

6. DAFTAR PUSTAKA

- Ade Marlen Telussa, Elvinus Richard Persulesy, Zeth Arthur Leleury. Penerapan Analisis Korelasi Parsial Untuk Menentukan Hubungan Pelaksanaan Fungsi Manajemen Kepegawaian Dengan Efektivitas Kerja Pegawai. 2013. Maluku. Jurnal Berekeng Vol. 7 No. 1 Hal. 15 – 18 (2013).
- Ambarsari Indrie, Qanytah. 2013. Perubahan Aktivitas Antioksidan Pada Bawang Putih Selama Proses Pengolahan Dan Penyimpanan. Bogor. Teknologi Pascapanen Pertanian Vol 9 (2), 64-73.
- Andik Wibowo, (2014). Kesehatan Masyarakat di Indonesia Konsep, Aplikasi, dan Tantangan. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Ansel, C Howard. 2008. Pengantar Bentuk Sediaan Farmasi. Universitas Indonesia Press.
- Suharsimi, Arikunto. 2010. Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik. Jakarta : Rineka Cipta.
- Arista. 2011. Analisis Pengaruh Iklan, Kepercayaan Merek Dan Citra Merek Terhadap Minat Beli Konsumen. Jurnal Aset, 13(1), 37-45.
- Azwar, S. 2017. Reliabilitas dan Validitas. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Badan Standar Nasional, 2012 Direktorat Badan Ketahanan Pangan dan Penyuluhan Provinsi DIY, Kandungan Tepung Jagung, Tepung singkong, Tepung Sagu.
- Barbie C. (Verywell Fit). 2020. Beets Nutrition Facts and Health Benefits.
- Barcley A, Sandall P, Shwide-Slavine, C. 2014. The Ultimate Guide to Sugars & Sweeteners : Discover the Taste, Use, Nutrition, Science, and Lore of Everything from Agave Nectar to Xylitol. New York : The Experiment.
- Bernadus Daniel. 2015. Physico-Chemical Characteristic Mocaf Bread Dough With Red Beet Powder (Beta Vulgaris L) Addition During Proofing. Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.
- Bintang, M. (2010). Biokimia teknik Penelitian. Jakarta: Erlangga.
- Chakole, R. D., Zade, S., Charde, M. S., 2011. Antioxidant And AntiInflammatory Activity of Ethanolic Extract of Beta Vulgaris Linn.Roots. IJBAR. hal: 125.

- Dewi, LAP, Rachmawati, I, & Prabowo, FSA. 2015. Analisis Positioning Franchise Bubble Drink Berdasarkan Persepsi Konsumen Di Kota Bandung. *E-Proceeding of Management*, 2(3): 2511–2517.
- Eliasson, A. 2006. “Carbohydrates in Food”. CRC Press, Florida. P. 446.
- Eva Christine Tinambunan, Arine Firyal Syahra, Nurmalatipah Hasibuan. 2020. Analisis Faktor Yang Mempengaruhi Minat Milenial Terhadap Boba vs Kopi di Kota Medan. *Journal of Business and Economics Research (JBE)* Vol 1, No 2, June 2020, Hal. 80-86.
- Geldard, Kathryn & David Geldard. 2010. *Konseling Remaja Pendekatan Proaktif untuk Anak Muda (Eka Adinugraha, Penerjemah)*. Pustaka Pelajar: Yogyakarta.
- Ghozali, Imam. 2011. “Aplikasi Analisis Multivariate Dengan Program SPSS”. Semarang: Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- Ginting, E.2010. *Petunjuk Teknis Produk Olahan Kedelai(Materi Pelatihan Agribisnis bagi KMPH)*. Balai Penelitian Kacang-kacangan dan Umbi Umbian Malang.
- Hansen, K. V., Jensen, & Gustafsson, I.-B. (2004). Payment – an undervalued part of the meal experience? *Food Service Technology*, 4, 85–91.
- Hasanah, Wirdatul.2013.”Tingkat Pengetahuan Masyarakat Terhadap Produk Perbankan Syariah Di kelurahan Langgini Kabupaten kampar”Skripsi.Riau:Fakultas Syariah Dan Ilmu Hukum.UIN Sultan Syarif Kasim Riau.
- Hazaria, R. 2005. *Sehat dan ceria diusia senja*. Jakarta: PT Rhineka Cipta.
- Hendrawan, Imran, Bambang.2017.”Pengaruh Persepsi Masyarakat Batam Tentang Bank Syariah Terhadap Minat Menggunakan Produk bank Syariah”.*Jurnal Of Business Administration*.Vol.1,No.2.
- Hermanto, S., Muawanah, A., & Wardhani, P. (2010). Analisis tingkat kerusakan lemak nabati dan lemak hewani akibat proses pemanasan. *Jurnal Kimia Valensi*, 1(6), 262–268.
- Huang, L. and Liu, L.S. (2009). Simultaneous Determination of Thermal Conductivity and Thermal Diffusivity of Food and Agricultural Materials Using a Transient PlaneSource Method. *J Food Engin.* 95: 179-185.
- Huda, Muhammad Miftakhul.2017.”Pengaruh Pendidikan, Pekerjaan, dan Pendapatan Terhadap Minat Masyarakat Menabung Di Bank Syariah”.Skripsi.Salatiga:Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam.IAIN Salatiga.

- Isa, I. (2011). Penetapan Asam Lemak Linoleat dan Linolenat pada Minyak Kedelai secara Kromatografi Gas.
- Knight Pitipaldi, Arfan Bakhtiar, Hery Suliantoro. 2018. Analisis Korelasi Spearman Sni Iso Standar Sistem Manajemen Kualitas Terhadap Hak Kekayaan Industrial Di Indonesia. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Koleva, I.I. van Beek, T.A. Linssen, J.P.H. de Groot, A. Evstatieva, L.N. 2001. Screening Of Plant Extracts For Antioxidant Activity: A Comparative Study On Three Testing Methods. *Phytochem. Analysis*. 13: 8–17.
- Kotler Philip dan Armstrong Gary 2012, Prinsip Prinsip Pemasaran Edisi 13 Jilid 1 Jakarta.
- Kusnandar, F. (2010). Kimia Pangan Komponen Makro. Seri 1. Dian Rakyat, Jakarta.
- Lim, T. K. 2016. Edible Medicinal and Non-Medicinal Plants: Modified Stems, Roots, Bulbs. Volume 12. Springer International Publishing Switzerland, New York. Halaman 144.
- Linda Anggraeni. 2018. Pengaruh Jenis Kacang Kedelai (*Glycine Max L. Merrill*) Dan Perbandingan Starter Terhadap Karakteristik Soyghurt. Bandung.
- Lugasi, A., Hovari. J., Sagi, K. V., dkk. 2003. The Role Antioxidant Phytonutriens In The Prevention of Diasease. *Acta Biologica Szegediensis*. 47 : 119-125.
- Malik, Ahmad Dahlan. 2018. "Analisa Faktor-Faktor Ynag Mempengaruhi Minat Masyarakat Berinvestasi Di Pasar Modal Syariah Melalui Bursa Galeri Investasi UISI" *Jurnal Ekonomi dan Bisnis Islam*. Vol.3, No.1.
- Martinez, O., Salmeron, J., Guillen, M.D., and Casas, C., 2003. Texture Profile Analysis of Meat Products Treated With Commercial Liquid Smoke Flavourings. *J. Food Control* (15) 457-461.
- Marxen K, Vanselow KH, Lippemeier S, Hintze R. 2007. Determination of DPPH Radical Oxidation Caused by Methanolic Extracts of Some Microalgal Species by Linear Regression Analysis of Spectrophotometric Measurements. *Sensors*.
- Mastuti. 2010. Identifikasi Pigmen Betasianin Pada Beberapa Jenis Inflorescence *Celosia*. *Jurnal Biologi UGM*.
- Matondang, Zulkifli. (2009). Validitas dan Reliabilitas Suatu Instrumen Penelitian. *Jurnal Tabularsa PPS UNIMED*: Vol 6, (1). 87-97.
- Nemzer Boris, Zbigniew Pietrzowski, Aneta Sporna, Pawel Stalica, Wayne Thresher, Tadeusz Michalowski,. (2011). Betalainic And Nutritional Profiles Of Pigment-

- Enriched Red Bit Root (*Beta Vulgaris L.*) Dried Extracts. *Food Chemistry* 127 (2011) 42±53.
- Nurhidayah B, Eddy Soekendarsi, Andi Evi Erviani. 2019. Collagen Content Of Chanos-Chanos And *Oreochromis Niloticus* Scal. *Bioma : Jurnal Biologi Makassar*, 4(1): 39-47, Juni 2019.
- Pujihastuti, Isti. 2010. Prinsip Penulisan Kuesioner Penelitian. *CEFARS : Jurnal Agribisnis dan Pengembangan Wilayah*. Vol. 2 No. 1.
- Puspitasari S. (2012). Minyak Wijen. *Ilmu Gizi FK Undip*.
- Putrawan Made. 2017. Pengujian Hipotesis dalam Penelitian-Penelitian. Bandung: ALFABETA .
- Putri Hardikna Sempati. 2017. Persepsi Dan Perilaku Remaja Terhadap Makanan Tradisional Dan Makanan Modern. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Ristya Widi E. 2011. Uji Validitas Dan Reliabilitas Dalam Penelitian Epidemiologi Kedokteran Gigi. *Jember. Stomatognatic (J.K.G. Unej)* Vol. 8 No. 1 2011 : 27-34.
- Santoso. 2009. Susu dan Yoghurt Kedelai. *Laboratorium Kimia Pangan Faperta UWG*.
- Schiffman, L.G., dan Kanuk, L. (2004). *Consumer Behavior*. Prentice Hall Internasional.
- Slamet Sudarmadji, Bambang Haryono, S. (2007). Analisis Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty Yogyakarta bekerjasama dengan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 2003. Prosedur untuk Uji Analisis Makanan dan Pertanian. Liberty, Yogyakarta.
- Suharsimi Arikunto,. 2006. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Sunyoto, Danang. 2012. *Teori Kuesioner dan Analisis Data Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Gramedia.
- Supranto, J. (2002). *Statistik teori dan aplikasi*. Jakarta: Erlangga.
- Suprapti, Lies. 2005. *Dasar – dasar Teknologi Pangan*. Surabaya: Penerbit Vidi Ariesta.
- USDA. National Nutrient Data Base for Standard. 2014. Basic Report 20649, Tapioka, pearl, dry. The national Agricultural Library.

- Widiyanto, M.A (2013). Statistika Terapan, Jakarta : PT Elex Media Komputindo.
- Widyaningsih. T. D. dan E. S. Murtini, 2006. Pengolahan Pangan Masa Kini. [http://www.edukasi.net/trubus Agrisarana](http://www.edukasi.net/trubus/Agrisarana). Diakses Pada Tanggal 16 Januari 2013.
- Winarno, F.G. (2004). Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarsi, Heri. 2010. Protein Kedelai dan Kecambah Manfaatnya bagi Kesehatan. Yogyakarta: Kanisius.
- Wirakusumah (2007). Jus Buah dan Sayuran. Jakarta : Swadaya.
- Worthington and William, 2000. Nutrition throughout The Life Cycle, Four Edition, Mc. GrowHil.

