

## DAFTAR PUSTAKA

- Adie M dan Krisnawati A., 2016. *Keragaan Hasil dan Komponen Hasil Biji Kedelai Pada Berbagai Agroekologi*. Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi. Malang: Pemulia Kedelai Balitkabi.
- Aditya farhan hasrul, suharayati, rosali sembiring. (2021). *Analisis pengaruh online customer review dan rating terhadap minat beli produk elektronik di tokopedia*. 2(1).
- Adriani dan Wirjatmadi. 2012. *Peranan Gizi dalam Siklus Kehidupan*. Kencana. Jakarta.
- Agusandi, Agus., Supriadi., Shanti, D. L. (2013). *Pengaruh Penambahan Tinta Cumi-Cumi Kualitas Nutrisi Dan Penerimaan Sensori Mi Basah*. Journal Of Fishtech, 2(1), 22-37.  
<https://ejournal.unsri.ac.id/index.php/fishtech/article/view/1100>
- Agusman, 2013. *Pengujian Organoleptik*. Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Agustina Y, R. Kartika dan A. S. Panggabean. 2015. *Pengaruh Variasi Waktu Fermentasi terhadap Kadar Laktosa, Lemak, pH dan Keasaman pada Susu Sapi yang Difermentasi Menjadi Yogurt*. Program Studi Kimia FMIPA Universitas Mulawarman. Jurnal Kimia Mulawarman Volume 12 (2) 97-100.
- Allen, Lowe, Moore, & Brophy. (2007). Predictors, costs and characteristics of out of area placement for people with intellectual disability and challenging behaviour. *Journal of Intellectual Disability Research*, 51(6), 409-416.
- Almatsier. (2013). *Prinsip dasar ilmu gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka
- 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.
- Anonim. 2014. *Kategori Pangan*. Indonesia: Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 6 Maret 2014 pukul 12.01 WIB di <http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungangizi-daun-cincau-komposisi-nutrisi-bahan-makanan.html>.

- 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.
- Arnida Mustafa. (2015). *Analisis Proses Pembuatan Pati Ubi Kayu (Tapioka) Berbasis Neraca Massa*. AGROINTEK Volume 9, No. 2 Agustus 2015.
- Beck, J. S. (2011). *Cognitive Behaviour Therapy: Basics and Beyond* (2nd ed.). New York: Guilford Press.
- 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.
- Devina, Hermawan. (2020) *Resep Dimsum Ayam Istimewa: Halal Gurih Kenyal di Kandang Panggung Terbuka*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Farhan, Anggara, 2017, *Hitung Food Cost Benar untuk Bisnis Restoran*. Tersedia (<http://www.beeaccounting.com/blog/hitung-food-cost-benar-untuk-bisnisrestoran/>), 2 Desember 2019
- Fatimah, R.N. 2015. *Diabetes Melitus Tipe 2*. Jakarta: J MAJORITY. Vol. 4, No. 5:93-99
- Gaspar. (2010). *Fungsi dan Metabolisme Protein dalam Tubuh Manusia*. Jurnal. Kesehatan Masyarakat
- Glencoe. (2010). *Culinary Essentials*. California: Johnson & Wales University, (pdf), (diakses tanggal 1 September 2015).
- Grundy, S. M. (2006). *Nutrition in the management of disorders of serum lipoprotein and lipids*. In *Shils ME Modern nutrition in health and disease. 10th ed. Philadelphia: Lippincott Williams and Wilkins*.
- Harjanti, (2008), *Pemungutan Kurkumin Dari Kunyit (Curcuma Domestica Val) Dan Pemakaiannya Sebagai Indikator Analisis Volumetri*, Jurnal Rekayasa Proses, Vol 2. No 2.
- Haryanti, Nopita and Ahmad Zueni. 2015. *“Identifikasi Mutu Fisik , Kimia Dan Organoleptik Dengan Variasi Susu Krim.” Agritepa I(2):143–56*.
- Hanifah, N. I. D., Dieny, F. F. 2016. *Hubungan Total Asupan Serat Larut Air (Soluble), dan Serat Tidak Larut Air (Insoluble) dengan Kejadian Sindrom*

- Metabolik pada Remaja Obesitas*. Jurnal of Nutrition College. 5 (3): 148-155. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Hardiansyah., & Tambunan, V. (2010). *Angka Kecukupan Energi, Protein, Lemak dan Serat Makanan*. Jakarta : Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi.
- Hardinsyah, Supariasa. 2014. *Buku Ilmu Gizi Teori dan Aplikasi*. Penerbit buku kedokteran. Jakarta.
- Indartanti, Dea dan Kartini, Apoina.2014. “*Hubungan Status Gizi Dengan Kejadian Anemia Pada Remaja PUTERF*”. Journal of Nutrition College, vol 3 no 2, pp 33-39
- International Diabetes Federation (IDF). *International Diabetic Federation Diabetic Atlas 10th edition*. IDF; 2021.
- 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>.
- Kanetro, Bayu. 2017. *Teknologi Pengolahan dan Pangan Fungsional Kacang-kacangan*. Yogyakarta: Plantaxia
- Katzung, Bertram G. (2010). *Farmakologi Dasar dan Klinik* (terjemahan), Ed.10, Penerbit Buku Kedokteran EGC, Jakarta.
- Kemenkes RI. (2020). Infodatin 2020 Diabetes Melitus Pusat Data dan Informasi Kementerian Kesehatan RI. Di akses pada tahun 2020. Di infodatin.
- Kementrian Kesehatan RI. 2018. Profil Kesehatan Indonesia 2017. Jakarta: Kemenkes RI. Diakses pada tanggal 31 Januari 2019.
- Kementrian Kesehatan, R. I. (2018). *Riset kesehatan dasar Riskesdas (2018)*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan.
- Kurniawati DA. 2017. Teknologi Suplementasi Pangan. <http://adelyadesi.lecture.ub.ac.id/> [Diakses pada 31 Januari 2018].
- Kusharto, M. C. (2010). *Serat Makanan dan Peran Bagi Kesehatan*.Bogor : Departemen Gizi Masyarakat, Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor.
- Kusuma, T. S., Kurniawati, A. D., Rahmi, Y., Rusdan, I. H., & Widyanto, R. M.(2017). *Pengawasan Mutu Makanan*. Universitas Brawijaya Press.
- Mansjoer, arif., 2009. *Kapita Selekta Kedokteran*. Jilid 2. Edisi ke 3. Jakarta : FK UI press.pp78-88.

- Muchtadi, T.R dan Sugiyono. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta : Bandung
- Nastiti, N. 2016. *Pengaruh Penggantian Tepung Terigu Dengan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Terhadap Organoleptik Kulit Siomay*. Universitas Negeri Surabaya, Surabaya.
- Nurchahyo, I. N.I., & Susantiningrum, S.(2017). *Peluang Usaha Budidaya Jamur Kuping*. *Jurnal Kewirausahaan dan Bisnis*, 17 (9).
- Nurchahyo, I. N.I., & Susantiningrum, S.(2017). *Peluang Usaha Budidaya Jamur Kuping*. *Jurnal Kewirausahaan dan Bisnis*, 17 (9).
- Nurilla, N. 2010. *Studi Pertumbuhan dan Produksi Jamur Kuping pada Substrat Serbuk Gergaji Kayu dan Serbuk Sabut Kelapa*. *Jurnal*. Fakultas Pertanian. Universitas Brawijaya.
- Ofrianti, Y. (2012). *Pengaruh Variasi Konsentrasi Tepung Kedelai sebagai Bahan Pengikat terhadap Kadar Air dan Mutu Organoleptik Nugget Ikan Gabus (*Ophiocephalus Sriatus*)*. Bengkulu : Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu.
- PERKENI. (2021). *Pedoman Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 Dewasa di Indonesia* (1st ed.). PB. PERKENI. <https://pbperkeni.or.id/unduhuan>.
- Pratiwi, Difta. (2013). *Teknik Dasar Pengolahan*. ([http://www.academia.edu/8752050/Teknik\\_Dasar\\_Pengolahan](http://www.academia.edu/8752050/Teknik_Dasar_Pengolahan), diakses tanggal 3 Juni 2022).
- Price, S.A., Wilson, L.M. 2013. *Patofisiologi Konsep Klinis Proses-Proses Penyakit*. Edisi VI. Jakarta: EGC.
- 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.
- Rania Rifda. (2021). *Kajian Pembuatan Ekado Dengan Penambahan Tepung Kacang Kedelai dan Jamur Kuping Sebagai Alternatif Makanan Tinggi Protein dan Serat Untuk Penderita Penyakit Tidak Menuar* : Lampung.
- Rolfes, S.R., Pinna K., & Whitney E. (2007). *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

- Rousmaliana, R., & Septiani, S. (2019). *Identifikasi Tepung Ampas Kelapa Terhadap Kadar Proksimat Menggunakan Metode Pengeringan Oven*. *Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 1(1), 18-31.
- 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.
- Santoso, H., & Sudaryani, T. (2009). *Pembesaran Ayam Pedaging Hari per Hari di Kandang Panggung Terbuka*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Santoso, H., & Sudaryani, T. (2009). *Pembesaran Ayam Pedaging Hari per Hari*
- Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyantono, dan Maya Puspita Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor: IPB Press.
- 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. (2008). *Perjalanan obesitas menuju diabetes dan penyakit kardiovaskuler*. Jakarta: Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia.
- Subandiyono, dan S. Hastuti. (2016). *Buku Ajar Nutrisi Ikan*. Universitas Diponegoro Press, Semarang.
- Sudarmadji, S. (2007). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: PT Alfabet.
- Susiwi, S.(2009). *Penilaian Organoleptik*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Tandra, H. (2018). *Diabetes Bisa Sembuh (Petunjuk Praktis Mengalahkan dan Menyembuhkan Diabetes*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- 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.