

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D. R., Andarwulan, N., Triana, R. N., Agustin, D., & Gitapratwi, D. 2018. Evaluasi Perbedaan Varietas Kacang Kedelai terhadap Mutu Produk Kedelai. *Jurnal Mutu Pangan*, 5(1), 10–16.
- BSN.1995. SNI 01-3830-1995 Susu Kedelai. *Badan Standardisasi Nasional Nasional*, 6.
- BSN. 1995. SNI 01-3923-1995 Kacang hijau. *Badan Standardisasi Nasional ICS 67.060*.
- BSN (Badan Standarisasi Nasional).1995. *Sni 01-3922-1995 Tentang Kedelai*.  
Budimarwanti, C. 2017. Komposisi dan Nutrisi pada Susu Kedelai. *Komposisi Dan Nutrisi Pada Kedelai*, 1–7.
- Daeli, N. D. S., Putri, L. A. P., & Nuriadi, I. 2013. Pengaruh radiasi sinar gamma terhadap tanaman kacang hijau (*Vigna Radiata L.*) pada kondisi salin. *Agroekoteknologi*, 1(2), 227–237.
- Ebook, P. 2006. Karakteristik Kedelai Sebagai Bahan Pangan Fungsional. *Ebook Pangan*, 55.
- Erna, S. 2019. Uji Organoleptik Dan Kadar Protein Terhadap Susu Nabati Berbahan Baku Kacang Tanah (*Arachis hypogaea*) Dengan Penambahan Perisa Jeruk Manis (*Citrus sinensis*). *Skripsi*.
- Evanuarini, H. 2012. Pengaruh Suhu dan Lama Pemeraman pada Inkubator terhadap Kualitas Fisik Kefir. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*, 20(2), 8–13.
- Fathurohman, M., Aprillia, A. Y., Pratita, A. T. K., & Tenderly, V. F. 2020. Diversifikasi Produksi Susu Kedelai Berbasis Mikroalga Autotrofik Guna Meningkatkan Indeks Nutrasetikal. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 9(2), 70–76. <https://doi.org/10.17728/jatp.6150>
- Ginting, E., & Tastra, I. K. 2013. Standar Mutu Fisik Biji Kedelai. *Kedelai: Teknik Produksi Dan Pengembangan*, 1(i), 444–463. [https://balitkabi.litbang.pertanian.go.id/wpcontent/uploads/2016/03/dele\\_19\\_erli\\_.pdf](https://balitkabi.litbang.pertanian.go.id/wpcontent/uploads/2016/03/dele_19_erli_.pdf)

- Hafiludin. 2011. Karakteristik Proksimat dan Kandungan Senyawa Kimia Daging Putih dan Daging Merah Ikan Tongkol (*Euthynus affinis*). *Jurnal Kelautan*, 4(1), 1–10. <https://journal.trunojoyo.ac.id/jurnalkelautan/article/view/885>
- Hamid, S., & Wekke, S. I. 2021. Pengantar Filsafat Ilmu. *Bintang Pustaka Madani*, 91(5), 1689–1699.
- Hastuti, D. P., Supriyono, S., & Hartati, S. 2018. Pertumbuhan dan Hasil Kacang Hijau (*Vigna radiata*, L.) pada Beberapa Dosis Pupuk Organik dan Kerapatan Tanam. *Caraka Tani: Journal of Sustainable Agriculture*, 33(2), 89. <https://doi.org/10.20961/carakatani.v33i2.20412>
- Ichsaniana, O. P. 2019. Respon Pertumbuhan Dan Produksi Tanaman Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.) Terhadap Pemberian Bokashi Sayuran dan POC Limbah Tempe. *Skripsi Agroteknologi*, 2, 4–5.
- Koswara, S. 2009. *Produksi : eBookPangan.com*. 1–27.
- Krisnawati, A. 2017. *Soybean as Source of Functional Food*. *Iptek Tanaman Pangan*, 12(1), 57–65.
- Maryam, S. 2017. Mutu sensoris saridele tersubstitusi kacang hijau dan penambahan soda kue saat perendaman. *Jurnal Seminar Nasional Riset Inovatif*, 468–474.
- Millenda Sari, A., Melani, V., Novianti, A., Purwara Dewanti, L., & Sa, M. 2020. Formulasi Dodol Tinggi Energi Untuk Ibu Menyusui dari Puree Kacang Hijau (*Vigna radiata l*), Puree Kacang Kedelai (*Glycine max*), Dan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 10(02), 49–60. <https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JPDG/article/view/6402>
- Nirmagustina, D. E., Hertini Rani, Studi Teknologi Pangan, P., & Negeri Lampung, P. 2013. Pengaruh Jenis Kedelai dan Jumlah Air terhadap Sifat Fisik, Organoleptik dan Kimia Kedelai. *Jurnal Teknologi Industri Dan Hasil Pertanian*, 18(2), 168–174.
- Nur, A., Fauzia, L., & Khadijah, S. 2020. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Kedelai Menjadi Susu Kedelai Pada Skala Industri Rumah Tangga Di Kota Medan. 1–13. <https://media.neliti.com/media/publications/15152-ID-analisis-nilai-tambah-pengolahan-kedelai-menjadi--kedelai-pada-skala-industr.pdf>

- Nurrahman, N. 2015. Evaluasi Komposisi Zat Gizi Dan Senyawa Antioksidan Kedelai Hitam Dan Kedelai Kuning. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4(3). <https://doi.org/10.17728/jatp.v4i3.133>
- Pato, U., & Yusdianti, Y. (n.d.). *Quality Evaluation of Milk from Mungbean and Soybean Fermented by Lactobacillus plantarum 1 R.11.12 Yusdianti (0706120660)*. 2008.
- Phaseolus, M., Kimia, S., & Nabati, S. (n.d.). 3) 1 2.
- Picauly, P., Talahatu, J., & Mailoa, M. 2015. Pengaruh Penambahan Air pada Pengolahan Susu Kedelai. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 4(1), 8–13. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2015.4.1.8>
- Pivovarov, S. 1998. *Acid-base properties and heavy and alkaline earth metal adsorption on the oxide-solution interface: Non-electrostatic model*. *Journal of Colloid and Interface Science*, 206(1), 122–130. <https://doi.org/10.1006/jcis.1998.5647>
- Putri, P. P., Adisyahputra, & Asadi. 2014. *Diversity of Morphological Characteristics, Crop's Yield Components, and Germplasm Yield of Soybean (Glycine max L.)*. X(2), 41–48.
- Rekasatwa, J. D., & No, V. 2021. Pengaruh Penambahan Sari Kacang Hijau (*Vigna radiata*) Terhadap Kandungan Protein dan pH *The Effect of Adding Mung Bean Juice ( Vigna radiata ) On Protein Content and pH of Cow's Milk Kefir*. 4(2), 267–270.
- Rohmani, S., Yugatama, A., & Prihapsara, F. 2018. Inovasi Minuman Sehat Berbahan Kedelai dalam Upaya Pemberdayaan Masyarakat melalui Wirausaha di Kabupaten Sukoharjo (*Innovations Healthy Drinks in Source of Soybean in Community Empowerment through Entrepreneurship in Sukoharjo District*). *Agrokreatif, Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 68–74.
- Rosiman, R., Sumadi, S., & Rachmadi, M. 2020. Pengaruh kombinasi jamur *Trichoderma harzianum* dan bokashi terhadap pertumbuhan tiga kultivar kedelai. *Kultivasi*, 19(2). <https://doi.org/10.24198/kultivasi.v19i2.26469>
- Rusmono, Momon, Afnidar, H. 1981. Kimia Bahan Makanan. *Modul Air*, 9(1), 1–54.

- Sentana, A., Trisnawati, C. Y., Radix, I., Praptono, A., Pertanian, F. T., Katolik, U., & Mandala, W. 2017. Identifikasi sifat fisikokimia dan organoleptik susu nabati yang diformulasikan dengan. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 16(2), 47–51.
- Septianti, E., Syamsuri, R., & Dewayani, W. 2019. Analisis mutu minuman sari kacang hijau dengan berbagai jenis dan konsentrasi bahan penstabil. *Buletin Inovasi Teknologi Pertanian*, 15(1), 43–50.
- Siburian, E. 2014. Penetapan Kadar Protein Pada Susu Kedelai Program Diploma Iii Analis Farmasi Dan Makanan. *Tugas Akhir*.
- Sine, J. G. L. 2021. Uji Organoleptik dan Kandungan Gizi pada Susu dengan Bahan Dasar Jagung Manis (*Zea Mays Saccharata*) dan Kacang Hijau (*Vigna Radiate L*) *Organoleptic Test and Nutrition Content in Milk With Sweet Corn (Zea Mays Saccharata) and Green Bean (Vigna Radiate L)*. *Nutriology Jurnal : Pangan, Gizi Kesehatan*, 2(1), 72–76.
- SITORUS, E. A. 2021. Penetapan Kadar Protein Pada Susu Kedelai yang Dijual di Pajak Sore Padang Bulan Medan Secara Spektrofotometri UV-VIS. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- , K., Hijau, K., Triyono, A., Rahman, N., & Andriana, Y. 2010. Pengaruh Proporsi Penambahan Air Pengekstraksi Dan Jumlah Bahan Penstabil Terhadap. 1–6.
- Stefia, E. 2017. Struktur Anatomi Tanaman Kedelai (*Glycine max L.*). *Departemen Biologi*, 11–12.
- Yudiono, K. 2020. Peningkatan Daya Saing Kedelai Lokal Terhadap Kedelai Impor Sebagai Bahan Baku Tempe Melalui Pemetaan Fisiko-Kimia. *Agrointek*, 14(1), 57–66. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v14i1.6311>