

DAFTAR PUSTAKA

- Aak. 2007. *Kedelai* Kanisius. Yogyakarta.
- Astawan, M. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Atmarita (ed.). 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM)*. Persagi Indonesia. Jakarta.
- Budimarwanti, C. 2011. *Komposisi dan Nutrisi pada Susu Kedelai*. Diakses : 14 Februari 2012. <http://www.word-to-PDF-converter>.
- Cahyadi, W., 2007. *Teknologi dan Khasiat Kedelai*, Bumi Aksara, Jakarta
- Candra, A. 2011. *8 Manfaat Kedelai bagi Kesehatan*. Diakses : 23 April 2012. <http://health.kompas.com>.
- Dongoran, N., Kustiyah, Lilik., Marliyati, SA. 2007. *Pembuatan Susu Kedelai Berkalsium Tinggi dengan Penambahan tepung Tulang Ikan Kakap Merah (Lutjanus sanguineus)*. Media Gizi dan Keluarga. 31 (1): 71-79.
- Esti dan Sediadi (ed.). 2000. *Susu Kedelai*. Kantor Deputi Menegristek Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi. Diakses 15 Februari 2012. <http://ww.warintek.ristek.go.id>.
- Fajar, I., Isnaeni., Pudjirahayu. A., Amin, I., Sunindya, B, R., Aswin, A. dan Iwan, S. 2009. *Statistik untuk Praktisi Kesehatan*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Handajani, S., Astuti, I, Kunandar., Chamdi, AN. 2003. *The Potency of Products Based on Sesame on Agriculture Sustainability System in Sukoharjo District, Central Java Province. Proceeding International Conference. on Redesigning Sustainable Development on Food and Agriculture System for Developing Countries*. Gadjah Mada University. 17-18 September 2003. Yogyakarta.
- Hardinsyah, Damanyanthi, E. dan Zulianti, W., 2008. Hubungan Konsumsi Susu dan Kalsium dengan Densitas Tulang dan Tinggi Badan Remaja. *Junal Gizi dan Pangan*. 3 (1) : 43- 48.
- Haryoto. 2008. *Susu dan Yoghurt Kecipir*. Edisi ke-7. Kanisius. Yogyakarta.
- Harvey, D. 2000. *Modern Analytical chemistry*. MC Graw Hill : Hill International Edition : 388-403.
- Hermastuti, A. dan Isnawati, M. 2012. Hubungan IMT, Massa Lemak Tubuh, Asupan Kalsium, Aktivitas Fisik dan Kepadatan Tulang pada Wanita Dewasa Muda. *Journal of Nutrition College*. Vol 1 (1). Hal : 435 - 450

- Klaul, H. dan G. Pangraez. 1981. *Ascorbic Acid and Derivatives as Antioxidants in Oil and Fats*. dalam O. R. Fennema (ed). Food Chemistry. Marcel Dekker. New York.
- Koswara, S. 2006. *Susu Kedelai Tak Kalah dengan Susu Sapi*. Diakses : 15 Februari 2012. <http://www.ebookpangan.com>.
- Mann, J. dan Truswell, A, S. 2002. *Essentials of Human Nutrition*. Oxford University Press. New York
- Moehyi, S. 2002. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Bharata Karya Aksara. Jakarta
- Novi. 2011. *Manfaat Wijen Anti Kanker dan Kecantikan*. Diakses : 23 April 2012. <http://sidomi.com>.
- P, Gandhi, A dan J, Srivastava. 2007. *Studies on the Production of Protein Isolates from Defatted Sesame Seed (Sesame indicum) Flour and Their Nutritional Profile*. ASEAN Food Journal. 14 (3) : 175-180.
- Pusat Penelitian dan Pengembangan Gizi dan Makanan Depkes RI dan PT Fonterra Bands Indonesia. 2005. *Prevalensi Osteoposis dan Osteopenia*. Bogor
- Raharja, S. 2010. *Organoleptik*. Diakses : 23 April 2012. <http://insane.com/2010/organoleptik-part-1>
- Rachmawati, E. 2006. Saat Pencui Tulang Mengintai. Diakses : 23 Maret 2013. <http://kompas.com/ver1/kesehatan/0609/15>
- Rahmawati, T. 2010. *Manfaat Kalsium bagi Tubuh Anda*. Diakses : 18 Februari 2012. <http://blogunnes.ac.id>.
- Rensiansi, L. 2012. Teknik Pengolahan Makanan Indonesia, Teknik Memasak. Diakses : 10 Juli 2013. www.scribd.com/doc/79584200/6-Teknik-Pengolahan-Makanan-Indonesia.
- Rukmana, R dan Yuniarsih, Y. 2009. *Kedelai Budidaya dan Pasca Panen*. Cetakan ke-13. Kanisius. Yogyakarta.
- Santoso, HB. 2005. *Susu dan Yoghurt Kedelai*. Kanisius. Yogyakarta.
- Setyaningsih, N (ed.). 2009. *Pengolahan Data Statistik dengan SPSS 16.0*. Salemba Infotek bekerjasama dengan Wahana Komputer. Jakarta
- Siong, Tee, E., Choo, K, S. dan Shahid, Siti, M. 1989. Determination of Calcium in Foods by the Atomic Absorption spectrophotometric and Titrimetric Methods. *Pertanika* 12(3) : 303 - 311

- Soekarto, ST. 1981. *Penilaian Organoleptik*. Pusat Pengembangan Teknologi Pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Soenardi. 2005. *Budidaya dan Pasca Panen Wijen (Sesamum indicum Linn)*. Badan Penelitian dan Pengembangan Perkebunan. Balai Penelitian Tanaman Tembakau dan Serat. Malang.
- Spear, B, A. 2004. Nutrition in Adolescence. dalam Mahan, K dan Stump, S, E (Eds). *Food, Nutrition and Diet Therapy*. 11th ed. Saunders, Pennsylvania. hlm : 284 -301
- Tarigan, I. 2009. *Manfaat Kedelai bagi Kesehatan*. Diakses : 23 April 2012. <http://www.mediaindonesia.com>.
- Tranggono. 1986. *Penggunaan Beberapa Macam Antioksidan pada Minyak*. Makalah pada Seminar Bahan Tambahan Kimiawi (*Food Aditives*). 3 – 4 Oktober 1986. Hotel Indonesia. Jakarta.
- Wahyuningsih, Merry., 2010, *Perbedaan Kandungan Susu Kedelai Vs Susu Sapi* Diakses : 20 Februari 2012. <http://detikhealth.com>
- Widjaya, C.H. 2003. *Peran Antioksidan terhadap Kesehatan Tubuh*. Edisi ke-4. *Healthy Choice*.
- Wijayakusuma, H., 2011. *Mencegah Osteoporosis dengan Pola Hidup Sehat*. Diakses : 21 Juli 2013. <http://www.itokindo.org>
- Winarno, FG. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Wulandari, DA. 2004. *Fortifikasi Tepung Tulang Rawan Ayam Pedaging pada Pembuatan Susu Kedelai bubuk sebagai Sumber Kalsium*. Skripsi. Program Studi Hasil Ternak Departemen Ilmu Produksi Ternak Fakultas Peternakan. Instsitut Pertanian Bogor. Bogor.
- Yuwono, SS dan Susanto, T. 2006. *Pengaruh Perbandingan Kedelai : Air pada Proses Ekstraksi terhadap Ekstrakta bilitas Padatan Protein dan Kalsium Kedelai serta Rasio Fraksi Protein 75/115*. Jurnal Teknologi Pertanian. 7 (2) : 71-77.