

DAFTAR PUSTAKA

- Al Baarri, A. N., Dwiloka, B., Mulyani, S., Pramono, Y. B., Setiani, B. E., Rahmawati, A. A., Jordan, A., & Nababan, P. U. B. L. (2022). Profil Isoflavon Blacksoyghurt sebagai Minuman Tinggi Antioksidan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(2), 53–63.
- Amanda, A. B. (2022). *Profil Sensori Minuman Fungsional Sari Kedelai dan Bekatul* (Tugas Akhir). Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik dan Ilmu Komputer, Universitas Bakrie, Jakarta.
- Aminah, S., Zainuri, & Utama, Q. D. (2025). Pengaruh rasio kacang pistachio dan air terhadap karakteristik sari kacang pistachio. *EduFood*, 3(3), 11–20.
- Ananda, R. (2023). *Pengaruh Penambahan Remahan Kayu Manis (Cinnamomum burmannii) pada Pembuatan Sari Kedelai Terhadap Sifat Fisikokimia, Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan* [Skripsi, Universitas Jambi].
- Andriyani, S., Zainuri, & Nofrida, R. (2024). Pengaruh penambahan bubuk kayu manis (*Cinnamomum burmanii*) terhadap sifat kimia, fisik dan organoleptik teh herbal daun kelor (*Moringa oleifera* L.). *EduFood*, 2(1), 93–106.
- Ansyori, A. K., Tamrin, M., & Sa'adah, H. (2024). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Biji Buah Nyirih (*Xylocarpus granatum*) dengan Metode DPPH secara Spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal Riset Kefarmasian Indonesia*, 6(2), 233–248.
- Apriani, E. (2025). *Formulasi Minuman Sari Kedelai dengan Penambahan Buah Mangga Arumanis* (Skripsi Sarjana). Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Sulawesi Barat, Majene.
- Arziyah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren dan Gula Pasir. *Jurnal Hasil Penelitian dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2).
- Batafor, Y. M. J. (2020). Identifikasi Permasalahan Produksi Garam Lokal di Kabupaten Flores Timur. *Jurnal Akuatika Indonesia*, 5(2).
- Cipto, D., Efendi, R., & Rossi, E. (2016). Pemanfaatan tepung tempe dengan penambahan bubuk kayu manis dalam pembuatan kukis dari sukun. *JOM Faperta*, 3(2).

- Darma, G.S., Puspitasari, D., Endang, N., (2013). Pembuatan es krim jagung manis kajian jenis zat penstabil, konsentrasi non diary cream serta aspek kelayakan finansial. *Jurnal Reka Agroindustri*, 1(1)
- Deglas, W., & Yosefa, F. (2020). Pengujian Kadar Yodium, NaCl dan Kadar Air pada Dua Merek Garam Konsumsi. *AGROFOOD: Jurnal Pertanian dan Pangan*, 2(1).
- Difandra, F. F., Anggreini, R. A., & Munarko, H. (2026). Sensory profiling of brewed robusta cascara tea flavored with clove and cinnamon based on the Rate-All-That-Apply (RATA) method. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian*, 15(1), 408–418.
- Fadhlurrohman, I., Wulandari, C., & Al-Ryadhi, M. R. A. (2023). Diversifikasi produk susu fermentasi dengan pemanfaatan kayu manis (*Cinnamomum burmannii*) sebagai inovasi pangan fungsional: Review. *Prosiding Seminar Nasional Pembangunan dan Pendidikan Vokasi Pertanian*, 4(1), 363-372 .
- Fasya, N., Fadlan, A., & Sembiring, R. (2025). Analisis Pengaruh Permintaan Gula Pasir Terhadap Harga di Pasar Tradisional Kota Medan. *JUMANSI: Jurnal Ilmiah Manajemen dan Akuntansi Medan*, 7(2).
- Fatimah. (2023). Uji Hedonik Sari Kedelai dengan Penambahan Gula Aren dan Jahe. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 10(2).
- Firdhauzi, A., Saputri, W. L., Suhartatik, N., & Mustofa, A. (2025). Pemanfaatan rempah tradisional dalam peningkatan mutu dan daya simpan geplak sirski (*Annona muricata*). *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 14(2), 156–166. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2025.14.2.156>
- Hanifa, I., Rurieanty, P. A., Penulis, A. B., & Hariono, B. (2024). Karakteristik Sensori dan Fisik Minuman Sari Kedelai dengan Penambahan Ekstrak Kurma menggunakan Pasteurisasi Metode HPEF (High Pulsed Electric Field). *The 2nd National Conference on Innovative Agriculture 2024*, 161. Politeknik Negeri Jember.
- Hariono, B., Kautsar, S., Brilliantina, A., Kurnianto, M. F., & Wijaya, R. (2023). Kajian umur simpan susu kedelai yang diberi perlakuan variasi metode pasteurisasi dengan uji organoleptik. *Rona Teknik Pertanian*, 16(1), 27–34.
- Hetrik, M., Teguh, Fratama, R., Ramadhan, A., Cahyuda, N., & Aliwasa. (2024). Uji Kandungan Protein pada Mie Sagu. *Jurnal Agroindustri Pangan*, 3(3), 162–174.

- Hetrik, M., Teguh, Fratama, R., Ramadhan, A., Cahyuda, N., & Aliwasa. (2024). Uji kandungan protein pada mie sagu. *Jurnal Agroindustri Pangan*, 3(3), 162–174.
- Hoiriyah, Y. U. (2019). Peningkatan Kualitas Produksi Garam Menggunakan Teknologi Geomembran. *Jurnal Studi Manajemen dan Bisnis (JSMB)*, 6(2), 35–42.
- Kartikaningrum, A. R., Setiyoko, A., & Slamet, A. (2024). Pengaruh Penambahan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah dan Variasi Konsentrasi Starter terhadap Karakteristik Soygurt. *Journal of Food and Agricultural Technology*, 1(2).
- Krisnawati, A. (2017). Kedelai sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Balai Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi*.
- Kristanoko, H., Kusnandar, F., & Herawati, D. (2021). Analisis Warna Berbasis Smartphone Android dan Aplikasinya dalam Pendugaan Umur Simpan Konsentrat Apel. *agriTECH*, 41(3), 211–219.
- Madi, M. H., Syauqy, D., & Kurniawan, W. (2025). Klasifikasi Kelayakan Konsumsi Susu Kedelai Berdasarkan pH, Warna, dan Aroma Menggunakan Metode Random Forest Berbasis Arduino. *Jurnal Pengembangan Teknologi Informasi dan Ilmu Komputer*, 9(2).
- Mufarida, N. A., & Pratama, A. D. (2021). Pelatihan Kewirausahaan dan Pengembangan Teknologi Pengolahan Kedelai dalam rangka Peningkatan Kualitas Produksi Olahan Minuman Sari Kedelai sebagai Bentuk Usaha Ekonomi Kreatif. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Ipteks*, 7(1), 8–15.
- Nafsiyah, I., Diachanty, S., Guttifera, Sari, S. R., Rizki, R. R., Lestari, S., & Syukerti, N. (2022). Profil Hedonik Kemplang Panggang Khas Palembang. *Jurnal Ilmu Perikanan Air Tawar (clarias)*, 3(1).
- Nafsiyah, I., dkk. (2022). Profil Hedonik Kemplang Panggang Khas Palembang. *Jurnal Ilmu Perikanan Air Tawar (clarias)*, 3(1).
- Oktafa, H., Permadi, M. R., & Agustianto, K. (2017). Studi Komparasi Data Uji Sensoris Makanan dengan Preference Test (Hedonik dan Mutu Hedonik), antara Algoritma Naïve Bayes Classifier dan Radial Basis Function Network. *Seminar Nasional Hasil Penelitian 2017*, Politeknik Negeri Jember.