

## DAFTAR PUSTAKA

- Ade S, dkk. 2019. *Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai (Glycine max L.) Terhadap Sifat Organoleptik Soybeans Cookies*. Mataram: Jurnal Gizi Prima Vol.4, Edisi.1, Maret 2019, pp. 1~7. <http://jgp.poltekkes-mataram.ac.id/index.php/home>. Diakses 20 Januari 2021
- Adisarwanto, T. 2005. *Kedelai*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Anggrahini S. 2009. *Pengaruh Lama Pengecambahan terhadap Kandungan  $\alpha$ -Tokoferol dan Senyawa Proksimat Kecambah Kacang Hijau (Phaseolus radiatus L)*. <http://patpijogja.wordpress.com/2009/08/27/pengaruh-lama-engecambahan-terhadap-kandungan-a-tokoferol-dan-senyawa-proksimat-kecambah-kacang-hijau-phaseolus-radiatus-l-oleh-sri-anggrahini-staf-pengajar-fakultas-teknologi-pertanian-ugm/>. Diakses 19 Januari 2021.
- Apriyantono, A. dkk. 1989. *Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan*. Direktorat Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Aridah, A. dkk. 2008. *PATISERI JILID 1 Untuk SMK*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional.
- Badan Pusat Statistik. 2018. *Produksi kedelai menurut provinsi 2014-2018*. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. *SNI-01-2973-1992 tentang Syarat Mutu Biscuit*. BSN : Jakarta.
- Cahyadi W. 2007. *Kedelai khasiat dan teknologi*. Jakarta: Bumi aksara
- Dinas Kesehatan Provinsi Jawa Timur. *Profil Kesehatan Provinsi Jawa Timur Tahun 2018*. Surabaya: 2018.
- Direktorat Jenderal Bina Gizi dan Kesehatan Ibu Anak. 2011. *Panduan Penyelenggaraan Pemberian Makanan Tambahan Pemulihan Bagi Balita Gizi Kurang ( Bantuan Operasional)*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.
- Fatmawati, W.T. 2012. *Pemanfaatan Tepung Sukun Dalam Pembuatan Produk Cookies*. Tesis. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Fitriyanti, F. 2012. *Pengaruh Pemberian Makanan Tambahan Pemulihan (PMT-P) terhadap Status Gizi Balita Gizi Buruk di Dinas Kesehatan Kota Semarang Tahun 2012*. Skripsi : Ilmu Gizi, Universitas Diponegoro, Semarang.

- Gsianturi. 2003. *Tentang serat makanan*. www.gizi.net.
- Hanafi, A. 1999. *Potensi tepung ubi jalar sebagai bahan substitusi tepung terigu pada proses pembuatan cookies yang disuplementasi dengan kacang hijau*. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor
- Hardianti, A. dan Rejeki, S. 2018. *Pengaruh substitusi tepung wortel (*Daucus carota*Linn) dan tepung kedelai (*Glycine max*) terhadap nilai gizi biskuit sebagai MPASI bagi bayi*. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan, 3(4), 1521–1530.
- Hartoko. 2012. Syarat Makanan Aman Bergizi, Beragam, Berimbang Dan Halal. Diakses pada tanggal 13 September 2021. <http://Hartoko.wordpress.com/2012/10/01/syarat-makanan-aman-bergizi-berimbang-beagam-dan-halal-ab3h/>
- Indriyani, Ari. 2007. *Cookies Tepung Garut dengan Pengkayaan Serat Pangan*. Skripsi. Unniversitas Gadjah Mada Yogyakarta.
- Jannah E, dkk. 2019. *Cookies Tepung Ubi Jalar Oranye, Tepung Kedelai, Dan Puree Pisang Sebagai PMT Balita Gizi Kurang*. Bandung: Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes Kemenkes Bandung Volume 11 No. 1. <https://juriskes.com/index.php/jrk/article/view/673>. Diakses 21 Januari 2021
- Kemenkes RI. 2019. *Pedoman Pencegahan dan Tatalaksana Gizi Buruk pada Balita*. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2019.
- Kemenkes RI. 2011. *Panduan Penyelenggaraan Pemberian Makanan Tambahan Pemulihan Bagi Balita Gizi Kurang*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kemenkes RI. 2017. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta : Kementrian Kesehatan R.I
- Kemenkes RI. 2018. *Petunjuk Teknis Pemberian Makanan Tambahan (Balita-Anak Sekolah- Ibu hamil)*. [https://kupdf.net/download/juknis-pmt-kemenkes-ri-2018pdf\\_5c88dbc9e2b6f5ac2eb54468\\_pdf](https://kupdf.net/download/juknis-pmt-kemenkes-ri-2018pdf_5c88dbc9e2b6f5ac2eb54468_pdf), diakses tanggal 17 Mei 2020.
- Kemenkes RI. 2019. *Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia*. Jakarta : Kementrian Kesehatan R.I
- Krisnatuti, D. 2002. *Menyiapkan Makanan Pendamping ASI*. Puspa Swara : Jakarta
- Kustiyah L, Anwar F, Dewi M. 2010. *Mikroenkapsulasi Mineral Besi dan Seng dalam Pembuatan Makanan Tambahan untuk Balita Gizi Kurang*. Bogor: LPPM, Institut Pertanian Bogor. Laporan akhir hibah kompetitif Penelitian Strategis Nasional.
- Mutmainna B, Wahiduddin, dan Jumriani. 2013. *Faktor Resiko Kejadian Stroke pada Dewasa Awal (18-40 tahun) di Kota Makassar tahun 2010-2012*. *Artikel Penelitian*. Makassar : Universitas Hassanudin

- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 51 Tahun 2016. *Standar Produk Suplementasi Gizi*. Diakses 17 Mei 2020.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 75 Tahun 2019. *Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Bagi Bangsa Indonesia*. Diakses 17 Mei 2020.
- Persagi. 2013. *Pemberian Makanan Tambahan Bagi Balita Gizi Kurang Dan Buruk*. Jakarta: Persagi
- Putu A, dkk. 2018. *Pengaruh Perbandingan Tepung Ubi Jalar Ungu Dan Tepung Kedelai Terhadap Karakteristik Cookies*. Bandung: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan Vol. 7, No. 3, 76-84, Oktober 2018. <https://ojs.unud.ac.id/index.php/itepa/article/view/43232/26263>. Diakses 22 Januari 2021
- Ratnawati, L. dkk 2019. *Evaluation of physicochemical, functional and pasting properties of soybean, mung bean and red kidney bean flour as ingredient in biscuit*. In *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science* 251 012026(pp. 1–10). IOP Publishing. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/251/1/012026>
- Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas). 2018. *Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian RI tahun 2018*. [http://www.depkes.go.id/resources/download/infoterkini/materi\\_rakorpop\\_2018/Hasil%20Riskesdas%202018.pdf](http://www.depkes.go.id/resources/download/infoterkini/materi_rakorpop_2018/Hasil%20Riskesdas%202018.pdf) – Diakses 13 November 2020.
- Sediaoetama, A.D. 2012. *Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi di Indonesia*. Penerbit Dian Rakyat, Jakarta.
- Soekirman,2000. *Ilmu Gizi dan Aplikasinya*. Jakarta : Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Departemen Pendidikan Nasional.
- Studi Diet Total (SDT) 2014. *Gambaran Konsumsi Pangan, Permasalahan Gizi dan Penyakit Tidak Menular Penduduk Indonesia*. Jakarta
- Sundari, E. dan Nuryanto. 2016. Hubungan Asupan Protein, Seng, Zat Besi, Dan Riwayat Penyakit Infeksi Dengan Z-Score Tb/U Pada Balita. *Journal of Nutrition College*, Vol. 5 (4) : 520-529.
- Suprapti L. 2003. *Pembuatan Tempe*. Kanisius. Yogyakarta.
- Suprpto, 1997. *Bertanam Kedelai*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Titik I, dkk. 2018. *Kadar Protein, Tekstur, Dan Sifat Organoleptik Cookies Yang Disubstitusi Tepung Ganyong (Canna edulis) Dan Tepung Kacang Kedelai (Glycine max L.)*. Semarang: JURNAL PANGAN DAN GIZI 8 (6): 53-63, April 2018. <http://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JPDG>. Diakses 20 Januari 2021
- UNICEF Indonesia, 2013. *Laporan Tahunan Indonesia*, <https://www.unicef.org/>, diakses 15 Mei 2020.
- Warisno dan Dahana, Kres (2010). *Meraup Untung Dari Olahan Kedelai*. Jakarta : PT. Agro Media Pustaka.

WHO. 2010. *World Health Report 2010*.

Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.