

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, DR., dan Waysima 2010, *Buku Ajar Evaluasi Sensori Produk Pangan*, Institut Pertanian Bogor
- Angka Kecukupan Gizi 2013, *Angka Kecukupan Gizi Energi, Protein, Lemak, Mineral dan Vitamin yang di Anjurkan Bagi Bangsa Indonesia*, (Lampiran Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 75 Tahun 2013)
- Albanjar, FV, *et. al* 2014, 'Evaluasi Kualitas Sensoris Muffin Berbahan Baku Pisang Goroho (*Musa acuminata* sp.)', *Jurnal Ilmu Teknologi Pangan Unsrat*, Universitas Sam Ratulangi Manado
- Almatsier, S, *et al.* 2011. *Gizi Seimbang dalam Daur Kehidupan*. Gedia Pustaka Utama, Jakarta
- Ambarini 2011, *Muffin*, Gedia Pustaka Utama, Jakarta
- Amelia, Julfi Restu, dkk 2016, 'Yoghurt Susu Jagung Manis Kacang Hijau Sebagai Strategi Inovasi Produk Alternatif Pangan Fungsional', *Jurnal Teknik Industri*, ISSN: 1411-6340, hlm. 172-183
- Association of Analytical Chemist 2005, *Official methods of analysis of the Association of Analytical Chemist*, (Association of Official Analytical Chemist, Inc, Virginia USA)
- Apriadi, Wied Harry 2007, *Cake & Kue Manis: Tanpa Gula, Tanpa Pemanis Sintetis*, Gedia Pustaka Utama, Jakarta
- Arisman, 2008, *Gizi dalam daur Kehidupan: Buku Ajar Ilmu Gizi*. EGC, Jakarta, Edisi Ke-2
- Astawan, M., Wresdiyati, T., dan Saragih, AM 2015, 'Evaluasi Mutu Protein Tepung Tempe Dan Tepung Kedelai Rebus Pada Tikus Percobaan', *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, vol.2, no.1, hlm. 11-17
- Ayustaningwarno, F 2014, *Teknologi Pangan Teori Praktis Dan Aplikasi*, Graha Ilmu, Yogyakarta
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan 2013, *Pedoman Pangan Jajanan Anak Sekolah Untuk Pencapaian Gizi Seimbang*, (Badan Pengawasan Obat dan Makanan Direktorat SPP, Jakarta)
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan 2016, *Acuan Label Gizi*, (Badan Pengawasan Obat dan Makanan, Jakarta)

- Badan Pusat Statistik 2018, *Statistik Indonesia Tahun 2018*, (Badan Pusat Statistik, Jakarta Pusat)
- Badan Standardisasi Nasional 1995, 'SNI 01-3922-1995 Standar Nasional Indonesia (SNI) Persyaratan mutu biji kedelai', (*Badan Standardisasi Nasional, Jakarta*)
- Badan Standardisasi Nasional 2006, 'SNI 01-2346-2006 Standar Nasional Indonesia (SNI) Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori', (*Badan Standardisasi Nasional, Jakarta*)
- Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Aceh 2015, *Tata Laksana Uji Organoleptik Nasi*, (Badan Pengawasan Obat dan Makanan, Banda Aceh)
- Banureka, VD., and Mahendran, T 2009, 'Formulation of Wheat–Soybean Biscuits and Their Quality Characteristics', *Tropical Agricultural Research and Extension University of Ruhuna Sri Lanka*, vol.12, no.2, hlm. 62-66
- Budoyo, EAS 2014, 'Substitusi Terigu Dengan Tepung Labu Kuning Terhadap Sifat Fisik Dan Organoleptik Muffin', *Doctoral Dissertation*, Widya Mandala Catholic University Surabaya
- Cahyadi, Wisnu 2012, *Khasiat Kedelai dan Teknologi*, Bumi Aksara, Jakarta
- Cahyani, FIP 2018, 'Sifat Organoleptik Muffin Tepung Kedelai Dan Tepung Pisang', *Skripsi*, Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Bandung
- Candra, A., Setiawan, B., dan Damanik, M 2013, 'Pengaruh Pemberian Makanan Jajanan, Pendidikan Gizi, dan Suplementasi Besi Terhadap Status Gizi, Pengetahuam Gizi, dan Status Anemia Pada Siswa Sekolah Dasar. *Jurnal Gizi dan Pangan*, vol.8, no.2, hlm. 103-108
- Dahana, Kress dan Warsino 2010, *Peluang Usaha dan Budidaya Cabai*, Gedia Pustaka Utama, Jakarta
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia 2004, *Daftar Komposisi Bahan Makanan*, (Departemen Kesehatan, Jakarta)
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia 2007, *Pedoman Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit*, (Departemen Kesehatan, Jakarta)
- Dewi, SRA 2013, *Kumpulan Modul Konsumsi Serat Siswa Sekolah Dasar (SD/MI)*, Universitas Indonesia, Jakarta
- Efraim, BT., Nurlali, EJM., dan Tuju, TDJ 2017, 'Pengaruh Penambahan Tepung Kedelai (Glycine max l.) Pada Pembuatan Biskuit Bebas Gluten Bebas Kasein Berbahan Baku Tepung Pisang Goroho (Musa acuminata l.)', *Jurnal Ilmu Teknologi Pangan Unsrat*, Universitas Sam Ratulangi Manado

- Ekafitri, R., dan Isworo, R 2014, 'Pemanfaatan Kacang-Kacangan sebagai Bahan Baku Sumber Protein Untuk Pangan Darurat', *Jurnal Pangan Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta*, vol.23, no.2, hlm. 134-145
- Fajrin, R 2019, 'Substitusi Tepung Kacang Merah dalam Pembuatan Nugget Ikan Kembung Sebagai Makanan Sumber Protein dan Serat Untuk Remaja Usia 13-15 tahun', *Skripsi*, Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jakarta
- Fauziyah, A., Marliyati, SA., dan Kustiyah, L 2017, 'Substitusi Tepung Kacang Merah Meningkatkan Kandungan Gizi, Serat Pangan dan Antioksidan Beras Analog Sorgum', *Jurnal Gizi Pangan*, vol.12, no.2, hlm. 147-152
- Gozalli, Muhammad 2015, 'Karakteristik Tepung Kedelai dari Jenis Impor dan Local (Varietas Anjasmoro dan Baluran) dengan Perlakuan Perebusan Dan Tanpa Perebusan', *Skripsi*, Universitas Jember
- Haliza, W., Purwani, EY., dan Thahir, R 2010, 'Pemanfaatan Kacang-kacangan Lokal Mendukung Diversifikasi Pangan', *Jurnal Pengembangan Inovasi Pertanian*, vol.3, no. 3, hlm. 238-245
- Hartono, Steffani 2012, 'Optimasi Formula dan Proses Pembuatan *Muffin* Berbasis Substitusi Tepung Komposit Jagung dan Ubi Jalar Kuning', *Skripsi*, Institut Pertanian Bogor
- Herminingsih, Anik 2010, *Manfaat Serat dalam Menu Makanan*, Universitas Mercu Buana, Jakarta
- Hidayat, RP 2014, *Pengaruh Imbangan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus aureus*) dan Tepung Labu Kuning (*Cucubita Moschata*) Terhadap sifat organoleptik Snack Bar Casein Free Gluten Free*, Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bandung
- Institute of Medicine, Food and Nutrition Board 2001, *Dietary Reference Intakes for Vitamin A, Vitamin K, Arsenic, Boron, Chromium, Copper, Iodine, Iron, Manganese, Nickel, Silicon, Vanadium, and Zinc*. (National Academy of Sciences, Washington)
- Istiany, A., dan Rusilanti 2013, *Gizi Terapan*, PT Remaja Rosdakarya, Bandung
- Khairun, Nida 2011, 'Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit Jiwa Sambang Lihum'. *Skripsi*, Stikes Husada Borneo Banjarbaru
- Khairunnisa 2016, 'Uji Organoleptik *Muffin* Casein Free Gluten Free Dari Tepung Ubi Jalar Ungu Dan Tepung Kacang Hijau', *Skripsi*, Poltekkes Kemenkes Bandung

- Kristianto, Y., Riyadi, BD., dan Mustafa, A 2013, 'Faktor Determinan Pemilihan Makanan Jajanan Pada Siswa Sekolah Dasar', *National Public Health Journal*, vol.7, no.11, hlm. 489-494
- Kurniah, Illiyun 2010, 'Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Daya Terima Makan Siang Karyawan di RS Brawijaya Women and Children Kebayoran Baru Jakarta Selatan Tahun 2009', *Skripsi*, UIN Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Laksmi, RT 2012, 'Daya Ikat Air, Sifat Organoleptik Chicken Nugget Dengan Substitusi Telur Rebus', *Journal of Food Technology*, vol.1, no.1, hlm. 1-9
- Layla, Noor 2015, 'Pemanfaatan Tepung Kedelai Sebagai Bahan Substitusi Sus Kering Tepung Mocaf dengan Variasi Penambahan Jahe', *Skripsi*, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Lubis, YM., Erfiza, NM., Ismaturahmi, dan Fahrizal 2013. 'Pengaruh Konsentrasi Rumput Laut (*Euchema Cottonii*) dan Jenis Tepung pada Pembuatan Mie Basah', *Rona Teknik Pertanian*, vol.6, no.1, hlm. 413- 420
- Maulia, U. Nur 2019, 'Substitusi Tepung Ikan Kepala Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Dalam Pembuatan Brownies Tinggi Kalsium Untuk Remaja Usia 13-15 tahun', *Skripsi*, Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jakarta.
- Monika, Dwi 2018, *Formulasi Muffin Substitusi Tepung Pisang Kepok dan Susu Kedelai Sebagai Alternatif Pemberian Makanan Tambahan Anak Sekolah (PMT-AS)*, Poltekkes Kemenkes Pontianak
- Mustakim, M 2016, *Budidaya Kacang Hijau Secara Insentif*, Pustaka Baru Press, Jakarta
- Nafa'ani, Rachma 2019, 'Pemanfaatan Tepung Kacang Hijau Sebagai Substitusi Pada Produk Kacang Hijau Nastar Cookies (Kajonas Cookies)', *Skripsi*, Universitas Negeri Yogyakarta.
- Napitupulu, DS 2012, 'Pembuatan Kue Bolu dari Tepung Pisang Sebagai Substitusi Tepung Terigu dengan Pengayaan Tepung Kedelai', *Skripsi*, Pertanian, Universitas Sumatera Utara
- Ningsih, Y., dan Faridah, A 2020, 'Pengaruh Penggunaan Jenis Lemak Terhadap Kualitas *Sponge Cake*'. *Jurnal Kapita Selektia Geogafi*, vol.3, no.1, hlm. 1-9
- Nisa, TC 2018, 'Pengembangan Produk Selai Kulit Dan Daging Buah Naga Merah Sebagai Kudapan Pendamping Tinggi Antioksidan', *Skripsi*, Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jakarta
- Novidahlia, N 2017, 'Penambahan Tepung Tulang Ceker sebagai Sumber Kalsium pada Tahu Kedelai', *Jurnal Pertanian*, vol.1, no.1, hlm. 40-46

- Nurchayani, Ratri 2016, 'Eksperimen Pembuatan Cookies Tepung Kacang Hijau Substitusi Tepung Bonggol Pisang', *Skripsi*, Universitas Negeri Semarang
- Nurhalimah, L., Fathonah, S., dan Nurani, D 2012, 'Kandungan Gizi Dan Daya Terima Makanan Tambahan Ibu Hwiamil Trimester Pertama', *Food Science and Culinary Education Journal*, vol.1, no.1
- Pepper, L 2012, *Much Muffins*, Author House, Indiana
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia 2017, *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*, Gedia, Jakarta
- Prakoso, Punky 2011, *Aneka muffin Praktis dan Mudah Dibuat*, Demedia Pustaka, Jakarta
- Pratiwi, ID 2013, *Pengaruh Substitusi Tepung Kulit Singkong Terhadap Kualitas Muffin*, Universitas Negeri Semarang
- Prawirohardjo, Sarwono 2010, *Buku Acuan Nasional Pelayanan Kesehatan Maternal dan Neonatal*, Bina Pustaka Sarwono Prawirohardjo, Jakarta
- Pronika, O. Andriyani 2017, 'Kajian Konsentrasi Tepung Kedelai (Glycine max) Dan Karagenan Terhadap Karakteristik Bakso Jamur Tiram', *Skripsi*, Universitas Pasundan Bandung
- Purnomo, E, dkk 2012, 'Formulation and Process Optimation Of *Muffin* Produced From Composite Flour Of Corn, Wheat, and Sweet Potato', *Jurnal Teknologi Industri Pangan* vol.23, hlm. 165-173
- Qurrota, NA., dan Wirawani, Yekri 2013, 'Kontribusi MP-ASI Biskuit Substitusi Tepung Garut, Kedelai. Dan Ubi Jalar Kuning Terhadap Kecukupan Protein, Vitamin A, Kalsium dan Zink Pada Bayi', *Journal of Nutrition College*, vol.2, no.4, hlm. 460
- Riset Kesehatan Dasar Republik Indoensia 2010, *Laporan Riset Kesehatan Dasar 2010*, (Kementrian Republik Indonesia, Jakarta)
- Retnaningsih., dan Agustin, R 2008, 'Body Image Of Teenagers With Tatttoos', *Naskah Publikasi Penelitian*, Universitas Gunadarma Jakarta
- Rustandi, D 2011, *Produksi Mie*, Tiga Serangkai Pustaka Mandiri, Solo
- Salim, Emil 2012, *Kiat Cerdas Wirausaha Aneka Olahan Kedelai*, Lily Publisher, Yogyakarta
- Sandra, F, dkk 2017, *Gizi Anak dan Remaja*, Rajawali Pers, Depok

- Sareani, A., Suranadi, L., dan Sofiyatin, R 2019, 'Substitusi Tepung Kedelai (Glycine Max L.) Terhadap Sifat Organoleptik Soybeans Cookies', *Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal)*, vol.4, no.1, hlm. 1-7
- Siregar, F. R., dan Andriani, K 2018, 'Tingkat Pengetahuan Gizi Sikap Dan Pemilihan Jajanan Sehat Pada Siswa Sekolah Dasar Di SD Negeri Gonilan 02', *Doctoral dissertation*, Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Setiavani, Gusti 2012, *Inovasi Pembuatan Susu Kedele Tanapa Rasa Langu*, Badan Ketahanan Pangan Kota Medan
- Setyaningsih, D., Apriyanto, A., dan Sari, MP 2010, *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*, Institut Pertanian Bogor
- Setyaningrum, HD., dan Saparinto, C 2014, Gaharu, Penebar Swadaya, Jakarta
- Sidabutar, WDR, dkk 2013, 'Kajian Penambahan Tepung Talas Dan Tepung Kacang Hijau Terhadap Mutu Cookies', *Jurnal Sumatera Utara*, Universitas Sumatera Utara
- Simanjuntak, FK 2017, 'Pengaruh Formulasi Tepung Komposit Terhadap Mutu Muffin', *Skripsi*, Universitas Sumatera Utara
- Situmorang, Christine, dkk 2018, *Substitusi Tepung Kacang Hijau Dan Tepung Kacang Kedelai Pada Pembuatan Bean Flakes Tinggi Serat Dan Tinggi Protein Sebagai Sarapan Sehat*, Universitas Esa Unggul, Jakarta
- Sparringa, R. Alexander, dkk 2013, *Pedoman Pangan Jajanan Anak Sekolah Untuk Pencapaian Gizi Seimbang*, Direktorat Standardisasi Produk Pangan, Jakarta
- Suprianto, AB., Mamuaja, CF., dan Tuju, TD 2015, Substitusi Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus* L) Dalam Pembuatan Biskuit Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium* (L) Schott), *Jurnal Pangan Teknologi*, Universitas Sam Ratulangi, Manado
- Syamsir, E 2015, *Ilmu Pangan*, Institut Pertanian Bogor
- Syarbini, MH 2014, *A-Z Bakery*, Tiga Serangkai, Semarang
- Tamam, Badrut., dan Aditia, I Putu Gilang 2013, *Kandungan Polifenol dan Protein Tepung Kedele Akibat Perlakuan Pengolahan*, Politeknik Kesehatan Denpasar
- Tarwendah, I 2017, 'Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan', *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, vol.5, no.2, hlm. 66-73

- Universitas Muhammadiyah Semarang 2013, *Pengujian Organoleptik*, (Universitas Muhammadiyah Semarang, Semarang)
- Wahyuningtias, Dianka, dkk 2014, 'Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue Brownies Menggunakan Tepung Terigu dan Tepung Gandum Utuh', *Jurnal BINUS Business Review*, vol.5, no.1, hlm. 57-65
- Wati, A. Dianing 2017, *Aneka Resep Kue dan Roti*, Media Pressindo, Yogyakarta
- Widodo, J 2015, *Perilaku Makan Anak Sekolah, Picky Eaters Clinic*, Jakarta
- Wheat Food Council 2010, *Gains Of Truth About Muffins*, diakses pada 16 Februari 2020  
<http://www.wheatfoods.org>
- Wijaya, EN 2010, *Pemanfaatan Tepung Jewawut (Pennisetum glaucum) dan Tepun Ampas Tahu dalam Formulasi Snack Bar*, Institut Pertanian Bogor
- Winarti, Sri 2010, *Makanan Fungsional*, Gaha Ilmu, Yogyakarta
- Winarno, FG 2004, *Kimia Pangan dan Gizi*, Gedia Pustaka Utama, Jakarta
- Winarsi, Heri 2010, *Protein Kedelai dan Kecambah Manfaatnya Bagi Kesehatan*, Kanisius, Yogyakarta
- Yanti, PD 2018, 'Mutu Organoleptik Dan Kadar Protein Cookies Dengan Substitusi Tepung Kacang Kedelai (Glycine Max) sebagai Alternatif Makanan Jajanan Anak Sekolah', *Skripsi*, Politeknik Kesehatan Padang
- Yudistira, Ega 2016, 'Pengaruh Tepung Komposit Jagung (Zea Mays) dan Kedelai (Glycine Max) Terhadap Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Biskuit', *Skripsi*, Universitas Muhammadiyah Surakarta.