

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, L.H, Taufik, Y., dan Gustianova, H. 2014. Karakteristik Fisiko-kimia dan Sensorik Jus Ekstrak Buah Salak (*Salacca Edulis Reinw*) Varietas Bongkok. *Chimica et Natura Acta* 2(2), 126-130.
- Almasyhuri, Imanningsih N., Purawisastra S., Affandi E., dan Nurjanah N. 2008. Pengembangan minuman formula ibu hamil dan menetek berbasiskan bahan lokal non susu. *Penel Gizi Makan* 2008;31(1):42-50
- Anglemier, A.E. dan M. W. Montgomery, 1976. *Amino Acids Peptides and Protein*. Mercil Decker Inc. New York.
- Anonim. 2016. Viscosity of liquids. Diunduh dari https://www.buerkle.de/files_pdf/wissenswertes/viscosity_en_2016.pdf pada 15 Maret 2020 pukul 00:08
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. The Association of Official Analytical Chemistry. AOAC Int, Wasington DC.
- Astawan, M. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Penebar Swadaya, Bogor.
- Australian Oilseed Federation. 2005. *Nutritional Benefits of Sunflower Products*. Nutrition Fact Sheets, Australia.
- Aziz, A dan Wulandari, T. 2010. *Pengaruh Suhu dan Konsentrasi Terhadap Sifat Termofisik dan Rheologi Ekstrak Jus Buah Mengkudu*. Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Diponegoro, Semarang.
- Choct, M, Dersjant-Li, Y, McLeish, J, Peisker, M. 2010. Soy oligosaccharides and soluble non-starch polysaccharides: a review of digestion, nutritive and antinutritive effects in pigs and poultry. *Asian-Australasian Journal of Animal Sciences*. 23(10):1386-1398
- Costa, M. F., Pimentel T.C., Guimares J.T. 2019. Impact of prebiotics on the rheological characteristics and volatile compounds of Greek yogurt. *LWT Food Science and Technology*, 105, 371-376.
- Costell, E., Tárrega A., dan Bayarri S.. 2010. Food Acceptance: The Role of Consumer Perception and Attitudes. *Chemosensory Perception* 3(1): 42–50.
- Departemen Kesehatan. 2017. Profil Kesehatan Provinsi di Yogyakarta Tahun 2017. Diunduh dari http://www.depkes.go.id/resources/download/profil/PROFIL_KES_PROV_INSI_2017/14_DIY_2017.pdf pada 20 Mei 2019 pukul 4.49
- (2018). Hasil Riskesdas 2018. Diunduh dari <http://www.depkes.go.id/resources/download/info-terkini/hasil-riskesdas-2018.pdf> pada 20 Mei 2019 pukul 4.52

- Farikha, Ita Noor., Anam, Choirul., dan Widowati, Esti. 2013. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil Alami Terhadap Sifat Fisikokimia Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Selama Penyimpanan. *Skripsi*. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Feryanto, A. dan Winarti. 2011. *Kreasi Hidangan dari Kacang*. Marga Borneo Tarigas. Singkawang.
- Fibri, D. L. N. dan Frøst, M. B. 2016. *Product information affects perception of sensory, collative properties and elicited emotions of Indonesian tempe*. Poster session dipresentasikan di 7th European Conference on Sensory and Consumer Research, Dijon, France.
- Haschke, F., Haiden, N., & Thakkar, S. K. 2016. Nutritive and bioactive proteins in breastmilk. *Annals of Nutrition and Metabolism*, 69, 16-26.
- Harna H., Kusharto, C.M., dan Roosita, K. 2017. Intervensi Susu Sumber protein Terhadap Tingkat Konsumsi Zat Gizi Makro dan Status Gizi Pada Kelompok Usia Dewasa. *Jurnal MKMI*, 13 (No. 4) 2017, 354-361.
- Hidayah, A.N. 2020. Pengaruh Intervensi Pendidikan Terhadap Tingkat Pengetahuan dan Pola Konsumsi pada Ibu Menyusui Bayi 0-6 Bulan di Desa Sidorejo, Ponjong, Gunungkidul. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Hoppe C, Udam TR, Lauritzen L, Mølgaard C, Juul A, dan Michaelsen KF. 2004. Animal protein intake, serum insulin-like growth factor I, and growth in healthy 2.5-y-old Danish children. *Am J Clin Nutr* 80, 447–452.
- Ide, P. 2008. *Health Secret of Kefir*. Jakarta: Elex Media Komputindo
- Ingale, S. dan Shrivastava, S.K. 2011. Chemical Studies of new varieties of sunflower (*Helianthus Annuus*) LSF-11 and LSF-8 seeds. *Agriculture and Biology Journal of North America*., 2011, 2(8) : 1171-1181.
- Istiqomah. 2014. Karakterisasi Mutu Susu Kedelai Baluran. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Ivanova, P., Chalova, V., Koleva, L., Perivanova, M., dan Nemska. 2012. Optimization of Protein Extraction from Sunflower Meal Produced in Bulgaria. *Bulgarian Journal of Agricultural Science*, 18 (No 2) 2012, 135-160.
- Kemenkes RI. 2017. *Buku Saku Pemantauan Status Gizi Tahun 2017*. Dirjen Kesmas Kemenkes RI. Jakarta.
- Kemenkes RI. 2019. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia*. Kementerian Kesehatan RI. Jakarta.
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Cetakan Pertama. UI-Press. Jakarta.

- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Kedelai (Teori dan Praktek)*. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/Teknologi-Pengolahan-Kedelai-Teori-dan-Praktek.pdf>. Diakses tanggal 15 Maret 2020.
- Maryanto dan Yuwanti. 2007. *Diktat Sifat Fisik Pangan dan Bahan Hasil Pertanian*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember, Jember.
- Meilgaard, M., Civille, G.V., dan Carr, B. T. 1991. *Sensory Evaluation Techniques* 2 nd Edition. United States: CRC Press.
- Mielby, L.H dan Frøst M.B. 2010. Expectations and Surprise in a Molecular Gastronomic Meal. *Food Quality and Preference* 21(2): 213–24.
- Mielby, L.H dan Frøst M.B. 2010. Expectations and Surprise in a Molecular Gastronomic Meal. *Food Quality and Preference* 21(2):213–24.
- Mohamad, A. 2002. Sifat Kimia, Fisik dan Mikrobiologis Susu. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Muchtadi, T. R., Sugiyono, dan Ayustaningwarno, F. 2010. *Ilmu Pengetahuan Pangan*. Bandung. AlfaBeta.
- Nuampa, S., Tilokskulchai, F., Patil, C. L., Sinsuksai, N., & Phahuwatanakorn, W. 2019. Factors related to exclusive breastfeeding in Thai adolescent mothers: Concept mapping approach. *Maternal & Child Nutrition*, 15(2), e12714.
- Novia, D. 2012. Fermentasi Susu Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*) Menggunakan Kultur Backslop. *Skripsi*. Universitas Indonesia. Depok
- PERSAGI (Persatuan Ahli Gizi Indonesia). 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM)*. PERSAGI. Jakarta.
- Porcherot, C., Delplanque, S. Ravot-Derrien, S., Le Calve, B., Chrea, C., Gaudreau, N., dan Cayeux, I. 2010. How do you feel when you smell this? Optimization of a verbal measurement of odor-elicited emotions. *Food Quality and Preference*, 21, 938- 947
- Resurrection A., V.A. 2009. *Consumer Sensory Testing for Product Development*. Aspen Publishers, Inc. Gaithersburg.
- Rukmana, R. 2009. *Budidaya Buncis*. Kanisius. Yogyakarta.
- Rivera JA, Sotres-Alvarez D, Habicht JP, Shamah T, dan Villalpando S. 2004. Impact of the Mexican Program for Education, Health and Nutrition (Progresa) on rates of growth and anemia in infants and young children. A randomized effectiveness study. *JAMA*;291:2563-2570.
- Samsudin, S. U. dan Dadan, S. Djakamihardja. 1985. *Budidaya Kedelai*. CV. Pustaka Buana. Bandung.
- Saputri, S. 2009. *Pengaruh Lama Pemasakan dan Temperatur Pemasakan Kedelai Terhadap Proses Ekstraksi Protein Kedelai Untuk Pembuatan Tahu*.

Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Diponegoro Kampus Tembalang. Semarang.

- Satyani, N. P. A. 2017. Pengaruh Suhu terhadap Sifat Reologi Susu Cair dan Dampaknya terhadap Kecukupan Proses Termal. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Schouteten, J. J, Steur, H. D., Pelsmaeker, S. D., Lagast, S., Bourdeaudhuij, I. D., dan Gellynck, X. 2015. An Integrated Method for the Emotional Conceptualization and Sensory Characterization of Food Products: The EmoSensory® Wheel. *Food Research International* 78:96–107.
- Segura, S. A., Ansótegui, J. A., dan Díaz-Gómez, N. M. 2016. The importance of maternal nutrition during breastfeeding: Do breastfeeding mothers need nutritional supplements. *Anales de Pediatría (English Edition)*;84(6), 347-e1.
- Setiowati, A. 2013. Pengaruh Diet Sumber protein Terhadap Indeks Massa Tubuh, Persen Lemak Tubuh, Kekuatan Otot dan Kecepatan pada Atlet. *Tesis*. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro Semarang.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.
- Shepherd, R. 1989. Factors influencing food preferences and choice dalam R. Shepherd (Ed.), *Handbook of the Psychophysiology of Human Eating*. (hal. 3–24) Wiley. Chichester
- Shurtleff, W., Aoyagi. 1984. Tofu and Soymilk Production, The Book of Tofu., New Age Food Study Center, La Vayette, , Vol. 2, p5. 23.
- Soekarto S.T. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.
- Stombaugh, S, K, Jung, H, G, Orf, J, H, Somers, D, A. 2000. Genotypic and environmental variation in soybean seed cell wall polysaccharides. *Crop Science*. 40(2):408-412
- Susiwi, S. 2009. *Penilaian Organoleptik*. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Syarief, R., Irawati A. 1988. *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian*. Mediatama Sarana Perkasa. Jakarta.
- UNICEF. 2018. Stop Stunting In South Asia. Diunduh dari <https://www.unicef.org/rosa/stories/stop-stunting-south-asia-part-1> pada 20 Mei 2019 pukul 4.40
- WHO. 2017. Prevalence of stunting, height for age (% of children under 5). Diunduh dari <https://data.worldbank.org/indicator/sh.sta.stnt.zs> pada 20 Mei 2019 pukul 05.00

- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Woodroof, J.G. 1966. *Peanuts Production Processing Products*. The AVI Publishing Company. Westport.
- Yuwono, S.S dan Susanto, T. 1997. *Pengujian Fisik Pangan*. Fakultas Teknologi Pertanian. UB. Malang.