “Uji Adaptasi Morfo-Fisiologis Beberapa Varietas Kedelai (*Glycine max.L*) Akibat Perlakuan Tingkat Naungan,” *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroekoteknologi*, 1(2), hlm. 28–33.
- Zamsari, M., Sunarso dan Sutrisno (2012) “Pemanfaatan Tanin Alami dalam Memproteksi protein Bungkil Kelapa Ditinjau dari Fermentabilitas Protein secara In Vitro,” *Animal Agriculture Journal*, 1(1), hlm. 405–416.
- Zaragoza, E.F. *dkk.* (2010) “Resistant starch as functional ingredient: A review,” *Food Research International* [Preprint].
- Zayed, A. *dkk.* (2025) “Tannin in foods: Classification, Dietary Sources, and Processing Strategies to Minimize Anti-Nutrient Effects,” *Food and Bioprocess Technology*, 18, hlm. 9221–9249.
- Zellatifanny, C.M. dan Mudjiyanto, B. (2018) “Tipe Penelitian Deskripsi dalam Ilmu Komunikasi,” *Jurnal Diakom*, 1(2), hlm. 83–90.