

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, F. dan A. K. Mutia. 2020. "Pengaruh Penambahan CMC (Carboxyl Methyl Cellulose) terhadap Uji Organoleptik Otak-Otak Ikan Nike". Dalam *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 6(2). Hal. 171-180.
- Aditya, C. 2018. Penentuan Rasio Kacang Hijau dan Air pada Proses Ekstraksi Pembuatan Minuman Sari Kacang Hijau (*Vigna radiata*). Skripsi. Universitas Gadjah Mada.
- Agustina, W. dan Y. Andriana. 2010. Karakterisasi Produk Yoghurt Susu Nabati Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.). *Proseding Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan"*. Bandung: Balai Besar Pengembangan Teknologi Tepat Guna-LIPI.
- Anwar, D. 2019. "Perbandingan Hidrolisis Gula Aren dan Gula Pasir dengan Katalis Matriks Polistirena Terikat Silang (Crosslink)". *Jurnal Ilmiah Kohesi*. 3(3): 15-20.
- Arianty, N. dan MD. Masyhura. 2019. Susu Kedelai dalam Upaya Meningkatkan Pendapatan Keluarga. *Proseding Seminar Nasional Kewirausahaan*. Medan: PUSKIBII. Hal. 257-264.
- Badan Standarisasi Nasional Republik Indonesia. 2019. Skema Penilaian Kesesuaian terhadap Standar Nasional Indonesia Sektor Pangan. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional Republik Indonesia. 2019. *Skema Penilaian Kesesuaian terhadap Standar Nasional Indonesia Sektor Pangan*. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. *Susu Kedelai SNI 01-3830-1995*. Jakarta.
- Hartatie, E. S. dan Sutawi. 2003. Magang Kewirausahaan pada Industri Pengolahan Yoghurt dan Susu Kedelai. *Jurnal Dedikasi*. 1(1): 15-29.
- Hayati, R., A. Marliah, dan F. Rosita. 2012. Sifat Kimia dan Evaluasi Sensori Bubuk Kopi Arabika. *Jurnal Floratek* 7: 66-75.
- Hidayah, R., G. N. Oktaningrum, M. H. Farikasari, dan Subiharta. 2021. Kualitas Sensoris Nugget Ayam Kub. *Mediargo*. 17(2): 146-153.

- Kartika, B.P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universtas Gadjah Mada.
- Lamusu, Darni. 2018. Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*. 3(1): 9-15.
- Mudjajanto, E. S. dan F. R. Kusuma. 2005. *Susu Kedelai (Susu Nabati yang Menyehatkan)*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Munabari, F. dan K. Ikawati. 2018. Pengaruh Pemberian Sari Kacang Hijau terhadap Kadar Kolesterol. *Prosiding Health Events for All* (Editor Prasetyo, E., D. L. Caesar, S. Huda, S. Hartini, A. D. Listyarini, S. Handriyastuti, R. Nafi'ah, S. Primadevi, dan D. E. Mugitasari). Kudus: LPPM STIKES Cendekia Utama Kudus.
- Stefia, E. M. 2017. *Analisis Morfologi dan Struktur Anatomi Tanaman Kedelai (Glycine max L.) pada Kondisi Tergenang*. Tugas Akhir. Departemen Biologi. Institut Teknologi Sepuluh Nopember.
- Wibowo, I.R., YS Darmanto, dan A. D. Anggo. 2014. Pengaruh Cara Kematian dan Tahapan Penurunan Kesegaran Ikan terhadap Kualitas Pasta Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3(3): 95-103.