

DAFTAR PUSTAKA

- Adisarwanto. 2005. *Kedelai*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Ambarita, A.T. 2018. Pengaruh penambahan tepung ceker ayam ras terhadap daya terima dan kandungan gizi mutiara tapioka (tapioca pearl) [skripsi]. Universitas Sumatera Utara, Sumatera Utara.
- Amir, A. A. (2014). Pengaruh penambahan Jahe (*Zingiber officinale roscoe*) dengan level yang berbeda terhadap kualitas organoleptik dan aktivitas antioksidan susu pasteurisasi [Tugas Akhir]. Makasar: Universitas Hasanudin.
- Andarwulan, N, Kusnandar, F, Herawati, D. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta
- AOAC. (2005). Official Methods Of Analysis Of The Association Of Analytical
- AOAC. 2001. *Protein (Crude) in Animal Feed, Forage (Plant Tissue)*. Graindand
- Belitz, H.D. and W.Grosch. 2009. *Food Chemistry. Second Edition*. Springer Berlin.
- Berlin.
- Cahyadi, W. 2006. *Khasiat Kedelai dan Teknologi*. Bumi Aksara, Bandung.
- Chemist. *Virginia USA: Association Of Official Analytical Chemist*. J, Int.
- Dahlia, L. 2014. *Hidup Sehat Tanpa Gluten*. Elex Media, Jakarta.
- Faridah, A. 2008. *Patisari*. Ed ke-1. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Jakarta.
- Fauzi , I. 2015. Pembuatan Boba Kopi Biji Salak. *jurnal agroindustri halal ISSN 1:2*.
- Gisslen, W. 2013. *Tepung kedelai* .Universitas Upi. Bandung.
- Hamidi, F., R. Efendi dan F. Hamzah. 2016. Penambahan sari jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) terhadap mutu sirup buah kundur (*benincasahispida*). Jom Faperta.
- Hapsari, T.P. 2008. Pengaruh Pregelatinisasi terhadap Karakteristik Tepung Singkong. *Primordia* Volume 4, Nomor 2, Juli 2008.

- Hapsari, T.P. 2008. Pengaruh Pregelatinisasi terhadap Karakteristik Tepung Singkong. Primordia Volume 4, Nomor 2, Juli 2008.
- Herman, A.S., 1985. *Prinsip Dasar Pembuatan Dan Pengawasan Mutu Tepung Kedelai*. BPPIHP. Bogor.
- Imanningsih, N. 2012. Profil gelatinisasi beberapa formulasi tepung tepungan untuk pendugaan sifat pemasakan. *J. Penel Gizi Makan* 35 (1) : 13-22.
- Jayadi, Yusmaindah, Burhanuddin, B. dan Saifuddin, S. 2012. Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai Terhadap Penerimaan Dan Kandungan Gizi Sakko-Sakko. *Media Gizi Masyarakat Indonesia* 1(2) : 22 - 129.
- Joenita, H. 2000. Etnobotani Aren pada Masyarakat Baduy di Banten. Jurusan Manajemen Hutan. Fakultas Kehutanan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Koswara, S. 1992. *Kimia Vitamin*. Rajawali, Jakarta.
- Luthana, D. 2004. Rekomendasi dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Tapioka. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Semarang.
- Maulida, D.A. 2015. (Indonesia) Darimana Asal “Bubble”, si Mutiara Hitam yang Kenyal Enak[internet]. Tersedia pada : <https://food.detik.com/info-kuliner/d-2970286/darimana-asal-bubble-si-mutiara-hitam-yang-kenyal-enak> [05 Juli 2022]
- Mody, L. 2012. Pohon Aren dan Manfaat Produksinya. *Jurnal Ilmiah Farmasi*.
- Napitupulu. 2012. Kecukupan Energi, Protein, Lemak, dan Karbohidrat. Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi X. LIPI. Jakarta.
- Olseed.J, Int.
- Priyanto T., 2012, Beras Ketan & Sifat Fisika – Kimianya[internet]. Tersedia pada : <http://www.alatcetakrengginang.com/2012/02/beras-ketan-sifat-fisikakimianya>[12 Mei 2013]
- Radiyah, Sio, A.K. Rifkhan, Arifin. 1992. Kedelai dari kelompok biji-bijian penghasil sumber protein serta lemak nabati yang sangat penting peranannya dalam kehidupan[skripsi]. fakultas Teknologi Pertanian, Semarang.

- Radiyah, T. 1992. *Pengolahan Kedelai*. BPTTG Puslitbang Fisika Terapan-LIPI. Subang
- Rakhmi, A.T., Indrasari, S.D., dan D.D. Handoko, 2013. Karakterisasi Aroma dan Rasa Beberapa Varietas Beras Lokal Melalui Quantitative Descriptive Analysis Method. Informatika Pertanian.
- Ramadhaningtyas, Kawiji, Esti, W. 2021. Pengaruh Penambahan Tepung Beras Hitam (*Oryza Sativa* L. Indica) Terhadap Mutu Sensori, Kimia, Mikrobiologi, dan Umur Simpan Boba (Bubble Pearl). *jurnal seminar nasional dalam rangka dies natalis ke- 45 uns tahun 2021* 5 (1).
- Rani, S.W. dan Calvin 2013. *kedelai sebagai sumber protein (asam amino) serta lemak nabati*. Jakarta.
- Sari, L. P. dan Lina, M. 2021. Analisis daya terima yogurt susu kedelai dengan bee pollen dan gula aren [skripsi]. Akademi Kesejahteraan Sosial. Yogyakarta.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press, Bogor.
- Sudarmaji S, Haryono B, Suhardi. 2003. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberti.1997.
- Sudarmaji S, Haryono B, Suhardi. 2003. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta.
- Suprpto, 2006. *Gelatinisasi Tepung Ketan*. Penerbit Bintara Karya Aksara, Jakarta.
- Whistler, R. L. 1984. *History and Future Expectation of Starch Uses*, in r.l. Whistler, J. N. Bemiller, & e. F. Paschall (eds.), *Starch Chemistry and Technology*, New York: Academic Press.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta. Winarno, F. G. 2008. *Kimia pangan dan gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta. Wulan, J. 2011. *Khasiat Kedelai Bagi Kesehatan Tubuh*. Fakultas kesehatan, Bandung.