

DAFTAR PUSTAKA

- Abdoerrachman, dkk. 2005. *Buku Kuliah 1 : Ilmu Kesehatan Anak*. Infomedik. Jakarta.
- Adawyah, R. 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Bumi Aksara, Jakarta.
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Aminah, S dan Hersoelistyorini, W. 2012. Karakteristik Kimia Tepung Kecambah Sereal dan Kacang-Kacangan dengan Variasi Blanching. *LPPM UNIMUS*.
- Andriani, M dan Wirjatmadi, B. 2012. *Peranan Gizi dalam Siklus Kehidupan*. Kencana Prenada Media Group, Jakarta.
- Apriyantono, A, dkk. 1989. *Analisis Pangan*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Astawan, M. 2004. *Sehat Bersama Aneka Serat Pangan Alami*. Tiga Serangkai, Solo.
- Astawan, M. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian*. Penebar Swadaya, Depok.
- Avianty, S. 2013. Kandungan Zat Gizi dan Tingkat Kesukaan Snack Bar Ubi Jalar Kedelai Hitam sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. *Journal of Nutrition College*, 4(2) : 622 – 629.
- Bayu, B. 2016. Karakteristik Fisik dan Organoleptik Sereal Berbasis Kecambah Jagung-Kedelai. *Skripsi*, Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Muhammadiyah Semarang, Semarang.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. 2008. Kenali Intoleransi Laktosa Lebih Lanjut. *Infopom*,9 (1).
- Brown, K.H. 2003. Diarrhea and Malnutrition. *Journal of Nutrition* : 133 – 332.
- Depkes RI,1995. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Depkes, Jakarta.
- Dewan Standarisasi Nasional. 1995. *Syarat Mutu Susu Kedelai*. Kementerian Kesehatan RI. Jakarta.
- Fajar, I, dkk. 2009. *Statistika Untuk Praktisi Kesehatan*. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Firmansyah, A. 2001. Terapi Probiotik dan Prebiotik pada Penyakit Saluran Cerna Anak. *Sari Pediatri*, 4(2) : 210 – 214 .
- Gandy, J.W, dkk. 2011. *Gizi dan Dietetika Edisi 2*. EGC, Jakarta.

- Ghani, L. 2011. Faktor-faktor Risiko Diare Persisten pada Anak Balita. *Pusat Penelitian dan Pengembangan Pemberantasan Penyakit Tak Menular, Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, Departemen Kesehatan RI.*
- Hegar, B dan Widodo, A. 2015. Lactose Intolerance in Indonesian Children. *Asia Pacific Journal Clinical Nutrition*, S31 – S40.
- Heyman, M.B. 2006. Lactose Intolerance in Infants, Children, and Adolescents. *Pediatrics*, 118 : 1279 – 1286.
- Kam Huey Wong. 2008. Sensory Aroma of Maillard Reaction of Individual and Combinations of Amino Acids with Glucose in Acidic Conditions. *International Journal of Food Science and Technology*, 43 : 1512 – 1519.
- Kementerian Kesehatan RI. 2013. *Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan*. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 75 Tahun 2013, Jakarta.
- National Institute of Diabetes and Digestive and Kidney Disease. 2014. Lactose Intolerance. *National Digestive Diseases Information Clearinghouse*, 14, 7994.
- Nurjanah, E. 2000. Analisis Karakteristik Konsumen dan Pola Konsumsi Sereal Sarapan. *Skripsi*, Program Studi Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Mardiyanto, T.R dan Sudarwati, S. 2015. Studi Nilai Cerna Protein Susu Kecambah Kedelai Varietas Lokal secara In Vitro, 5 (1) : 1256 – 1264.
- Moongngarm, A. 2013. Chemical Compositions and Resistant Starch Content in Starchy Foods. *American Journal of Agricultural and Biological Sciences*, 8 (2) : 107 – 113.
- Muchtadi, D. 2009. *Prinsip Teknologi Pangan Sumber Protein*. Alfabeta, Bandung
- Mudjajanto, E.S dan Kustinyah, L. 2006. *Membuat Aneka Olahan Pisang*. Agro Media Pustaka, Jakarta.
- Murray, R.K, dkk. 2003. *Biokimia Klinik Edisi 4*. EGC, Jakarta.
- Musita, N. 2009. Kajian Kandungan dan Karakteristik Pati Resisten dari Berbagai Varietas Pisang. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, 1 (14).
- Pangestuti, dkk. 2005. Potensi Kecambah Kedelai sebagai Sumber Protein, Asam Folat, dan Asam Lemak Tidak Jenuh dalam Produk Sarapa Bergizi untuk Anak-anak. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen untuk Pengembangan Industri Berbasis Pertanian*, 105 – 117.

- Pramita, D. 2010. Penambahan Ekstrak Jahe (*Zigiber officinale rosc*) dalam Pembuatan Susu Kedelai Bubuk Instan dengan Metode *Spray Drying* : Komposisi Kimia, Sifat Sensoris, dan Aktivitas Antioksidan. *Skripsi*, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Pratama, S. H. 2015. Kandungan Gizi, Kesukaan, dan Warna Biskuit Substitusi Tepung Pisang dan Kecambah Kedelai. *Skripsi*, Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Ramayulis, R. 2016. *Diet untuk Penyakit Komplikasi*. Penebar Plus, Jakarta.
- Ratna, et al. 2008. *Alternatif Sarapan Pagi dan Snack Sehat yang Praktis dan Kaya Protein Nabati*.
- Roseliana, S. A. 2008. Optimasi Formulasi Bahan Baku Flakes Kedelai dengan Menggunakan Aplikasi Program Linier. *Tugas Akhir*. Jurusan Teknologi Pangan Fakultas Teknik, UNPAS, Bandung.
- Rundini, B dan Ayustaningwarno, F. 2013. Kadar Protein, Serat, Triptofan, dan Mutu Organoleptik Kudapan Ekstruksi Jagung dengan Substitusi Kedelai. *Journal of Nutrition College*, 373 – 381.
- Sajilata, et al. 2006. Resistant Starch a Review. *CRFSFS*, 5.
- Sari, N.K. 2007. Pengembangan Produk Minuman Fermentasi Susu Kedelai (Soygurt) dengan Penambahan Ekstrak Teh Hijau (*Camellia sinensis*) di PT Fajar Taurus Jakarta Timur. *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Setiarto, dkk. 2015. Kajian Peningkatan Pati Resisten yang Terkandung dalam Bahan Pangan sebagai Sumber Prebiotik. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia (JIPI)*, 20 (3) : 191 – 200.
- Shurtleff, W. dan Aoyagi. 1984. *Tofu and Soymilk Production, Second Edition, The Book Of Tofu, A Craft Technical Manual, Second Edition, Soyfoods Center*. Lafayette, California.
- Soekarto, dkk. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Suarni. 2009. Produk Makanan Ringan (Flakes) Berbasis Jagung dan Kacang Hijau sebagai Sumber Protein untuk Perbaikan Gizi Anak Usia Tumbuh. *Prosiding Seminar Nasional Serealia*, ISBN : 978-979-8940-27-9
- Sudarmadji, S, dkk. 1997. *Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Sudarmanto, S. 1992. Perubahan Kecernaan Protein Keping Biji Kedele Akibat Perkecambahan. *Laporan Penelitian*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.

- Suharjo dan Kusharto C.M. 1992. *Prinsip-prinsip Ilmu Gizi*. Kanisius, Yogyakarta.
- Sulistiastutik. 2009. Uji Potensi Tepung Pisang (*Musa Spp*) Kepok sebagai Sumber Nutrisi bagi Mikroflora Kolon. *Jurnal Kesehatan Politeknik Kesehatan Depkes Malang*, 1 (7) : 25 – 30.
- Suprapti, M. L. 2005. *Aneka Olahan Pepaya Mentah dan Mengkal*. Kanisius: Yogyakarta.
- Susianto. 2010. *The Miracle of Vegan*. Qanita, Jakarta.
- Tribelhorn, R.E. 1991. *Breakfast Cereal in Handbook of Cereal Chemistry*. Ed by K.J. Lorenz and K. Kulp. Marcel Dekker Inc. New York.
- Umam, M. F, dkk. 2012. Kajian Karakteristik Minuman Sinbiotik Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca formatypical*) dengan Menggunakan Starter *Lactobacillus acidophilus* IFO 13951 dan *Bifidobacterium longum* ATCC 15707. *Jurnal Teknosains Pangan*, 1 (1).
- Wibisana, R. 2013. *Meraup Uang dari Bisnis Olahan Pisang*. Sakti, Yogyakarta.
- Wicaksono, M.A. 2014. Intoleransi Laktosa. *Mandala of Health*, 1 (7).
- Widyaningrum, *et al.* 2005. Pengayaan Tepung kedelai pada Pembuatan Mie basah dengan Bahan Tepung Terigu yang Disubstitusi Tepung Garut. *J. Pascapanen*, 2 (1) : 41 – 48.
- Winarno. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarsi, H. 2010. *Protein Kedelai dan Kecambah Manfaatnya Bagi Kesehatan*. Kanisius, Yogyakarta
- Yang, J, dkk. 2013. Prevalence and Presentation of Lactose Intolerance and Effect on Dairy Product Intake in Healthy Subjects and Patients with Irritable Bowel Syndrome. *Clinical Gastroenterology and Hepatology*, 11 : 262 – 268.
- Zulfa, N.I dan Rustianti, N. 2013. Nilai Cerna Protein In Vitro dan Organoleptik MP-ASI Biskuit Bayi dengan Substitusi Tepung Kedelai, Pati Garut, dan Tepung Ubi Jalar Kuning. *Journal of Nutrititon College*, 2 (4) : 439 – 446.