

DAFTAR PUSTAKA

- Adebowale, L. O. Dan Lawal, O. S. 2003. Microstructure, Physicochemical Properties and Retrogradation Behavior of Mucuna Bean (*Mucuna pruriens*) Starch on Heat Moisture Treatments. *Food Hydrocolloids*. 17 : 265-272.
- Adetama, D. S. 2011. Analisis Permintaan Kedelai Nasional dan Dampak Kebijakan Bea Masuk Impor. Skripsi. Jakarta : Fakultas Ekonomi, Universitas Indonesia.
- Adrianto, H., Subagyo, Y. dan Hamidah. 2014. Efektivitas Ekstrak Daun Jeruk Purut (*Citrus hystrix*), Jeruk Limau (*Citrus amblycarpa*), dan Jeruk Bali (*Citrus maxima*) Terhadap Larva *Aedes aegypti*. *Jurnal Aspirator*, Vol. 6, No. 1:1-6.
- Ahmadi, K. dan Estiasih, T. 2009. Teknologi Pengolahan Pangan. Jakarta : Bumi Aksara.
- Aldillah, R. 2015. Proyeksi Produksi dan Konsumsi Kedelai Indonesia. *Jurnal Ekonomi Kuantitatif Terapan* Vol. 8 No. 1.
- Amanda, R. S. A., Yannie, A. dan Akhmad, M. 2018. Pemanfaatan Tepung Kulit Ari Kedelai (*Glycine Max*) sebagai Penambah Serat pada *Cookies* dengan Flavor Pisang Ambon (*Musa Acuminata* Colla). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan* 3 (2).
- Aminah, S. dan Wikanastri, H. 2012. Karakteristik Kimia Tepung Kecambah Sereal dan Kacang-kacangan dengan Variasi Blanching. Seminar Hasil-Hasil Penelitian – Lppm Unimusisbn : 978-602-18809-0-6. *Jurnal Unimus.ac.id*.
- Adriani, F. Y. dan Nasriati. 2011. Teknologi Pengolahan Tepung Pisang. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Lampung.
- Astawan, M., Tutik, W., Sri, W., Siti, H. B. dan Nadya, I. 2013. Karakteristik Fisikokimia dan Sifat Fungsional Tempe yang Dihasilkan dari Berbagai Varietas Kedelai. *Jurnal Pangan* Vol. 22 No.3
- Astawan, M., Adiningsih, N. R. dan Palupi, N. S. 2014. Evaluasi Kualitas Nugget Tempe dari Berbagai Varietas Kedelai. *Jurnal Pangan* 23.
- Astawan, M., Tutik, W., Muhammad, I. 2016. Karakteristik Fisikokimia Tepung Tempe Kecambah Kedelai. *Jurnal Gizi Pangan* Vol. 11 No. 1.
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Azhari, M. 2016. Pengolahan Limbah Tahu dan Tempe dengan Metode Teknologi Tepat Guna Saringan Pasir sebagai Kajian Mata Kuliah Pengetahuan Lingkungan. *Media Ilmiah Teknik Lingkungan* Vol. 1. No. 2.
- Badan Pusat Statistik Economic Indonesia. 2018.
- Beck, M. E. 2011. *Ilmu Gizi dan Diet*. Yogyakarta : Andi Offset.

- Buckle, K. A. 2004. Ilmu Pangan. Penerjemah : Hari Purnomo dan Afiono. Jakarta : UI-Press.
- Budianto, A. K. 2009. Dasar-Dasar Ilmu Gizi. Malang : UMM Press.
- Budijanto, S. dan Yuliyanti. 2012. Studi Persiapan Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor L. Moench*) dan Aplikasinya pada Pembuatan Beras Analog. Jurnal Teknologi Pertanian, vol. 13 no. 3.
- Cahyono, B. 2007. Kedelai, Teknik Budidaya dan Analisis Usaha Tani. Semarang : CV. Aneka Ilmu.
- Devy, N.F., Yulianti F., dan Andriani. 2010. Kandungan Flavonoid dan Limonoid pada Berbagai Fase Pertumbuhan Tanaman Jeruk Kalamondin (*Citrus mitis Blanco*) dan Purut (*Citrus hystrix DC.*). Jurnal Balai Penelitian Tanaman Jeruk dan Buah Subtropika. Surabaya. 20 (1) Hal 360-367.
- Dixit, A. K., J. I. X. Antony, N. K. Sharma, and R. K. Tiwari. 2011. *Soybean Constituent and Their Functional Benefits*. Opportunity, Challenge and Scope of Natural Products in Medicinal Chemistry.
- Dzarnisa dan Herawati, L. 2014. Analisis Komponen Aktif Cita-Rasa pada Susu Fermentasi dengan Kromatografi Gas. Agripet Vol (14) o. 1: 25-30.
- Estiasih, Teti. 2009. Teknologi Pengolahan Pangan. Jakarta : PT. Bumi Aksara.
- Faridah, D. N., Dedi, F., Nuri, A. dan Titi, C. S. 2010. Perubahan Struktur Pati Garut (*Maranta arundinaceae*) sebagai Akibat Modifikasi Hidrolisis Asam, Pemotongan Titik Percabangan dan Siklus Pemanasan-Pendinginan. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, Vol 11 No. 2.
- Fitria, V. 2013. Karakteristik Pektin Hasil Ekstraksi dari Limbah Kulit Pisang Kepok (*Musa balbisiana* ABB). Skripsi. Program Studi Farmasi Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan Program Studi Farmasi UIN Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Ginting, E. 2010. Petunjuk Teknis Produk Olahan Kedelai (Materi Pelatihan Agribisnis bagi KMPH). Balai Penelitian Kacang-kacangan dan Umbi Umbian Malang.
- Gozalli, M. 2015. Karakteristik Tepung Kedelai dari Jenis Impor dan Lokal (Varietas Anjasmoro dan Baluran) dengan Perlakuan Perebusan dan Tanpa Perebusan. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.
- Hartoyo, A. M. dan Sunandar, F. H. 2006. Pemanfaatan Tepung Komposit Ubi Jalar Putih (*Ipomoea batatas L.*), Kecambah Kedelai (*Glycine max Merr.*) dan Kecambah Kacang Hijau (*Virginia radiata L*) sebagai Substituen Parsial Terigu dalam Produk Pangan Alternatif Biskuit Kaya Energi Protein. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Vol. 17 No. 1.
- Hayati, R. 2011. Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Rosella Kering (*Hibiscus sabdariffa*). Jurnal Floratek vol. 6 no. 1.

- Hui, Y.H. 2006. Handbook of Food Science, Technology, and, Engineering Volume I. USA : CRC Press.
- Hustiany, R. 2006. Modifikasi Asilasi dan Suksinilasi Pati Tapioka sebagai Bahan Enkapsulasi Komponen Flavor. Disertasi Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Irawati. 2008. Pengujian Mutu 1. Diploma IV PDPPTK VEDCA. Cianjur.
- Janathan. 2007. Karakteristik Fisikomia Tepung Bekatul serta Optimasi Formula dan Pendugaan Umur Simpan Minuman Campuran Susu Skim dan Tepung Bekatul. Skripsi. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Jannah,N. W. 2020. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Cookies dengan Substitusi Tepung Kulit Ari Kedelai (*Glycine Max*) dan Penambahan Bubuk Kayu Manis. Thesis. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Kementerian Perdagangan Republik Indonesia. 2021. Statistik Perdagangan. Indonesia.
- Khatir, R., Yunita, R., Safira. 2023. Pengaruh Metode Blanching terhadap Kualitas Tepung Jamur Tiram Putih. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indoneisa. Vol. 15 No. 02.
- Kole, L., B. Gin, S. K. Manna, B. Pali and S. Ghosh. 2011. *Biochanin-A, an Isoflavon, Showed Anti-Proliferative and Anti-Inflammatory Activities Through The Inhibition of iNOS Expression, p38-MAPK and ATF-2 Phosphorylation and Blocking NfeB Nuclear Translocation*. European Journal of Pharmacology.
- Koswara, S. 2006. Isoflavon, Senyawa Multi Manfaat dalam Kedelai. eBookpangan.
- Kurniati, A. F. 2012. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Tempe dan Tepung Ubi Jalar Kuning terhadap Kadar Protein, Kadar B-Karoten dan Mutu Organoleptik Roti Manis. Journal of Nutrition College Vol. I No. 1.
- Kusriningrum. 2010. Perancangan Percobaan. Surabaya : Airlangga University Press.
- Kusumawati, D., Amanto, B., Muhammad, D. 2012. Perlakuan Pendahuluan dan Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Sensoris Tepung Biji Nangka. Jurnal Teknologi Pangan Vol. 1 No.1
- Mangkusubroto, K., dan Listiani. 2009. Analisis Keputusan oleh Manajemen Usaha Proyek Edisi III. Bandung : ITB.
- Marom, Amalia. 2013. Pengaruh Penggunaan Tepung Kulit Ari Biji Kedelai sebagai Bahan Substitusi terhadap Kualitas Choux Pastry Kering. Skripsi. Jurusan Teknologi Jasa Dan Produksi Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.

- Masita, S., M. Wijaya dan Ratnawaty F. 2017. Karakteristik Sifat Fisiko-Kimia Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) dengan Varietas Toddo'puli. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian Vol. 3.
- Meirani, S. 2019. Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Kedelai (*Glycine max* L.) pada Dosis Pupuk Kompos Eceng Gondok yang Berbeda. Skripsi. Program Studi Agroteknologi Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau Pekanbaru.
- Melo, E. A., Stamford, T. L. M., Silva, M. P. C., Krieger, N. Dan Stamford, N. P. 2003. Functional Properties of Yam Bean (*Pachyrhizus erosus*). Bioresource Technology, 89 : 103-106.
- Miftahendrawati. 2014. Efek Antibakteri Ekstrak Daun Jeruk Purut (*Citrus hystrix*) terhadap Bakteri *Streptococcus mutans* (in vitro). Skripsi. Fakultas Kedokteran Gigi Universitas Hasanudin.
- Muchtaridi. 2017. Penelitian Pengembangan Minyak Atsiri Sebagai Aromaterapi Dan Potensinya Sebagai Produk Sediaan Farmasi. Research Gate , Vol. 17(3),80 -88.
- Murni, M. 2012. Kajian Penambahan Tempe Pada Pembuatan Kue Basah Terhadap Daya Terima Konsumen. Surabaya : Baristand Industri.
- Murtiningsih dan Suryanti. 2011. Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya. Jakarta : Agro Media Pustaka.
- Nelwida. 2011. Pengaruh Pemberian Kulit Ari Kedelai Hasil Fermentasi dengan *Aspergillus niger* dalam Ransum terhadap Bobot Ayam Pedaging. Jurnal Ilmiah Ilmu-ilmu Peternakan (14).
- Ntau, L., Maria, F. S. dan Jan R. A. 2017. Pengaruh Fermentasi *Lactobacillus casei* terhadap Sifat Fisik Tepung Jagung Manis (*Zea mays saccharata* Sturt). Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan Bol. 5 No. 2
- Nurani, S. dan S. S. Yuwono. 2014. Pemanfaatan Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) sebagai Bahan Baku Cookies (Kajian Proporsi Tepung dan Penambahan Margarin). Jurnal Pangan dan Argoindustri. Vol. 2 No. 2
- Nurilmala, M., M. Wahyuni, dan H. Wiratmaja. 2006. Perbaikan Nilai Tambah Limbah Tulang Ikan Tuna (*thunnus sp*) Menjadi Gelatin Serta Analisis Fisika-Kimia. Jurnal Buletin Teknologi Hasil Perikanan. Vol. 9 No. 2.
- Nurudin. 2011. Pengantar Komunikasi Massa. Jakarta : Raja Grafindo Persada.
- Pehulisa, A., Usman, P dan Evy, R. 2016. Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Kulit Ari Kacang Kedelai dalam Pembuatan Flakes. JOM Faperta Vol. 3 No. 1.
- Pelczar, M.J. dan Chan, E.C.S., 2005, Dasar-Dasar Mikrobiologi, Jilid I Penerjemah Hadiotomo, R.S., Imas, T., Tjitrosomo, S.S., dan Angka, S.L. Jakarta : UI-Press.

- Rahayu, S.D., D.S., Diapari, Wandito, dan Ifafah, W.W. 2010. Survey Potensi Ketersediaan Limbah Tauge Sebagai Pakan Ternak Alternatif di Kodya Bogor. Laporan Penelitian. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Rohmawati, D., Irfan H. D. Dan Eko, W. 2015. Nilai Nutrisi Tepung Kulit Ari Kedelai Dengan Level Inokulum Ragi Tape dan Waktu Inkubasi Berbeda. *Jurnal Ternak Tropika Vol. 16, No.1*
- Rosalina. 2011. Swasembada Kedelai Terancam Gagal.
- Rosida, D. A., Tiurma, W. S. dan Putri, K. P. S. 2019. Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Roti Tawar dengan Penambahan Tepung Kulit Ari Kedelai (*Glycine max*) dan Sari Bit (*Beta Vulgaris L*). *Jurnal Teknik Industri HEURISTIC, Vol. 17 No. 1.*
- Rusdin, R dan Sarbini, D., 2012. *Pengaruh Bahan Penstabil terhadap Sifat Fisik – Kimia Yogurt yang Dibuak dari Tepung Kedelai Rendah Lemak*. Surakarta: Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhamadiyah Surakarta.
- Rustandi, Deddy. 2011. Produksi Mie. Solo : Tiga Serangkai.
- Salgado, J. M. and C. M. Donado-Pestana. 2011. *Soy as a Functional Food*. Hany A. El-Shemy (ed.). In *Soybean and Nutrition*. Croatia : InTech.
- Sayow, F., Bobby, V. J. P., Wenny, T. dan Kojoh, D. A. 2020. Analisis Kandungan Limbah Industri Tahu Dan Tempe Rahayu Di Kelurahan Uner Kecamatan Kawangkoan Kabupaten Minahasa. *Jurnal Nasional Sinta 5, Vol. 16 No. 2.*
- Sediaoetomo, A. D. 2004. Ilmu Gizi untuk mahasiswa dan profesi. edisi kelima. Jakarta : Dian Rakyat. hal. 1-244.
- Setiavani, G. 2012. Inovasi Pembuatan Susu Kedele Tanpa Rasa Langu. Disampaikan pada Kegiatan Pelatihan Kewirausahaan Bagi Kelompok Afinitas Kelurahan Mandiri Kerjasama STPP Medan dan Badan Ketahanan Pangan Kota Medan Tanggal 16-18 April 2012.
- Setyoko,B., Senen, dan Darmanto,S. 2008. Pengeringan Ikan Teri dengan System Vakum dan Paksa. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Shewfelt, Robert L. 2011. Pengantar Ilmu Pangan. Jakarta : Buku Kedokteran EGC.
- Siagian. 2011. Penelitian Operasional Edisi III. Jakarta : UI Press.
- Soepomo. 2012. Jeruk Purut (*Citrus Hystrix DC.*). Indonesia : Pusat Data & Informasi PERSI.
- Stephen, M., Yetty, Y., Carol H., and Thomas E. 2003. Identification of Volatile Compound in Soybean at Various Developmental Stages Using Solid Phase Microextraction. *Journal Agric. Food Chemical (17)*.
- Subagio, A. 2006. Ubi Kayu Substitusi Berbagai Tepung-Tepungan. *Food Review, 1 (3): 18-22.*
- Sudarmadji. S. dkk. 2007. Analisis Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta : Liberty.

- Sugano, M., Ed. 2006. Soy in Health and Disease Prevention. FL USA : CRC Press.
- Sumantri, A. 2013. Kesehatan Lingkungan. Depok : Prenada Media Group.
- Suriani, A.I. 2008. Mempelajari Pengaruh Pemanasan dan Pendinginan Berulang terhadap Karakteristik Sifat Fisik dan Fungsional Pati Garut (*Marantha Arundinacea*) Termodifikasi kasi. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Sutrisno, A. 2012. Uji Kandungan Senyawa Isoflavon Dan Morfologi Kalus Kedelai (*Glycine Max (L) Merr*) Dengan Penambahan Zpt 2,4 D Pada Media Ms. Malang. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Syamsiah. 2018. Peningkatan Mutu Serat Biskuit Ikan Tembang Dengan Penambahan Tepung Kulit Ari Kedelai. Skripsi. Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Teknik Universitas Negeri Makassar
- Tala, Z. 2009. Manfaat Serat Bagi Kesehatan. USU Repository.
- Triyono, Agus. 2010. Mempelajari Pengaruh Penambahan Beberapa Asam pada Proses Isolasi Protein terhadap Tepung Protein Isolat Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L.*). Seminar Rekayasa Kimia dan Proses.
- Vanessa. 2008. Penentuan Kadar Air dan Kadar Abu dari Gliserin yang Diproduksi PT. Sinar Oleochemical International-Medan.
- Wachid, M. 2011. Potensi Bioethanol dari Limbah Kulit Ari Kedelai Limbah Produksi Tempe. Damma. Vol. 6 No. 2.
- Wibowo, D. 2012. Uji Coba Pembuatan Cookies dengan Tepung Kulit Telur Ayam sebagai Pengganti Tepung Terigu. Jurnal Perhotelan Vol. 04 No. 01.
- Widyanto, P.S dan A Nelisty, 2008. Rosella. Aneka Olahan, Khasiat dan Ramuan. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Winangsih. E. Prihastanti. dan S. Parman. 2013. Pengaruh Metode Pengeringan terhadap Kualitas Simplisia Lempuyang Wangi (*Zingiber aromaticum L.*). Buletin Anatomi Fisiologi, 21(1):19-25.
- Winarno, FG. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta : Gramedia.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarsi, H. 2010. Protein Kedelai dan Kecambah Manfaatnya Bagi Kesehatan. Yogyakarta : Kanisius.
- Wiwien S. 2012. *Pemanfaatan Kulit Ari Biji Kedelai dari Limbah Pengolahan Tempe*. Bandung: Universitas padjajaran.
- Wulandari, W. Y., Darmadji, P. and Kurniawati, L. 2017. *Antioxidant Properties of Kaffir Lime Oil aas Affected Hydrodistillation Process*. Departement of Food Technology, Gadjah Mada University. Vol. 1, No. 1

- Yasin, A. 2018. Analisis Sifat Fisik Biji Kedelai Kuning (*Glycine max*) Selama Perendaman Menggunakan Metode *Image Analysis*. Thesis. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Tustiana, Y., dan Rina, S. 2020. Kesukaan Masyarakat terhadap Pembuatan Brownies Bersubstitusi Tepung Kulit Ari Kacang Kedelai. *Jurnal Keluarga* Vol 6 No 1.
- Yurleni, Y. 2017. Substitusi Kulit Ari Kedelai pada Pakan Konsentrat terhadap Produktivitas Sapi Po dan Kerbau. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan* Vol. 20 No.1.