

## DAFTAR PUSTAKA

- Antikasari, V. 2012. *Pengaruh Suhu Air Ekstraksi dan Konsentrasi Lesitin Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Susu Edamame (Glycine max (L) Merrill)*. Skripsi. Universitas Brawijaya.
- Darwin, H. 2017. *Kajian Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Sirup Air Kelapa Dengan Penambahan Ekstrak Ubi Jalar Ungu*. Skripsi. Universitas Halu Oleo.
- Khairunnisa dan Arbi 2021. Modul 01. *Good Sensory Practices dan Bias Panelis*. PANG 4430. Edisi 1
- Resti, P.F. 2012. *Pemanfaatan Edamame Afkir Sebagai Susu Edamame (Glycine max (L) Merr): Kajian Suhu dan Lama Blansing*. Sarjana Thesis. Universitas Brawijaya
- Rismana dan Nizar. 2014. *Kajian Prose Produksi Garam Aneka Pangan Menggunakan Beberapa Sumber Bahan Baku*. Jurnal Pusat Teknologi Farmasi dan Medika, BPPT. Vol. 7, no 1.
- SNI 01-3830-1995. *Susu Kedelai*. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional (DSN).
- Tutik R, Mohammad A.Z, Djoko K. 2018. *Pengaruh Penambahan Konsentrasi Lesitin Kedelai Terhadap Sifat Fisik, Sifat Kimia dan Sifat Sensoris Es Krim Sari Jagung Manis*. Artikel Ilmiah. Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri. Universitas Mataram.