

## DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhendra, & Ridawati. (2008). Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan. Jakarta: UNJ Press.
- Agama, AE dan Bello PLA. (2017). *Starch as an emulsions stability: the case of octenyl succinic anhydride (Osa) Starch*. *Current Opinion In Food Science*, 13(17): 78– 83.
- Amrullah, K. (2003). Nutrisi Ayam Petelur. Bogor: Lembaga Satu Gunung Budi.
- Apriyanti, R. (2019). Pengaruh Perbandingan Minyak Kedelai Dengan Whey Susu Bubuk dan Konsentrasi Jeruk Lemon (*Citrus Limon*) Terhadap Karakteristik *Salad Dressing* Labu Kuning (*Cucurbita maxima. L*) [tugas akhir]. Bandung : Fakultas Teknik, Universitas Pasundan.
- Ayustaningwarno, F. (2014). Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Bleam W.,(2017). *Soil and Environmental Chemistry (Second Edition)*. Academic Press.
- Cahyana, C., dan G.D Artanti. (2013). *Cold Appetizer* (Hidangan Pembuka Dingin). PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Ceserani V., dan Kinton R., (1987). Practical Cookery.
- Depre, J. A., dan G. P. Savage. (2001). *Physical and Flavour Stability of Mayonnaise*. *Food Science and Technology*, 12 : 157-163.
- Evanuarini, H., Nurliyani, N., Indratiningsih, I., & Hastuti, P. (2016). Kestabilan emulsi dan karakteristik sensoris low fat *mayonnaise* dengan menggunakan kefir sebagai emulsifier replacer. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 11(2), 53–59. <https://doi.org/10.21776/ub.jitek.2016.011.02>.
- Fiani, Margaretha,. dan Japarianto, E (2012). Analisa Pengaruh *Food Quality* dan *Brand Image* Terhadap Keputusan Pembelian Roti Kecil Toko Roti Ganep's di Kota Solo. *Jurnal Manajemen Pemasaran*, 1(1):1-6.
- Faridah, A., Pada, K. S., Yuliasri, A., & Yusuf, L. (2008). *Patiseri*. Editor oleh Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.

- Fatmawati U., Faisal I. P., Mega S. T. A., Ardiyanti N. U. 2013. Karakteristik Yoghurt yang Terbuat dari Berbagai Jenis Susu Dengan Penambahan Kultur Campuran *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. *BIOEDUKASI*. Volume 6(2): 1-9.
- Gisslen, W. 2008. *Professional cooking* (8<sup>th</sup> ed.). United Kingdom: Wiley.
- Handayani, M. N., & Wulandari, P. (2016). Pengaruh penambahan berbagai jenis susu terhadap karakteristik soyghurt. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 10(2), 62-70.
- Hanifah, N. (2016). Pengaruh Penambahan Daun Jeruk Purut, Sereh, dan Jahe Terhadap Aroma Langu (*Beany Flavor*) Pada Yogurt Sari kedelai (*Soygurt*) [skripsi]. Semarang : Fakultas Teknis, Universitas Negeri Semarang.
- Hidaya, I., & Wikandari, P. R. (2020). Pengembangan gelato sinbiotik berbahan dasar *soygurt* dan umbi Gembili (*Dioscorea esculenta* L.). *Unesa Journal of Chemistry*, 9(1), 17-22.
- Ismawati, N., Nurwanto., & B. Y Pramono (2016). Nilai pH, Total Padatan Terlarut, dan Sifat Sensoris Yoghurt dengan Penambahan Ekstrak Bit (*Beta vulgaris* L.) *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 5 (3).
- Jaya, F., D. Amertaningtyas, dan H. Tistiana. (2013). Evaluasi Mutu Organoleptik *Mayonnaise* denan Bahan Dasar Minyak Nabati dan Kuning Telur Ayam Buras. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 8 (1) : 30-34.
- Jones, D.R. (2007). *Egg Functionality and Quality During Long-Term Storage*. *Int. J. Poult. Sci*, 6 : 157-162.
- Koswara, S. (1995). *Teknologi Pengolahan Kedelai*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Kotler, P., dan Amstrong, G., (2014) *Prinsip-Prinsip Pemasaran*, Edisi 14, Jakarta: Erlangga
- Laca, A., M. C. Sáenz, B. Paredes, & M. Díaz. (2010). *Rheological Properties, Stability and Sensory Evaluation of Low – Cholesterol Mayonnaise Prepared Using Egg Yolk Granules as Emulsifying Agent*. *Journal of Food Engineering* 97:243-252
- Labiba NM., Marjan AQ., Nasrullah N. (2020). Pengembangan *Soygurt* (*Yogurt* Susu Kacang Kedelai) Sebagai Minuman Prebiotik Tinggi Isoflavon. *Jurnal Research Study* 244-249
- Lianawati, A. (2013). Pengaruh Penggunaan Ekstrak Buah Terhadap Stabilitas Emulsi dan Karakteristik *Salad Dressing* [skripsi]. Semarang : Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Soegijapranata.

- Nazaruddin, I., Ronald, M., Yudi, U., Nur, I. H., & Dinda, W. D. 2021. Pelatihan Pembuatan Salad Buah Keju sebagai Program Usaha Ekonomi Masyarakat Menengah ke Bawah. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 1(6), 329-333.
- Ningsih, E. L., Kayaputri, I. L., & Setiasih, I. S. (2019). Pengaruh Penambahan CMC (Carboxy Methyl Cellulose) Terhadap Karakteristik Fisik Yoghurt Probiotik Potongan Buah Naga Merah. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*, 14(1), 60-69.
- Novianto, V.G. (2013). *Evaluasi Stabilitas Emulsi Salad Dressing Dengan Penggunaan Berbagai Jenis Pati [skripsi]*. Semarang : Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Soegijapranata.
- Mahdiyah. (2016). *Statistik Pendidikan*. PT. Remaja Rosdakarya.
- Mamuaja, C. F. (2016). Pengawasan Mutu Dan Keamanan Pangan. In *Unsrat Press*.
- Merita, Putra, E. S., Perdana, S. M., & Nurwaqiah, I. 2020. Pandemi Covid 19 Terhadap Kebiasaan Konsumsi Buah, Susu dan Multivitamin pada Orang Dewasa di Provinsi Jambi. *Jurnal Media Ilmu Kesehatan*, 9(2), 118–126.
- Misto, T. Mulyono, & Alex. 2016. Sistem Pengukuran Kadar Gula dalam Cairan menggunakan Sensor Fotodiode Terkomputerisasi. *Jurnal Ilmu Dasar*. 17(1): 13-18.
- Moustafa A. 1995. *Salad oil, mayonnaise, and salad dressings. in practical handbook of soybean*.
- Muflihati, Iffah,. dan Amalia M.N,. (2022). Karakteristik Fisik dan Sensoris *Salad Dressing* dari Tepung dan Pati Ganyong Termodifikasi Kimia. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 32(1):32-39
- Mutiah. 2002. Perbandingan Mutu *Mayonnaise* Telur Ayam dan *Mayonnaise* Telur Itik. Skripsi. Institut Pertanian Bogor
- Pendit, P. A. C. D., E. Zubaidah dan F. H. Sriherfyna. 2015. Karakteristik fisik-kimia dan aktivitas antibakteri ekstrak daun belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 4(1): 400-409.
- Prabowo, Y. (2020). Sifat Fisik, Kimia, dan Sensori *Mayonnaise* Dengan Berbagai Jenis Minyak Nabati [skripsi]. Semarang : Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Semarang.
- Purwati H., Hodiana I., Aylianawati, Felycia E. S. 2008. Pengaruh Waktu Simpan Terhadap Kualitas Soyghurt dengan Penambahan Susu Bubuk. *Widya Teknik*. Volume 7(2) 134-143.

- Rahayu, S., & Ridawati. (2014). *Komoditas Bahan Makanan*. Editor oleh Rusilanti. Jakarta : LPP UNJ.
- Rustanti N., Nafsiah VZ., Avisha RN., Kurniawati DM., Purwanti R., Nissa C., Wijayanti HS., dan Afifah DN. (2019). Pengaruh *Yogurt* dan *Soygurt* Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) Terhadap Kadar Glukosa Darah, Insulin Serum, dan *Malondialdehyde*. *Jurnal Gizi Indonesia* 8(1) : 60-68
- Sasongkawati, R. (2014). *Gula, Garam dan Lemak*. Indoliterasi, Jakarta.
- Schaude, C., Fröhlich, E., Meindl, C., Attard, J., Binder, B., Mohr, G.J. 2017. *The Development of Indicator Cotton Swabs for the Detection of pH in Wounds. Sensors*, 17.
- Sentausa, A. (2013). *Jus + Salad Ampuh Tangkal Penyakit*. Jakarta : Rexa Pustaka.
- Soekarno, S. T. (2013). *Teknologi Penanganan dan Pengolahan Telur*. Bandung : Alfabeta.
- Sumarsih S. 2003. *Mikrobiologi Dasar*. Fakultas Pertanian Yogyakarta. Yogyakarta.
- Swanson, Steven (2015). *Vinaigrette: The Tools, Techniques, and Ingredients to Make Any Salad Dressing*. United Kingdom: HarperCollins Publisher Ltd.
- Syafitri Y., Nasution S., dan Fithriyani D. (2022). Analisis Nilai pH dan Sensori *Yogurt* dan *Soygurt* Dengan Proses Fermentasi Yang Berbeda. *Jurnal Food Science and Technology* 1(1):18-24
- Syafrizal, & Ahmad, C. 2022. Nuansa Pendidikan Berwirausaha Salad Buah Keju sebagai Program Usaha Ekonomi Bagi Siswa SMK PAB 7 Lubuk Pakam. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(1), 10-19.
- Syarbini, M. H. (2016). *A-Z Bakery*. Solo : Metagraf.
- Sjarif, S. R., Nuryadi, A. M., Sulistiorini, J., & Sukron, A. (2021). Penambahan Glukosa dan Pengaruh Derajat Brix untuk Menghambat Proses Kristalisasi pada Produk Gula Cair Nira Aren. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 13(1), 27-36.
- Traynor Mp, Burke R, Frias JM, Gaston E, dan Barry Ryan C. (2013). *Formation and Stability of an Oil in Water Emulsion Containing Lecithin Xanthan Gum ad Sunflower Oil*. In *Food Res J*. 20(5):2173-2181
- Yuniar, dan Anerasari. (2010). Pengaruh Jenis Larutan Perendaman dan Waktu Pemanasan Terhadap Mutu Tepung Kacang Hijau Instan Untuk Pengembangan Modul Praktikum Teknik Pengolahan Pangan. Politeknik Negeri Sriwijaya. Palembang.

Yusmarini., dan Effendi. (2004). Evaluasi Mutu *Soygurt* Yang Dibuat Dengan Penambahan Beberapa Jenis Gula. *Jurnal Natur Indonesia* 6(2) : 104-110

