

DAFTAR PUSTAKA

- Anjarsari. 2016. “*Katekin teh Indonesia : prospek dan manfaatnya*”. Jurnal Kulitivasi, 15. Hal. 109 – 105.
- Anonim. 2015. *Resep Kimia Industri*. (Online). Tersedia : <http://resepkimiaindustri.blogspot.com/201502/cmc-carboxymethyl-cellulose-manfaat-dan.html?m=1> . (diakses pada tanggal 11 Maret 2022)
- Ariec. 2010. “*Teknologi Ramah Lingkungan Dalam Pengendalian Penyakit Busuk Batang Vanili*”. Jurnal Pengembangan Inovasi Pertanian, 3. Hal. 138 - 152.
- Budimarwanti, C. 2015. “*Komposisi Dan Nutrisi Pada Sari kedelai*”. Jurnal Pendidikan Kimia, 2. Hal. 1 - 2.
- Cahyani dan Rustanti. 2015. “*Pengaruh Penambahan Teh Hijau Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Kadar Protein Minuman Fungsional Sari kedelai Dan Madu*”. Jurnal Perguruan Tinggi Nutrisi, 4. Hal. 395.
- Jamilah . 2019. *Proses Pembuatan Sari kedelai*. Kota Sigli.
- Junita dkk. 2020. “*Survey Pasar Online : Strategi Riset Pasar Untuk Mengembangkan Usaha Mikro Wanita di Kelurahan Pekan Labuhan Kecamatan Medan Labuhan*”. Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat, 4. Hal. 205 – 214.
- Khusna, L. 2017. *Gambaran Rasa, Warna, Tekstur, Variasi Makanan dan Kepuasan Menu Mahasantri di Pesantren Mahasiswa K.H.Mas Mansur UMS. Skripsi Pada Fakultas Ilmu Kesehatan*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Latifah, I.N. 2018. *Cookies Sucang Sebagai Alternatif Pmt Balita Ditinjau Dari Sifat Fisik, Organoleptik, Kandungan Gizi, Dan Daya Terima. Skripsi pada Jurusan Gizi*. Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta.
- Mulyakin, S. 2020. *Kajian Penambahan Gula Pasir Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Sirup Kersen. Skripsi pada Fakultas Pertanian*. Universitas Muhammadiyah Mataram.

- Mulyani, S. 2016. *Petunjuk Praktikum Mata Kuliah Pengendalian Mutu*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana Bali.
- Nasional, B. S. 2010. SNI No. 3140-3-2010. *Gula Kristal Putih*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Nasional, B. S. 1998. SNI No. 01-4453-1998. *Teh Hijau Bubuk*. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Nasional, B. S. 1995. SNI No. 01-3830-1995. *Susu Kedelai*. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Negara dkk. 2016. “Aplikasi Mikrobiologis Serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju Yang Berbeda”. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4. Hal. 289.
- Ningsih, D dan Maika, R. 2020. “Strategi Bauran Pemasaran 4P Dalam Menentukan Sumber Modal Usaha Syariah Pedagang Pasar di Sidoarjo”. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 6. Hal. 693 – 702.
- Nirmagustina, D. E dan Hertini Rani. 2013. “Pengaruh Jenis Kedelai Dan Jumlah Air Terhadap Sifat Fisik, Organoleptik Dan Kimia Sari kedelai”. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, 18. Hal. 168 - 174.
- Picauli, P., dkk. 2015. “Pengaruh Penambahan Air Pada Pengolahan Sari kedelai”. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 4. Hal. 8 - 13.
- Prawira, M., dkk. 2019. “Karakteristik Sifat Alir Bubuk Teh Hijau Yang Diproses Dengan Metode Penepung Berbeda”. *Jurnal Teknologi Penelitian Teh dan Kimia*, 21. Hal. 86.
- Pramitasi, D. 2010. *Penambahan Ekstrak Jahe (Zingiber Officinale Rosc.) Dalam Pembuatan Sari kedelai Bubuk Instan Dengan Metode Spray Drying : Komposisi Kimia, Sifat Sensoris Dan Aktivitas Antioksidan*. Skripsi pada Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Rokhayati, U. A. 2011. “Pengaruh Penggunaan Asam Cuka dan Substitusi Sari kedelai terhadap Bau Tahu Susu”. *Jurnal Inovasi*, 8. Hal. 113 - 122.
- Sasongko, dkk. 2014. “Kajian Kualitas Air Dan Penggunaan Sumur Gali Oleh Masyarakat Di Sekitar Sungai Kaliyasa Kabupaten Cilacap”. *Jurnal Ilmu Lingkungan*, 12. Hal. 72 - 82.

- Simamora, dkk. 2019. “*Ekstrak Daun Cincau Hitam (Melasthima Palustris) Sebagai Bahan Alami Dalam Meningkatkan Mutu Dan Masa Simpan Pada Buah Tomat (Solanum Lycopersicum)*”. Jurnal Jeumpa, 6. Hal. 144 - 145.
- Tasia,W.,Widyaningsih. 2014. “*Jurnal Review: Potensi Cincau Hitam (Mesona Palustris Bl.), Daun Pandan (Pandanus Amaryllifolius) Dan Kayu Manis (Cinnamomum Burmannii) Sebagai Bahan Baku Minuman Herbal Fungsional*”. Jurnal Review, 2. Hal. 128 - 136.
- Warsani, H. 2013. *Kajian Pemanfaatan Lahan Sawah Di Kecamatan Kuantan Tengah, Kabupaten Kuantan Singingi. Skripsi pada Fakultas Pendidikan Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Pendidikan Indonesia Bandung.*
- Wibowo, A. 2020. “*Potensi Pengembangan Standar Nasional Indonesia (SNI) Produk Garam Konsumsi Beryodium Dalam Rangka Meningkatkan Daya Saing*”. Jurnal SNI. Hal. 79.
- Winarno. 1985. “*Na-Cmc (Carboxy Methyl Cellulose)*”. *Makalah Kimia Dasar Na-Cmc (Carboxy Methyl Cellulose)*. (12 Maret 2022).