

## DAFTAR PUSTAKA

- 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 Tahu. *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.
- Evans, Judith A. 2008. *Frozen Food Science and Technology*. Oxford: Blackwell Publishing.
- 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.
- Hartanto, Rofandi dan Sigit Prabawa. 2019. Getuk Keju Frozen di Mojolaban Sukoharjo Jawa Tengah. *Journal of Community Empowering and Services Vol 3(2)*, pp. 38-42.
- 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.
- Inarest, N.M. dan Dwiwana, P. 2014. Pengaruh Penggunaan Jenis Sumber Protein dan Jenis Filler yang Berbeda dalam Pembuatan Nugget Ampas Tahu. *Food Science and Culinary Education Journal (FSCEJ)* 3 (1).
- Istiqomah, 2014. *Karakterisasi Mutu Susu Kedelai Baluran*, Jember: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember.
- 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.
- Mahmud M. K., Hermana, N. A. Zulfianto, R. R. Apriyantono, I. Ngadiarti, B. Hartati, Bernadus, dan Tinexcelli. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*. Jakarta : PT. Elex Media Komputindo.
- Mastini, Luh P.W.S., Amna Hartiati, dan Sri Mulyani. 2015. Pengaruh Jenis Pengemas dan Suhu Penyimpanan Terhadap Karakteristik Adonan Sate Lilit. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri* 3(4), 1-12.
- Mudjajanto, E. & Kusuma, F., 2005. *Susu Kedelai, Susu Nabati yang Menyehatkan*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Mustafa, A. dan Ela E. 2020. Pemanfaatan Ampas Kedelai Pada Pembuatan Brownies *Gluten Free* Ubi Jalar Ungu dan Uji Kelayakannya. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian Vol 14 No. 1*.
- Mustika R, Syaiful Abidin, Melati Safitri, Ihsan Nur Ramadhan. 2008. Pemanfaatan Ampas Tahu Terstandar dalam Formulasi minuman Probiotik. Laporan Akhir Program Kreativitas Mahasiswa, Bidang PKM. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Nasution, Fakhrul Arifin. 2012. Chicken Nugget. *fachrulacehblogsprot.com*. Diakses : 8 Mei 2018.
- 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), pp. 8-13.
- Rahmawaty S, Pramudya Kurnia. 2009. Pembuatan Kecap dan Cookies Ampas Tahu sebagai Upaya Peningkatan Potensi Masyarakat di Sentra Industri Tahu, 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.
- Razie, Fahrur dan Lina Widawati. 2018. Kombinasi Pengemasan Vakum dan Ketebalan Kemasan untuk Memperpanjang Umur Simpa. *Jurnal Agritepa* 4(2) : 94-107.

Setiafani, Gusti. 2012. Inovasi Pembuatan Susu Kedelai Tanpa Rasa Langu.

Medan : STPP Medan dan Badan Pangan Kota Medan.

Simatupang, 2005. *Industrialisasi Pertanian Sebagai Strategi Agribisnis dan Pembangunan Pertanian Dalam Era Globalisasi*. Bogor, Badan Penelitian dan Pembangunan Pertanian.

Sulistiani. 2004, Pemanfaatan Ampas TAhu dalam Pembuatan Tepung Tinggi Serat dan Protein Sebagai Alternatif Bahan Baku Pangan Fungsional. Skripsi, Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga. Bogor: Institute 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. K  
<http://cybex.pertanian.go.id/mobile/artikel/79860/PEMBUATAN-SUSU-KEDELAI/>. (Diakses 28 januari 2020)

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.

Widowati, Sri. 2016. Teknologi Pengolahan Kedelai. Bogor: Balai Besar Penelitiandan 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.

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