

DAFTAR PUSTAKA

- Adisarwanto. (2005). *Budidaya Kedelai Tropika*. Penebar Swadaya.
- Astawan. (2009). *Sehat dengan Hidangan Hewani*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Bakhtiar, Taufan, Hidayat, Hidayat, & Y. jufri. (2014). Keragaman Pertumbuhan Dan Komponen Hasil Beberapa Varietas Unggul Kedelai di Aceh Besar. *Jurnal Floratek*, 9, 46-52.
- Badan Standarisasi Nasional, (2014). Standar Nasional Indonesia Tentang Bakso Daging. SNI 01-3818-2014, Badan Standar Nasional. Jakarta. 11 hal
- Bakhtiar, Taufan, Hidayat, & y. Jufri. (2014). Keragaman Pertumbuhan Dan Komponen Hasil Beberapa Varietas Unggul Kedelai di Aceh Besar. *Jurnal Floratek*, 9, 46-52.
- Bilang, M. (2013). Mempelajari Penambahan Bubuk Yogurt Kedelai sebagai Substitusi Susu Sapi pada Formula Biskuit. Prosiding Seminar Nasional PATPI. Jember.
- Buckle, KA, Edwards, RA, Fleet, GH, dan Wotton, M. (2009). Ilmu Pangan. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Cahyadi, W. 2007. Kedelai : Khasiat dan Teknologi. Jakarta : PT. Bumi Aksara.
- Effendi, S. (2012). *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan*. Bandung : Alfabeta.
- Fibriafi R, and Rita Ismawati. (2018). “Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai Tepung Bekatul dan Tepung Rumput Laut (*GRACILARIA SP*) Terhadap Daya Terima Zat Besi dan Vitamin B12 Brownies.” 12-19.
- Fauziyah, N. (2017). Kadar Lemak, Protein, Dan Sifat Sensori Kernet dengan Substitusi Jantung Pisang. *Jurnal Gizi. Vol 6 No 2*.
- Haris, R. S. Dan E. Karnas. (1989). Evaluasi Nilai Gizi pada Pengolahan Bahan Pangan. ITB Press, Bandung.
- Hayyuningsih, D.R. (2009). Perbedaan Kandungan Protein, Zat Besi dan Daya Terima pada Pembuatan Bakso dengan Perbandingan Jamur Tiram Dan Daging sapi yang Berbeda. Skripsi. Program Studi S1 Gizi Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Hermana. (2023). Nilai Organoleptik Dan Sifat Fisik Bakso Tetelan Tuna Dengan Perbandingan Tepung Tapioka Dan Kedelai. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. Universitas Pattimura.

- Isa, I. (2011). Penetapan Asam Lemak Linoleat dan Linolenat pada Minyak Kedelai secara Kromatografi Gas. *Saintek*, 6 (1980). 1-6
- Indrarmono, T.P. (1987). Pengaruh Lama Pelayauan dan Jenis Daging Karkas Serta Jumlah Es yang Ditambahkan Kedalam Adonan Terhadap Sifat Fisiko-Kimia Bakso Sapi. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ivanov, D. S., Levic, J. D., & Sredanovic, S. A. (2010). *Fatty acid composition of various soybean products. Food and Feed Research*, 2, 65-70.
- IVS. (2023). IVS. *Indonesian Vegetarian Society*. Dipetik Agustus 10, 2024. www.ivs-online.org.
- Karasulu, Y., Buyukhelvacigil, M., Yildiz, M., Ertugrul, A., Buyukhelvacigil, K., Ustun, Z., dan Gazel, N. (2011). *Soybean Oil: Production Process, Benefits and Uses in Pharmaceutical Dosage Form*.
- Kartika, B., Hastuti, P., & W. Supartono. (1998). Pedoman Uji Inderawari Bahan Pangan. *Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Yogyakarta : Universitas Gadjah Mada*.
- Koswara, S. (2009). Teknologi Praktis Pengolahan Daging. E-Book pangan.com. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarangdcccde.
- Krisdita, B. E., Nuraini, V., & Suhartatik, N. (2023). Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Bakso Analog Berbahan Dasar Jamur Tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) Dan Kale (*Brassica oleracea* var. *sabellica*). *Jurnal of Food Science and Technology*, 125-145.
- Kurniawan, L. K. (2020). Karakteristik Kimia, Fisik Dan Tingkat Kesukaan Panelis Pada Snack Bar Tepung Edamame (*Glycine max* L.) Dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*) Dengan Penambahan Flakes Talas (*Colocasia esculenta*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, Vol. XIII, No. 1*, 20-26.
- Lioe, and Hanifah Nuryani.(2001). *Kajian Keberadaan Peptida Berasa Gurih yang Diperoleh dari Kecap Kedelai Kuning*, IPB, Bogor.
- Maharaja, L. (2008). Penggunaan campuran tepung tapioka dengan tepung sagu dan natrium sitrat dalam pembuatan bakso daging sapi. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatra Utara.
- Melia, J. R. (2010). Peningkatan Kualitas Bakso Ayam Dengan Penambahan Tepung Talas Sebagai Substitusi Tepung Tapioka. *Jurnal Peternakan, vol 7, No 2*.

- Mentari, R., Anandito, B. K., & Basito. (2016). Formulasi Daging Analog Berbentuk Bakso Berbahan Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris*) Dan Kacang Kedelai (*Glycine max*). *Jurnal Teknosains Pangan*, Vol 5 No. 3, 31-38.
- Mulyani, Tri, et al. (2018). *Pembuatan Bakso Vegetarian Yang Menyehatkan*
- Mounts TL, Warner K, List, GR, Kleiman R, Fehr WR, Hammonbd EG, Wilcox. JR. (1986). *Effect of Fatty Acid Composition on Soybean Oil Stability*. *Journal of the American Chemist's Society* 65(4):624-628.
- Muliawan, A, Mariah, Erista A. S. (2024). Pembuatan Bakso Analog Berbahan Dasar Tepung Kedelai dengan Pencampuran Tepung Tapioka dan Tepung Beras Merah. *Jurnal Agroforetech Vol 2 No 1*.
- M. Zeleny, (1982). *Multiple Criteria Decision Makibng*. McGraw-Hill, New York.
- Nefasa A, et. al .(2013). “Efek Penambahan Minyak Kedelai Terhadap Karakteristik Organoleptik Dan Kandungan Omega-6 Susu Pasteurisasi.” *Jurnal Pangan dan Gizi*, vol. 04 No. 08.
- Ngantung, M. (2003). Pengaruh Penambahan Tepung Kedelai Pada Tepung Terigu Terhadap Nilai Gizi Mie Basah Ynag Dihasilkan. *J Sains & Teknologi*. 3(3):110-118.
- Nidia, Glaurensi. (2020). “Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai (*Glycine Max(L) Merill*) Terhadap Mutu Organoleptik dan Kadar Zat Gizi Makro Brownies Sebagai Alternatif Snack Bagi Anak Penderita Kurang Energi Protein.” *Jurnal Ilmu Gizi Indonesia*, vol. 1, No, 1
- Nurmi, A. (1995). Sifat Fisik dan palabilitas basko daging Sapi dan domba bagian paha dan lemusir [Tesis]. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Novita, R. S. (2014). Pengaruh Proporsi Gluten dan Jmaur Tiram Putih Terhadap Mutu Oganoleptik Bakso Nabati. *Ejournal Boga*. 3(1): 111-119.
- Pusuma, D. A., Praptiningsih, Y ., & Choiron, M. (2018). Karakteristik Roti Tawar Kaya Serat Yang Disubstitusi Menggunakan Tepung Ampas Kelapa. *Jurnal Agroteknologi*, 12(01), 29. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v12i1.7886>
- Rahayu, W. P. (2001). Penuntun praktikum penilaian organoleptik. *Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pangan. IPB. Bogor*.
- Rulinda. (2020). “Karakteristik Mutu Bakso Ikan Gabus (*Channa Striata*) Dengan Penambahan Tepung Agar-Agar”, Skripsi. Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Riau.

- Rudiansyah, Nur Endah, E. K. (2021). Pengaruh Suhu, Kelembaban, Dan Sanitasi Terhadap Keberadaan Bakteri Escheria Coli dan Salmonella Di Kandang Ayam Pada Peternakan Boiler Kota Semarang, *Paper Knowledge*
- Safiudin, A., Sani, E. Y., & Iswoyo. (2020). Formulasi Bakso Analog Berbahan dasar Jamur Tiram dan Tepung Kedelai Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik.
- Sariani, A. (2019). Substitusi Tepung Kedelai (*Glycine max L.*) terhadap Sifat Organoleptik *soybeans cookies*. *Jurnal Gizi Prima* 4(1), 1-7.
- Santoso. (2009). Susu dan Yoghurt Kedelai. Laboratorium Kimia Pangan. Faperta UWG. Yogyakarta.
- Sunarlim, R. (1992). Karakteristik Mutu Bakso Sapi dan Pengaruh Penambahan Natrium Klorida Tripolipospat Terhadap Perbaikan Mutu. Disertasi. Program Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Suhardi. (1988). Bahan Pengajaran Kimia dan Teknologi Protein. Pusat Antar. Fakultas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2010). *Analisis Sensori : Untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press.
http://ucs.sulselib.net//index.php?p=show_detail&id=108638
- Simamora, F. M. (2016). Kajian Konsentrasi Tepung Kacang Merah Dan Tepung Tempe Terhadap Kualitas Daging Analog. *Fakultas Teknik Unpas*.
- Subarkah, R., Imanudin, O., & Somanjaya, R. (2024). Karakteristik Fisik Bakso Daging Sapi dengan Tambahan Tepung Kedelai sebagai Pengganti Tepung Tapioka. *Jurnal Ilmu Peternakan Tropis* , 2 (2), 78–83.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., & Suhardi. (1997). *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan Dan Pertanian* (ed.4. ed.). Liberty : Yogyakarta.
- Suzuki T. (1981). *Fish dan Krill Protein in Processing Technology*. London: Applied Science Publishing Ltd.
- Susilawati, F. D., Nurainy, F., & Astuti, S. (2023). Formulasi Tepung Kacang Merah Dan Tapioka Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Sensori Bakso Analog Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, Vol. 2 No. 1, 10-20.
- Syarifah, & Yustisia, W. (2016). *Pemanfaatan Edamame (Glycine max) dan Labu*

Kuning (Curcubita moschata) pada Pembuatan Kue Kering Sumber Beta Karoten Untuk Anak Balita [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor.

- United Soybean Board. (2011). *Soybean Oil Innovations*. www.soyconnection.com. Diakses pada : 16 Juni 2024.
- Virgo, S. D., 2007. Pengaruh Pemberian Tepung Kedelai Terhadap Daya Simpan Nugget Ayam Ras Afkir. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Wardani, N. A. K., & Widnajarko, S. B. (2013). Potensi Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Dan Gluten Dalam Pembuatan Daging Tiruan Tinggi Serat. *Jurnal Teknologi Pertanian*, Vol. 14 No. 3, 151-164.
- Warisno, & Dahana. (2010). *Peluang Usaha Dan Budidaya Cabai*. Gramedia Pustaka Utama : Jakarta.
- Winarno, F.G. (2004). *Pembuatan Bakso Ikan Dan Bakso Daging*. Jakarta: PT Penebar Swadaya.
- Widodo, S. (2001). Pengaruh Suhu Dan Lama Perkecambahan Biji Kedelai (*glycinemax*) Terhadap Mutu Kimia dan Nutrisi Tepung yang Dihasilkan. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya. Malang.
- Wieser, H. (2003). "Determination of Gliadin and Gluten in Wheat Starch by Means of alcohol extraction and gel permeation chromatography". In *Stern.Med. Proceedings of the 17th Meeting Of The Working group on Prolamin Analysis and Toxicity*. Zwickau Verlag Wissenschaftliche Scripten, pp 53-57.
- Wolf, W.J. dan Cowan, J.C., 1975. *Soybeans as Food Source*. CRC Press: Ohio
- Wirawan, Y., D. Rosyidi, dan E. S. Widyastuti. (2016). Pengaruh Penambahan Pati Biji Durian (*Durio zibethinus Murr*) Terhadap Kualitas Kimia dan Organoleptik Daging Ayam Peteluyr Afkir Pada Jenis Otot Yang Berbeda. *Jurnal Penelitian Ilmu Peternakan* 10(2): 100-107.
- Yhonas. *et.,al* . (2020). "SIFAT FISIK, KIMIA, DAN SENSORI MAYONNAISE DENGAN BERBAGAI JENIS MINYAK NABATI." *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, vol. 15(1), 2020, pp. 1-4