

DAFTAR PUSTAKA

- Anggriawan. (2013). Peranan Komoditi Gambir terhadap Perekonomian Kabupaten Lima Puluh Kota Provinsi Sumatera Barat. *Jurnal Ekonomi*, 21(02).
- Arrizqiyani, T., & Nurlina, L. 2016. Identifikasi Bakteri *Escherichia coli* pada Cincau Hitam Yang Dijual di Pasar Cikurubuk Tasikmalaya. *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada: Jurnal Ilmu-ilmu Keperawatan, Analis Kesehatan dan Farmasi*, 16(1), 188-196.
- Banudi, L., Anasiru, M. A., Petrus, P., & Leksono, P. (2017). Formulasi Bagea Berbahan Ekstrak Tepung Singkong dan Gonad Diadema Setosum (Sea Urchins) sebagai Makanan Alternatif pada Ibu Hamil. *Health Information: Jurnal Penelitian*, 9(2), 18-26.
- Dewanti, N. I dan Ferry, F.S. 2017. Aktivitas Farmakologi Ekstrak Daun Pandan Wangi (*Pandanus Amaryllifolius Roxb.*). *Farmaka*, 15(2) : 186-194.
- Fitri, E., Harun, N., & Johan, V. S. (2017). Konsentrasi gula dan sari buah terhadap kualitas sirup belimbing wuluh. (*Averrhoa bilimbi l.*) (Doctoral dissertation, Riau University).
- Gozalli, Muhammad. 2015. “Karakteristik Tepung Kedelai Dari Jenis Impor Dan Lokal (Varietas Anjasmoro Dan Baluran) Dengan Perlakuan Perebusan Dan Tanpa Perebusan”. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Jember, Jember.
- Indonesia, B. P. S. N. (2010). Gula Kristal–Bagian 3: Putih. *SNI*, 3140, 2010.
- Indonesia, S. N. (2000). Garam konsumsi beryodium.
- Krisnawati, Ayda. 2017. Kedelai Sebagai Sumber Pangan Fungsional Soybean as Source of Functional Food. *Jurnal Iptek Tanaman Pangan*. 12(1): 57- 58
- Latifah, I.N. 2018. “Cookies Sucang Sebagai Alternatif Pmt Balita Ditinjau Dari Sifat Fisik, Organoleptik, Kandungan Gizi, Dan Daya Terima”. *Skripsi*. Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan, Yogyakarta.

- Mardiyarningsih, A. dan Resmi Aini. 2014. Pengembangan Potensi Ekstrak Daun Pandan (*Pandanus amaryllifolius Roxb*) Sebagai Agen Antibakteri Development Of *Pandanus amaryllifolius Roxb* Leaves Extract As Antibacterial Agent. *Jurnal Kesehatan*, 4(2) : 185-192.
- Meilan, Devi. 2018. “Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Kue Wingko Dengan Substitusi Bubur Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) Dan Puree Jambu Biji Merah (*Psidium guajava Linn*), Fakultas Pertanian Dan Peternakan, Jurusan Ilmu Dan Teknologi Pangan, Universitas Muhammadiyah Malang, Malang.
- Nirmagustina, D. E dan Hertini Rani. 2013. Pengaruh Jenis Kedelai Dan Jumlah Air Terhadap Sifat Fisik, Organoleptik Dan Kimia Susu Kedelai. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, 18(2) : 168-174.
- Novayanti, S. R. 2016. “Pengaruh Penambahan Konsentrasi Gula Terhadap Sifat Organoleptik Pada Manisan Kolang Kaling”. *Skripsi*. Fakultas Kedokteran, Universitas Lampung.
- Otemusu, A. 2016. “Pengaruh Perbandingan Volume Susu Kedelai dan Susu Jagung pada Pembuatan Soy Corn Yogurt Terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen”. *Skripsi*. Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan, Jurusan Pendidikan Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta.
- Pamungkasari, Dewi. 2008. “Kajian Penggunaan Susu Kedelai Sebagai Substitusi Susu Sapi Terhadap Sifat Es Krim Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas*). *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Picauly, P., Talahatu, J., & Mailoa, M. (2015). Pengaruh penambahan air pada pengolahan susu kedelai. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 4(1), 8-13.
- Rohmani, S., dkk. 2018. Inovasi Minuman Sehat Berbahan Kedelai dalam Upaya Pemberdayaan Masyarakat melalui Wirausaha di Kabupaten Sukoharjo. *Agro Kreatif Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 4(2) : 68-74.

- Rokhayati, U. A. 2011. Pengaruh Penggunaan Asam Cuka dan Substitusi Susu Kedelai terhadap Bau Tahu Susu. *Jurnal Inovasi*, 8(01) : 113-122
- Siswanto, O.F. 2019. “Produksi dan Pemasaran *Ogura Cake* Pisang Ambon Kering”. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember.
- Sofiah. 2018. “Respons Pertumbuhan Dan Produksi Kedelai (*Glycine max*)[L.] Merrill.) Terhadap Pemberian Fosfor Dan Nitrogen Di Tanah Ultisol”. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Lampung, Bandar Lampung.
- Tasia, W. R. N., & Widyaningsih, T. D. (2014). Jurnal Review: Potensi Cincau Hitam (*Mesona Palustris* Bl.), Daun Pandan (*Pandanus Amaryllifolius*) Dan Kayu Manis (*Cinnamomum Burmannii*) Sebagai Bahan Baku Minuman Herbal Fungsional [In Press Oktober 2014]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4), 128-136.
- Triantara, A. N. 2017. “Perbedaan Kualitas Tidur Setelah Mengonsumsi Berbagai Jenis Minuman Kopi Pada Usia Dewasa”. *Skripsi*. Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro, Semarang.