

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, Leni, Herliani. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Bandung : Alfabeta.
- Almasyhuri., Yuniati, Heru., Slamet, Dewi, Sabita. 1990. *Kandungan Asam Fitat dan Tanin dalam Kacang – Kacangan yang dibuat Tempe*. Kelompok Program Penelitian Eksplorasi Potensi Gizi, Puslitbang Gizi. Bogor
- Almatsier, Sunita. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Amrin, T. 2005. *Susu Kedelai*. Penerba Swadaya. Jakarta
- Anonim. 2011. Modul Penanganan Mutu Fisis (Organoleptik). Word Document. (Online). Available : <http://www.google.co.id/url?sa=t&rct=j&q=uji+organoleptik&source=web&cd=2&ved=0CDEQFjAB&url=http%3A%2F%2Ffnayakaku.files.wordpress.com%2F2009%2F02%2Fbab-i-persiapan-uji-organoleptik21.doc&ei=rlv6Tuz6EsbprAea9dXVDw&usq=AFQjCNE-97F7gG5ArskHMrsPrNmzuyhr3A>. (Diakses 28 April 2017)
- Anonim. 2015. *Vanili*. <http://www.kerjanya.net/faq/18062-vanili.html>. (Diakses 14 Mei 2017).
- Ansori, Rahman., Srikandi, F, Winiarti P. R, dan Suliantari, C.C. Nurwitri. 1992. *Teknologi Fermentasi Susu*. Bogor : Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institusi Pertanian Bogor
- Apriadji, W. 2007. *Cake & Kue Manis: Tanpa Gula, Tanpa Pemanis Sintesis*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Ardi, Wicaksono, Madya. 2014. *Intoleran Laktosa*. Mandala of Health. Volume 7, No. 1. <https://www.google.co.id/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwjQ-a2SvsHSAhWHTLwKHSbFAqwQFggZMAA&url=http%3A%2F%2Fdownload.portalgaruda.org%2Farticle.php%3Farticle%3D340856%26val%3D5338%26title%3DINTOLERANSI%2520LAKTOSA&usq=AFQjCNGdjfmbQlkbmo1jfZ2304F95cBrlA&sig2=xbZxf7dDpylLE0rdAR2z-A&bvm=bv.148747831,d.dGo>. (Diakses 28 Februari 2017)
- Atmarita. 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM)*. Jakarta : Persagi.
- Badan Pusat Statistik. 2014. Berita Resmi Statistik No. 50/07/Th.XVII, 1 Juli 2014. http://2www.bps.go.id/brs_file/aram_01juli14.pdf. (Diakses 28 Februari 2017).
- Badan Standar Nasional. 2011. *Susu Segar Bag. 1 Sapi. SNI No. 01-3141-2011*.
_____. 1995. *Susu Kedelai. SNI 01-3830-1995*
- Barus, P. 2009. *Pemanfaatan Bahan Pengawet dan Antioksidan Alami pada Industri Bahan Makanan*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengatahuan Alam. Universitas Sumatra Utara. Medan. Hal 6 – 7

- Cahyadi, W. 2007. *Teknologi dan Khasiat Kedelai*. Bumi Aksara. Jakarta
- Depkes RI, 1990. *Peraturan Kesehatan RI No 416/Menkes/Per/IX/1990*, Jakarta.
- Fachruddin, Lisdiana. 2000. *Budi Daya Kacang – Kacangan*. Yogyakarta : KANISIUS.
- Gardner, H.W. 2001. Analysis of Lipoxygenase Activity and Products. Current Protocols in Food Analytical Chemistry (C4.2.1-C4.2.16). John Wiley & Sons, Inc., Illinois.
- Gordon, M. H. 1990. *The Mechanism of Antioksidant Action in Vitro*. In : Hudson, B.J.F. (ed). *Food Antioksidant*. Elsevier Applied Science. London – New York
- Hui, Y.H. 2006. Handbook of Food science, Technology and Engineering. Vol I. CRC Press Taylor & Francis Group, Boca Raton.
- Karsono, S dan Sumarno. 1989. *Kacang Gude*. Balittan Pangan Malang. Hal 39 – 42.
- Khamidah, Aniswatul dan Istiqomah, Nurul. 2012. *Pengolahan Sari Kedelai Sebagai Dukungan Akselerasi Peningkatan Gizi Masyarakat*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Jawa Timur
- Kunia, K. 2008. Potensi Kacang Hiris untuk Obat dan Pangan. <http://kabelan-kunia.blogspot.com/2008/11/potensi-kacang-hiris-untuk-obat-dan.html/>. (Diakses 28 Februari 2017).
- Koswara, S. 1992. *Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadikan Makanan Bermutu*. First Edition. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta
- Luthana, Y. K. 2008. *Antioksidan Antikempal Pengawet Pewarna Makanan dan Pemanis Buatan*. <http://yongkikastanyaluthana.wordpress.com/2008/12/8/antioksidan-antikempal-pengawet-pewarna-makanan-dan-pemanis-buatan/>. (Diakses 28 Februari 2017)
- Margaretha S. & Edwin Japariato (2012). Analisa Pengaruh Food Quality & Brand Image terhadap Keputusan Pembeli Roti Kecil Toko Roti Ganep's di Kota Solo. *Jurnal Manajemen Pemasaran*
- Marsono, Y., Ratu-Safitri dan Z. Nur. 2005. Antioksidan dalam Kacang – Kacangan : Aktivitas dan Potensi serta Kemampuannya Menginduksi Pertahanan Antioksidan pada Model Hewan Percobaan. *Laporan Hasil Penelitian Hitbah Bersaing XII/2*. Lembaga Penelitian Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Maryam, S. 2007. *Penentuan Suhu Optimum Air Saat Menggiling Kedelai Untuk Menghasilkan Tahu Berkualitas*. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Sains dan Humaniora*. 1(2), 156 – 167. Lembaga Penelitian Undiksha, Desember 2007.
- Messakh, O. S. 2004. *Kacang – Kacangan : Sumber Protein dan Pupuk Nitrogen*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. Hal 32.

- Nugraha, A. Y. W. dan Frederikus T. S. 2009. Pembuatan Susu Dari Biji Buah Saga (*Adenanthera Pavonina*) Sebagai Alternatif Pengganti Nutrisi Protein Susu Sapi Dan Susu Kedelai. Fakultas Teknik Jurusan Teknik Kimia UNDIP [Makalah Penelitian]. Semarang. <http://www.koran-jakarta.com/berita-detail.php?id=28362>
- Pelczar dan Chan. 2005. *Dasar – Dasar Mikrobiologi Jilid I*, diterjemahkan oleh Ratna Siri Hadioetomo, Teja Imas, S. Sutami, Sri Lestari. Universitas Indonesia: Jakarta, 116 - 117
- Permana, M.D dan Duniaji, A.S. 2005. Inokulasi *A. Oryzae* dan *R. Oligosporus* pada proses penempean Terhadap Karakteristik Kecap Kacang Gude (*Cajanus cajan* Millsp), disajikan dalam seminar Nasional TPSDP yang diselenggarakan oleh CPMU – TPSDP di Sanur Bali.
- Proverawati, Atikah. 2011. Ilmu Gizi Untuk Keperawatan & Gizi Kesehatan. Yogyakarta : Nuha Medika.
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. 2013. Statistik Makro Sektor Pertanian. http://pusdatin.setjen.pertanian.go.id/tinymcpuk/gambar/file/Buku_Saku_Makro_TWIV_2013.pdf. (Diakses 28 Februari 2017).
- Pokorny, J., N. Yanishlieva. and M. Gordon. 2001. Antioxidant In Food. CRC Press Boca Raton Boston, New York
- Rizqie Aulia, M. Kes. 2001. *Gizi dan Pengolahan Pangan*. Yogyakarta : Adicita Karya Nusa.
- Rohmawati E. *Skrining Kandungan Kimia Daun Pandan serta Isolasi dan Identifikasi Alkaloidnya*. Fakultas Farmasi, Universitas Gajah Mada. 1995
- Santoso. 2005. Seri Teknologi Pangan Populer (Teori dan Praktek). Susu dan Yoghurt Kedelai. Laboratorium Kimia Pangan Faperta UWG, Malang
- Satyatama DI. 2008. Pengaruh Kopigmentasi Terhadap Stabilitas Warna Antosianin Buah Duwet (*Syzygium cumini*). Bogor: Sekolah Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Setiavani, Gusti. 2012. *Inovasi Pembuatan Susu Kedele Tanpa Rasa Langu*. STTP dan Badan Ketahanan Pangan Kota Medan
- Silva, J.B., I. Felberg, M.C. Carrão-Panizzi, S.Y. Lee, S.H. Prudencio. 2010. Relationships Among Sensory Analysis, Isoflavon and Hexanal Contents of Soymilk Powder. Journal Brazilian Archives of Biology and Technology 53: 1197-1204.
- Sine, Yuni dan Endang S. Soetarto. 2016. *Kandungan Asam Amino Pada Tempe Gude (Cajanus cajan (L.) Millps.)*. Fakultas Biologi, Universitas Gadjah Mada.
- Soekarto. 1990. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Jakarta : Bhatara Aksara.

- Sucipto, A. 2008. *Kedelai dan Kesehatan*. <http://naksara.net/About-Life/Health/kedelai-dan-kesehatan.html> (Diakses 28 Februari 2017)
- Syam, M. 1985. *Kacang Gude (Kacang Hiris) Prospeknya Cukup Baik Untuk Dikembangkan*. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian* 7 : 2 – 3
- Taher, A. 2003. *Peran Fitoestrogen Kedelai Sebagai Antioksidan dalam Penanggulangan Aterosklerosis*. Tesis. Institusi Pertanian Bogor, Bogor.
- Tejasari. 2005. *Nilai Gizi Pangan*. Yogyakarta : GRAHA ILMU.
- Warsito, Heri., Rindiani, dan Nurdyansyah, Fafa. 2015. *Ilmu Bahan Makanan*. Yogyakarta : Nuha Medika
- Widiowati, S. 2007. *Teknik Produksi dan Pengembangan (Teknologi Pengolahan Kedelai)*. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian : Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan.
- Wikipedia. 2017. *Garam Dapur*. https://id.wikipedia.org/wiki/Garam_dapur. (diakses pada 29 April 2017).
- _____. 2016. *Gude*. <https://id.wikipedia.org/wiki/Gude>. (Diakses 28 Februari 2017).
- _____. 2016. *Gula*. <https://id.wikipedia.org/wiki/Gula>. (Diakses 29 April 2017).
- Winarno, F. G., 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- _____. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama
- Wolf, W.J. 1975. Lipoxygenase and Flavour of Soybean Protein Product. *J. Agr. Food Chem* 23:136-139.
- Wrolstad, R., (2004), The Possible Health Benefits of Anthocyanin Pigments and Polyphenolics, <http://lpi.oregonstate.edu/ss01/anthocyanin.html>