

DAFTAR PUSTAKA

- .U., Ari Yusasrini, N. L., & Ekawati, I. G. A. (2018). Pengaruh Perbandingan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*) Dan Terigu Terhadap Karakteristik Bakso Analog. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 7(1), 12. <https://doi.org/10.24843/itepa.2018.v07.i01.p02>
- A, N. M. Z., Sufiat, S., & Kamal, R. (2019). Daya Terima Konsumen Terhadap Citarasa Es Krim Buah Kawista (*Limonia Acidissima*). *Media Pendidikan Gizi Dan Kuliner*, 8(2), 20–27.
- Abd Gani, S. S. (2020). New Trends in Cosmetics: the Potential Use of Red Pitaya and Its By-Products As Cosmetic Active Ingredients. *Journal of Mechanics of Continua and Mathematical Sciences*, spl9(1), 138–148. <https://doi.org/10.26782/jmcms.spl.9/2020.05.00014>
- Afriyani, R, et al. 2018. Pengaruh Pemberian ASI Eksklusif di BPM Maimunah Palembang. STIK Siti Khadijah Palembang. *Jurnal Kesehatan Volume 9, Nomor 2, Agustus 2018*
- Alamu, E. O., Popoola, I., & Maziya-Dixon, B. (2018). Effect of soybean (*Glycine max (L.) Merr.*) flour inclusion on the nutritional properties and consumer preference of fritters for improved household nutrition. *Food Science and Nutrition*, 6(7), 1811–1816. <https://doi.org/10.1002/fsn3.751>
- Almatsier, S, 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Ambarwati, RE dan Wulandari D. 2009. *Asuhan Kebidanan Nifas*. Yogyakarta: Mitra Cendika Press.
- Anani DF dan Mahmudiono T. 2018. *Pengaruh pendidikan gizi terhadap pengetahuan, sikap, dan perilaku konsumsi pangan isoflavon pada mahasiswi pre-menstrual syndrome*. Amerta Nutr.
- AOAC. 1970. *Methods of Analysis*. Whasingthon D.C: Association og Official Agriculturan Chemists.
- Apliana Leki Nguju, Pieter Rihi Kale, Bastari Sabtu. 2010. Pengaruh Cara Memasak Yang Berbeda Terhadap Kadar Protein, Lemak, Kolesterol, dan Rasa Daging Sapi Bali. *Jurnal Nukleus Peternakan* (Juni 2018), Volume 5, No. 1:17 – 23

- Aprilia & Gina. (2011). Hubungan tingkat pengetahuan ibu tentang ASI eksklusif dengan pemberian ASI eksklusif di desa harjobinangun purworejo tahun 2011. <http://tingkatpengetahuan.asi-eksklusif.ac.id/2011/>.
- Arinanti, Margaretha. 2018. Potensi Senyawa Antioksidan Alami Pada Berbagai Jenis Kacang. *Ilmu Gizi Indonesia*, (Online), Vol. 1, No. 2,
- Ariyanti, Hesti dan Apilliana Ety. 2016. Pengaruh fitoestrogen terhadap gejala menopause [skripsi]. Lampung (ID): Fakultas kedokteran. Universitas lampung.
- Asrullah, M., dkk. 2012. Denaturasi dan Daya Cerna Protein pada Proses Pengolahan Lawa Bale (Makanan Tradisional Sulawesi Selatan). *Jurnal Media Gizi Masyarakat* Vol.1 No. 2
- Astawan, M. 2004. *Sehat bersana aneka sehat pangan alami*. Solo: Tiga serangkai.
- Astawan, M. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Astuti, I. 2013. Determinan Pemberian ASI Eksklusif Pada Ibu Menyusui. *Jurnal Health Quality*. Vol.4. No.1 November 2013 : 1-76.
- Astuti, Sri, *et al.* 2015. *Asuhan Kebidanan Nifas dan Menyusui*. Jakarta: Erlangga.
- Atabik, A., 2014. Faktor Ibu yang Berhubungan Dengan Praktik Pemberian ASI Ekklusif di Wilayah Kerja Puskesmas Pamotan. *Unnes Journal of Public Health*, 3(1).
- Atmaka, W, *et al.* 2013. *Pengaruh penggunaan karaginan dan konjak terhadap karakteristik permen jelly temulawak (Curcuma xanthorrhiza Roxb)*. *Jurnal Teknosains Pangan*.
- Ayustaningwarno, Fitriyono. 2014. *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. *Standar Nasional Mutu Dodol (SNI 01-2986-2013)*. Jakarta: BSN
- Basuki, Enny Karti., Titi Susilowati., Tatiek Sri Hajati. (2017). Food Bar Pepada dengan Proporsi Tepung Talas dan Tepung Kacang Hijau. *Jurnal Reka Pangan* Vol. 11 No. 2, 48 - 49.
- Bilang, Mariyati. 2013. Mempelajari Penambahan Bubuk Yogurt Kedelai sebagai Substitusi Susu Sapi pada Formula Biskuit. *Prosiding Seminar Nasional PATPI*. Jember.

- Berryman, C, *et al.* 2011. Efek konsumsi almond pada pengurangan LDLCholesterol: Diskusi tentang mekanisme potensial dan arah penelitian di masa depan. *Ulasan Nutrisi*: 69. 171-185 Amin U . *Nurs Health Care Int J*:. *All about Breastfeeding for Mother*.
- Cahyadi, W. 2007. *Teknologi dan Khasiat Kedelai*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Choo, WS dan WK young. 2011. *Antioxidanproperties of two species of hylocereu fruits*. *Pelagia Res Libr*. 418–25.
- Chemah, T.C., Aminah, A., Noriham, A. and Wan,A., W.M. 2010. *Determination of pitaya seeds as a natural antioxidant and source of essential fatty acids*. *International Food Research Journal* 17. pp. 1003-1010.
- Chemah, T.T., Sabaianah, B. and Noradzahar, B. 2011. *Quality characteristics and acceptability of three types of pitaya fruits in a consumer acceptance test*. *Journal of Tourism, Hospitality & Culinary Arts* 3 (98):89-98
- Christian, P., & Smith, E. R. 2018. Adolescent Undernutrition: Global Burden, Physiology, and Nutritional Risks. *Annals of Nutrition and Metabolism*, 72(4), 316-328.
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Sinar Ilmu, Perpustakaan Nasional.
- Daniel, Kristanto. 2009. *Buah Naga : Pembudidayaan di Pot dan di Kebun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Dehbi, Hasib, Batal, Zaki, Quatmane, Jaouad, dan Naimi. 2013. *Rheological Quality And Influence Factor Of Morocacan Prickly Pear Juice (Opuntia ficus indica L.)*. *Food Science Quality Management*, vol 22
- Dewi, VNL, *et al.* 2013. *Asuhan Kebidanan pada Ibu Nifas*. Jakarta: Salemba Medika.
- Dewi, A. 2019. Faktor factor yang mempengaruhi kelancaran produksi ASI. STIK Bina Husada Palembang. *Jurnal 'Aisyiyah Medika*. Volume 4, Nomor 1, Agustus 2019
- Doloksaribu, B. 2017 ” Lemak” dalam Hardinsyah dan Supariasa, Dewa Nyoman [Ed]. *Ilmu Gizi Teori & Aplikasi*.EGC : Jakarta. p. 51

- Dwirina Hervilia, D M. 2016. Pandangan Sosial Budaya terhadap ASI Eksklusif di Wilayah Panarung Palangkaraya. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, Juni 2016, Vol.3 No.1 Suplemen : 63 – 70
- Eddyman W.Ferial. (2013). *Biologi Reproduksi*. Jakarta: Erlangga.
- Fatkurahman, *et al.* 2012. Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisikokimia Cookies dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam (*Oryza sativa L.*) dan Tepung Jagung (*Zea mays L.*). *Jurnal Teknosains Pangan* Vol 1 No. 1.
- Febrianto, A., Basito dan C. Anam. 2014. Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Tortilla Corn Chips dengan Variasi Larutan Alkali pada Proses Nikstamalisasi Jagung, *J. Teknosains Pangan*. 3 (3):22-34.
- Fellows, PJ. 2000. *Food Processing Technology, Principles and Practice*. Woodhead Publishing Ltd. Cambridge.
- Fikawati, S, *et al.* 2015. *Gizi Ibu dan Bayi*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Fitriani, Shanti. 2008. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Beberapa Mutu Manisan Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbing L.*) Kering. *Jurnal Teknologi Pangan* 7: 32-37
- Genisa., J., N. K. Sukendar, J. Langkong dan N. Abdullah. 2015. Analog Bakso Sehat dari Protein Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*). *Jurnal AgriTechno*. 8(1): 1-9
- Gould. D, *et al*, 2001. *Visual Analogue Scale (VAS)*. www.blackwellpublishing.com/specialarticle/jcn_10_706.pdf (diakses tanggal 3 Juli 2019 22.00 WIB).
- Gracia, Cynthia. 2016. Pengaruh Penambahan Tepung Ketan Terhadap Sifat Kimia Dodol Tepung Biji Durian (*Durio zibethinus Murr.*). *Jurnal Agroforestri*. XI Nomor 3 September 2016
- Hanarisetya, Nirmala. 2019. Pengaruh Cara Pengeringan Dan Perebusan Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Mutu Organoleptik Daun Kelor (*Moringa oleifera Lamk*). Fakultas Teknologi Pangan dan Kesehatan. Universitas Sahid Jakarta
- Hardiansyah dan D Briawan. 1994. *Penelitian dan Perencanaan Konsumsi Pangan*. Bogor: Fakultas Pertanian IPB.

- Hardita Putri Anindya. 2015. Pengaruh Rasio Daging dan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Karakteristik Selai. Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana.
- Hilala, A. 2013. Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Pemberian ASI Eksklusif di Wilayah Kerja Puskesmas Tuladenggi Kecamatan Telaga Biru Tahun 2013. [Skripsi]. Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Negeri Gorontalo.
- Ida. 2012. Faktor-faktor yang berhubungan dengan pemberian ASI eksklusif 6 bulan di wilayah kerja Puskesmas Kemiri Muka Kota Depok Tahun 2011 [tesis]. Universitas Indonesia. Depok
- Ika, D, T dan Niken, P (2015). Pengaruh Proporsi Tepung Ketan Dan Tepung Kedelai Terhadap Sifat Organoleptik Wingko Babat. Jurnal Tata Boga. Universitas Negeri Surabaya
- Imbar, H. S., Harikedua, V. T., & Walalangi. (2016). Analisis Organoleptik Beberapa Menu Breakfast Menggunakan Pangan Lokal Terhadap Pemenuhan Kebutuhan gizi Siswa Sekolah Dasar. Gizido, Vol 8 No. 1, 82- 85.
- Irmayanti, W.O., Hermanto, dan N. Asyik. 2017. Analisis Organoleptik dan Proksimat Biskuit Berbahan Dasar Ubi Jalar (*Ipomea batatas L*) dan Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L*). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 2 (2) : 419-422.
- Hailesslassie Kiday, Mulugeta and Meron Girma. *Feeding practices, Nutritional status and associated factors of lactating women in Samre Woreda, South Eastern Zone of Tigray, Ethiopia. Nutritional Journal*. 2013; 12:28.
- Handayani, Z., Darawati, M., & Widiada, I. (2019). Sifat Organoleptik, Kandungan Zat Gizi, Dan Daya Terima Iwel Latan Untuk Makanan Tambahan Ibu Hamil. *Jurnal Gizi Prima*, 4(1), 59. <https://doi.org/10.32807/jgp.v4i1.131>
- Hanggara, H., Sussi, A., Sri, S. 2016. Pengaruh Formulasi Pasta Labu Kuning dan Tepung Beras Ketan Putih Terhadap Sifat Kimia dan Sensori Dodol. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. Vol 21
- Hardita, Anindya Putri., Ni Made Y., Agus Selamat D. (2015). Pengaruh Rasio Daging dan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap Karakteristik Selai. SKRIPSI: Universitas Udayana
- Haryadi. 2006. *Teknologi Pengolahan Beras*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

- Hatta, R. 2012. Studi pembuatan dodol dari rumput laut (*Eucheuma cottonii*) dengan penambahan kacang hijau (*Phaseolus aureus*). Skripsi. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin. Makasar
- Herdiani, N dan Putri, E.B.P. 2018. Efek Antioksidan Ekstrak Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Makrofag Alveolar Tikus Yang Dipapar Asap Rokok. Universitas Nahdlatul Ulama Surabaya
- Heryani, Reni. 2016. Pengaruh Ekstrak Buah Naga Merah Terhadap Profil Lipid Darah Tikus Putih Hiperlipidemia. Jurnal Ipteks Terapan *Research of Applied Science and Education* V10.i1 (8-17)
- Hundera, T. D., Gemede, H. F., Wirtu, D., & Kenie, D. N. 2015. Nutritional status and associated factors among lactating mothers in Nekemte Referral Hospital and Health Centers, Ethiopia. *Int J Nutr Food Sci*, 4(2), 216-22.
- Ilma, Nur. 2012. “Studi Pembuatan Dodol Buah Dengan (*Dillenia serrata, Thunb*)”. Skripsi. Makasar : Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin.
- Imasrani, Irma Yustina dkk.2016. Kaitan Pola Makan seimbang dengan Produksi ASI ibu Menyusui. *Jurnal care* Vo. 4 No.3 Tahun 2016.
- Indriasari, I. 2012. Ekstrak ethanol buah naga merah (*hylocereus polyrhizus*) memperbaiki profil lipid pada tikus wistar jantan (*rattus norvegicus*) dyslipidemia [skripsi]. Denpasar (ID): Universitas Udayana
- Irawati, A. 2009. Faktor Determinan Risiko Kurang Energi Kronis (KEK) pada Ibu Menyusui di Indonesia. *Penelitian Gizi dan Makanan (The Journal of Nutrition and Food Research)*, 32(2).
- Irma Yustina Imasrani, Ngesti W Utami dan Susmini. (2016). Kaitan Pola Makan Seimbang dengan Produksi ASI Ibu Menyusui. *Jurnal Care*, 4 (3).
- Istiany, Ari dan Rusilanti. 2013. *Gizi Terapan*. Jakarta: Remaja Rosdakarya.
- Iskandar, S.N,. 2004. Kajian Sifat Sensoris bakso Ikan Lele Dumbo(*Clarias gareipinus*) yang Diasap dengan Metode Panas dan Asap cair Tempurung Kelapa. Skripsi Jurusan TPHP. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Istiqomah, F. et al. (2015) ‘J Urnal’, 5(2), pp. 94–101.

- Jannah, M dan Puspaningtyas M. 2018. Peningkatan Kadar Hb Ibu Hamil Dengan Jus Kurma Dan Sari Kacang Hijau Di Kota Pekalongan. *Jurnal Ilmiah Kesehatan dan Aplikasinya*, Vol.6(2) 2018
- Juarez, M., S. Failla, A. Ficco, F. Pena, C. Aviles, dan O. Polvillo. 2010. *Buffalo meat composition as affected by different cooking methods. Jurnal of Food and Bioproducts Processing* 88 (2010) : 145-148.
- Joshi PC, Angdembe MR, Das SK, Ahmed S, Faruque AS, Ahmed T. 2014. Prevalence of exclusive breastfeeding and associated factors among mothers in rural Bangladesh: a cross sectional study. *Int Breastfeed J.* 9(7):1-8.
- Kamariyah, Nurul. 2014. Kondisi Psikologi mempengaruhi ASI ibu Menyusui di BPS Aski Pakis Sindo Kumpul Surabaya. *Jurnal Ilmiah Kesehatan* Vol.7 No.12 pebruari 2014.
- Karyasa IWD, dkk. 2014. *Faktor risiko dan asupan isoflavon pada pasien kanker payudara. Jurnal Gizi Klinik Indonesia.*
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. *Profil Kesehatan ibu dan anak Tahun 2018*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2016. *Formularium obat herbal asli Indonesia*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Kemenkes RI. 2014. *Pedoman Gizi Seimbang*. Kementrian Kesehatan RI: Direktorat Bina Gizi.
- Kurzer, S Mindy. 2003. *Phytoestrogen supplement use by women. The journal of nutrition.*
- Kominiarek, MA dan Rajan P. (2016). *Nutrition Recommendations in Pegnancy and Lactation. Med Clin North Am*, Volume 100 (6). 1199-1215
- Khairunissa, Harun, N., & Rahmayuni. (2018). Pemanfaatan Tepung Talas Dan Tepung Kacang Hijau Dalam Pembuatan Flakes [Utilization of Taro Flour and Mung Bean Flour in Making Flakes]. *Jurnal SAGU Universitas Riau*, 17(1), 2018.
- Ladamay, N. A dan S. S. Yuwono. 2014. Pemanfaatan Bahan Lokal dalam Pembuatan Foodbars (Kajian Rasio Tapioka : Tepung Kacang Hijau dan Proporsi CMC). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 2 No. 1 : 67-78.

- Liu, K. 2004. Soybeans as Functional Foods and Ingredients. *AOCS Publishing*, USA.
- Lukito, M.S., Giarto., dan Jayus. 2017. Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Dodol Hasil Variasi Rasio Tomat dan Tepung Rumput Laut. *Jurnal Agroteknologi* 11(1);82-95.
- Lusiyatiningsih, tutut. 2014. Uji Kadar Serat, Protein Dan Sifat Organoleptik Pada Tempe Dari Bahan Dasar Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L*) Dengan Penambahan Jagung Dan Bekatul. Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Loibl, S, *et al.* 2011. *Management of menopausal symptoms in breast cancer patient. Maturitas.*
- Lopulalan, C.G. 2016. Pengaruh Penambahan Tepung Ketan Terhadap Sifat Kimia Dodol Tepung Biji Durian (*Durio zibethinus Murr*). Universitas Pattimura – Ambon. *Jurnal Agroforestri XI* Nomor 3 September 2016
- Manihuruk, F. M., Suryati, T., & Arief, I. I. (2017). Effectiveness of the red dragon fruit (*Hylocereus polyrhizus*) peel extract as the colorant, antioxidant, and antimicrobial on beef sausage. *Media Peternakan*, 40(1), 47–54. <https://doi.org/10.5398/medpet.2017.40.1.47>
- Margareta, P. 2013. Eksperimen Pembuatan Dodol Ganyong Komposit Dengan Tepung Ketan Putih Penambahan Sari Buah Parijoto [Skripsi]. Semarang (ID): Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.
- Marjanah. 2018. Persepsi Masyarakat Terhadap Tempe Berbahan Biji Kacang Panjang (*Phaseolus vulgaris*). Universitas Samudra. *Jurnal Jeumpa*, 5 (1)-Juli 2018
- Marlina, *et al* 2019. Pengaruh Penambahan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Mutu Permen Karamel Susu. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* Volume 5 Nomor 1 (2019) : 85 – 97
- Mubarak, A. E. 2005. Nutritional Composition and Nutritional Factor of Mung Bean Seeds (*Phaseolus aureus*) As Affected by Some Home Traditional Processes. *Food Chemistry* 89 (2005): 489-495
- Muchtadi D. 2012. *Pangan Fungsional dan Senyawa Bioaktif*. Alfabeta. Bandung. 252 hlm.
- Murtiningrum, Gino N. Cepeda. 2011. Penggunaan Bahan Pengisi Dalam Perbaikan Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Dodol Buah Merah (*Pandanus conoideus*

- L) Sebagai Sumber β -Karoten. Universitas Teknologi Penelitian. *AGRITECH*, Vol. 31, No. 1, Februari 2011
- Murugesu, S., Ariffin A.A., Ping T. C., 2013. *Physicochemical Properties of Oil Extracted from The Hot and Cold Extracted Red Pitaya (Hylocereuspolyrhizus) Seeds. Journal of FoodChemistry and Nutrition*. ISSN: 2307-4124, pp. 78-83.
- Nadia, I. (2016). Pengaruh Substitusi Pati Ganyong (*Canna edulis ker*) Terhadap Tekstur, Komposisi Proksimat Dan Daya Terima Pada Pembuatan Dodol. 1–16.
- Nataria, D dan Oktariani, S. 2018. Peningkatan Produksi ASI dengan Konsumsi Buah Pepaya. *Jurnal Kesehatan Prima Nusantara Bukittinggi* Volume 9 No 1 Januari 2018
- Nilasari, *et al.*, 2017. Pengaruh Suhu Dan Lama Pemasakan Terhadap Karakteristik Lempok Labu Kuning (Waluh). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.5 No.3:15-26, Juli 2017
- Nirmagustina, D.E dan Rani, Hertini. 2013. Pengaruh Jenis Kedelai Dan Jumlah Air Terhadap Sifat Fisik, Organoleptik Dan Kimia Susu Kedelai. Politeknik Negeri Lampung. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian* Volume 18 No.2, September 2013
- Nirwana, Ade Benih. 2014. *ASI & Susu Formula, Kandungan dan Manfaat ASI Dan Susu Formula*. Yogyakarta: Nuha Medika.
- Nur Asyik, *et al.* 2017. Kajian Substitusi Rumput Laut (*Euchuma cottonii*) Dan Kacang Hijau (*Phaseolus aureus*) Dalam Pembuatan Dodol Terhadap Sifat Organoleptik Dan Nilai Gizi. Universitas Halu Oleo.
- Nurliyana, R., Syed Zahir, I., Mustapha, S.K., Aisyah, M.R., and Kamarul, R.K. (2010). *Antioxidant Study, of Pulps and Peels of Dragon Fruits: A Comparative Study. International Food Research Journal*, 17, 367-375.
- Nur Manzalina Z.A, Suryati Sufiat, Rahmi Kamal, 2019, Daya Terima Konsumen Terhadap Cita Rasa Es Krim Buah Kawista (*Limonia Acidissima*), *Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner*, Vol 8,, 20-27, 2085- 9783 2549-6123.
- Palupi, N. S., Zakaria, F. R., & Prangdimurti, E. (2007). Pengaruh pengolahan terhadap nilai gizi pangan. Modul e-Learning ENBP.

- Parinduri, M., Herla, R., Lasma, N.L. 2016. Pengaruh Perbandingan Tepung Kedelai Germinasi dengan Tapioka dan Perbandingan Daging Ayam dengan Bubur Rebung Terhadap Mutu Nugget Rebung. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. Vol 4
- Purwanto, Rachmawati Oktavi, Argo, B.D, dan Hermanto M.B. 2013. Pengaruh Komposisi Sirup Glukosa dan Variasi Suhu Pengeringan terhadap Sifat Fisiko-Kimia dan Inderawi Dodol Rumput Laut (*Eucheuma spinosium*). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*. Vol 1. No. 1
- Puspitasari, E. 2018. Pengaruh Pemberian Susu Kedelai Terhadap Peningkatan Produksi ASI Pada Ibu Nifas Di RB Bina Sehat Bantul. Universitas 'Aisyiyah Yogyakarta. *Jurnal Kebidanan*, 7 (1), 2018, 54-60
- Putra, I. N. K. P. (2016). Upaya Memperbaiki Warna Gula Semut Dengan Pemberian Na-Metabisulfid. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(1), 1–5. <https://doi.org/10.17728/jatp.v5i1.2>
- Pramitasari, et al. 2017. Pengembangan Minuman Kedelai Hitam untuk Ibu Menyusui. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*. Vol 1(1): page 1-10
- Prasetyono. 2012. Buku Pintar ASI Eksklusif. Yogya : Diva Press
- Pratiwi, D. I., Syarif, R. A., Waris, R., & Faradiba, F. (2019). Isolasi Senyawa Antioksidan Ekstrak Metanol Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 6(1), 340–346. <https://doi.org/10.33096/jffi.v6i1.466>
- Prawirohardjo, Sarwono. 2011. *Ilmu Kandungan*. Jakarta : PT Bina Pustaka Sarwono Prawirohardjo.
- Prince, S.F., dan S. Schweigert, 1971, *The Science of Meat and Co*. San Fransisco, p. 78-80. Florida
- Rahayu, WP. 1998. *Diktat Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Bogor, Institut Pertanian Bogor.
- Raihana, A.R.N., Marikkar, J.M.N., Amin,I. Dan Shuhaimi, M. 2015. *A Review on Food Values of Selected Tropical Fruits' Seeds*. *International Journal of Food Properties*,18:2380–2392, 2015.

- Rani, Gertini, *et al.* 2013. Optimalisasi proses pembuatan bubuk (tepung) kedelai [skripsi]. Lampung (ID): Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Lampung.
- Riksani, Ria. (2012). Keajaiban ASI (Air Susu Ibu). Jakarta : Dunia Sehat.
- RISA, N. (2016). *Pengaruh Penambahan Pati Pisang Kepok (Musa paradisiaca Linn) Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Edible Film serta Aplikasinya pada Wajik Ketan*. Universitas Andalas. Padang
- Saija, A., M. Scalese, M. Lanza, D. Marzullo, F. Bonina, and F. Castelli. 1995. Flavonoids as Antioxidant Agents: Importance of their Interaction with Biomembranes. *FreeRadical Biology and Medicine*, Vol. 19 (4): 481-486.
- Safitri, Indah. 2016. Faktor-faktor yang mempengaruhi kelancaran produksi ASI pada ibu menyusui di desa bendan, kecamatan banyudono, kabupaten boyolali.<http://eprints.ums.ac.id/47378/20/NASKAH%20PUBLIKASI.pdf> diakses pada september 2020.
- Safitri, Rani. 2018. Pengaruh Pemberian Edamame (*Glycin max (L) merrill*) Terhadap Produksi ASI Pada Ibu Nifas Primipara Di Praktik Bidan Mandiri (PMB) Dillah Sobirin Kecamatan Pakis Kabupaten Malang. Universitas Brawijaya Malang. *Journal Of Issues In Midwifery*
- Sidabutar, W.D.R, Nainggolan, R.J dan Ridwansyah. 2013. Kajian Substitusi Tepung Talas dan Tepung Kacang Hijau Terhadap Mutu Cookies. *Jurnal Penelitian*. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian USU.
- Sitiatava, RP. 2011. *Buah Naga ; Tidak Cuma Enak, tetapi juga Sarat Obat-obatan Cespleng*. Jogjakarta : Laksana.
- Sitotaw, I. K., Haillesslasie, K., & Adama, Y. 2017. Comparison of nutritional status and associated factors of lactating women between lowland and highland communities of District Raya, Alamata, Southern Tigray, Ethiopia. *BMC Nutrition*, 3(1), 61.
- Sinaga, Ernawati., 2012. *Biokimia Dasar*. Jakarta Barat: PT. ISFI Penerbitan.
- Sukarsih. 2011. Pembuatan Dodol Labu Kuning. *Jurnal Teknologi Kerumahtanggan Jurusan PKK Fakultas Teknik Universitas Negeri Makassar* Vol. 4 No. 1 November, Tahun 2011. 103 halaman

- Sukmawati, M. Ayu, dan L. Widawati. 2014. Pengaruh Perlakuan Variasi Jenis Gula terhadap Tingkat Kesukaan Dodol Pepaya. *Jurnal Agritepa*. 1 (1).
- Suksesty, C E dan Ikhlasiah M. 2017. Pengaruh Jus Campuran Kacang Hijau Terhadap Peningkatan Hormon Prolaktin dan Berat Badan Bayi. *Jurnal Ilmiah Bidan*, VOL.II, NO.3, 2017
- Sulistiyati, TD dan Fajar, HAM. (2019). Influence Of Soybean (*Glycine Max (L.) Merrill*) Flour Addition To The Level Of Elasticity, Protein, And Organoleptic Texture Of Seaweed *Eucheuma cottonii* DODOL. *Journal of Aquaculture Development and Environment* Volume 2 No. 2 November 2019
- Sulthoniyah STM, Titik Dwi Sulistiyati, Eddy Suprayitno. 2012. Pengaruh Suhu Pengukusan Terhadap Kandungan Gizi dan Organoleptik Abon Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). 1 (1): 33-45.
- Sundari. 1984. Teknologi Pangan Perusahaan Jenang Ny. Nira, Ponorogo. [Skripsi]. Bogor (ID): Fateta IPB.
- Supriadi, 2002. *Kiat Sukses Menyusui. Buku pegangan seputar manfaat menyusui dan permasalahannya*, Jakarta.
- Susanto, T dan B. Saneto. 1994. *Telmologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Surabaya: Bina Ilmu.
- Suriani. 2015. Analisis Proksimat pada Beras Ketan Varietas Putih (*Oryza sativa glutinosa*). *Jurnal Sains dan Teknologi* . Volume 3(1). 92-102
- Suyanto, A., Kusmiyati, S., & Retnaningsih, C. (2010). Potensi Campuran Kecambah Beras Coklat Dan Kecambah Kedelai Sebagai Minuman Fungsional Tinggi Serat Dan Protein (Potential for Mixed Brown Rice Sprouts and Soybean Sprouts As Fuctional Beverage High Fiber and Protein). *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 1(2), 115746. <https://doi.org/10.26714/jpg.1.2.2010>.
- Setiavani, G. (2010). *Kajian pembuatan tepung cassava modifikasi*. 60–78.
- Setiavani, gusti., *Et al.* 2018. Teknologi Pengolahan dan Peningkatan Nilai Gizi Dodol. Fakultas Tenologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Taiwan Food Industry Develop & Research Authoritis. (2005) dalam Patwary, M, dkk. 2013. *Study on the growth and development of two dragon fruit (Hylocereus undatus) genotypes*. The Agriculturists 11(2): 52-57 (2013) ISSN 2304-7321 [Online] A Scientific Journal of Krishi Foundation.

- Taku, K., *et al.* 2012. *Extracted or synthesized soybean isoflavones reduce menopausal hot flash frequency and severity: Systematic review and metaanalysis of randomized controlled trials.* Menopause.
- Taswin, N.C., La Karimuna., Nur, A. 2018. Kajian Formulasi Bubur Jagung (*Zea mays L.*) dan Tepung Daun Katuk (*Sauropus androgynus L.*) Pada Pembuatan Dodol Jagung Terhadap Nilai Gizi dan Sifat Organoleptik. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan.* Vol 3
- Tamaheang, T., Makapedua, D.M., Berhimpon, S., 2017, *Kualitas Rumput Laut Merah (Kappaphycus alvarezii) dengan Metode Pengeringan Sinar Matahari dan Cabinet Dryer, serta Rendemen Semi-Refined Carrageenan (SRC), Jurnal Media Teknologi Perikanan,* Vol. 5, No. 2, Agustus.
- Tessler, D. K. dan J. G. Woodroof. 1976. *Food Product Formulary: Fruit and Vegetable, and Nut Product.* Vol 3. The A VI Publ. Co. Inc, Ewspor, Connecticut.
- Turyoni, D. 2007. *Pengaruh Penambahan Gula Kelapa Terhadap Kualitas Dodol Tapai Kulit Singkong (Casava) [Skripsi].* Semarang (ID): Universitas Negeri Semarang.
- Triatmaja, N. T. (2018). Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Status Kurang Energi Kronis (Kek) Ibu Hamil Di Kabupaten Kediri. *Jurnal Wiyata Penelitian Sains dan Kesehatan,* 4(2), 137-142
- Ukegbu, P. O., and Uwaegbute A C. 2012. "AMERICAN JOURNAL OF FOOD AND NUTRITION Body Composition Changes among Lactating Mothers In Abia State, Nigeria." 21–25.
- Wa Ode Irmayanti, *et al* (2017). Analisis Organoleptik Dan Proksimat Biskuit Berbahan Dasar Ubi Jalar (*Ipomea batatas L*) Dan Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L*). *J. Sains dan Teknologi Pangan* Vol. 2, No. 2, P. 413-424, Th. 2017
- Wibowo, Lukas dan Evi Fitriyani. (2012). Pengolahan Rumput Laut (*Eucheuma Cottoni*) menjadi Serbuk Minuman Instan. *Jurnal ilmu kelautan dan perikanan* Volume 8 Nomor 2 ISSN 1693-9085.
- Widaningrum, *et al.*, 2005. "Pengayaan Tepung Kedelai pada Pembuatan Mie Basah dengan Bahan Baku Tepung Terigu yang Disubstitusi Tepung Garut". *Jurnal Pasca Panen.* Bogor: Institut Pertanian Bogor.

- Widianingsih, M. 2016. Aktivitas antioksidan ekstrak methanol buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) hasil maserasi dan dipekatkan dengan kering angina. *Jurnal wiyata*, 3 (2): 146-149
- Winarsi H. 2010. Protein Kedelai dan Kecambah Kedelai manfaat bagi kesehatan. Yogyakarta: Penerbit : Kanisius. p. 23-30
- Wiranata, I. G. A. G., Puspaningrum, D. H. D., & Kusumawati, I. G. A. W. (2017). Formulasi dan karakteristik nutrimat bar berbasis tepung kacang kedelai (*glycine max. L*) dan tepung kacang merah (*phaseolus vulgaris. L*) sebagai makanan pasien kemoterapi. *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*, 5(2), 133–139. <https://doi.org/10.14710/jgi.5.2.133-139>
- Wulandari, S. R. (2011). Asuhan Kebidanan Ibu Masa Nifas. Gosyen Publishing.
- Wulandari, D.T dan Jannah, S. R. 2015. Pengaruh Pemberian Sari Kacang Hijau Pada Ibu Nifas Dengan Kelancaran Produksi ASI Di BPM Yuni Widaryanti, Amd. Keb Sumbermulyo Jogoroto Jombang. Universitas Pesantren Tinngi Darul'Ulum Jombang. *Jurnal Edu Health*, VOL. 5 No. 2, September 2015
- World Health Organization. 2016. *Infant and Young Child Feeding*. Diakses: 28 Mei 2019. <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs342/en/>
- Xiao CW. 2008. *Health effects of soy protein and isoflavone in humans. The Journal of Nutrition*.
- Yulianti. 2019. Analisis Nutrisi Dodol Kelapa. Universitas Islam Indragiri. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. 8, No. 2, Tahun 2019
- Yuniarti, Sulistiyati dan Suprayitno. 2013. Pengaruh suhu pengeringan vakum terhadap kualitas serbuk albumin ikan gabus (*Ophiocephalus striatus*). THPi Student Journal, Vol. 1 NO. 1 pp 1-9 Universitas Brawijaya
- Yusrina, A & Shrimarti R. D (2016). Faktor yang Mempengaruhi Niat Ibu Memberikan ASI Eksklusif di Kelurahan Magersari, Sidoarjo. Universitas Airlangga Surabaya. *Jurnal Promkes*, Vol. 4, No. 1 Juli 2016: 11–21