

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahmadi, K., Afrila, A. & Adhi, W. I., 2007. Pengaruh Jenis Daging dan Tingkat Penambahan Tepung Tapioka yang Berbeda Terhadap Kualitas Bakso. *Buana Sains*, 7(2), pp. 139-144.
- Anggraeni, L., 2018. *Pengaruh Jenis Kacang Kedelai (Glycine max L. Merrill) dan Perbandingan Starter Terhadap Karakteristik Soyghurt*, Bandung: Progam Studi Teknologi Pangan, Universitas Pasundan.
- Astuti, R. M., 2019. Kualitas Bakso Daging Ayam Hasil Pemanfaatan Putih Telur Limbah Praktek Mata Kuliah Pastry dan Bakery Sebagai Bahan Pengenyal Alami Ditinjau Dari Aspek Indrawi. *TEKNOBUGA*, 7(1), pp. 53-60.
- 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.
- Ermawati, Y., & Jum'ati, N. 2020. Peningkatan Usaha Susu Kedelai Skala Home Industry Di Tengah Wabah Covid'19. *PKM-CSR*, (3).
- 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.
- Herdyanto, A. 2015. Serundeng Kelapa. Diakses pada tanggal 20 April 2017 dari <http://duniaafrizal.blogspot.co.id/2015/08/serundeng-kelapa.html>

- 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).
- Ismail, Sulasmi & Harahap, S., 2014. Deteksi Formalin Pada Bakso Goreng Mentah yang Dijual Di Sekitar Darussalam Banda Aceh. *Jurnal Medika Veterania*, 8(2), pp. 136-137.
- 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.
- Martati, E. & Harijono, 2019. Pembuatan Keripik Bakso. In: *Pembuatan Keripik Bakso dan Keamanan Pangan*. Malang: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya, pp. 1-10.
- 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.
- Melia, S., Juliyarsi, L. & Rosya, A., 2010. Peningkatan Kualitas Bakso Ayam Dengan Penambahan Tepung Talas Sebagai Substitusi Tepung Tapioka. *Jurnal Peternakan*, 7(2), pp. 62-69.
- 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, Fakhru Arifin. 2012. Chicken Nugget. [fachrulacehblogsprot.com](http://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.
- 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
- Rahmawaty S, Pramudya Kurnia. 2009. Pembuatan Kecap dan Cookies Ampas Tahu sebagai Upaya Peningkatan Potensi Masyarakat di Sentra Industri Tahu, Kampung Krajan, Mojosoongo, 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. <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 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. Ekstraksi Asbuton dengan Mikroba (Isolasi Mikroba Asbuton). Bandung: Informatika Bandung.
- Yanti, N., 2018. *Karakterisasi Bakso Dari Daging Analog Bersubstitusi Tepung Kedelai Lokal Varietas Dena-1 Dengan Variasi Jumlah Tapioka*, Jember: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember.
- Yustina, I., 2011. *Pemanfaatan Ampas Pengolahan Kedelai Dalam Pembuatan Rengginang*. Malang, Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Timur.
- 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.