

DAFTAR PUSTAKA

- Adhimah, Novy Nur, Ade Heri Mulyati, dan Diana Widiastuti. 2017. Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Ampas Kedelai Pada Produk Cookies Yang Kaya Akan Serat Pangan Dan Protein. *Jurnal Ekologia*. 17(1). 28-39
- Anggraeni, L., 2018. *Pengaruh Jenis Kacang Kedelai (Glycine max L. Merrill) dan Perbandingan Starter Terhadap Karakteristik Soyghurt*, Bandung: Progam Studi Teknologi Pangan, Universitas Pasundan.
- Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian. 2016. Deskripsi varietas Unggul Kedelai 1918-2016. <https://balitkabi.litbang.pertanian.go.id/wp-content/uploads/2016/09/kedelai.pdf>. Diakses 25 Februari 2021
- Budimawarti, C. 2017. Komposisi dan Nutrisi pada Susu Kedelai. <http://staffnew.uny.ac.id/upload/131877177/pengabdian/KOMPOSISI+DAN+NUTRISI+PADA+SUSU+KEDELAI.pdf>. Diakses pada 25 Februari 2021
- Darmajana, D. A. 2012. Pengaruh Suhu dan waktu Perendaman terhadap Bobot Kacang kedelai sebagai Bahan Baku Kedelai. *Prosding SNaPP2012: Sains, Teknologi, dan Kesehatan*, Balai Besar Pengembangan Teknologi Tepat Guna. LIPI: 159-161
- Endrasari, R. & Nugraheni, D., 2012. *Pengaruh Berbagai Cara Pengolahan Sari Kedelai Terhadap Penerimaan Organoleptik*. Semarang: UNDIP PRESS.
- Gianti, I. & Evan Arum, H., 2011. Pengaruh Penambahan Gula dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Fisik Susu Fermentasi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 6(1), pp. 28-33.
- Ginting, Erliana dan Sri Satya Antarlina. 2002. Pengaruh Varietas dan Cara Pengolahan terhadap Mutu Susu kedelai. *Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*. 21(2): 48-57
- Giri, S.K. & S. Mangaraj. 2012. Processing influences on composition and quality attributes of soymilk and its powder. *Food Eng. Rev.* 4: 149-164.
- Hulopi, F., 2014. *Pemanfaatan Ampas Susu Kedelai Sebagai Tepung Substitusi Dalam Pengolahan Kerupuk (Studi Di UKM ESSOYA Kelurahan Bulotada)*, Gorontalo: Fakultas Ilmu-Ilmu Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo.
- Istiqomah, 2014. *Karakterisasi Mutu Susu Kedelai Baluran*, Jember: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember.
- Kaahoao, Apriadi, Netti Herawati, dan Dewi Fortuna Ayu. 2017. Pemanfaatan Tepung Ampas Kedelai pada Pembuatan Kukis Mengandung Minyak Sawit Merah. *JOM FAPERTA*. 4(2). 1-15
- Khamidah & Istiqomah, 2012. *Pengolahan Sari Kedelai sebagai Dukungan Akselerasi Peningkatan Gizi Masyarakat*. Jakarta, Seminar Nasional: Kedaulatan Pangan dan Energi.

- Kurniasari, K., & Fithri D, N. 2010. Optimasi penambahan alginat sebagai emulsifier pada susu kedelai dengan variasi kecepatan, waktu dan suhu pengadukan (Doctoral dissertation, Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik).
- Kurniawan, J. 2020. Potensi Pemanfaatan Susu Kacang Kedelai Sebagai Bahan Pengganti Pembuatan Es Puter Secara Tradisional. *Jurnal Ilmiah Hospitality*, 9(1), 55-62.
- Lei, M., L. Bin, H. Fenxia, Y. Shurong, W. Lianzheng, & S. Jumming. 2015. Evaluation of the chemical quality traits of soybean seed, as related to sensory attributes of soymilk. *Food Chemistry* 173: 694-701.
- Mudjajanto, E. & Kusuma, F., 2005. *Susu Kedelai, Susu Nabati yang Menyehatkan*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Mustika, R dkk., 2008. "Pemanfaatan Ampas Kedelai Terstandar dalam Formulasi minuman Probiotik". Laporan Akhir Progam Kreativitas Mahasiswa, Bidang PKM Penelitian. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Nugraha A. 2009. Evaluasi Mutu Kukis dengan Substitusi Minyak Sawit Merah, Tepung Tempe dan Tepung Udang Rebon (*Acetes Erythraeus*). Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Riau. Pekanbaru
- Nur, A., Fauzia, L. & Khadijah, S., 2013. *Analisis Nilai Tambah Pengolahan Kedelai Menjadi Susu Kedelai Pada Skala Industri Rumah Tangga Di Kota Medan*. Medan, Program Studi Agribisnis, Universitas Sumatera Utara.
- Picauly, P., Talahatu, J. & Mailoa, M., 2015. Pengaruh Penambahan Air Pada Pengolahan Susu Kedelai. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 4(1): 8-13.
- Prihatiningrum. 2012. Pengaruh Komposit Tepung Kimpul Dan Tepung Terigu Terhadap Kualitas Cookies Semprit. *Food Science and Culinary Education Journal*. 1(1).
- Putri, Anggi Dwi, Fatimatuz Zuhro, dan Ismul Mauludin Al Habib. 2018. Analisis Gizi Limbah Ampas Kedelai Sebagai Tepung Substitusi Mie Untuk Menunjang Sumber Belajar Mata Kuliah Biokimia. *Jurnal Pendidikan Biologi dan Sains (BIOEDUSAINS)*. 1(1): 11-22
- Rahayu Sutriswati, E. 2012. *Teknologi Proses Pembuatan Kedelai*. Yogyakarta: Kanisius
- Rahmawaty S, Pramudya Kurnia. 2009. Pembuatan Kecap dan Cookies Ampas Kedelai sebagai Upaya Peningkatan Potensi Masyarakat di Sentra Industri Kedelai, Kampung Krajan, Mojosongo, Surakarta. *Warta*, 12(1): 1-2.
- Rakhmawati, Rina dan Nana Sutisna Achyadi. 2017. Pengaruh Varietas dan Lama Perebusan Kacang Kedelai terhadap Karakteristik Sari kedelai (*Glycine max* (L) Merrill). Skripsi. Fakultas teknik. Teknik Pangan. Universitas Pasundan. Bandung
- Santoso, Agus. 2011. Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan Fakultas Teknologi Pertanian. Klaten: Universitas Widha Klaten.

- Selfiati, D.R 2012. Pemanfaatan Ampas Kedelai. http://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=18&cad=rja&uact=8&ved=0CGwQFjAHOAo&url=http%3A%2F%2Fkurikulum.sman9mlg.sch.id%2Findex.php%3Faction%3Ddownload%26dir%3DDwi%2BRahmatus%2BSelfiati%252FPLH%2Bkelas%2BXII%252FDaur%2BUlang%2BAmpas%2BKedelai%26item%3DREVISI%2BPEMANFAATAN%2BAMPAS%2BKEDELAI.docx%26order%3Dtype%26srt%3Dno&ei=rWhfU9D7BMS7uATek4LADg&usg=AFQjCNH6F_4WvOvBaNdtkPpVpiQz2vsdfw (Diakses Tanggal 30 Januari 2021)
- Simatupang, 2005. *Industrialisasi Pertanian Sebagai Strategi Agribisnis dan Pembangunan Pertanian Dalam Era Globalisasi*. Bogor, Badan Penelitian dan Pembangunan Pertanian.
- Suhartini, S, dan Nur Hidayat. 2005. *Olahan Ikan Segar*. Surabaya: Trubus Agrisarana
- Sulistiani. 2004, *Pemanfaatan Ampas Kedelai dalam Pembuatan Tepung Tinggi Serat dan Protein Sebagai Alternatif Bahan Baku Pangan Fungsional*. Skripsi, Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Suprijadi, 2019. *Modul Pelatihan Berbasis Kompetensi Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian Melakukan Proses Membuat Susu Kedelai*. Jakarta: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
- Sujiati. 2019. *Pembuatan Susu Kedelai*. <http://cybex.pertanian.go.id/mobile/artikel/79860/PEMBUATAN-SUSU-KEDELAI/>. (Diakses 28 Januari 2020)
- Syarbini.H.M. 2013. *Referensi Komplit Bahan, Proses Pembuatan Roti, dan Panduan Menjadi Bakepreneur*. Solo: A-Z BAKERY
- Violisa, A., Nyoto, A. & Nurjanah, N., 2012. Penggunaan Rumput Laut Sebagai Stabilizer Es Krim Susu Sari Kedelai. *Jurnal Teknologi dan Kejuruan*, 35(1): 103-114.
- Wati, R. 2013. *Pengaruh penggunaan tepung ampas kedelai sebagai bahan komposit terhadap kualitas kue kering lidah kucing*. Skripsi Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang
- Widowati, Sri. 2016. *Teknologi Pengolahan Kedelai*. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian
- Wulandari, 2017. *Fortifikasi Tepung Tulang Rawan Ayam Pedaging Pada Pembuatan Susu Kedelai Bubuk Sebagai Sumber Kalsium*, Bogor: Jurusan Teknologi Hasil Ternak, Institut Pertanian Bogor.
- Yamin, A. 2012. *Esktraksi Asbuton dengan Mikroba (Isolasi Mikroba Asbuton)*. Bandung: Informatika Bandung.
- Yulia N. 2004. *Pemanfaatan Tepung Ampas Kedelai dalam Pembuatan Minuman Fermentasi Probiotik dengan Starter Lactobacillus casei*. Skripsi, Fakultas Pertanian. Bogor: Institute Pertanian Bogor

Yustina dan Abadi. 2012. "Potensi Tepung dari Ampas Industri Pengolahan Kedelai sebagai Bahan Pangan". Seminar Nasional: Kedaulatan Pangan dan Energi. Madura: Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo Madura

Zakiah, Z., 2012. Preferensi dan Permintaan Kedelai Pada Industri dan Implikasinya Terhadap Manajemen Usaha Tani. *MIMBAR: Jurnal Sosial dan Pembangunan* , 28(1): 77-84.