

## DAFTAR PUSTAKA

- [USDA]. (2015). Kandungan Nutrisi Kacang Kedelai. In *United State Departement of Agriculture*. National Nutrient Database for Standart Reference.
- Adisarwanto. (2014). *Budidaya Kedelai Tropika*. Penebar Swadaya.
- Adnyasuari, I. A. G., Ekawati, I. G. A., & Arihantana, N. M. I. H. (2019). Substitusi Tepung Almond dengan Tepung Kemiri (*Aleurites moluccana* Wild) Terhadap Karakteristik Kulit Macaron. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 8(2), 122–130.
- Alsuhendra, & Ridawati. (2008). *Penilaian Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. Universitas Negeri Jakarta Press.
- American Heart Association. (2012). *Heart Disease And Stroke Statistic*. <http://ahajournal.org.com>
- Budiboga. (2006). *vanilla-jenis-dan-kegunaannya*. <https://budiboga.blogspot.com/2006/05/vanilla-jenis-dan-kegunaannya.html>
- Budiono, I. (2007). Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai Terhadap Kadar Protein, dan Daya Terima Tepung Gaplak Serta Hasil Olahannya. *Jurnal Kemas*, 2(2), 132.
- Ekawati, I. G. A. (2016). *Teknologi Permen (Kembang Gula)*. [https://simdos.unud.ac.id/uploads/file\\_pendidikan\\_1\\_dir/d3d6031d742ed32acd225f95a6749b05.pdf](https://simdos.unud.ac.id/uploads/file_pendidikan_1_dir/d3d6031d742ed32acd225f95a6749b05.pdf)
- Erna. (2004). *Pengaruh Proses Pengeringan Terhadap Sifat Fisiko-Kimia Tepung Kecambah Kedelai (*Glycine Max (L) Merril*) Hasil Germinasi dengan Perlakuan Xanthan Gum sebagai Elisitor Fenolik Antioksidan*. Skripsi.
- Esvandiari, M., H, S., & A, S. (2010). Studi Kinerja Adsorpsi Arang Aktif Bentonit pada Aroma Susu Kedelai. *Jurnal Sains Dan Teknologi Kimia*, 1(2), 135–149.
- Harijino, Fibrianto, K., Etiasih, T., & Waziroh, E. (2022). *Kimia dan Fisik Pangan*. Bumi Aksara.
- Kusuma dkk, T. (2017). *Ilmu Gizi Teori dan Aplikasi*. PT EGC.
- Lange. (2005). Pastry Teori dan Resep International. In *Manfred dan Bogasari Baking Center*. Gaya Favorit Press.
- Librawati, L. (2005). *Pengembangan Produk Marzipan Kacang Tanah (*Arachis Hipogea L*) dan Tepung Sagu (*Matroxylon Sp*)*. Skripsi Universitas Negeri Jakarta.
- Mahdiyah. (2014). *Statistik Pendidikan*.

- Manual, T. (2012). Prepare and Model Marzipan. In *ASEAN*.
- Manzalina, N., Sufiat, S., & Kamal, R. (2019). Daya Terima Konsumen Terhadap Citarasa Es Krim Buah Kawista (*Limonia Acidissima*). *Media Pendidikan, Gizi Dan Kuliner*, 8(2). <https://kbbi.web.id/konsumen>.
- Muchlisyyah, J., Laeliocattleya, R., & Putri, W. (2017). *Kima Fisik Pangan*. Tim Universitas Brawijaya Press.
- Ningrum, A. N. (2014). *Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Kedelai Pada Pembuatan Kani Roll Ayam Terhadap Daya Terima Konsumen*. Skripsi Universitas Negeri Jakarta.
- Nugroho, S. (2008). *Rancangan Percobaan (Pertama)*. UNIB Press.
- Nuraeni, A. dan, & Ilmaknun, L. (2021). Daya Terima Konsumen Terhadap Hidangan Utama di Kantin Sehati Sekolah Vokasi IPB. *Jurnal Sains Terapan*, 11(1), 20–23.
- Otto, E., & Endri, M. (2016). *Pedoman Budidaya jeruk Sehat*. World Agroforestry Centre (ICRAF) Southeast Asia Regional Program.
- Polaridad.es. (n.d.). *Panduan Utama makro tepung Almond*. Retrieved January 20, 2024, from <https://polaridad.es/id/harina-de-almendra-macros/>
- Prabowo, B. (2010). *Kajian Sifat Fisikokimia Tepung Millet Kuning dan Tepung Millet Merah*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret.
- Putra, G. F. (2019). *Pengaruh Penambahan Pewarna Bubuk Bit (*Beta Vulgaris L*) Terhadap Kualitas Marzipan Kacang Tanah Instan*. Skripsi Universitas Negeri Jakarta.
- Rohadi. (2009). *Sifat Fisik Pangan dan Aplikasinya dalam Industri Pangan*. Semarang University Press.
- Rohadi, P. S., Ridawati, & Alsuhendra. (2020). Pengaruh Penggunaan Gliserin dengan Persentase Berbeda pada Tepung Marzipan Instan Substitusi Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L*) terhadap Daya Terima Konsumen. *Jurnal Sains Boga*, 3(2), 1–8. <https://doi.org/https://doi.org/10.21009/JSB.003.2.01>
- Sandu, S., & Ali, S. (2015). *Dasar Metodologi Penelitian*. Literasi Media Publishing.
- Santoso, U., Setyaningsih, W., Ningrum, A., Ardhi, A., & Sudarmanto. (2020). *Analisis Pangan (Cetakan I)*. Gajah Mada University Press.
- Sarwono, B. (2004). *Pengawetan dan Pemanfaatan Telur*. Perpustakaan Biro Hukum & Humas Setjen Deptan.
- Soenardi, T., & Tim Yayasan Gizi Kuliner. (2013). *Kuliner, Teori Dasar Memasak*. Pt. Gramedia Pustaka Utama.

- Suprpti, M. L. (2003). *Teknologi Pengolahan Pangan: Pembuatan Tempe* (Cetakan I). Kanisius.
- Syah, D. (2012). *Pengantar Teknologi Pangan*. Institut Pertanian Bogor Press.
- Syarbini, M. H. (2013). *Cake Prenur, Panduan Meningkatkan Keterampilan Dan Bekal Menjadi Pengusaha Cake*. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Utami, D. R., Rahmad Rahim, A., Adi Prayitno, S., & Alfatina, A. (2022). Daya Terima Konsumen Terhadap Keripik Pare Home Industri. *Journal of Community Service*, 4(3), 257.
- Winarsi, H. (2010). *Protein Kedelai dan Kecambah Manfaatnya bagi Kesehatan*. Kanisius.
- Yulianti, L. (2012). *Pengaruh Perendaman, Pemplansiran, dan Perebusan Kacang Merah (Phaselous vulgaris L) Terhadap Kualitas Marzipan Kacang Merah*. Skripsi Universitas Negeri Jakarta.

