

DAFTAR PUSTAKA

- Adi, A. C. (2017). *Karbohidrat (Ilmu Gizi Teori & Aplikasi)*. Jakarta: EGC.
- Almatsier, S. (2002). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Amrinola, W., Widowati, S., & Hariyadi, P. (2015). Metode Pembuatan Sorgum Sosoh Rendah Tanin Pada Pembuatan Nasi Sorgum (*Sorghum bicolor* L.) Instan. *Jurnal ComTech*, Vol. 6 No. 1, 9-19.
- Badan Standardisasi Nasional. (2006). SNI 01-2346-2006, S. N. *Petunjuk Pengujian Organoleptik Dan Atau Sensori*. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. (1998). SNI 01-3141-1998, S. N. *Susu Segar*. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. (1995). SNI 01-3830-1995, S. N. *Susu Kedelai*. Jakarta.
- Ballolli, U., Malagi, U., Yenagi, N., Orsat, V., & Gariepy, y. (2014). Development and quality evaluation of foxtail millet (*setaria italica* (L.)) incorporated breads. *Karnataka J. Agric Journal*, Vol. 27, No. 1, 52-55.
- Bolla, K. N. (2015). Soybean Consumption And Health Benefits. *Internarional Journal Of Scientific & Technology Research*, Vol. 4, No. 07, 50-53.
- Damayanti, D. (2017). *Protein (Ilmu Gizi Teori & Aplikasi)*. Jakarta: EGC.
- Doust, A. N., Kellogg, E. A., Devos, K. M., & Bennetzen, J. L. (2009). Foxtail Millet: A Sequence-Driven Grass Model System. *Plant Physiology Journal*, Vol. 149, No. 2 137-141.
- Endrasari, R., & Nugraheni, D. (2012). Pengaruh Berbagai Cara Pengolahan Sari Kedelai Terhadap Penerimaan Organoleptik. *Jurnal Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP)*, Vol. 6, No. 2, 468-475.
- Fasano, A., & Catassi, C. (2012). Celiac Disease. *The new england journal of medicine*, Vol. 49, No. 1, 2419-2508.
- Hardinsyah, Riyadi, H., & Napitupulu, V. (2013). *Kecukupan Energi, Protein, Lemak dan Karbohidrat*. Bogor: Researchgate Net Publication. Diakses 01 Mei 2016.
- Harijanti, K. (2000). Peran Ion Kalsium Dalam Sekresi Saliva. *Majalah Kedokteran Gigi*, Vol. 33, No. 2, 49-53.

- Irawan, A. (2007). Karbohidrat. *Polton Sports Science & Performance Lab*, Vol. 01, No. 03, 1-4.
- Leder, I. (2004). Cultivated Plants, Primarily As Food Sources - Sorghum and Millets. *Encyclopedia of Life Support Systems (EOLSS)*.
- Mardiyanto, T. C., & Sri, S. (2015). Studi Nilai Cerna Protein Susu Kecambah kedelai Varietas Lokal secara In Vitro. *Jurnal Biodiv Indonesia*, Vol.1 No. 5 , 1256-1264.
- Martindah, & Hasim. (2010). Perbandingan Susu Sapi dengan Susu Kedelai : Tinjauan Kandungan Dan Biokimia Absorpsi. *Jurnal Semiloka Nasional Prospek Industri*, Vol. 28, No. 2, 272-278.
- Montgomery, K. S. (2003). Soy Protein. *The Journal of Perinatal Education*, Vol. 12, No.3, 5-42.
- Nirmagustina, D. E., & Rani, H. (2013). Pengaruh Jenis Kedelai dan Jumlah Air Terhadap Sifat Fisik Organoleptik dan Kimia Susu Kedelai. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, Vol. 18, No. 2, 168-174.
- Nurhayati, Maryanto, & Tafrikah, R. (2016). Ekstraksi Pektin dari Kulit dan Tandan Pisang dengan Variasi Suhu dan Metode. *Jurnal Agritech*, Vol. 36, No. 3, 327-334.
- Nurrahman, N. (2015). Evaluasi Komposisi Zat Gizi dan Senyawa Antioksidan Kedelai Hitam dan Kedelai Kuning. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, Vol. 7, No. 1, 89-93.
- Otemusu, A. (2016). Pengaruh Perbandingan Volume Susu Kedelai Dan Susu Jagung Pada Pembuatan Soy Corn Yogurt Terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen. [Skripsi]: Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta.
- Persatuan Gizi Indonesia, P. (2009). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo Kompas Gramedia.
- Picauly, P., Talahatu, J., & Mailoa, M. (2015). Pengaruh Penambahan Air Pada Pengolahan Susu Kedelai. *Agritekno Jurnal Teknologi Pertanian*, Vol. 4, No. 1 , 8-13.
- Reissmann, A., Hauser, J., Gertruda, E., Tomsa, L., & Lange, K. (2014). Gluten-Free and Casein-Free Diets in the Treatment of Autism. *Functional Food in Health and Disease Journal*, Vol. 4, No. 8 , 349-361.

- Riyanti, F., Rusmarilin, H., & Nainggolan, R. (2014). Pengaruh Perbandingan Bubur Tempe Dengan Bubur Jagung Manis Dan Perbandingan Zat Penstabil Terhadap Mutu Selai. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, Vol.19, No. 6, 80-91.
- Sari, K. I., & Yohana, W. (2015). Tekstur Makanan: Sebuah Bagian dari Food Properties yang Terlupakan dalam Memelihara Fungsi Kognisi? . *Makassar Dent Journal*, Vol. 4, No. 6, 184-189.
- Sartika, R. A. (2008). Pengaruh Asam Lemak Jenuh, Tidak Jenuh dan Asam Lemak Trans terhadap Kesehatan. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional*, Vol. 2, No. 4, 154-160.
- Sharma, A., & Baluja, Z. (2015). Therapeutic Effects of Glycine max (Soybean): A Summary. *International Journal of Research in Pharmacy and Biosciences*, Vol. 9, No. 1, 22-40.
- Siregar, N. S. (2014). Karbohidrat. *Jurnal Ilmu Keolahragaan*, Vol. 13, No. 2, 38-44.
- Siregar, S., & Zakiudin, M. (2006). Pentingnya Pencegahan Dini dan Tata laksana Alergi Susu Sapi. *Jurnal Sari Pediatri*, Vol. 7, No. 4, 237-243.
- Soeka, Y. S., & Sulistiani. (2017). Profil vitamin, kalsium, asam amino dan asam lemak tepung jewawut (*setaria italica*). *Jurnal biologi indonesia*, Vol. 38, No. 1, 85-86.
- Stokes, J., Boehm, M., & Baier, S. (2013). Oral Processing, Texture and Mouthfeel. *Current Opinion in Colloid & Interface Scinece Journal*, Vol. 18, No. 2, 349-359.
- Suchy, Brannon, & Carpenter. (2010). Lactose intolerance and health. *Analysis of Internal Medicine Journal*, Vol. 27, No. 2, 1-27.
- Sukma, N., & Baihaqi, A. (2013). Analisis Persepsi Konsumen Terhadap Produk Cokelat Di Kota Banda Aceh. *Jurnal Agrisep*, Vol. 14, No. 2, 54-64.
- Sumarno, Noegrohati, S., Narsito, & Falah, I. I. (2002). Estimasi Kadar Protein dalam Bahan Pangan melalui Analisis Nitrogen Total dan Analisis Asam Amino. *Majalah Farmasi Indonesia*, Vol. 13, No. 1, 34-43.
- Suparno, Efendi, R., & Rahmayuni. (2016). Pengaruh Perendaman Kapur Sirih dan Garam Terhadap Mutu Tepung Biji Durian (*Durio zibethinus Murr*). *Jurnal JOM FAPERTA*, Vol.3, No.2, 1-14.

Tarwendah, I. P. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol. 5, No. 2, 66-73.

Tirajoh, S. (2015). Pemanfaatan Jewawut (*Setaria italica*) Asal Papua sebagai Bahan Pakan Pengganti Jagung. *Jurnal Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Papua WARTAZOA* , Vol. 18, No. 3, 117-124.

Wahyuningtias, D., Putranto, T., & Kusdiana, R. (2014). Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue Brownies Menggunakan Tepung Terigu Dan Tepung Gandum Utuh. *Binus Business Review*, Vol. 5, No. 1, 57- 65.