

DAFTAR PUSTAKA

1. Darawati, Made. Gizi Ibu Hamil. Dalam Hardiansyah; Supariasa, I Dewa Nyoman. *Ilmu Gizi : Teori dan Aplikasi*. Jakarta : EGC. 2016. 170-177.
2. Nurbaity, A. D, dkk. Faktor Risiko Hiperemesis Gravidarum pada Ibu Hamil Di Semarang. *Journal of Nutrition College*. 2019 : 8(3) : 123-130.
3. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. *Laporan Hasil Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) Indonesia Tahun 2018*. Jakarta : Kementerian Kesehatan RI. 2018.
4. Nadyah, dkk. Manajemen Asuhan Kebidanan Antenatal Care pada Ny "N" dengan Hiperemesis Gravidarum Tingkat III di Rsud Syekh Yusuf Gowa Tanggal 3 Juni-12 Juli 2019. *Jurnal Midwifery*. 2019 : 1(2).
5. Marlin, Diane. Hiperemesis Gravidarum : Asesmen dan Asuhan Kebidanan. Jambi. Universitas Adiwangsa.
6. AR, Aril Cikal Yasa. Hubungan Antara Karakteristik Ibu Hamil Dengan Kejadian Hiperemesis Gravidarum Di RSUD Ujungberung Pada Periode 2010- 2011. Fakultas Kedokteran Universitas Islam Bandung. Skripsi. 2012.
7. Persatuan Ahli Gizi Indonesia dan Asosiasi Dietitian Indonesia. *Penuntun Diet dan Terapi Gizi*. Jakarta : Penerbit Buku Kedokteran EGC. 2019.
8. Kemenkes RI, *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia nomor 28 tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia*. Jakarta : Kementerian Kesehatan RI. 2019.
9. Badan Standarisasi Nasional. SNI Biskuit. Jakarta. 2011.
10. Boga Y. Terampil Membuat Kue Kering. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama. 2012.
11. Yanuaringsih, GP, dkk. Efek Seduhan Jahe sebagai Anti Muntah pada Perempuan Hamil Trimester Pertama. *Jurnal Kesehatan*. 2020 : 3(2) : 151-158.
12. Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta : Kementerian Kesehatan RI. 2017.
13. Dwipani, Syifa. Skripsi Pada Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung. Formulasi Dan Uji Sifat Organoleptik Cookies Lidah Kucing Tepung Kacang Kedelai Dan Tepung Kacang Hijau Sebagai Alternatif Makanan Tinggi Protein Dan Zat Besi Untuk Ibu Hamil.. 2020.
14. Nurmala, Tati. Potensi dan Prospek Pengembangan Hanjeli (*Coix lacryma jobi L*) sebagai Pangan Bergizi Kaya Lemak untuk Mendukung Diversifikasi Pangan Menuju Ketahanan Pangan Mandiri. *Jurnal Pangan* Vol 20 No 1. 2011.

15. Pritasari, dkk. *Bahan Ajar Gizi : Gizi dalam Daur Kehidupan*. Jakarta : Kementerian Kesehatan RI. 2017.
16. Almatiser, Sunita. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama. 2010.
17. Pineng, P. Hubungan Antara Asupan Protein Dengan Kadar Hemoglobin Pada Ibu Hamil Trimester III Di Puskesmas Ranomuut Kota Manado. 2015.
18. Kusharisupeni. *Gizi dalam Daur Kehidupan*. Bandung : PT. Refika Aditama. 2016.
19. Azizah, A. Tingkat Kecukupan Energi Protein pada Ibu Hamil Trimester Pertama dan Kejadian Kekurangan Energi Kronis. *Jurnal Media Gizi Indonesia*. 2017 : 12(1) : 21-26.
20. Susiloningtyas. *Pemberian Zat Besi (Fe) dalam Kehamilan*. Fakultas Ilmu Keperawatan Universitas Islam Sultan Agung Semarang. 2012.
21. Iwan, Aep Wawan. *Budidaya Tanaman Kedelai (Glycine max L.) Merrill*. Jurusan Budidaya Pertanian Universitas Padjajaran. Jatinangor. 2006.
22. Gasol Organik. Diakses dari <https://www.gasolorganik.com/> pada 07 Januari 2021.
23. Yulianti. Skripsi pada Universitas Jember : Fakultas Teknologi Pertanian Karakteristik dan Kesesuaian Atribut Mutu *Cookies Soyaba* dari Tepung Kedelai Anjasmoro, Baluran dan Impor dengan Penambahan Pisang Mas. 2015.
24. Thomas, Efraim B, dkk. Pengaruh Penambahan Tepung Kedelai (Glycine Max L.) Pada Pembuatan Biskuit Bebas Gluten Bebas Kasein Berbahan Baku Tepung Pisang Goroho (*Musa acuminata L.*). *Jurnal Unsrat Fakultas Pertanian Universitas Sam Ratulangi Manado*. 2017 : 1(7).
25. Sariani, Ade, dkk. Pengaruh Substitusi Tepung kedelai (Glycine Max. L) Terhadap Sifat Organoleptik Soybeans *Cookies*. *Jurnal Gizi Prima*. 2019 : 4(1) : 1-7.
26. Lungguh. Tugas Akhir Pada Universitas Pasundan : Fakultas Teknik. Pengaruh Konsentrasi Senyawa Phospat dan Perbandingan Air Rebusan Terhadap Karakteristik Tepung Instan Hanjeli. 2016.
27. Qosim, Warid Ali. Eksplorasi, Identifikasi, dan Analisis Keragaman Plasma Nutfah Tanaman Hanjeli Sebagai Sumber Bahan Berlemak Di Jawa Barat. *Jurnal Pangan*. 2011. 20(4).
28. Syahputri, Dwi Arinda. Pengaruh Fermentasi Jali (*Coix Lacryma Jobi-L*) Pada Proses Pembuatan Tepung Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia *Cookies* Dan Roti Tawar. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. 2015 : 3(3) : 984-995.
29. Praptiningrum, Wulan. Skripsi Pada Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang. Eksperimen Pembuatan Butter *Cookies* Tepung Kacang Merah Substitusi Tepung Terigu. 2015.
30. Meilita, Qisthin. Tugas Akhir Pada Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Pengaruh Suhu dan Waktu

- Pemanggangan dan Perbandingan Tepung Kacang Merah dengan Tepung Talas terhadap Karakteristik *Cookies*. 2019.
31. Modul Pengujian Organoleptik. Universitas Muhammadiyah Semarang. 2013.
 32. Viani, Dela Handi. Skripsi pada Program Studi S1 Teknologi Pangan Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro Semarang. Karakteristik Fisik dan Mutu Hedonik Biskuit Hasil Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Pati Koro Pedang. 2017.
 33. Budiarti, Ikhtiar Dian Seni. Pengaruh Perbedaan Lama Perendaman Dalam Asap Cair Terhadap Perubahan Komposisi Asam Lemak Dan Kolesterol Belut (*Monopterus albus*) Asap. *Jurnal Pengetahuan dan Bioteknologi*. 2016 : 5(1).
 34. Pratama, Mamat, Dkk. Analisis Kadar Protein dan Lemak pada Ikan Julung-Julung Asap Asal Kecamatan Kayoa Maluku Utara dengan Metode Kjeldahl dan Gravimetri. *Jurnal Asy-Syifa*. 2014 : 6(2) :178-186.
 35. Badan Standardisasi Nasional. Cara Uji Makanan dan Minuman menurut SNI 01-2891-1992.
 36. Kurniawati, Suerni. Perbandingan Kadar Fe (II) dalam Tablet Penambah Darah secara Spektrofotometri UV-Vis yang Dipreparasi Menggunakan Metode Destruksi Basah dan Destruksi Kering. *Jurnal Sains dan Seni ITS*. 2016 : 5(1).
 37. Lamusu, Darni. Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L*) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*. 2018 : 3 (1) : 9-15.
 38. Seveline. Formulasi *Cookies* Dengan Fortifikasi Tepung Tempe Dengan Penambahan Rosela (*Hibiscus sabdariffa L.*). *Jurnal Bioindustri*. 2019 : 1(2).
 39. Thomas, Efraim B. Pengaruh Penambahan Tepung Kedelai (*Glycine Max L.*) Pada Pembuatan Biskuit Bebas Gluten Bebas Kasein Berbahan Baku Tepung Pisang Goroho (*Musa Acuminata L.*). Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sam Ratulangi Manado. 2017.
 40. Nurpitasari, Dewi. Naskah Publikasi pada Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta. Pengaruh Penambahan Umbi Wortel dan Rimpang Jahe Merah terhadap Daya Terima Dan Daya Simpan Roti Bolu Dengan Penambahan Ampas Tahu. 2014.
 41. Lestari, Titik Isnaini. Kadar Protein, Tekstur, dan Sifat Organoleptik Cookies yang Disubstitusi Tepung Ganyong (*Canna edulis*) Dan Tepung Kacang Kedelai (*Glycine max L.*). *Jurnal Pangan Dan Gizi*. 2018 : 8 (6) : 53-63.
 42. Jaya, I Ketut Swirya. Pengaruh Penambahan Tepung Kedelai Terhadap Cita Rasa Dan Kadar Air *Cookies* Ubi Jalar Ungu. Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Mataram. 2019.
 43. Putri, Sheila Radityas. Skripsi pada Jurusan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata Semarang. Pengaruh Penambahan Tepung Biji Jali (*Coix Lacryma-*

- Jobi L.*) yang Difermentasi dengan Ragi Tape sebagai Substitusi Tepung Terigu terhadap Karakteristik Kimia, Fisik, dan Sensori Kukis Brownies. 2019.
44. Mahardika, Firdha. Skripsi pada Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bandung. Analisis Tingkat Kesukaan, Kandungan Protein dan Lisin *Cookies* Tepung Kedelai, Tepung Kacang Merah, dan Tepung Ikan Gabus Sebagai Alternatif Pangan Darurat Bencana Untuk Balita. 2019.
 45. Gunawan, A.S. Skripsi pada Fakultas Teknologi Industri Pertanian Universitas Padjajaran. Pengaruh Imbangan Tepung Bonggol Pisang Batu dan Tepung Jagung terhadap Beberapa Karakteristik *Cookies*. 2009.
 46. Pramitasari, Rianita. Evaluasi Sensori, Nilai Gizi, dan Sifat Fisik Cookies Kedelai Hitam untuk Ibu Menyusui. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknobiologi Universitas Katolik Indonesia Jaya Jakarta. 2017.
 47. Anggraini, Vera Puspita, dkk. Pengaruh Fortifikasi Konsentrat Protein Kedelai dan Fermentasi *terhadap* Kadar Gizi Tepung Jali (*Coix lacryma-jobi L.*). Program Studi Kimia. Fakultas Sains dan Matematika Universitas Kristen Satya Wacana. 2019.
 48. Astawan, Made, dkk. Aplikasi Tepung Bekatul Fungsional pada Pembuatan *Cookies* dan Donat yang Bernilai Indeks Glikemik Rendah. Artikel Penelitian. 2013.
 49. Qomariah, Nurul. 2017. Uji Kuantitatif Kadar Zat Besi Dalam Tumbuhan Kelakai Dan Produk Olahannya. *Jurnal Surya Media*. 2018 : 3(2).
 50. Sundari, Dian. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Jurnal Media Litbangkes*. 2015 : 25(4).