

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, Sunita. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka, Jakarta.
- Astawan, M. 2004. *Sehat Bersama Aneka Serat Pangan Alami*. Penerbit Tiga Serangkai, Solo.
- Astawan, M. 2008. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Swadaya, Bogor.
- Astawan, Made , dan Hazmi, Khaidar. 2016. *Karakteristik Fisikokimia Tepung Kecambah Kedelai*. Jurnal Pangan Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. 2013. *Riset Kesehatan Dasar*. Kementerian Kesehatan RI, Jakarta.
- Badan Penelitian dan Pengembangan. 2013. Ringkasan Eksekutif. *Evaluasi Program Pemberian Makanan Tambahan Bagi Anak Sekolah (PMT-AS)*. Jakarta : ACDP-Balitbang.
- Bappenas, 2009. *Pedoman Evaluasi Kinerja Pembangunan Sektor*, Jakarta: Kedeputian Evaluasi Kinerja Pembangunan
- Devi, N. 2012. *Gizi Anak Sekolah*. Kompas Media Nusantara: Jakarta
- Dewi, Amalia. 2017. *Substitusi Tepung Ikan Lele Dumbo (Clarias gariepinus) dan Tepung Tempe dalam Biskuit Mp-Asi untuk Mencegah Kekurangan Energi Protein (Kep) pada Balita Usia 12 – 24 Bulan*. Karya Tulis Ilmiah : Program Studi Diploma III Gizi, Poltekkes Kemenkes Malang, Malang.
- Hadi, H. 2004. *Gizi Lebih Sebagai Tantangan Baru dan Implikasinya Terhadap Kebijakan Pembangunan Kesehatan Nasional*. Jurnal Gizi Klinik Indonesia.
- Humaidy, F.A. 2017. *Substitusi Kecambah Kacang Tolo (Vigna unguiculata) pada Susu Jagung Manis (Zea Mays Saccharata) Sebagai Pmt-As (Analisis Nilai Energi, Mutu Kimia Dan Mutu Organoleptik)* . Karya Tulis Ilmiah : Program Studi Diploma III Gizi, Poltekkes Kemenkes Malang, Malang.
- Istiany, Ari dan Rusianti. 2013. *Gizi Terapan*. Jakarta : Remaja Rosdakarya.
- Mardiyanto, dan Sudarwati. 2015. *Studi Nilai Cerna Protein Susu Kecambah Kedelai Varietas Lokal secara In Vitro*. Prosiding Seminar Nasional Masyarakat Biodiversitas. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Jawa Tengah. Diakses pada 7 November 2018.
- Mudjajanto, Eddy S. dan Kusuma Fauzi R. 2005. *Susu Kedelai : Susu Nabati yang Menyehatkan*. Bogor : PT. AgroMedia Pustaka
- Permendagri No 18. 2011. *Pedoman Penyediaan Makanan Tambahan Anak Sekolah*.

- Pertiwi, dkk. 2013. *Aktivitas Antioksidan, Karakteristik Kimia, dan Sifat Organoleptik Susu Kecambah Kedelai Hitam berdasarkan Variasi Waktu Perkecambahan*. Jurnal Pangan dan Gizi. Program Studi Teknologi Pangan. Universitas Muhammadiyah Semarang (UNIMUS).
- Prakash, A., Rigelhof, Dan Miller, E. 2001. *Antioxidant Activity* : Medallion Laboratories, Analytical Progress.
- Pramita, Ratu Intan. 2017. *Pengaruh Waktu Perkecambahan Terhadap Peningkatan Nilai Gizi Susu Kecambah Kedelai (Glycine max)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Purba, Lely S. 2012. *Perbandingan Berat Kacang Kedelai Tergerminasi dan Biji Nangka dan Konsentrasi Ragi pada Pembuatan Tempe*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- Rohmah, N.H. 2016. *Formulasi Susu Sereal Instan Tepung Kecambah Kedelai (Glycine Max) Dan Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera) Untuk Penanganan Kep Fase Rehabilitasi*. Karya Tulis Ilmiah : Program Studi Diploma III Gizi, Poltekkes Kemenkes Malang, Malang.
- Santoso, H. 2008. *Protein dan Enzim* (<http://www.heruswn.teach nology.com>) . Diakses pada tanggal 27 Desember 2018.
- Soekarto, S.T. dan M. Hubies. 1993. *Petunjuk Laboratorium Metode Penilaian Indrawi*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Soetjningsih. 2012. *Tumbuh Kembang Anak*. Penerbit Buku Kedokteran EGC, Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 1992. SNI 01-2891-1992 : *Cara Uji Makanan dan Minuman*. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 1995. SNI 01-3830-1995. *Susu Kedelai*. Badan Standardisasi Nasional (BSN), Jakarta
- Suarni, dan Patong, Rauf. 2007. *Potensi Kecambah Kacang Hijau sebagai Sumber Enzim A-Amilase*. Jurnal Kimia Departemen Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Hassanudin, Makassar.
- Suhardi. 2002. *Hutan dan Kebun sebagai Sumber Pangan Nasional*. Kanisius, Yogyakarta.
- Supariasa, dkk. 2012. *Penilaian Status Gizi*. EGC: Jakarta
- Tejasari. 2005. *Nilai Gizi Pangan*. Penerbit Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Winarno, F. G. 1985. *Kedelai Bahan Pangan Masa Depan*. Bogor : Pusbangtepa IPB.
- Winarno, F.G. 2007. *Teknobiologi Pangan*. Bogor : Mbrion Press.

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

Winarsi, H. 2010. *Protein Kedelai dan Kecambah, Manfaatnya bagi Kesehatan*. Purwokerto. Kanisius.

Winarsi, H. 2016. *Susu Kecambah Kedelai : Teknologi Pembuatan, Kandungan gizi dan Senyawa Bioaktif*. Program Studi Ilmu Gizi. Universitas Jendral Soedirman. Purwokerto.