

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, M dan Wirjatmadi, B. 2012. *Pengantar Gizi Masyarakat*. Kencana Prenada Media Group, Jakarta.
- Aindrawati, K dan Dewi, R. 2014. Pengaruh Penyuluhan Gizi terhadap Sikap Pola Asuh Gizi Orang Tua Anak Usia Dini (AUD) di TK Idhata Unesa. *E-journal Boga*. 1 (3) : 241-249.
- Almatsier, S. 2003. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Aminah, S dan Hersoelistyorini, W. 2012. *Karakteristik Kimia Tepung Kecambah Sereal dan Kacang-Kacangan dengan Variasi Blanching*. LPPM UNIMUS 2012.
- Anggraini, S. 2008. Faktor Resiko Obesitas pada Anak Taman Kanak-Kanak di Kota Bogor. *Skripsi : Program Studi Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga*, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Aoyama, T., *et al.* 2014. Effect of Soy and Milk Whey Protein Isolates and Their Hydrolysates on Weight Reduction in Genetically Obese Mice. *Bioscience, Biotechnology and Biochemistry*. 64 (12) : 2594-2600.
- Arisman. 2014. *Obesitas, Diabetes Mellitus, dan Dislipidemia*. Penerbit Buku Kedokteran EGC, Jakarta.
- Astawan, M. 2004. *Sehat Bersama Aneka Serat Pangan Alami*. Penerbit Tiga Serangkai, Solo.
- Astawan, M. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian*. Penebar Swadaya, Depok.
- Avianty S, Ayustaningwarno F. 2013. Kandungan Zat Gizi dan Tingkat Kesukaan Snack Bar Ubi Jalar Kedelai Hitam Sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. *Journal of Nutrition College*. 4(2):622-629.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. *Syarat Mutu Susu Kedelai 01-3830-1995*. Kementerian Kesehatan RI, Jakarta.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. 2007. *Riset Kesehatan Dasar*. Kementerian Kesehatan RI, Jakarta.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. 2010. *Riset Kesehatan Dasar*. Kementerian Kesehatan RI, Jakarta.

- Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. 2013. *Riset Kesehatan Dasar*. Kementerian Kesehatan RI, Jakarta.
- Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian. 2009. Mutu Kedelai Nasional Lebih Baik dari Kedelai Impor. <http://pustaka.litbang.pertanian.go.id/publikasi/wr301085.pdf> , Diakses 26 Juli 2016.
- Berkey C, *et al.* 2005. Milk, dairy fat, dietary calcium and weight gain. *Jama Pediatrics*, 6 (159) : 543-550.
- Bruyne, L.K.D., *et al.* 2008. *Nutrition and Diet Therapy*. Principles and Practice Sevent edition. USA. Wadsworth.
- Cahyadi, W. 2007. *Teknologi dan Khasiat Kedelai*. Bumi Aksara, Jakarta.
- deMan JM. 1997. *Kimia Makanan*. Padmawinata K, Penerjemah. Bandung : Penerbit ITB. Terjemahan dari : *principles of Food Chemistry*.
- Departemen Kesehatan RI. 1992. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Karya Aksara, Jakarta.
- Fajar, I dkk. 2009. *Statistika untuk Praktisi Kesehatan*. Penerbit Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Freedman, D.S., *et al.* 2001. Relationship of Childhood Obesity to Coronary Heart Disease Risk Factors in Adulthood: The Bogalusa Heart Study. *Pediatrics*, 108 (3) : 712-718.
- Gandy, J.W., *et al.* 2014. *Gizi dan Dietetika*. Diterjemahkan oleh : Hutagalung, M.S.B., dkk. Penerbit buku kedokteran EGC, Jakarta.
- Haryono, V.H. 2015. Hubungan Gaya Hidup dengan Kejadian Obesitas pada Anak Usia 3 Tahun di Wilayah Kerja Puskesmas Asemrowo Kota Surabaya. *Skripsi*, Program Studi Ilmi Kesehatan, Stikes Majapahit, Mojokerto.
- Hidayati, S.N., dkk. 2009. *Obesitas pada Anak*. Bagian/SMF Ilmu Kesehatan Anak. FK Unair/RS.dr.Soetomo, Surabaya.
- Kam Huey Wong. 2008. Sensory Aroma of Maillard Reaction and Combinations of Amino Acids with Glucose in Acidic Conditions. *International Journal of Food Science and Technology*, 43 : 1512-1519.
- Kementerian Kesehatan RI. 2013. *Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan*. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 75 Tahun 2013, Jakarta.
- Kharismawati, R. 2010. *Hubungan Tingkat Asupan Energi, Protein, Lemak, Karbohidrat dan Serat dengan Status Obesitas pada Siswa SD*. Skripsi :

Program Study Ilmu Gizi, Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro, Semarang.

- Kimm, S.Y.S. 1995. The Role of Dietary Fiber in the Development and Treatment of Childhood Obesity. *PEDIATRICS*, 5 (96) : 1010-1014.
- Kurniawati, 2012. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Tempe dan Tepung Ubi Jalar Kuning Terhadap Kadar Protein, Kadar β -Karoten, dan Mutu Organoleptik Roti Manis. *Journal of Nutrition College*. 1(1):344-351.
- Laquatra, I. 2004. Krause's Food, Nutrition, & Diet Therapi 11th Ed. Nutritional For Health and Fitness. In: Mahan LK, Stump SE.. United States of America : Elsevier.
- Magdalena. 2012. Studi Tingkat Konsumsi Energi, Karbohidrat, Protein Dan Lemak Pada Anak Obesitas Umur 2 – 12 Tahun Di Kota Banjarmasin. *Al'Ulum*. 4 (54) : 29-33.
- Mardiyanto, T.C. dan Sudarwati, S. 2015. Studi Nilai Cerna Protein Susu Kecambah Kedelai Varietas Lokal secara In Vitro. *Pros Sem Nas M asy BioDIV Indonesia*, 5 (1) : 1256-1264.
- Melnik, B.C. 2012. Excessive Leucine-mTORC1-Signalling of Cow Milk-Based Infant Formula: The Missing Link to Understand Early Childhood Obesity. *Journal of Obesity* : 1-14.
- Muaris, H. 2006. *Lauk Bergizi untuk Anak Balita*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Muchtadi, D., dkk. 1993. *Metabolisme Zat Gizi Sumber, Fungsi, dan Kebutuhan bagi Tubuh Manusia*. PT. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Mudjajanto, E.S dan Kustinyah, L. 2006. *Membuat Aneka Olahan Pisang*. Agro Media Pustaka, Jakarta. Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Mushtaq, M., et al. 2011. Dietary Behaviors, Physical Activity and Sedentary Lifestyle Associated with Overweight and Obesity, and their Sociodemographic Correlates, Among Pakistani Primary School Children. *International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity*, 8 : 130.
- Mustelin, L., et al. 2009. Physical Activity Reduces the Influence of Genetic Effects on BMI and Waist Circumference: a Study in Young Adult Twins. *International Journal of Obesity*, (33) : 29-36.
- Nielsen, S.S. 2008. *Food Analysis*. Kluwer Academic/Plenum Publisher.
- Nugroho, A.E. 2006. Hewan Percobaan Diabetes Mellitus: Patologi dan Mekanisme Akdi Diabetogenik. *Biodiversitas*, 7 (4) : 378-382.

- Pramitasari, D. 2010. Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale rosc.*) dalam Pembuatan Susu Kedelai Bubuk Instan dengan Metode Spray Drying: Komposisi Kimia, Sifat Sensoris, dan Aktivitas Antioksidan. *Skripsi*, Fakultas Pertanian – Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Pratama, S.H. 2015. *Kandungan Gizi, Kesukaan, dan Warna Biskuit Substitusi Tepung Pisang dan Kecambah Kedelai*. Skripsi, Fakultas Kedokteran – Universitas Diponegoro, Semarang.
- Radiena, M.S.Y. 2016. Umur Optimum Panen Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*, L) terhadap Mutu Tepung Pisang. *Majalah BIAM* : 27-33.
- Ratna, *et al.* 2008. *Alternatif Sarapan Pagi dan Snack Sehat yang Praktis dan Kaya Protein Nabati*.
- Remesar, X., *et al.* 1999. Estrone in Food : a Factor Influence Development of Obesity. *European Journal of Nutrition*, 5 (38) : 247-253.
- Roseliana, S. A. 2008. Optimasi Formulasi Bahan Baku Flakes Kedelai dengan Menggunakan Aplikasi Program Linier. *Tugas Akhir*. Jurusan Teknologi Pangan Fakultas Teknik, UNPAS, Bandung.
- Sari, N.K. 2007. *Pengembangan Produk Minuman Fermentasi Susu Kedelai (Soygurt) dengan Penambahan Ekstrak Teh Hijau (Camellia sinensis) di PT Fajar Taurus Jakarta Timur*. Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Sartika, R.A.D. 2011. Faktor Resiko Obesitas pada Anak 5-15 Tahun Di Indonesia. *Makara Kesehatan*, 1 (15) : 37-43.
- Setiyaningsih, Y.E., dkk. 2015. Konsumsi *Unhelthy Food* sebagai Faktor Resiko Obesitas pada Balita di Puskesmas Jetis Kota Yogyakarta. *Jurnal Gizi dan Dietetik Indonesia*, 3 (3) : 157-161.
- Shurtleff, W. dan A. Aoyagi. 1984. *Tofu and Soymilk Production, Second Edition, The Book Of Tofu, A Craft Technical Manual, Second Edition, Soyfoods Center*. Lafayette, California.
- Soekarto, S. 1985. *Penilaian Mutu Organoleptik*. Penerbit Bratara Karya Aksara, Jakarta.
- Soetjiningsih. 2012. *Tumbuh Kembang Anak*. Penerbit Buku Kedokteran EGC, Jakarta.
- Sofiani, S.D. 2011. Pengembangan Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca normalis*) sebagai Bahan Makanan Campuran (BMC) dengan Tepung Kecambah Kedelai dan Tepung Beras Merah bagi Penderita Gizi Buruk. *Karya Tulis Ilmiah* : Program Studi Diploma III Gizi, Poltekkes Kemenkes Malang, Malang.

- Suarni. 2009. Produk Makanan Ringan (Flakes) Berbasis Jagung dan Kacang Hijau sebagai Sumber Protein untuk Perbaikan Gizi Anak Usia Tumbuh. *Prosiding Seminar Nasional Serealia*, ISBN : 978-979-8940-27-9
- Sudarmadji, S., dkk. 2006. *Prosedur Analisis Untuk bahan Makan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Suhardi. 2002. *Hutan dan Kebun sebagai Sumber Pangan Nasional*. Kanisius, Yogyakarta.
- Sundari, dkk. 2015. *Pengaruh Proses Pemasakan terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein*. Media Litbangkes, 4 (25) : 235-242.
- Supartono, W. 2006. Teknologi Pembuatan Sereal untuk Sarapan Pagi.(1):33-36.
- Sutomo, B. dan Anggraini, D.Y. 2010. *Makanan Sehat Pendamping ASI*. Penerbit Demedia, Jakarta.
- Tejasari. 2005. *Nilai Gizi Pangan*. Penerbit Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Triyono, A. 2010. Pengaruh Maltodekstrin dan Substitusi Tepung Pisang (*Musa paradisiacal*) terhadap Karakteristik *Flakes*. *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia Kejuangan*. B06-1 : B06-7.
- Wahyu, G.G. 2009. *Obesitas pada Anak*. Penerbit B First, Yogyakarta.
- Wahyuningtyas, dkk. 2014. Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Kerupuk Berbahan Baku Tepung Terigu, Tepung Tapioka, dan Tepung Pisang Kepok Kuning. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2 (3).
- Wibisana, R. 2013. *Meraup Uang dari Bisnis Olahan Pisang*. Sakti, Yogyakarta.
- Widyaningrum, at al. 2005. Pengayaan Tepung Kedelai pada Pembuatan Mie Basah dengan Bahan Baku Tepung Terigu yang Disubstitusi Tepung Garut. *J Pascapanen*, 2 (1) : 41-48.
- Williams and Wilkins. 2005. *Developmental and Behavioral Pediatric, Handbook of Primary Care*. Second Edition.
- Winarno. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarsi, H. 2010. *Protein Kedelai dan Kecambah Manfaatnya Bagi kesehatan*. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.

- World Health Organization. 2014. *Global Nutrition Targets 2025*. http://www.who.int/nutrition/publications/globaltargets2025_policybrief_overview/en/ , diakses 6 Juni 2016.
- Wolf, W.J. 1975. Lipoxigenase and Flavor Of Soybean Protein Products. *J. Agr, and Food Chem.*
- Zabinski, E.F, *et al.* 2003. Overweight Children's Barriers to and Support for Physical Activity. *Obesity A Research Journal*, 2 (11) : 238-246.
- Zulfa, N.I. dan Rustanti, N. 2013. Nilai Cerna Protein In Vitro dan Organoleptik MP-ASI Biskuit Bayi Dengan Substitusi Tepung Kedelai, Pati Garut dan Tepung Ubi Jalar Kuning. *Journal of Nutrition College*. 2(4):439-446.