

6. DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2002. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Anggraini, F. 2003. *Faktor – Faktor yang Berhubungan dengan Status Gizi Siswa Sekolah Dasar di Kecamatan Pancoran*. Jakarta Selatan. Skripsi. FKM UI.
- Astawan, M. 2004. *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahannya*. Solo: Tiga Serangkai.
- Augustin, M.A. and Udabage, P. 2003. *Dairy ingredients in ice cream*. The Australian Journal of Dairy Technology. 58 (1), 21-25.
- Cahyadi, W., 2006. *Teknologi dan Khasiat Kedelai*. Bumi Aksara, Jakarta.
- Coward, L., N.C. Barnes, K.D.R. Setchell, dan S. Barnes. 1993. *Genistein, daidzein and other β -glycoside conjugates: antitumor isoflavones in soybean foods from American and Asian diets*. Journal of Agriculture and Food Chemistry, 41: 1961-1967.
- Destriana, A. (2008). *Perilaku Konsumsi Susu Pada Konsumen Keluarga di Wilayah Babakan Kecamatan Dramaga Bogor*. Institut Pertanian Bogor. Bogor. (Skripsi).
- Effendi, S. dan Tukiran. (2012). *Metode Penelitian dan Survei*. LP3ES, anggota Ikapi. Jakarta.
- Engel, J. F, Roger D. Blackwell and Paul W. Miniard. 1995. *Perilaku Konsumen edisi enam Jilid 1*. Binarupa Aksara. Jakarta.
- Engel, J.F., Roger D.B. and Paul W.M. (1994). *Consumer Behavior (Terjemahan: Perilaku Konsumen, diterjemahkan F.X. Budiyanto)*. Jilid 1 Edisi Keenam. Binarupa Aksara. Jakarta.
- Gibney, Michel 2008. *Gizi Kesehatan Masyarakat*. Penerbit Buku Kedokteran. Jakarta
- Gunawan, Asnita dan Handoko. 2008. *Pengolahan Susu Sari Kedelai untuk Meningkatkan Nilai Tambah di Prima Tani Bojonegoro*. Prosiding Seminar Pemberdayaan Petani Melalui Informasi dan Teknologi Pertanian. Kerjasama BPTP Jatim dengan Fak. Pertanian Universitas Brawijaya, Dinas Pertanian Propinsi Jawa Timur dan Badan Perencanaan Pembangunan Daerah Jawa Timur 2008.
- Hartoyo, T. 2005. *Susu Kedelai dan Aplikasi Olahannya*. Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Khanitta Ruttarattanamongkol, Monthana, Sasivimon Chittrakorn, Songwoot Thi-on and Weerawatanakorn. 2015. *Fortification of calcium in Thai green curry paste*. Food and Applied Bioscience Journal, 3 (2): 85–99.

- Koswara, S. 2006. *Isoflavon Senyawa Multi Manfaat Dalam Kedelai*. www.ebookpangan.com (25 April 2016).
- Kotler Philip dan Amstrong. 2001. *Prinsip-Prinsip Manajemen, Jilid 1 Edisi Kedelapan, Alih Bahasa Oleh Damos Sihombing, MBA*. Penerbit Erlangga, Jakarta.
- Kotler, P. 1997. *Manajemen Pemasaran Analisis, Perencanaan, Implementasi, dan Kontrol*. PT. Prehallindo. Jakarta
- Rangkuti, F. 2000. *Teknik Membuat Perencanaan Bisnis dan Analisis Kasus*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Santoso. 2005. *Teknologi Pengolahan Kedelai (Teori dan Praktek)*. Pustaka Sinar Harapan 1995. Jakarta. Ditemukan di web: https://www.academia.edu/9019834/TEKNOLOGI_PENGOLAHAN_KEDELAI_TEO_RI dan diakses pada tanggal 15 november 2016.
- Setiadi, N J. 2003. *Perilaku Konsumen : Konsep dan Implikasi untuk Strategi dan Penelitian Pemasaran*. Kencana Media. Jakarta.
- Setiawan. 2010. *Serialia Sumber Karbohidrat Utama*. PT. Renika Cipta. Jakarta : 32- 34
- Sinamora, B. 2002. *Panduan Riset Perilaku Konsumen*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Siregae, L. 2002. *Antropologi dan Konsep Kebudayaan*. Jurnal Antropologi Papua. Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Cendrawasih. Jayapura.
- Soekirman *et al.* 2004. *Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi VIII "Ketahanan Pangan dan Gizi di Era Otonomi Daerah dan Globalisasi"*; Jakarta 17-19 Mei 2004. Jakarta : LIPI.
- The Soyfoods Association of America. 1996. *Soy milk Standard- Voluntary Standards for The Composition and Labeling of Soy milk in The United States*. The Soyfoods Association of America.
- Worthington, B. 2000. *Nutrition Throughout The Life Cycle*. Edisi ke – 4. United States : Mc Graw – Hill Book Companies, Inc.