

## DAFTAR PUSTAKA

- Ariyanto. R. A., Anam, C., Kawiji., Minardi, S., Zulfa, F., Purnomo, D... (2020). *IbM Pengembangan Produk Cokelat Couverture dengan Penambahan Pangan Fungsional di Desa Randualas Kecamatan Kare Kabupaten Madiun*. Jawa Tengah : Fakultas Pertanian UNS Program Studi Ilmu Tanah.
- Alamsyah, D., & Muliawati, R. (2013). *Pilar Dasar Ilmu Kesehatan Masyarakat*. Yogyakarta : Nuha Medika.
- Almatsier, S. (2010). *Penuntun Diet Edisi Baru*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- \_\_\_\_\_ (2009) *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Cetakan IV. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Anggraini, C & Imaniyati, N. (2018). *Fasilitas Belajar dan Manajemen Kelas Sebagai Determinan Terhadap Prestasi Belajar Siswa*. Jurnal Pendidikan Manajemen Perkantoran.
- Angriawan, T. (2006). *Budi daya jamur kuping ( auricularia auricula judae )*. Surakarta : UNS-F. Pertanian Prog. DIII Agrobisnis Hortikultura dan Arsitektur Pertamanan.
- Andriyani, P. O. (2017). *Kajian Konsentrasi Tepung Kedelai (Glycine Max) Dan Karagenan Terhadap Karakteristik Bakso Jamur Tiram*. Bandung : Jurusan Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan Bandung.
- Arini, A. E. (2019). *Kajian Pembuatan Ekado Fish Dengan Substitusi Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera) Sebagai Alternatif Makanan Selingan Kaya Zat Besi Bagi Ibu Hamil*. Diploma thesis, Poltekkes Tanjungkarang.
- Bisara, D., Supraptini., & Afifah, T. (2003). *Status Gizi Wanita Usia Subur (WUS) dan balita di Indonesia Menurut Data SKRT 2001*. Jakarta : Puslitbang Ekologi Kesehatan Badan Litbangkes.
- Beck, J. S. (2011). *Cognitive Behaviour Therapy: Basics and Beyond (2nd ed.)*. New York: Guilford Press.
- Bustan, M. N. (2007). *Epidemiologi Penyakit Tidak Menular*. Jakarta : Rineka Cipta.

- Chandalia, M., Garg, A., Lutjohann, D., Von, B.K., Grundy S.M., & Brinkley, L. J. (2000). *Beneficial Effects of High Dietary Fiber Intake in Patients with Type 2 Diabetes Mellitus*. Inggris : N Engl Journal Med.
- Dahana, K & Warisno. (2010). *Meraup Untung Dari Olahan Kedelai*. Jakarta : PT. Agro Media Pustaka.
- Danuwarsa dan Amalia, R (2019). *Penetapan Komposisi Asam Lemak Kacang Kedelai Secara Kromatografi Gas*. Bogor : Labolatorium Kimia Balai Besar Pascapanen Pertanian.
- Departemen Kesehatan RI. (2008). *Profil kesehatan Indonesia 2007*. Jakarta : Depkes RI Jakarta.
- Dinas Kesehatan Provinsi Lampung. (2019). *Profil Kesehatan Provinsi Lampung. Teluk Betung Bandar Lampung* : Dinas Kesehatan Provinsi Lampung.
- Gisslen, W. (2013). *Profesional Baking 6<sup>th</sup> ed*. Hokoben, New Jersey : John Wiley & sons, Inc.
- Grundy, S. M. (2006). *Nutrition in the management of disorders of serum lipoprotein and lipis. In Shils ME Modern nutrition in health and disease. 10th ed*. Philadelphia: Lippincott Williams and Wilkins.
- Hardiansyah., & Tambunan, V. (2004). *Angka Kecukupan Energi, Protein, Lemak dan Serat Makanan*. Jakarta : Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi.
- Hardiansyah., & Supariasa. (2016). *Ilmu Gizi : Teori & Aplikasi*. Jakarta: EGC.
- Hermina., & Prihatini, S. (2016). *Gambaran Konsumsi Sayur dan Buah Penduduk Indonesia dalam Konteks Gizi Seimbang: Analisis Lanjut Survei Konsumsi Makanan Individu (SKMI) 2014*. Jakarta : Buletin Penelitian Kesehatan.
- Immawati, F.R., & Wirawanni, Y. (2014). *Hubungan Konsumsi Karbohidrat, Konsumsi Total Energi, Konsumsi Serat, Beban Glikemik dan Latihan Jasmani dengan Kadar Glukosa Darah pada Pasien Diabetes Mellitus Tipe 2*. Semarang : Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro.
- Insel, P., Turner, R.E., & Ross, D. (2006). *Discovering nutrition. 2nd ed*. Amerika : American Dietetic Association.
- Irianto, K., (2006). *Mikrobiologi Menguak Dunia Mikroorganisme, jilid 1*. Bandung: Yrama Widya.
- Jaya, M. P. (2021). *Kandungan Nutrisi Sumber Manfaat Tepung Kedelai*. <https://www.melatiputrajaya.com/nutrisi-tepung-kedelai>

- Jansje, H.V. T., & Yoseph, L. S. (2013). *Prevalensi Penyakit Tidak Menular Pada Tahun 2012-2013 di Kecamatan Airmadidi Kabupaten Minahasa Utara Sulawesi Utara*. Sulawesi Utara : FKM, Univ Sam Ratulangi Manad.
- Kementerian Kesehatan RI. (2018). *Profil Kesehatan Indonesia*. Jakarta: Badan Penelitian Indonesian.
- \_\_\_\_\_. (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta :  
Kementrian Kesehatan RI.
- Kusharto, M. C. (2007). *Serat Makanan dan Peran Bagi Kesehatan*. Bogor : Departemen Gizi Masyarakat, Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor.
- Lumbantobing, S. M. (2013). *Neurologi Klinik Pemeriksaan Fisik dan Mental*. Jakarta : Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia.
- Maria, H. (2017). *Semua Orang Bisa Masak*. Jakarta Selatan: Wahyu Media
- Marliani, L., & Tantan, S. H. (2007). *100 Question & Answers Hipertensi*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo, Gramedia.
- Muplikatin, L. (2009). *Pembuatan Bakso Dengan Campuran Jamur Kuping*. Semarang : Universitas Negeri Semarang.
- Mahan, K. L., & Stump, E. (2008). *Krause's Food and Nutrition Therapy*. Canada : Elsevier: Edition 12.
- Nurilla, N. (2010). *Studi Pertumbuhan dan Produksi Jamur Kuping pada Substrat Serbuk Gergaji Kayu dan Serbuk Sabut Kelapa*. Malang, Jawa Timur: Fakultas Pertanian Universitas Brawijaya.
- Novtashia, H. (2021). *Kajian Pembuatan Fish Srick Ikan Gabus dengan Substitusi Hati Ayam Sebagai Makanan Tinggi Zat Besi*. Lampung: Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Tanjungkarang.
- Ofrianti, Y. (2012). *Pengaruh Variasi Konsentrasi Tepung Kedelai sebagai Bahan Pengikat terhadap Kadar Air dan Mutu Organoleptik Nugget Ikan Gabus (Ophiocephalus Srilatus)*. Bengkulu : Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu.
- Paramata, Y., & Sandalayuk, M. (2019). *Kurang Energi Kronis pada Wanita Usia Subur di Wilayah Kecamatan Limboto Kabupaten Gorontalo*. Gorontalo : Journal of Public Health.
- Perkeni. (2015). *Konsensus Pengolahan dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 di Indonesia*. Jakarta : PB Perkeni.

- PMK No.28. (2019). *Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia*. Jakarta : Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Prawita, A., Susanti, A. I., & Sari, P. (2017). *Survei Intervensi Ibu Hamil Kurang Energi Kronik (KEK) di Kecamatan Jatinangor Tahun 2015*. Jatinangor : Jurnal Sistem Kesehatan.
- Prihanto, A.A. (2017). *Reaksi Fisiko Kimia Produk Perikanan Tradisional*. Malang : UB Press.
- Riskesdas. (2013). *Hasil Utama Riskesdas 2018*. Badan Litbangkes Kementrian Kesehatan RI.
- \_\_\_\_\_ (2018). *Laporan Hasil Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas)*. Badan Litbangkes Kementrian Kesehatan RI.  
<https://www.litbang.kemkes.go.id/laporan-riset-kesehatan-dasar-riskesdas/>
- Ratnaningrum., Yunita, D. P. S., Rahmawaty, S., & Rahmawati, T. (2015). *Hubungan Asupan Serat Dan Status Gizi Dengan Tekanan Darah Pada Wanita Menopause Di Desa Kuwiran Kecamatan Banyudono Kabupaten Boyolali*. Surakarta : Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Rolfes, S.R., Pinna K., & Whitney E. (2006). *Understanding normal and clinical nutrition. 7 th ed*. USA: Thomson Laerning.
- Rosyalia, M. (2021). *Kajian Pembuatan Cupcake Tepung Mocaf Tinggi Zat Besi Dengan Penambahan Tepung Bayam Merah dan Buah Pepaya (Carica Papaya L.)*. Lampung : Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Tanjungkarang.
- Santoso, H., & Sudaryani, T. (2009). *Pembesaran Ayam Pedaging Hari per Hari di Kandang Panggung Terbuka*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Santosa, C.,W. (2019). *Aplikasi Tepung Bekatul Beras Putih (Oryza Sativa) Dan Jamur Kuping (Auricularia Polytricha) Pada Pembuatan Nugget Vegetarian Ditinjau Dari Sifat Fisikokimia Dan Sensori*. Semarang: Universitas Katolik Soegijapranata.
- Santoso, A. (2011). *Serat Pangan (Dietary Fiber) Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Unwidha Klaten.
- Saparinto, C. (2011). *Variasi Olahan Produk Perikanan Skala Industri dan Rumah Tangga*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Sarofa, U., T. Mulyani dan Y. A. Wibowo. (2011). *Pembuatan cookies berserat tinggi dengan memanfaatkan tepung ampas mangrove (Sonneratiacaseolaris)*. Jawa Timur: Universitas Pembangunan Nasional Veteran.

- Situmorang, C., Swamilaksana, D.P., & Anugrah, N. (2019). *Substitusi Tepung Kacang Hijau Dan Tepung Kacang Kedelai Pada Pembuatan Bean Flakes Tinggi Serat Dan Tinggi Protein Sebagai Sarapan Sehat*. Jakarta: Prodi Ilmu Gizi, Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan, Universitas Esa Unggul.
- Soegondo, S. (2005). *Perjalanan obesitas menuju diabetes dan penyakit kardiovaskuler*. Jakarta: Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia.
- Sudarmadji, S. (2007). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sulistiyani, Kurnia, P., & Purwani E. (2015). *Pengaruh Penggunaan Jamur Kuping (Auricularia Auricula) Sebagai Bahan Pensubstitusi Daging Sapi Terhadap Komposisi Proksimat Dan Daya Terima Bakso*. Skripsi thesis. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Susiwi, (2009). *Penilaian Organoleptik*. Bandung: Pendidikan Kimia FPMIPA Universitas Pendidikan Indonesia.
- Tantomi, I. (2020). *Punya Tampilan Seram, Jamur Kuping Terbukti Lezat dan Berkhasiat*. <https://www.merdeka.com/sehat/punya-tampilan-seram-jamur-kuping-terbukti-lezat-dan-berkhasiat.html>.
- Triandita, N dan Putri, N. (2019). *Peranan Kedelai dalam Mengendalikan Penyakit Degeneratif*. Sumatera Barat : Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Teuku Umar.
- Trisnanda, C. P. (2017). *Ekado, Menu Makan Siang Dads dan Si Kecil Yang Enak dan Murah*. <https://nakita.grid.id/read/0220050/ekado-menu-makan-siang-dads-dan-si-kecil-yang-enak-dan-murah?page=all>
- Wiyasha. (2011). *F&B Cost Control Edisi 2*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Winarno, F. G. (2008). *Ilmu Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama