

DAFTAR PUSTAKA

- Ananda, R. S. T. (2018). *Karakteristik Fisika-Kimia Dan Organoleptik Bolu Kukus Dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau* (Doctoral dissertation, University of Muhammadiyah Malang).
- Andriyani., P.,O.(2017). *Kajian Konsentrasi Tepung Kedelai (Glycine max) Dan Karagenan Terhadap Karakteristik Bakso Jamur Tiram*.Universitas Pasundan Bandung.
- Antara, N dan Wartini, M.(2014). *Aroma and Flavor Compounds*. Modul Kuliah.
- Anton, L., Yearsi, S. E. N., & Habibi, M. (2019). Identifikasi Kandungan berbahaya jajanan anak sekolah dasar SDN A dan SDN B Kota Samarinda Tahun 2018. *Kesmas Uwigama J Kesehat Masy*, 5(1).
- Arnita, J. A. and Faridah, A.(2018) Optimalisasi Formulasi Kue Putu Ayu Tepung Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrrhizus*), *Foodscitech*, 1(2), p. 1.
- ASEAN Secretariat.(2020). *ASEAN Sustainable Development Goals Indicators Baseline Report 2020*.Jakarta : ASEAN Secretariat.
- Awwaly.(2017). *Protein Pangan Hasil Ternak Dan Aplikasinya*. Malang : UB Press.
- Azhar, M. (2016). Biomolekul Sel Karbohidrat, Protein dan Ezim. *Journal of Chemical Information and Modeling*.
- Badan Pusat Statistik.(2020). *Konsumsi Dan Pengeluaran*. Jakarta : Badan Pusat Statistik (BPS).
- Bilang, M. (2013). Mempelajari Penambahan Bubuk Yougurt Kedelai Sebagai Substitusi Susu Sapi Pada Formula Biskuit. In *Prosiding Seminar Nasional PATPI. Jember*.
- Dahlia, L. (2014). *Hidup Sehat Tanpa Gluten*. Jakarta: Elex Media Komputindo Gradia Press.
- Darwin, P. (2013). *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Sinar. Yogyakarta : sinar ilmu
- Dinas Kesehatan Provinsi Lampung.(2020). *Profil Kesehatan Provinsi Lampung Tahun 2020*. Lampung: Dinas Kesehatan Provinsi Lampung; 2021.
- Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat.(2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Jakarta : Kementrian Kesehatan RI.

- Estiasih, T., Putri, W. D. R., & Widyastuti, E. (2022). *Komponen minor & bahan tambahan pangan*. Jakarta : Bumi Aksara.
- Gozalli., M. (2015). *Karakteristik Tepung Kacang Kedelai Dari Jenis Impor Dan Lokal (Varietas Anjasmoro Dan Baluran) Dengan Perlakuan Perebusan Dan Tanpa Perebusan*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember.
- Gumay., F.C. (2020) *Daya Terima Kue Putu Ayu Dengan Penambahan Tepung Kacang Merah Dan Tepung Mocaf Sebagai Snack Rendah Kalori*. Program Studi DIII Gizi. Politeknik Kesehatan Palembang.
- Herryani., H. & Santi., F.,D. (2019). Uji Kesukaan Terhadap Kualitas Kue Putu Ayu Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning. *Culinaria*. p.1
- Hutomo, C.S.,dkk.(2022).*Asuhan Kebidanan pada Kesehatan Reproduksi dan Keluarga Berencana*. Medan: Yayasan Kita Menulis.
- Ini., Milda. (2016). *Nutrisi Pintar Ibu Hamil dan Menyusui Untuk Golongan Darah B*. Jakarta: Bhuana Ilmu Populer.
- Jamaludin., J. and Ranchiano, M. G. (2021) ‘Pertumbuhan Tanaman Vanili (*Vanilla planifolia*) dalam Polybag pada Beberapa Kombinasi Media Tanam dan Frekuensi Penyiraman Menggunakan Teknologi Irigasi Tetes’, *Jurnal Agro Industri Perkebunan*, 9(2), pp.
- Juwita Sari, M., Kasih, Y., & Megawati Elizabeth, S. Puthree Ayu *Cake* (Perencanaan Pendirian Usaha Kue Putri Ayu Rasa Buah).
- Kasriatun, K., Kartasurya, M. I., & Nugraheni, S. A. (2019). *Faktor Risiko Internal dan Eksternal Preeklampsia di Wilayah Kabupaten Pati Provinsi Jawa Tengah* (Doctoral dissertation, Universitas Diponegoro).
- Kautsar.F, Aminuddin Syam, Abdul Salam,.(2013). *Hubungan Status Gizi, Asupan Natrium Dan Kalium Dengan Tekanan Darah Pada Mahasiswa Universitas Hasanuddin Angkatan 2013*. Prodi ilmu gizi FKM, Universitas Hasanuddin.
- Kementerian Kesehatan RI. (2022). *Profil Kesehatan Republik Indonesia Tahun 2021*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI; 2022
- Kementerian Kesehatan RI.(2021). *Profil Kesehatan Indonesia Tahun 2020*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI; 2021
- Kusuma., dkk. (2017). *Pengawasan Mutu Pangan*. Malang: UB press.
- Ladamay, N.A., & Yuwono, S.S. (2014). *Pemanfaatan Bahan Lokal Dalam Pembuatan Foodbars (Kajian Rasio Tapioka : Tepung Kacang Hijau Dan Proporsi CMC)*, Jurusan Teknologi Hasil Pangan, Universitas Brawijaya Malang

- Le, Y., Ye, J., & Lin, J. (2019). Expectant management of early-onset severe preeclampsia: a principal component analysis. *Annals of translational medicine*, 7(20), 519. <https://doi.org/10.21037/atm.2019.10.11>
- Lestari, A., & Muwakhidah, S. K. M. (2020). *Gambaran Asupan Natrium (Na) dan Kalium (K) Pada Lansia Di Kota Surakarta* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta)
- M. Supli E, dkk.(2017). Aplikasi Program Linear Dalam Pembuatan Formulasi Cookies Dari
- Midayanto, D. N., & Yuwono, S. S. (2014). Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia [in Press Oktober 2014]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4), 259-267.
- Mustakim, M. (2012). *Budidaya Kacang Hijau Secara Intensif*. Yogyakarta.: Pustaka Press
- Nidia, G. (2020). Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai (Glycine Max (L.) Merrill) Terhadap Mutu Organoleptik dan Kadar Zat Gizi Makro Brownies Sebagai Alternatif Snack Bagi Anak Penderita Kurang Energi Protein. *Jurnal Ilmu Gizi Indonesia*
- Noor, L.(2015). *Pemanfaatan Tepung Kedelai Sebagai Bahan Substitusi Susu Kering Tepung Mocaf Dengan Variasi Penambahan Jahe*. (Naskah Publikasi). Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Nurrahman. (2015). Evaluasi komposisi zat gizi dan senyawa antioksidan kedelai hitam dan kedelai kuning. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*
- Nuryati, A., & Sujono, S. (2017). Media Agar Tepung Kacang Hijau, Kacang Merah, Kacang Tunggak, Kacang Kedelai Sebagai Media Kultur Jamur *Aspergillus Flavus*. *Jurnal Teknologi Kesehatan (Journal of Health Technology)*, 13(1)
- Paramita, F., (2019). *Gizi Pada Kehamilan*. Malang : Wineka Media
- Permatasari, N. E., & Adi, A. C. (2018). Daya Terima Dan Kandungan Gizi (Energi, Protein) Gyoza yang Disubstitusi Keong Sawah (Pila ampullacea) dan Puree Kelor (Moringa oleifera). *Media Gizi Indonesia*
- Persagi., Asdi. (2019). *Penuntun Diet dan Terapi Gizi*. Jakarta : Persagi, Asdi
- POGI. (2016).PNPK Diagnosis dan Tatalaksana Preeklampsia. 2016

- Pramitasari, R., Suwardi, J. A., & Prasasty, V. D. (2017). *Pengembangan Minuman Kedelai Hitam untuk Ibu Menyusui* (Development of Black Soybean Beverage for Breastfeeding Mothers).
- Pratiwi, D. (2020). Faktor Maternal yang mempengaruhi kejadian preeklamsia pada kehamilan. *Jurnal Medika Utama*, 2(01)
- Pribadi, A., Mose, J.C., Anwar, A.D.(2015). *Kehamilan Risiko Ringgi*. Jakarta : Sagung Seto
- Prilanti, I. A. . et al. (2020) ‘Pengaruh Proporsi Jenis dan Jumlah Susu Terhadap Sifat Organoleptik Apem Selong Durian’, *Jurnal Tata Boga*, 9(1), pp
- Pritasari, P., Didit, D., & Nugraheni, T. L. (2017). Gizi dalam daur kehidupan.
- Rismayanthi, Cerika.(2015). *Sistem Energi dan Kebutuhan Zat Gizi yang Diperlukan Untuk Peningkatan Prestasi Atlet*. Fakultas Ilmu Keolahragaan. Universitas Negeri. Yogyakarta.
- Safitri, T. A., Noviani, N. E., & Fathah, R. N. (2020). Analisis Anggaran Belanja Makanan dalam Menentukan Standar Gizi Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping. *Benefit: Jurnal Manajemen dan Bisnis*, 5(1),
- Santoso., D, Jannah., N & Egra., S. (2021). *Tekhnologi Pasca Panen*. Syiah Kuala . kalimantan Utara :University Press & Universitas Borneo Tarakan
- Setyawan., J.F.D, Wiryanthini., I.A.D, & Tianing., N.W (2019). Gambaran Kadar Protein Urine Pada Ibu Hamil Preeklampsia Dan Eklampsia Di RSUP Sanglah Denpasar Tahun 2017. *Jurnal Medika Udayana*. VOL 8 No. 12
- Suksesty, C. E., Ikhlasih, M., & Tangerang, U. M. (2017). Pengaruh Jus Campuran Kacang Hijau Terhadap Peningkatan Hormon Prolaktin Dan Berat Badan Bay. *Jurnal Ilmiah Bidan*.2017
- Sundari, D., Almasyhuri., & Lamid, A. (2015). Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. *Media Litbangkes*
- Suprayitno, E., & Sulistiyani. (2017). *Metabolisme protein*. Malang : UB press
- Susanti, M. R., Muwakhidah, S., & Wahyuni, S. (2017). *Hubungan asupan natrium dan kalium dengan tekanan darah pada lansia di kelurahan Pajang* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Suswanti, I. (2013). *Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Pemilihan Makanan Cepat Saji pada Mahasiswa Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan UIN*

- Syarif Hidayatullah Jakarta Tahun 2012. Program Studi Kesehatan Masyarakat. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatulloh Jakarta
- Tepung Komposit (Jagung, Kacang kedelai dan Bonggol Pisang Batu). *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem* Vol 5 No 1. (2017). Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri. Universitas Mataram.
- Tjokroprawiro, A., Setiawan, P. B., Santoso, D., Soegianto, G., & Rahmawati, L. D. (Penyunt.). (2015). *Buku Ajar Ilmu Penyakit Dalam*. Surabaya: Airlangga University Press.. Tropical Plant Curriculum Project. Udayana University. Bali.
- Utthavi, W. H., & Sumerta, I. G. A. (2017). Analisis Pengendalian Food Cost Pada GTBV Hotel & Convention-Bali. *Jurnal Bisnis dan Kewirausahaan*, 13(3)
- Vivin Tri listari. 2016. *Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai Terhadap Mutu Organoleptik Dan Kadar Protein Klepon*. Jurusan DIII Gizi Poltekkes Kemenkes Padang.
- Wahyuni, S. (2014). *Gambaran faktor-faktor risiko preeklampsia di RSUD Margono Soekarjo Tahun 2013*. (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Purwokerto).
- Wahyuningtias, D., Putranto, T. S. and Kusdiana, R. N. (2014) ‘Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue Brownies Menggunakan Tepung Terigu dan Tepung Gandum Utuh’, *Binus Business Review*, 5(1), p.
- WHO.(2020). Constitution of the World Health Organization edisi ke-49. Jenewa:.. hlm. 1. ISBN 978-92-4-000051-3
- Widyaningsih, F. K. (2020). *Hubungan Jarak Kehamilan, Asupan Natrium, Kalium dan Magnesium, Serta Kualitas Tidur dengan Kejadian Preeklampsia pada Ibu Hamil di Kota Surabaya* (Doctoral dissertation, Universitas Airlangga)
- World Health Organization.(2019). World Health Statistics 2019 Monitoring Health For The SDGs. Geneva: World Health Organization.
- Yeni. I. (2014). *Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Orange Terhadap Kualitas Kue Putu Ayu*. Universitas Negeri Padang.
- Yusmaindah J, Baharuddin B, Saifudin S.(2012). Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai Terhadap Penerimaan Dan Kandungan Gizi Sakko-Sakko. Program Studi Ilmu gizi. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Hassanudin. Makassar. *Jurnal Media Gizi Masyarakat Indonesia*, Vol.1,No.2, Februari 2012