

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional (1992) 'SNI 01-2891-1992: Cara Uji Makanan dan Minuman', *Bsn*, 01-2891-19, pp. 1-36.
- Akbar, Winarti, S. and Rosidah (2023) 'Pengaruh Proporsi Tepung Sagu (Metroxylon spp. spp.) dan Tepung Gembili *Discorea esculentra*) dengan Penambahan Gliserol Monostearat Terhadap Karakteristik Mi Basah', 7(3), pp. 778-787.
- Aparicio-muriana, M.M. *et al.* (2025) 'Mapping the global origins of soybean : a study using ICP-MS and chemometrics', pp. 1-11.
- Apriyantono, A.F.D.P.N.L.S.& B.S. (1989) 'Analisis Pangan.', *Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB*. [Preprint].
- Astuti, S.I. *et al.* (2022) 'Pengaruh suhu terhadap kelarutan dan viskositas pada gula pasir', 11(1), pp. 19-21. Available at: <https://doi.org/10.20961/inkuiri.v11i1.52179>.
- Astuti, Y.M. *et al.* (2023) 'Pengaruh Substitusi Minyak Kedelai Terhadap Daya Terima Mayonnaise yang Dihasilkan', 5(2), pp. 12-22.
- Avif, A.N. and Dewi, A.O.T. (2022) 'Analisis Kandungan Zat Gizi, Fenol, Flavonoid, Fitat, dan Tanin pada Sorgum (*Sorgum bicolor* (L.) Moench)', *Nutri-Sains: Jurnal Gizi, Pangan dan Aplikasinya*, 6(2), pp. 65-74. Available at: <https://doi.org/10.21580/ns.2022.6.2.7083>.
- Ayu, N.H. and Dicky, A.Y. (2013) 'Isolasi amilosa dan amilopektin dari pati kentang', *Teknologi Kimia dan Industri*, 2(3), pp. 57-62.
- Brouns, F. (2022) 'Phytic Acid and Whole Grains for Health Controversy'.
- Daud, A., Suriati, S. and Nuzulyanti, N. (2020) 'Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri', *Lutjanus*, 24(2), pp. 11-16. Available at: <https://doi.org/10.51978/jlpp.v24i2.79>.
- Dewayani, W., Fattah, A. and Winanda, E. (2023) 'Physical characteristics and processing results of chemical compounds from three soybean varieties as Indonesian functional food'. Available at: <https://doi.org/10.20944/preprints202305.1322.v1>.
- Erdiansyah, I., Winarno, W. and Pambudi, N.S. (2019) 'Kedelai Varietas Wilis The Utilization of Several Colour Adhesive Traps In Controlling Pests on Soybean Wilis Variety', 17(1), pp. 45-51.
- Fauzi, M., Herlina, H. and Sholeha, I.M. (2023) 'Karakteristik Fisik dan Fungsional Tepung Labu Kuning LA3 Desa Tegalrejo, Kecamatan Tegalsari, Kabupaten Banyuwangi', *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(2), pp. 106-114. Available at:

<https://doi.org/10.30598/jagritekno.2023.12.2.106>.

- Fitri, A.S. and Fitriana, Y.A.N. (2020) 'Analisis Senyawa Kimia pada Karbohidrat', *Sainteks*, 17(1), p. 45. Available at: <https://doi.org/10.30595/sainteks.v17i1.8536>.
- Fujiana, F. *et al.* (2021) 'Potensi Pangan Fermentasi Tempe Dalam Mengatasi Kejadian Stunting di Indonesia', *Poltekita : Jurnal Ilmu Kesehatan*, 15(2), pp. 20–26. Available at: <https://doi.org/10.33860/jik.v15i2.481>.
- Gebregziabher, B.S. *et al.* (2022) 'Origin , Maturity Group and Seed Coat Color Influence Carotenoid and Chlorophyll Concentrations in Soybean Seeds'.
- Giovani, S. *et al.* (2025) 'Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Derajat Keasaman , Densitas Kamba , Dan Warna Tepung Komposit Termomodifikasi Dengan Variasi Suhu Dan Waktu Autoklaf Abstrak', 20(1), pp. 34–42.
- Gozalli, M., Nurhayati, N. and Jember, U. (2015) 'Karateristik Tepung Kedelai dari Jenis Impor dan Lokal..... Jurnal Agroteknologi, Vol. 09 No. 02 (2015)', *Jurnal Agroteknologi*, 09(02).
- Handayani, L. *et al.* (2025) 'Perbandingan Komposisi Proksimat Pada Kedelai Lokal Varietas Wilis dan Kedelai Impor', 04(10), pp. 1676–1693.
- Handayani, L., Wahyuni, S. and Habibie, D. (2023) 'Komparasi Proksimat Pada Kedelai Lokal Varietas Anjasmoro Dan Kedelai Impor', 6(2), pp. 773–779.
- Hariyanto, I. *et al.* (2025) 'Peran Senyawa Bioaktif Kedelai dalam Pangan Fungsional dan Kesehatan', 4, pp. 3403–3413.
- Haryanti, P., Setyawati, R. and Wicaksono, R. (2014) 'Pengaruh Suhu Dan Lama Pemanasan Suspensi Pati Serta Konsentrasi Butanol Terhadap Karakteristik Fisikokimia Pati Tinggi Amilosa Dari Tapioka', *Jurnal Agritech*, 34(03), p. 308. Available at: <https://doi.org/10.22146/agritech.9459>.
- Hauga, W. and Lantzsch, H. (1983) 'Journal of the Science of Food and Agriculture Volume 34 issue 12 1983 [doi 10.1002_jsfa.2740341217] Wolfgang Haug; Hans-Joachim Lantzsch -- Sensitive method for the rapid determination of phytate in cereals and cereal .pdf', (ii), pp. 1423–1426.
- Hidayat, H.N. and Insafitri (2021) 'Analisa Kadar Proksimat Pada Thalassia Hemprichi Dan Galaxaura Rugosa di Kabupaten Bangkalan', *Journal Trunojoyo (Juvenil)*, 2(4), pp. 307–317.
- Hidayat, M. *et al.* (2010) 'PERBANDINGAN KANDUNGAN MAKRONUTRISI DAN ISOFLAVON DARI KEDELAI Detam 1 DAN Wilis SERTA POTENSINYA DALAM MENURUNKAN BERAT BADAN COMPARATION OF MACRONUTRITION AND ISOFLAVONE CONTENT BETWEEN Detam 1 AND Wilis SOYBEANS AND ITS POTENCIAL TO REDUCE BODY WEIGHT', 12(1), pp. 5–13.
- Janna, M., Sijid, S.A. and Pasau, N.S. (2022) 'Analisis proksimat pakan ikan di

- Balai Budidaya Air Payau Takalar', *Filogeni: Jurnal Mahasiswa Biologi*, 2(3), pp. 86–90. Available at: <https://doi.org/10.24252/filogeni.v2i3.29547>.
- Kesehatan RI, K. (2020) 'Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI) 2020'. Jakarta: Kementerian Republik Indonesia.
- Khoerunisa, T.K. (2020) 'Review : Pengembangan Produk Pangan Fungsional Di Indonesia Berbasis Bahan Pangan Lokal Unggulan A Review : Development of Functional Food Products in Indonesia based on Local Ingredients', *Indonesian Journal of Agricultural and Food Research*, 2(1), pp. 49–59.
- Kim, I. and Kim, C. (2021) 'Physiologically Active Molecules and Functional Properties of Soybeans in Human Health — A Current Perspective'.
- Kinanthi Pangestuti, E. and Darmawan, P. (2021) 'Analysis of Ash Contents in Wheat Flour by The Gravimetric Method', *Jurnal Kimia dan Rekayasa*, 2(1), pp. 16–21. Available at: <https://doi.org/10.31001/jkireka.v2i1.22>.
- Kramer, J. (2018) 'Standard Test Methods for Determining Loose and Tapped Bulk Densities of Powders using a Graduated Cylinder.', *West Conshohocken: ASTM International*. [Preprint].
- Krisnawati, A. (2017) 'Soybean as source of functional food', *Iptek Tanaman Pangan*, 12(1), pp. 57–65.
- Miller, G.L. (1959) 'Use of Dinitrosalicylic Acid Reagent for Determination of Reducing Sugar', *Analytical Chemistry*, 31(3), pp. 426–428. Available at: <https://doi.org/10.1021/ac60147a030>.
- Muniroh, A. *et al.* (2021) 'Perubahan Kandungan Asam Fitat Dan Asam Amino Esensial Bahan-Bahan Organik Pakan Yang Difermentasi Ragi Tempe', *Jurnal Bioteknologi & Biosains Indonesia (JBBI)*, 8(1), pp. 42–56. Available at: <https://doi.org/10.29122/jbbi.v8i1.4743>.
- Mursono, Y. (2007) 'Prospek Pengembangan Makanan Fungsional', *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 7(1), pp. 19–27.
- Nanda Triandita, Khorisuci Maifianti, Maya Indra Rasyid, Hilka Yuliani, L.A. (2020) 'Pengembangan Produk Pangan Fungsional Dalam Meningkatkan Kesehatan Dan Kesejahteraan Masyarakat Di Desa Suak Pandan Aceh Barat', *Logista Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 4(2), pp. 457–464.
- Ningtyastuti, D., Damat, D. and Winarsih, S. (2023) 'Karakteristik Fisiko-Kimia Beras Analog Kombinasi Dari Pati Sagu, Tepung MOCAF, Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri*), dan Tepung Kedelai.', *Food Technology and Halal Science Journal*, 5(2), pp. 220–230. Available at: <https://doi.org/10.22219/fths.v5i2.22053>.
- Nisah, K. (2018) 'STUDY PENGARUH KANDUNGAN AMILOSA DAN

AMILOPEKTIN UMBI-UMBIAN TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK PLASTIK BIODEGRADABLE DENGAN Plastizicer GLISEROL', *BIOTIK: Jurnal Ilmiah Biologi Teknologi dan Kependidikan*, 5(2), p. 106. Available at: <https://doi.org/10.22373/biotik.v5i2.3018>.

- Nur Amalia, R. *et al.* (2024) 'Preferensi pangan fungsional dan implikasinya terhadap kesehatan masyarakat: Tinjauan sistematis', *Gizi Dan Kesehatan*, 5(524), pp. 456–465.
- Nuridin, A., Setiasih, I. S. & Djali, M., 2017. Pengaruh Pengeringan Ampas Tahu Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Tepung Ampas Tahu. *Jurnal Penelitian Pangan*, Volume 2, pp. 47-54.
- Oktaviani, M., Sumarmono, J. and Rahardjo, A.H.D. (2022) 'Pengaruh Penambahan Hidrokoloid Terhadap Water Holding Capacity (WHC) dan Sineresis Yoghurt Susu Sapi', *Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan IX*, pp. 601–607.
- Panca Tanhindarto, R. *et al.* (2013) 'Pengaruh Laju Dosis Iradiasi Gamma (60 Co) terhadap Senyawa Antigizi Asam Fitat dan Antitripsin pada Kedelai (Glycine max L.) Effect of Dose-rate of Gamma Irradiation (60 Co) on the Anti-nutritional Compounds Phytic Acid and Antitrypsin on Soybean (Glyc', *Jurnal Ilmiah Aplikasi Isotop dan Radiasi*, 9(1), pp. 23–33.
- Pangastuti, H.A., Affandi, D.R. and Ishartani, D. (2013a) 'KARAKTERISASI SIFAT FISIK DAN KIMIA TEPUNG KACANG MERAH (Phaseolus vulgaris L.) DENGAN BEBERAPA PERLAKUAN PENDAHULUAN', 2(1), pp. 20–29.
- Pangastuti, H.A., Affandi, D.R. and Ishartani, D. (2013b) 'KARAKTERISASI SIFAT FISIK DAN KIMIA TEPUNG KACANG MERAH (Phaseolus vulgaris L.) DENGAN BEBERAPA PERLAKUAN PENDAHULUAN PHYSICAL', 2(1), pp. 20–29.
- Pasaribu, S.F., Herviana, H. and Lestari, W. (2023) 'Effect of Drying on the Yield and Sensory of Germinated Mung Bean Flour (Vigna radiata L.)', *Darussalam Nutrition Journal*, 7(1), pp. 1–8. Available at: <https://doi.org/10.21111/dnj.v7i1.9768>.
- Pramita, D.S., Handajani, S. and Rachmawanti, D. (2008) 'The effect of heating technique to phytic acid content and antioxidant activity of velvet bean (Mucuna pruriens), butter bean (Phaseolus lunatus) and jack bean (Canavalia ensiformis)', *Biofarmasi Journal of Natural Product Biochemistry*, 6(2), pp. 36–44. Available at: <https://doi.org/10.13057/biofar/f060202>.
- Pratama, W. *et al.* (2021) 'Pengembangan Roti Tawar Sumber Protein Dengan Penambahan Tepung Ampas Kelapa Dan Tepung Kedelai', *Jurnal Pangan dan Gizi*, 11(2), pp. 111–124.

- Rahmatania, I., Sumarmono, J. and Setyawardani, T. (no date) 'P Whey Protein Isolate Dengan Persentase Berbeda Terhadap Total Asam Tertitrasi , Water Holding Capacity Yoghurt Susu Sapi Ffect Of Addition Whey Protein Isolate With Different Percentages Of Total Titratable Acidity , ', pp. 1–6.
- Rahmawati, L., Asmawati, A. and Saputrayadi, A. (2020) 'Inovasi Pembuatan Cookies Kaya Gizi Dengan Proporsi Tepung Bekatul dan Tepung Kedelai', *Jurnal Agrotek Ummat*, 7(1), p. 30. Available at: <https://doi.org/10.31764/agrotek.v7i1.1906>.
- Rani, H., Zulfahmi & Widodo, Y. R., 2013. Optimasi proses pembuatan bubuk (tepung) kedelai'. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, Volume 13, pp. 188-196.
- Ratnaningsih, N. *et al.* (2018) 'Sifat Fisiko-Kimia Dan Kandungan Serat Pangan Galur-Galur Harapan Kedelai', *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 14(1), p. 35. Available at: <https://doi.org/10.21082/jpasca.v14n1.2017.35-45>.
- Renaldi, A. (2022) 'Pengaruh Perendaman, Fermentasi Dan Perkecambahan Terhadap Kandungan Senyawa Anti Gizi Asam Fitat Pada Tepung Kacang ...', *Skripsi*, Makassar, p. Universitas Hasanuddin.
- Rohmah, E.A. *et al.* (2016) 'Analisis Pertumbuhan Tanaman Kedelai (Glycine max L .) Varietas Grobogan Pada Kondisi Cekaman Genangan', 5(2).
- Rosana, D. (2019) 'Modul 2 Struktur dan Fungsi Protein', *Modul 2 Struktur dan Fungsi*, pp. 1–52.
- Sari, Ni Made Rizka Erwinda., Wisaniyasa, Ni Wayan., Wiadnyani, A.A.I.S. (2020) 'STUDI KADAR GIZI, SERAT DAN ANTOSIANIN TEPUNG KACANG MERAH DAN TEPUNG KECAMBAH KACANG MERAH (Phaseolus vulgaris L.)', 9(September), pp. 282–290.
- Schanda, J. (2018) 'Commission Internationale de l'Eclairage. 4th red.', *Austria: CIE Publication*. [Preprint].
- Schoch, T.J. (1968) 'Effects of freezing and cold storage on pasted starches.', *Westport, CT: AVI Publishing Company*. [Preprint].
- Suarti, B. *et al.* (2023) 'Perbedaan Sifat Fisik dan Amilosa Beras Pecah Kulit dan Beras Sosoh', *Warta Dharmawangsa*, 17(3), pp. 1274–1282.
- Sulistiadi, S. & Lesatri, H. A., 2022. Pengaruh ukuran partikel mocaf pada karakteristik fisik tepung. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*, Volume 10, pp. 161-170.
- Suriany, S. *et al.* (2020) 'Peningkatan Kualitas Mie Melalui Modifikasi Tepung Kedelai Mendukung Pemanfaatan Bahan Pangan Lokal', *Jurnal Agrisistem : Seri Sosek dan Penyuluhan*, 16(2), pp. 92–100. Available at:

<https://doi.org/10.52625/j-agr-sosekpenyuluhan.v16i2.175>.

- Suryana, A.L., Rosiana, N.M. and Olivia, Z. (2022) 'Effect of drying method on the chemical properties of local soy flour', *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 980(1). Available at: <https://doi.org/10.1088/1755-1315/980/1/012030>.
- Szostak, B. *et al.* (2020) 'The Scientific World Journal - 2020 - Szostak - Mineral Composition of Traditional Non-GMO Soybean Cultivars in relation to.pdf'.
- Teobaldi, A.G. *et al.* (2025) 'Effect of Food Proteins on Wheat Starch Pasting and Thermal Properties', pp. 1–16.
- Umbu Henggu, K. and Nurdiansyah, Y. (2022) 'Review dari Metabolisme Karbohidrat, Lipid, Protein, dan Asam Nukleat', *QUIMICA: Jurnal Kimia Sains dan Terapan*, 3(2), pp. 9–17. Available at: <https://doi.org/10.33059/jq.v3i2.5688>.
- Xu, F. *et al.* (2021) 'Physicochemical and Structural Characterization of Potato Starch with Different Degrees of Gelatinization', pp. 1–15.
- Yuniastuti, A. and Biologi, J. (no date) 'Peran Pangan Fungsional Dalam Meningkatkan Derajat Kesehatan'.
- Zhou, Z. *et al.* (2002) 'Composition and functional properties of rice', *International Journal of Food Science and Technology*, 37(8), pp. 849–868. Available at: <https://doi.org/10.1046/j.1365-2621.2002.00625.x>.
- Zhu, Z. *et al.* (2022) 'Effects of soy protein isolate hydrolysate on physicochemical properties and in vitro digestibility of corn starch with various amylose contents', *LWT*, 169(130), p. 114043. Available at: <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2022.114043>.