

DAFTAR PUSTAKA

- Aak, 1989. *Kedelai*. Yogyakarta: Kanisius. 84 hal.
- Almatsier, S, 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gedia Pustaka Umum. 333 hal.
- Armelia, R. 2013. Pengaruh Pemberian Tepung Cangkang Telur Terhadap Nilai Protein, Lemak, Kalsium, dan Organoleptik Karamel Susu Rasa Kacang Tanah. [Skripsi]. Padang: Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. 72 hal.
- AOAC, 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemists*, Washington D.C. 771p.
- Atmaka, W., E. Nurhartadi., M.M. Karim. 2013. Pengaruh Penggunaan Campuran Karagenin dan Konjak terhadap Karakteristik Permen *Jelly* Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.). *Jurnal Teknosains Pangan*, Vol. 2 No. 2: 66-74.
- Azizah, N.H. 2012. Pembuatan Permen Jelly dari Karagenin dan Konjak dengan Aplikasi Prebiotik Xilo-oligosakarida. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. 71 hal.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2013. *Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Antikempal*. Jakarta. 38 hal.
- Badan Standarisasi Nasional. 1994. SNI Kembang Gula. SNI 01-3547-1994. <http://sisni.bsn.go.id> [6 Maret 2016].
- _____. 2000. *SNI Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Batas Maksimum Residu dalam Bahan Makanan Asal Hewan*. SNI 01-6366-2000. 12 hal.
- _____. 2008. *SNI Kembang Gula – Bagian 2: Lunak*. SNI 3547.2-2008. 42 hal.
- British Calcium Carbonates Federation. 2007. Calcium Carbonate. <http://calcium-carbonate.org.uk> [6 Maret 2016].
- Buckle, K.A., R.A. Edwards., G.H. Fleet., M. Wootton. 1985. *Ilmu Pangan*. Terjemah Hari Purnomo dan Adiono. Jakarta: UI-Press. 365 hal.
- Cahyadi, W. 2012. *Kedelai Khasiat dan Teknologi*. Cetakan Ketiga. Jakarta: Bumi Aksara. 96 hal.
- Clarke, M.A., Edye, L.A., Eggleston, G. 1997. *Sucrose Decomposition in Aqueous Solution, and Losses in Sugar Manufacture and Refining*. Horton, D., (editor). *Advances in Carbohydrate Chemistry and Biochemistry*, Volume 52. USA: Academic Press. 483p.

- Clarke, M.A. and Godshall, M.A. 1988. *Chemistry and Processing of Sugarbeet and Sugarcane*. New Orleans: Elsevier. Page 241.
- CP Kelco. 2002. Genu: Carrageenan Book. www.cpkelco.com [14 November 2016].
- Daengprok, W., Garnjanagoonchorn, O., Naivikul, P., Pornsinpatip, K., Issigonis, Y., Mine. 2003. Chicken Egg Shell Matrix Proteins Enhance Calcium Transport in The Human Intestinal Epithelial Cells, CaCO₂ [Abstract]. *Journal Agricultural and Food Chemistry*. 51: 6056-6061.
- Davies, C.G.A. and Labuza, T.P. 1997. *The Maillard Reaction Application to Confectionery Products*. Minnesota: Department of Food Science and Nutrition. University of Minnesota. 33p.
- Departemen Gizi dan Kesehatan Masyarakat Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia. 2007. *Gizi dan Kesehatan Masyarakat*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada. 360 hal.
- Eggleston, G. 1997. Formation of Color and Sucrose Degradation Products Across Evaporators in A Sugarbeet Factory. *American Society of Sugarbeet Technologists*. New Orleans. 25-37p.
- Fajriani, Q.H. 2013. Penentuan Aktivitas Antioksidan Kulit Buah Naga Super Merah dan Produk Olahannya berupa Permen Jelly. [Skripsi]. Bandung: Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan. Universitas Pendidikan Indonesia. 55 hal.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada. 199 hal.
- Fiardilla, F. 2015. Pengaruh Penambahan Gelatin Sapi terhadap Karakteristik Mutu Permen Jelly Pala. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 55 hal.
- GolKhoo, S., Ahmadi, A.R., Hanachi, P., Barantalab, F., Vaziri, M. 2008. Determination of Daidzein and Genistein in Soy Milk in Iran by Using HPLC Analysis Method. *Pakistan Journal of Biological Sciences*. 11 (18): 2254-2258.
- Greiner R, Konietzny U, Jany K-D. 2006. Phytate - An Undesirable Constituent of Plant-Based Foods?. *Journal für Ernährungsmedizin*. 8 (3): 18-28.
- Julaida, L. Miranti, M. dan Lohitasari, B. 2006. Pengembangan Formulasi Permen Jelly dari Ekstrak Air Buah Ketapang (*Terminalia catapa* L) sebagai Antioksidan. Bogor: Fakultas Matematika Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Pakuan Bogor. 5 hal.
- Kartasapoetra, G dan H. Marsetyo. 2005. *Ilmu Gizi (Korelasi Gizi, Kesehatan, dan Produksi Kerja) Cetakan Kelima*. Jakarta: PT Rineka Cipta. 123 hal.

- Kaya, A. O. W., Suryani, A., Santoso, J., Rusli, M.S. 2015. The Effect of Gelling Agent Concentration on the Characteristic of Gel Produced From the Mixture of Semi-refined Carrageenan and Glucomannan. *International Journal of Sciences: Basic and Applied Research (IJSBAR)*. 20 (1): 313-324.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pembuatan Permen*. Ebookpangan.com. 60 hal.
- Kumalasari, F. 2011. Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Permen Jelly Murbei Hitam. [Skripsi]. Surabaya: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. 92 hal.
- Lersch, M. 2008. Texture - A Hydrocolloid Recipe Collection. Vol. 2. May 2008. P.1-73. <http://khymos.org> [13 Juli 2016].
- Lesmana, S.N., T.I. Putut S., N. Kusumawati. 2008. Pengaruh Penambahan Kalsium Karbonat Sebagai Fortifikan Kalsium terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Permen Jeli Susu. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, Vol. 7 No. 1: 28-39.
- Litbang Deptan. 2010. *Kedelai: Teknik Produksi dan Pengembangan*. Jakarta: Balai Pustaka. 584 hal.
- Liu, J., D.R. Ledoux., T.L. Veum. 1997. In vitro Procedure for Predicting the Enzymatic Dephosphorylation of Phytate in Corn-soybean Meal Diets for Growing Swine. *J. Agric. Food Chem.* 45: 2612-2617.
- Liu, J., Xu, Q., Zhang, J., Zhou, X., Lyu, F., Zhao, P., Ding, Y. 2015. Preparation, Composition Analysis and Antioxidant Activities of Konjac Oligo-glucomannan. Elsevier [Abstract]. *Carbohydrate Polymers*. 130: 398-404.
- Masuda, Y. 2005. Hen's Eggshell Calcium [Abstract]. *Clin. Calcium*. 15 (1): 95-100.
- Muchtadi, D. 2010. *Kedelai: Komponen Bioaktif untuk Kesehatan*. Bandung: CV Alfabeta. 188 hal.
- Muchtadi, T.R. dan Sugiyono. 2013. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Bandung: Penerbit Alfabeta. 319 hal.
- _____. 2015. Fortifikasi Vitamin dan Mineral: Pertimbangan dari Aspek Metabolisme. 5 Juli 2015. Bogor. <http://www.foodreview.co.id> [6 Maret 2016]. 43 hal.
- Murakami, F.S., P.O. Rodrigues., C.M.T. Campos, M.T. Celia., M.A.S. Silva. 2007. Physicochemical Study of CaCO₃ From Egg Shells. *Ciênc. Tecnol. Aliment., Campinas*, 27 (3): 658-662.

- Nagayama, S., Nakamura, A., Suzuki, K., Innami, S. 1975. Studies on Calcium in the Edible Konnyaku. *Jap. J. Nutr.* 33 (6): 265-271.
- Nasution, E.Z. dan R. Bulan. 1997. Kemungkinan Pemanfaatan Daun Petai Cina, Ampas Daging Kelapa Sawit, Tongkol Jagung dan Kulit Telur sebagai Tambahan Ransum Ayam. [Skripsi]. Medan. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatra Utara. Hal 20-21.
- Necas, J. and Bartosikova, L. 2013. Carrageenan: A Review. *Veterinari Medicina*. 58 (4): 187–205.
- Pambudi, S. 2013. *Budidaya dan Khasiat Kedelai Edamame, Camilan Sehat dan Multimanfaat*. Cetakan Pertama. Yogyakarta: Pustaka Baru Press. 194 hal.
- Panda, P.C. 1995. *Text Book on Egg and Poultry Technology*. Delhi: Vikas Publishing House PVT LTD. Pages. 11, 13, 16.
- Panpae, K., Jaturonrusmee, W., Mingvanish, W., Nuntiwattanawong, C., Chunwiset, S., Santudrob, K., Triphanpitak, S. 2008. Minimization of Sucrose Losses in Sugar Industry by pH and Temperature Optimization. *The Malaysian Journal of Analytical Sciences*. 12 (3): 513-519.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2013. *Lampiran Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Bagi Bangsa Indonesia*. 5 hal.
- Pudyani, P.S. 2005. Reversibilitas Kalsifikasi Tulang akibat Kekurangan Protein Pre dan Post Natal. *Maj. Ked. Gigi. (Dent. J.)*. Vol. 38. No. 3: 115–119.
- Purawisastra, S., Slamet, D.S., Soetrisno, U.S.S. 1993. Perubahan Kandungan Protein dan Komposisi Asam Amino Kedelai pada Waktu Pembuatan Tempe dan Tahu. *Penelitian Gizi Makan*. 16:117-124.
- Pusat Data dan Informasi Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2015. *Data dan Kondisi Penyakit Osteoporosis di Indonesia*. Jakarta Selatan. 6 hal.
- Rahmawati, W.A. dan F.C. Nisa. 2015. Fortifikasi Kalsium Cangkang Telur pada Pembuatan Cookies (Kajian Konsentrasi Tepung Cangkang Telur dan Baking Powder). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 3 No 3 p.1050-1061.
- Rocha de Souza, M., Marques, C., Dore, C., da Silva, F., Oliveria Rocha, H., Leite, E. 2007. Antioxidant Activities of Sulfated Polysaccharides from Brown and Red Seaweeds. *Journal of Applied Phycology*. 19: 153-160.
- Rodriguez-Rogue, M.J., Rojas-Grau, M.A., Elez-Martinez, P., Martin Belloso, O. 2013. Soymilk Phenolic Compounds, Isoflavones and Antioxidant Activity as Affected by In Vitro Gastrointestinal Digestion. *J. Food Chem.* 136(1):206-12.

- Sahana, C. 2010. Cangkang Telur Ternyata Bisa Jadi Pakan Ternak! Okezone.com. 3 November 2010. Yogyakarta. <http://news.okezone.com>. [26 Januari 2016].
- Sanderson, G. R. 1990. *Gellan Gum*. Harris, P (editor). *Elsevier Applied Food Science Series: Food Gels*. London and New York: Elsevier Applied Science. 201-233p.
- Schaafsma, A., Pakan, I., Hofstede, G. J. H., Muskiet, F. A. J., Veer, E. V. D., Vries, P. J. F. D. 2000. Mineral, Amino Acid, and Hormonal Composition of Chicken Eggshell Powder and The Evaluation of Its Use in Human Nutrition. *Poultry Sci.* 79, 1833-1838.
- Sitompul, S. 2004. Analisis Asam Amino dalam Tepung Ikan dan Bungkil Kedelai. *Buletin Teknik Pertanian*. Vol. 9. No. 1: 33-37.
- Soekarto, S. T. 1985. *Penilaian Organoleptik*. Jakarta: Bhratara Karya Aksara. 120 hal.
- Sopandi, T. dan Wardah. 2014. *Mikrobiologi Pangan, Teori dan Praktik*. Yogyakarta: Andi Publisher. 494 hal.
- Suptijah, P., Suseno, S. H., Anwar, C. 2013. Analisis Kekuatan Gel (Gel Strength) Produk Permen Jelly dari Gelatin Kulit Ikan Cucut dengan Penambahan Karaginan dan Rumput Laut. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. Vol. 16, No. 2: 183-191.
- University of Maryland Medical Center. 2015. Lysine. <http://umm.edu> [6 Maret 2016].
- Wulandari, D.A. 2004. Fortifikasi Tepung Tulang Rawan Ayam Pedaging pada Pembuatan Susu Kedelai Bubuk sebagai Sumber Kalsium. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. 54 hal.
- White, J. S. 2008. Straight Talk About High-Fructose Corn Syrup: What It Is and What It Ain't. *American Journal of Clinical Nutrition*. 88(suppl):1716S–1721S.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gedia Pustaka Utama. 253 hal.
- Winarno, F.G. dan F. Kartawidjajaputra. 2007. *Pangan Fungsional dan Minuman Energi*. Cetakan 1. Bogor: M-Brio Press. 174 hal.
- Yenrina, R., Yuliana., Rasymida, D. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Padang: Universitas Andalas. 122 hal.
- Yildiz, F. 2010. *Advances in Food Biochemistry*. United States of America: CRC Press. Page 371.