

## DAFTAR PUSTAKA

- Agusman. 2013. Pengujian Organoleptik. Teknologi Pangan Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Amalia, R. 2019. Penetapan Komposisi Asam Lemak Kacang Kedelai Secara Kromatografi Gas. Laboratorium Kimia Balai Besar Pascapanen Pertanian
- Amar, A., Sharaswati, N., Makosim, S., dan Nurani, D. 2019. Pengaruh Penambahan Penstabil Pada Stabilitas, Sifat Fisik, Kimia, dan Uji Sensoris Susu Saga (*Adenanthera pavoninna*, Linn). In *Technopex*.
- Andarwulan, N., Nuraida, L., Adawiyah, D. R., Triana, R. N., Agustin, D., dan Gitaprawati, D. 2018. Pengaruh perbedaan jenis kedelai terhadap kualitas mutu tahu. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 5(2), 66-72.
- Anjarsari, B. 2016. Pengaruh Konsentrasi Gluten Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Daging Tiruan Dari Kedelai” Glicine Max”. Skripsi. Fakultas Teknik Unpas.
- Anisah W., Putri M., dan Devina F. 2018. Pengaruh Substitusi Isolat Dan Konsentrat Protein Kedelai Terhadap Sifat Kimia Dan Sensoris Sosis Daging Ayam. *Maj. Teknol. Agro Ind.* 10(1): 25–32.
- Antarlina, S.S., J.S. Utomo, E. Ginting, dan S. Nikkuni. 2002. Evaluation of Indonesian Soybean Varieties for Food Processing. Proceedings of RILET- JIRCAS Workshop on Soybean Research. Malang, Indonesia.
- AOAC. 2005. *Official Method of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist*. Benyamin Franklin Station. Washington, D.C.
- Apriyantono, A., Fardiaz, D., Puspitasari, N.L., Sedamawati dan Budiyanto, S. 1989. Analisis Pangan. PAU Pangan dan Gizi. IPB Press: Bogor
- Ardiansyah, M. F. 2018. Pengaruh Lama Perebusan Dan Proporsi Gluten Terhadap Mutu Dan Kualitas Sosis Nabati Berbasis Tepung Kedelai Hitam. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Brawijaya.
- Arif, A. 2015. Tingkat Penggunaan Nitrat ( $\text{NaNO}_3$ ) Pada Daging Sapi Metode Curing Basah Dengan Pewarna Angkak Terhadap Kualitas Kornet. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya.
- Arifin. Z. 2008. Beberapa unsur mineral esensial mikro dalam sistem biologi dan metode analisisnya. Balai Besar Veteriner. *Jurnal Litbang Pertanian* 27(3).
- Arsa, M. 2016. Proses Pencoklatan (Browning Process) Pada Bahan Pangan.

- Arsyad, M. A., Rusli, A dan Herman, H. 2022. Pelatihan pembuatan Kornet ikan dalam bambu (Koridabu) bagi masyarakat Desa Bulu-Bulu, Kecamatan Arungkeke, Kabupaten Jeneponto. *JatiRenov: Jurnal Aplikasi Teknologi Rekayasa dan Inovasi*, 1(2), 94-101.
- Astawan, M. 2009. Sehat Dengan Hidangan Kacang Dan Biji-Bijian. Swadaya. Jakarta.
- Atma, Y. 2015. Studi penggunaan angkak sebagai pewarna alami dalam pengolahan sosis daging sapi. *Jurnal Teknologi*, 7(2), 76-85.
- Aulawi, T. 2013. Hubungan Konsumsi Daging Merah dan Gaya Hidup Terhadap Risiko Kamker Kolon. *Kutubkhanah*, 16(1): 37-45.
- Avanza, M.V., Chaves, M.G., Belén, A., Acevedo, M.C., dan Añón. 2013. Functional properties and microstructure of cowpea cultivated in north-east Argentina. *Journal of Food Science and Technology*, 49: 123-130.
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. Kornet Daging. SNI 3775:2015. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Balai Penelitian Kacang-kacangan dan Umbi-umbian. 2008. Deskripsi Varietas Unggul Kacang-kacangan dan Umbi-umbian. Malang: BALITKABI.
- Basuki, E. K., Latifah, I., dan Wulandari, I. E. 2013. Kajian penambahan tepung tapioka dan kuning telur pada pembuatan bakso daging sapi. *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(1).
- BeMiller JN, H. K. 2018. Carbohydrate Chemistry for Food Scientists - James N. BeMiller - Google Books
- Bohrer, B. M. 2019. An investigation of the formulation and nutritional composition of modern meat analogue products. *Food Science and Human Wellness*, 8(4), 320-329.
- Bot, F., Cossuta, D., dan O'Mahony, J. A. 2021. Inter-relationships between composition, physicochemical properties and functionality of lecithin ingredients. *Trends in Food Science & Technology*, 111, 261-270.
- Buchert, J., Cura, D. E., Ma, H., Gasparetti, C., Monogioudi, E., Faccio, G., Mattinen, M., Boer, H., Partanen, R., Selinheimo, E., Lantto, R., dan Kruus, K. 2010. Crosslinking food proteins for improved functionality. *Annual Review of Food Science and Technology*, 1(1), 113–138.
- Buckle, K.A., Edwards, G.H. Fleet dan Wooton, H. 2006. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Cahyono, H. B., Yuliasuti, R., dan Amanati, L. 2019. Pengaruh penggorengan terhadap kandungan nitrit dalam kornet. *Jurnal Teknologi Proses dan Inovasi Industri*, 3(2), 57-62.

- Chang, S.T dan Miles, P.G. .2004. Mushrooms: Cultivation, Nutritional Value, Medicinal Effect, and Environmental Impact. Boca Raton: CRC Press, pp: 27-38.
- Cho, Y., Bae, J., Lee, J dan Choi, M. J. 2023. Storage Stability of Meat Analogs Supplemented with Vegetable Oils. *Foods*, 12(19), 3586, 1-18.
- Danuwarsa. 2006. Analisis Proksimat dan Asam Lemak pada Beberapa Komoditas Kacang-Kacangan, Buletin Teknik Pertanian, Vol. 11 No. 1.
- De Garmo, E. D. G. Sullivan dan J. R. Canada. 1984. Engineering ekonomis. Mc Millan Publishing Company. New York.
- Demirkesen, I., Mert, B., Sumnu, G., dan Sahin, S. 2010. Utilization of chestnut flour in gluten-free bread formulations. *Journal of food engineering*, 101(3), 329-336.
- Departemen Kesehatan RI. 2006. Kedelai, Alternatif Pemasok Protein. Badan Ketahanan Pangan. Sumatera Utara
- Dewi, S. H. C. 2013. Pengaruh berbagai kecambah kacang-kacangan lokal sebagai bahan dasar meat analog terhadap sifat fisik (tekstur), kesukaan dan rasio arginin/lisin. *Agritech*, 33(1), 1-7.
- Dianingtyas, E. 2001. Sifat fisik dan daya terima sosis hati sapi dengan penggunaan pigmen angkak sebagai pewarna alami. Skripsi. Bogor: Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor.
- Dodevska, M. S., Djordjevic, B. I., Sobajic, S. S., Miletic, I. D., Djordjevic, P. B., dan Dimitrijevic-Sreckovic, V. S. 2013. Characterisation of dietary fibre components in cereals and legumes used in Serbian diet. *Food Chemistry*, 141(3), 1624-1629.
- Evifania, R. D., Apridamayanti, P., dan Sari, R. 2020. Uji parameter spesifik dan nonspesifik simplisia daun senggani (*Melastoma malabathricum* L.). *Jurnal Cerebellum*, 5, 17.
- Eni, W., Karimuna, L., dan Isamu, K. T. 2017. Pengaruh formulasi tepung kedelai dan tepung tapioka terhadap karakteristik organoleptik dan nilai gizi nugget ikan kakap putih (*Lates carcarifer*, Bloch). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 2(3), 615-630.
- Fabre, C.E., Goma, G dan Blanc, P.J. 2003. *Production and Food Applications of The Red Pigments of Monascus ruber*. *Journal Food Science* 58 (5): 1099-1102.
- Farisandi, D. 2013. Pengaruh Jumlah Natrium Nitrat dan Angkak Bubuk Terhadap Sifat Organoleptik Kornet. *E-Journal Boga*, 2(1), 33-38.

- Fitasari, E. 2009. Pengaruh tingkat penambahan tepung terigu terhadap kadar air, kadar lemak, kadar protein, mikrostruktur, dan mutu organoleptik keju gouda olahan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 4(2): 17-29.
- Fitriyaningtyas, S. I., dan Widyaningsih, T. D. (2015). Pengaruh Penggunaan Lesitin dan CMC terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Margarin Sari Apel Manalagi (*Malus sylfertris* Mill) Tersuplementasi Minyak Kacang Tanah [In Press Januari 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(1), 226-236.
- Gemilang, L. 2020. Pengaruh Perbandingan Tepung Mocaf Dan Tepung Almond (*Prunus Dulcis*) Terhadap Karakteristik Gluten Free Cookies Yang Diperkaya Serbuk Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). Skripsi. Fakultas Teknik Unpas.
- Griffin H.V., dan W. L. Lewis. 2009. The Chemistry Of Curring Meat. *Journal Of Animal Sciens*. Page : 439-448.
- Handayani, L., Wahyuni, S., dan Habibie, D. 2023. Komparasi proksimat pada kedelai lokal varietas anjasmoro dan kedelai impor. *BEST Journal (Biology Education, Sains and Technology)*, 6(2), 773-779.
- Handayani W, Ahmad R dan Mohammad RI. 2009. Susu Kedelai Menurunkan Resistensi Insulin pada Rattus norvegicus Model Diabetes Mellitus Tipe 2. *Jurnal Kedokteran Brawijaya*;XXV (2): 61-65.
- Harmini, H. 2022. Analisis Nilai Tambah Dan Pengeluaran Pelaku Usaha Rumah Tangga Olahan Kedelai Di Gunung Sulah Way Halim Bandar Lampung. Skripsi. Politeknik Negeri Lampung.
- Hartanti S., S. Rohma dan Tamtarini. 2003. Kombinasi Penambahan CMC dan Dekstrin pada Pengolahan Bubuk Buah Mangga dengan Pengeringan Surya. *Jurnal Agritepa* Vol. 2 (1): 102-110
- Hidayat, W. 2009. Pengaruh Konsentrasi Gluten Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Daging Tiruan dari Kedelai 'Glicine Max'. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung
- Hoek, A. C., Luning, P. A., Stafleu, A dan deGraaf, C. 2010. Food-related Lifestyl and Health Attitudes of Dutch Vegetarians, Non-Vegetarian Consumers of Meat Substitutes and Meat Consumers. *Appetite*, 42: 265– 272.
- Huda, A. 2017. Pengaruh Penggunaan Susu Kedelai dan Penambahan Gula Ester sebagai Pengganti Telur pada Pembuatan Cake (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Indrawati, T., D. Tisnadjaja dan Ismawatie. 2010. Pengaruh Suhu dan Cahaya terhadap Stabilitas Angkak Hasil Fermentasi *Monascus purpureus* 3090 pada Beras. *Jurnal Farmasi Indonesia* 5 (2): 85-92.

- Irawan, Y., S. 2001. Teknik Pembuatan Daging Tiruan dengan Unsur Tempe Sebagai Sumber Protein. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Ismail, N. M., Bait, Y., dan Kasim, R. 2023. Pengaruh Perbandingan Tepung Talas Dan Tepung Tapioka Terhadap Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Biskuit Bebas Gluten. *Jambura Journal of Food Technology*, 5(01), 32-44.
- Isnawaty, M., Herawati, N dan Johan, V. S. 2022. Analisis Mutu Kimia Dan Organoleptik Sosis Analog Kacang Merah Dan Rebung. *Jurnal Teknologi Pangan*, 16(1): 1-13.
- Jagat, A. N., Pramono, Y. B., dan Nurwantoro. 2017. Pengkayaan serat pada pembuatan biskuit dengan substitusi tepung ubi jalar kuning (*Ipomea batatas* L.). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 6 (2): 1-4
- Jariyah, HP, S., dan Kurniawati, L., 2009. Bakso Sintetis dari Campuran Gluten Tempe dengan Penambahan Tepung Tapioka.
- Joshi, V. K. dan S. Kumar. 2015. Meat Analogues: Plant Based Alternatives Meat Products A Review. *International Journal of Food and Fermentation Technology*, 5(2): 107.
- Jumari, A., Rachmawati, D., dan Kumiawan, R. 2003. Kinetika Kristalisasi Larutan Gula (Sukrosa) Pada Pembuatan Gula Tebu. *Ekulilibrium*, 2(1), 40–45.
- Kanchana, 2016. *Glycine Max (L.) Merr. (Soybean)*. *Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Science* 5(1): 356- 371.
- Kołodziejczak, K., Onopiuk, A., Szpicer, A dan Poltorak, A. 2022. *Meat Analogues in the Perspective of Recent Scientific Research: A Review*. *Foods*, 11(105): 1-16.
- Kyriakopoulou, K., Keppler, J. K., dan van der Goot, A. J. 2021. Functionality of ingredients and additives in plant-based meat analogues. *Foods*, 10(3), 600.
- Lastari, A. N., R. B. K. Anandito, dan Siswanti. 2016. Pengaruh konsentrasi natrium metabisulfit ( $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$ ) dan lama perendaman terhadap karakteristik tepung kecambah kedelai. *Jurnal Teknosains Pangan*. 5(2) : 1-8.
- Lindriati, T., Masahid, A. D., dan Daroini, I. K. (2020). Aplikasi daging analog berbahan dasar umbi kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) dan isolat protein kedelai pada pembuatan sosis. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 24(1), 7-16.
- Lova, S. Y dan Anna, C. 2016. Pengaruh konsentrasi angkak terhadap mutu organoleptik kornet ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). *e-journal Boga*, 5(1): 258-264.
- Mangkusubroto, K. dan Listiani T. 2009. Analisa Keputusan. Pendekatan Sistem Dalam Manajemen Usaha Dan Proyek. ITB. Bandung.

- Martín-Hernández, C., Bénet,kesi S., dan Marvin-Guy, L. F. 2005. Characterization and quantification of proteins in lecithins. *Journal of agricultural and food chemistry*, 53(22), 8607-8613.
- Mastuti, R. 2008. Formulasi konsentrasi bahan pengikat produk daging kambing tetelan restrukturisasi mentah. *Jurnal ilmu dan teknologi hasil ternak*. Vol. 3(1): 15-23.
- Mega, O., Suharyanto, S., dan Badarina, I. 2014. Sifat-sifat Fisik Sosis Berbahan Baku Surimi-like Daging Kambing dengan Menggunakan Susu Kedelai Sebagai Binder. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*, 17(2), 70-76.
- Melliani, J. I. 2019. Pengaruh Ukuran Partikel Tepung Koro Komak (Lablab Purpureus (L.) Sweet) Pada Bakso Daging Analog Terhadap Fisikokimia Dan Sensori. Skripsi. Unika Soegijapranata Semarang
- Mentari, F. 2016. Formulasi Daging Analog Berbentuk Bakso Berbahan Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris*) dan Kacang Kedelai. *Jurnal Teknosains Pangan*, Vol 5 No 3. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan. Universitas Sebelas Maret
- Midayanto, D. N., dan Yuwono, S. S. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia [in Press Oktober 2014]. *Jurnal pangan dan agroindustri*, 2(4), 259-267.
- Montolalu, S., Lontaan, N., Sakul, S., dan Mirah, A. D. 2017. Sifat fisiko-kimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas* L). *Zootec*, 32(5).
- Mulyadi, A. F., Wijana, S., Dewi, I. A., dan Putri, W. I. 2014. Karakteristik Organoleptik Produk Mie Kering Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas*) (Kajian Penambahan Telur Dan CMC) Organoleptic Characteristics of Dry Noodle Products from Yellow Sweet Potato (*Ipomoea batatas*)(Study on Adding Eggs and CMC). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 15(1), 25-36.
- Natanael, J. 2021. Pengaruh jenis dan konsentrasi minyak terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik daging tiruan tepung gluten – ubi jalar putih. Undergraduate thesis, Widya Mandala Surabaya Catholic University.
- Novita, R. S., dan Pangesthi, L. T. 2014. Pengaruh proporsi gluten dan jamur tiram putih terhadap mutu organoleptik bakso nabati. *Ejournal boga*, 3(1), 111-119.
- Nugroho, Catur. 2008. Agribisnis Ternak Ruminansia. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta

- Nuraisyah, A., Raharja, S., dan Udin, F. (2018). Karakteristik Kimia Roti Tepung Beras Dengan Tambahan Enzim Transglutaminase. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 28(3).
- Nurhartadi, Edhi, Choirul A., Dwi I., Nur, H., P., dan Rysda, A., L., N., S. 2014. Meat Analog dari Protein Curd Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L) dengan Tepung Biji Kecap (*Psophocarpus tetragonolobus*) sebagai bahan pengisi: Sifat Fisikokimia. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* Vol. III, No.1.
- Nurhidayah, B., Soekendars, E., dan Erviani, A. E. 2019. Kandungan kolagen sisik ikan bandeng *Chanos-chanos* dan sisik ikan nila *Oreochromis niloticus*. *BIOMA: Jurnal Biologi Makassar*, 4(1), 39-47.
- Oktaviana, N., A., 2019. Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Nugget Jamur Kancing (*Agaricus Bisporus*) Dari Daging Analog Berbasis Tepung Gluten Dan Tepung Kacang Tolo (*Vigna Unguiculata* L.). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata Semarang
- Onwezen, M. C., Bouwman, E. P., Reinders, M. J dan Dagevos, H. 2021. *A systematic review on consumer acceptance of alternative proteins: Pulses, algae, insects, plant based meat alternative, and cultured meat*. *Journal Appetite*, 159: 2-57.
- Permana, A. R., dan W. R. D. Putri, 2015. Pengaruh Proporsi Jagung Dan Kacang Merah Serta Substitusi Bekatul Terhadap Karakteristik Fisik Kimia Flake. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(2): 734-742.
- Price, M. 2004. Terapi Minyak Kelapa. Terjemahan Bahrul Ulum..Prestasi Pustaka Publisher. Jakarta.
- Purnawati, R. T. 2015. Karakteristik Sensoris Dan Fisiokimia Sosis Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*) Yang Dibuat Dengan Variasi Jenis Dan Konsentrasi Bahan Pengikat.Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember
- Putri, B. N., Suparhana, I. P., dan Darmayanti, L. P. T. 2021. Pengaruh Lama Perebusan Kedelai Terhadap Karakteristik Kedelai Terfermentasi. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 10(3), 492.
- Putri, R. M. D. 2021. Pengaruh Konsentrasi Gluten Dan Isolat Protein Kedelai Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Daging Burger Analog Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sriwijaya
- Putri, R. P. 2019. Pembuatan Daging Analog Berbahan Baku Tepung Kedelai Lokal Unggul (Varietas Anjasmoro) Dengan Variasi Penambahan Gluten Dan Isolat Protein Kedelai. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember.

- Rahmadanti, T. S., Candra, A. dan Nissa, C. 2020. Pengembangan formula enteral hepatogomax untuk penyakit hati berbasis tepung kedelai dan tepung susu kambing. *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*, 9(1), 1-10.
- Rahmawati, T. 2018. Pengaruh Penambahan Penambahan lesitin Kedelai Terhadap Sifat Fisik, Sifat Kimia Dan Sifat Sensoris Es Krim Sari Jagung Manis (Doctoral dissertation, Universitas Mataram).
- Ramachandraiah, K. 2021. Potential development of sustainable 3d-printed meat analogues: A review. *Sustainability*, 13(2), 938.
- Ratnaningsih, G. E., Adie, M. M., dan Harnowo, D. 2017. Sifat fisikokimia dan kandungan serat pangan galurgalur harapan kedelai. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 14(1), 35-45.
- Riyanto, B., Syafitri, U. D., Santoso, J., dan Yasmin, E. F. 2022. Karakteristik Daging Tiruan (Meat Analog) dengan Optimasi Formulasi Substitusi Rumput Laut menggunakan Mixture Design. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 25(2).
- Rosida, D. F. 2022. Lamtoro gung: Produk, Sifat Fungsional dan Manfaatnya.
- Santoso, A. 2011. Serat pangan (dietary fiber) dan manfaatnya bagi kesehatan. *Magistra*, 23(75), 35-40.
- Sarofa, U., Yulistiani, R., dan Mardiyah. (2013). Pemanfaatan Tepung Buah Lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*) dalam Pembuatan Crackers dengan Penambahan Gluten. *Jurnal Teknologi Pangan*. 13–18.
- Setiawan, D.H., T.D Sulistiyati dan E. Suprayitno. 2013. Pemanfaatan residu daging ikan gabus (*Ophiocephalus striatus*) dalam pembuatan kerupuk ikan beralbumin. *Thpi Student Journal*. 1 (1):21-32.
- Setyaningsih, Dwi, Anton, dan Maya. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo. IPB Press. Bogor.
- Siagian, P. 2011. Penelitian Operasional : Teori Dan Praktek. Universitas. Indonesia Press. Jakarta.
- Sidup, D. A., Fadhilla, R., Swamilaksita, P. D., Sa'pang, M., dan Angkasa, D. 2022. Pembuatan Dendeng Analog Dengan Penambahan Tepung Tempe Kedelai Hitam Sebagai Olahan Pangan Tinggi Protein. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 12(1), 10-2
- Simalango, H. M. 2024. Rancangan Gim Visual Novel "GO VEGETARIAN" Untuk Edukasi Pola Hidup Sehat. *Journal of Digital Ecosystem for Natural Sustainability*, 4(1), 6-13.



- Simi, R., Maspeke, P. N., dan Lasindrang, M. 2022. Studi Pembuatan Meat Analog. *Jambura Journal of Food Technology*, 4(2), 158-171.
- Singh M, Liu SX, Vaughn SF. 2012. Effect of corn bran as dietary fiber addition on baking and sensory quality. *Biocatalysis and Agricultural Biotechnology*. 2012; 1: 348–352.
- Sudharmawan, A. A. K. 2018. Pengaruh Umur Panen Terhadap Viabilitas Benih Kedelai Varietas Wilis. *Crop Agro, Jurnal Ilmiah Budidaya*, 3(2), 88-91.
- Sunarsi, S., Marcellius, S. Wahyuni dan W. Ratnaningsih. 2011. Memanfaatkan singkong menjadi tepung mocaf untuk pemberdayaan masyarakat Sumberejo. Dalam : Wijayava, R. dan A. Komariah. Prosiding Seminar Hasil Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat. Universitas Veteran Bangun Nusantara, Sukoharjo. Hal. 306-310
- Susilawati, S., Sugiharto, R., dan Damaiyanti, S. M. 2016. Formulasi Virgin Coconut Oil (VCO) dan Pengemulsi Lecitin Kedelai terhadap Stabilitas Emulsi dan Sifat Organoleptik Pasta Kacang Merah [Formulation of Virgin Coconut Oil (VCO) and Soy Lecithin on the Emulsion Stability and Sensory Characteristic of Red Beans Paste]. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*, 21(1), 42-50.
- Tamam, B., dan Aditia, I. P. G. 2013. Kandungan Polifenol dan Protein Tepung Kedele Akibat Perlakuan Pengolahan. *Jurnal Skala Husada*, 10(1), 44-46.
- Tambunan. 2009. Karakteristik Mutu Bakso Sapi dan Pengaruh Penambahan Natrium Klorida dan Sodium Tripolipospat Terhadap Perbaikan Mutu. Desertasi. Program Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Tanaka, C. A. 2015. Aplikasi Tempe Koro Pedang (*Canvalia Esiformis*) dan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Dalam Nugget Nabati Ditinjau Secara Fisikokimia dan Sensori. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Unika Soegijapranata, Semarang.
- Tarigan, W. B., Hamzah, F dan Rahmayuni, R. 2019. Karakteristik Bika Ambon Tapioka Dengan Puree Ubi Jalar Ungu. *Sagu*, 18(1), 39-47.
- Tisnadjaja, D. 2006. Bebas Kolesterol dan Demam Berdarah dengan Angkak. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Tumangkeng, G. A. 2013. Pembuatan Daging Tiruan Dari Bahan Pangan Lokal Tepung Tempe Kacang Komak (*Lablab purpureus L. (Sweet)*) Dan Aplikasinya Pada Produk Sosis. *Jurnal EMBA*, 1(4): 78-85.
- Velasco, C., Wan, X., Knoeferle, K., Zhou, X., Salgado-Montejo, A., dan Spence, C. 2015. Searching for flavor labels in food products: the influence of color-flavor congruence and association strength. *Frontiers in psychology*, 6, 301:1-10.

- Wardani, N. A. K., dan Widjanarko, S. B. 2013. potensi jamur tiram (*pleurotus ostreatus*) dan gluten dalam pembuatan daging tiruan tinggi serat. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 14(3), 151-164.
- Wi, G., Bae, J., Kim, H., Cho, Y., dan Choi, M. J. 2020. Evaluation of the physicochemical and structural properties and the sensory characteristics of meat analogues prepared with various non-animal based liquid additives. *Foods*, 9(4), 461.
- Wihenti, A. I., Setiani, B. E., & Hintono, A. 2016. *Analisis kadar air, tebal, berat, dan tekstur biskuit coklat akibat perbedaan transfer panas*. Skripsi. Fakultas Peternakan Dan Pertanian. Undip. Semarang.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarsi, H. 2007. Isoflavon Kedelai yang Diperkaya dengan Zn sebagai Antiaterosklerosis pada Wanita Premenopause. *Biota*, 12 (2): 70-77.
- Winarti, S., Dyah, N., dan Sulistyowati, S. 2006. Pembuatan es krim kacang merah dengan penambahan virgin coconut oil dan kuning telur. *Buana sains*, 6(1), 75-82.
- Wu, Y. dan Wang, T. 2004. Fractionation of crude soybean lecithin with aqueous ethanol. *Journal of the American Oil Chemist' Society* 81: 697-704.
- Wulan, M. H. K. dan Rinawati, W. 2018. Pemanfaatan Kacang Kedelai sebagai Daging Analog dalam Pembuatan Bistik Jawa. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 13(1), 1-6.
- Xia, W., Ma, L., Chen, X., Li, X., dan Zhang, Y. 2018. Physicochemical and structural properties of composite gels prepared with myofibrillar protein and lecithin at various ionic strengths. *Food Hydrocolloids*, 82, 135-143.
- Yahya, E., Indarto, T., dan Setijawati, E. 2013. Pengaruh penambahan tepung menjes terhadap sifat fisik dan organoleptik nugget ayam. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* 12 (2): 63- 68.
- Yamamoto, M., Rie, Y., Eiko, K., Tin-tin, W., dan Hirohisa, T. 2014. Impaired Lipid and Glucose Homeostasis in Hexabromocyclododecane-Exposed Mice Fed a High-Fat Diet. *Environ Health Perspect* 122(3): 277-283.
- Yanti, N. 2018. Karakterisasi Bakso Dari Daging Analog Bersubstitusi Tepung Kedelai Lokal Varietas Dena-1 Dengan Variasi Jumlah Tapioka.
- Yusmarini dan Efendi. 2004. Evaluasi Mutu Soygurt yang Dibuat dengan Penambahan beberapa Jenis Gula. *Jurnal Natur Indonesia* 6(2): 104-110

- Yusniardi, E., Kanetro, B dan Slamet, A. 2010. Pengaruh jumlah lemak terhadap sifat fisik dan kesukaan meat analog protein kecambah kacang tunggak (*Vigna unguiculata*). *Agritech*, 30(3): 148-151
- Zhang, T., Dou, W., Zhang, X., Zhao, Yu., Zhang, Y., Jiang, L. Z., dan Sui, X. 2021. The development history and recent updates on soy protein-based meat alternatives. *Trends in Food Science dan Technology*, 109, 702-710