

## DAFTAR PUSTAKA

- Aang Sutrisna, Marieke Vossenaar, Dody Izwardy, A.T. 2017. Sensory Evaluation of Foods with Added Micronutrient Powder (MNP) “Taburia” to Assess Acceptability among Children Aged 6–24 Months and Their Caregivers in Indonesia. *Nutrien* 9(979): 2–17.
- Adriani, M, Wiratmaja, B . 2012. *Peranan Gizi Dalam Siklus Kehidupan*. Jakarta: Kencana.
- Agusman, A. 2013. *Pengujian Organoleptik Teknologi Pangan*. Semarang: Universitas Muhamadiyah Semarang
- Anisah, K.U. 2014. Asupan Protein, Lemak, Karbohidrat Dan Lama Hari Rawat Pasien Demam Tifoid Di RSUD Dr. Moh. Soewandhie Surabaya. *Jurnal Widya Medika Surabaya* Vo. 2: Surabaya
- Apriyani, D.A. & Sunarti. (2017). Pengaruh Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Konsumen (Survei pada Konsumen The Little A Coffee Shop Sidoarjo). *Ejurnal Administrasi Bisnis (JAB)*, 51(2), 1-7. Diperoleh dari <https://media.neliti.com/media/publications/189804-ID-none.pdf>
- Ardian, W., Hastutik, Sudarmanto, Endang. 2016. Vitamin C, Vitamin A, Dan Alpha Hydroxy Acid in Bengkoang. *Jurnal. UGM*.
- Ariani, Mewa dkk. 2016. *Penganekaragaman Konsumsi Pangan Di Indonesia*. Pusat Sosial Ekonomi dan Kebijakan Pertanian.
- Azwar, Saifuddin (2014). *Metode Penelitian*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan.
- Badan Pusat Statistik. 2015. <http://bps.go.id>. Diakses tanggal 5 Nopember 2021
- Endrasari R, Nugrasari D. 2012. *Pengaruh Berbagai Cara Pengolahan Kedelai Terhadap Penerimaan Organoleptik*. Dalam: *Prosiding Seminar Nasional Optimalisasi Pekarangan*. Semarang (ID): Undip Press.
- Giri, S.K. and Mangaraj, S. (2012). Processing Influences on Composition and Quality Attributes of Soymilk and Its Powder. *Food Engineering Reviews* Vol 4(3):149-164. DOI: 10.1007/s12393-012-9053-0
- Hosizah dan Yati Maryati. 2018. *Sistem Informasi Kesehatan II Statistik Pelayanan Kesehatan*. Jakarta: Kemenkes RI.

- Nurjannah HR, Alam A, Haskas Y. 2012. *Faktor yang Berhubungan dengan Lama Hari Rawat Pasien Demam Tifoid di Ruang Inap RSUD Pangkep*. Makassar: STIKES Nani Hasanuddin
- Nusi F. dan Arbie F.Y. 2018. *Gambaran Konsumsi Energi dan Protein Pada Remajadi SMA Muhammadiyah Batudaa Kabupaten Gorontalo*. Health and Nutrition Journal Volume 4 Nomor 2 Tahun 2018 PoltekkesKemenkes Gorontalo.
- Priscillia, dkk. 2015. Pengaruh Penambahan Air pada Pengolahan Susu Kedelai. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Pattimura, Ambon: *Jurnal Teknologi Pertanian* Volume 4, No. 1, April 2015
- Pusat Pengembangan Sumber Daya Manusia. 2018. *Survei Konsumsi Pangan*. Jakarta
- Rhina UF, Erlyna WR. 2016. Peningkatan Usaha Susu Kedelai Skala Home Industri. *Jurnal Semar*. 4(2): 11–24.
- Riskesdas (Riset Kesehatan Dasar). 2018. *Laporan Nasional*. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Depkes RI.
- Setiavani, Gusti. 2012. *Inovasi Pembuatan Susu Kedelai Tanpa Rasa Langu*. Medan : STPP Medan dan Badan Ketahanan Pangan Kota Medan.
- Sugiyono (2015). *Metode Penelitian Kombinasi (Mix Methods)*. Bandung: Alfabeta
- Stone, H., Bleibaum, R and Thomas, H. 2012. *Sensory Evaluation Practices*. Academic Press. USA.
- Tedja VR. 2012. *Hubungan Antara Faktor Individu, Sosiodemografi, dan Administrasi dengan Lama Hari Rawat Pasien Rawat Inap Rumah Sakit Pantai Indah Kapuk Tahun 2011*. Depok: Universitas Indonesia
- Velnar T, Bailey T, Smrkolj V. *The wound healing process: an overview of the cellular and molecular mechanism*. J Int Med Res. 2019; 37: 1528-42.
- WHO. *Global Status Report on Non-Communicable Diseases 2014*. Geneva: World Health Organisation, 2014.