

DAFTAR PUSTAKA

- Adnan, M. (1984). *Kimia dan Teknologi Pengolahan Air Susu*. Jakarta: Andi Offset.
- Aguilera, J. M. (2022). Food Polymer Science Approach to the Study of Structure-Function Relationships. *Annual Review of Food Science and Technology*(13), 45-66
- Alfianika, N. (2018). *Buku Ajar Metode Penelitian Pengajaran Bahasa Indonesia* (1st ed). Deepublish.
- Alsuhehndra, & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. Jakarta: UNJ Press.
- Andrawulan, N., Kusnandar, F., & Herawati, D. (2011). *Analisis Pangan*. Dian Rakyat.
- Anggarianti AB, R. S. (n.d.). (2016) *Hubungan pola konsumsi ikan terhadap kadar kolesterol pada lansia di Posyandu Aisyiyah Cabang Solo Utara Ranting Banyuwangi*. *Jurnal Kesehatan*.
- AOAC. (2016). *Official Methods of Analysis of AOAC 20th Edition*.
- AOAC. (1995). *Official Methods of Analysis*. Washington DC: Association of Official Analytical Chemists.
- Astriliya, N. (2019). Aplikasi Metode Arrhenius Dalam Pendugaan Umur Simpan *Silky pudding* Air Tajin Beras Merah (*Oryza Nivara*) dan Ekstrak Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). Bandung: Universitas Pasundan.
- Astuti. (2018). *Tinjauan Pustaka*.
- Baguna, R., Yelnetty, A., Siswosubroto, S., & Lontaan, N. (2020, Januari). Pengaruh Penggunaan Madu Terhadap Nilai pH, Sineresis, dan Total Bakteri Asam Laktat Yoghurt Sinbiotik. *Zootec*, 40(1), 214-222.
- Bourne, M. (2002). *Food Texture and Viscosity*. Academic Press.
- BPOM. (2018). *Peraturan Kepala Badan POM No.26 Tahun 2018 tentang Syarat dan Mutu Pangan Olahan*.
- Dajanta, K., Janpum, P., & Leksing, W. (2013). *Antioxidant capacities, total phenolics and flavonoids in black and yellow soybeans fermented by Bacillus subtilis: A comparative study of Thai fermented soybeans (thua nao)*. *International Food Research Journal*, 3125-3132.

- Darwin, P. (2013). *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Jakarta: Sinar Ilmu.
- Dewi, D. C., Dewi, D. P., Laili, G. D., & Hernawati, H. (2021). *Kualitas susu kedelai hitam ditinjau dari kadar proksimat, aktivitas antioksidan dan kadar antosianin*. Ilmu Gizi Indonesia, 125-134.
- Ekawati, P., Rostiati, & Syahraeni. (2015). Aplikasi Ekstrak Kulit Buah Naga Sebagai Pewarna Alami Pada Susu Kedelai dan Santan. *E-Journal Agrotekbis*, 198-205.
- Eniza, S. (2004). *Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak*. Sumatera Utara: USU digital library
- Falah, H. (2017). Pengaruh Penambahan Ekstrak Kunyit Asam Pada Pembuatan *Silky pudding* Terhadap Daya Terima Konsumen. Jakarta: Unoversitas Negeri Jakarta
- Famuji, A., Zulaikhah, S., & Sidhi, A. (2023). Karakteristik Sineresis dan Kadar Air Yoghurt Buah Naga MERAH yang Ditambahkan dengan Gula Kelapa Kristal. *Jurnal Sains Peternakan*, 11(1), 9-14.
- Farikha, I. N., Anam, C, & Widowati, E. (n.d.). Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Bahan Penstabil Alami Terhadap Karakteristik Fisikokimia Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknosains Pangan Universitas Sebelas Maret*, 2(1).
- Fitriani. (2017). Pengaruh Penggunaan Puree Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Pada Pembuatan Puding Terhadap Daya Terima Konsumen. *Universitas Negeri Jakarta*.
- Fawwaz M, M. D. (2017). *Kedelai Hitam (Glycine soja) Terhidrolisis sebagai sumber Flavonoid Total*. Jurnal Fitofarmaka Indonesia, 194-198.
- Ginting, E. A. (2009). *Varietas Unggu Kedelai Untuk Bahan Baku Industri Pangan*. Jurnal Litbang Pertanian, 28(3).
- Hartanto, A. (2019). Pengaruh Kualitas Produk, Kualitas Layanan, dan Lingkungan Fisik terhadap Loyalitas Pelanggan Melalui Kepuasan Pelanggan Sebagai Variabel Mediasi di Mandailing Café Surabaya. *Agora*, 7
- Hasanah, S. U., Prayugo W., D., & Sari, N. N. (2019). Kadar Total Flavonoid Pada Berbagai Varietas Biji Kedelao (*Glycine max*) Indonesia. *Jurnal Ilmiah Farmako Bahari*, 10(2), 132-138.
- Holinesti, R., & Priyanti, E. (2020). Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Terhadap Kualitas Nastar (The Effect Of Tempe Flour Substituion On Nastar Quality). *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 1(2), 15-21.

- Humairoh, D. (2017). Identifikasi Kapang Pada Kecao Manis Produksi KEdelai Lokal Kediri Dengan Metoda Pengenceran. *Jurnal & Teknologi*, 6(1), 2303-3142.
- Husen, F. (2013). *Puding Favorit*. Jakarta Selatan: PT. AgroMedia Pustaka.
- Hwang, J., Kim, H. J., & Lee, S. H. (2018). *Effect of pH on the quality characteristics of soy milk and its products* (Vol. 5). Journal of Food Science and Technology.
- Ida, N. R. (2022, Januari). Kajian Analisis Nutrisi Kedelai Hitam (Glycine Soja (L) Merrit) Difermentasi oleh Rhizopus Oligosporus, Aspergillus Sojae dan Konsorsiumnya Terhadap Karbohidrat dan Lemak. *Agritekh Jurnal Agribisnis dan Teknologi Pangan*, 2(2), 90-98.
- Ide, P. (2008). *Health Secret of Kefir, Mengungkap Keajaiban Susu Asam untuk Penyembuhan Berbagai Penyakit*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.
- Kaur, A., Singh, S., & Kaur, R. (2018). Determination of Total Solids in Fruits and Vegetables. *Jurnal of Food Science and Technology*, 5(55), 1820-1826.
- Kumar, P. e. (2022). *Plant-Based Pudding Systems: Formulation Challenges and Solutions*. Food Hydrocolloids.
- Kurniasih, N., Rosahdi, T. D., & Rahman, N. R. (2013). *Efektivitas Sari Kedelai Hitam Sebagai Bahan Pangan Fungsional*. Bandung.
- Kusumastuti, S., & Adriani, M. (2017). pengaruh Substitusi Susu Kedelai dan Mocaf (Modified Cassava Flour) Terhadap Daya Terima, Kandungan Serat dan Nilai Ekonomi Produk Es Krim Naga Merah. *Amerta Nutrition*, 252.
- Mahdiyah. (2016). *Statistik Penelitian* (M. N. Nita, Ed.; 2nd ed). Pt. Remaja Rosdakarya.
- Manzalina, N., Sufiat, S., & Kamal, R. (2019). Daya Terima Konsumen Terhadap Citarasa Es Krim Buah Kawista (*Limonia Acidissima*). Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner.
- Mizrahi, S. (2010). *Syneresis in food gels and its implications for food quality*. Food Science, Technology and Nutrition, Chemical Deterioration and Physical Instability of Food and Beverages,, 324-348.
- Morris, V. (2021). *Texture in Food: Semi-solid Foods*. Woodhead Publishing.
- Mulyani, D. R. (2014). *Karakteristik Sineresis Dari Gel Cincau Hijau (Premna Oblongifolia Merr.) Pada Berbagai Konsentrasi Ekstrak*. Jurnal Pengolahan

dan Bioteknologi Hasil Perikanan. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan, 1-9.

Nguyen, T. H., & Tran, Q. B. (2023). *Blac Soybean Anthocyanins: Extraction and Application in Functional Foods*. Food Bioscience.

Noor, J. (2011). *Metedologi Penelitian: Skripsi, Tesis, Disertasi & Karya Ilmiah*. PT. Fajar Interpratama Mandiri.

Nugraheni, M. (2014). *Pewarna Alami: Sumber dan Aplikasinya pada Makanan Kesehatan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

Nuraeni, A. I. (2021). *Daya Terima Konsumen Terhadap Hidangan Utama di Kantin Sehati Sekolah Vokasi Ipb*. Jurnal Sains Terapan, 11(1), 20-32.

Nurmala, D. (2015). *Puding Istimewa*. Jakarta Selatan: Demedia.

Nurrahman N, R. T. (2015). *Evaluasi komposisi zat gizi dan senyawa antioksidan kedelai hitam dan kedelai kuning*. 89-93.

Nurrahman, N. (2015). *Evaluasi Komposisi Zat Gizi dan Senyawa Antioksidan Kedelai Hitam dan Kedelai Kuning*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan.

Pancomulto, T., Maryani, Herti, & Kristiani, Lusi. (2006). *Budidaya dan Pengolahan Rumput Laut*. Surabaya: Agro Media Pustaka.

Pratiwi, D. E. (2024). *Efikasi Pemberian Susu Kedelai Hitam (Glycine soja) Terhadap Kadar Kolesterol Total Lansia*. Jurnal of Nutrition College, 89-95.

Prihatin, S., & Hidayah, S. R. (2018). *Nutritional Composition of Black Soybean Milk*. AGROTEKNIKA.

PDSIP. (2013). *Outlook Komoditas Pertanian Tanaman Pangan Kedelai*. Jakarta: Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, Kementerian Pertanian.

Rahayu, Suci, & Ridawati. (2015). *KOMODITAS BAHAN MAKANAN* (Rusilanti, Ed.). Lembaga Pengembangan Pendidikan Universitas Negeri Jakarta.

Rahayuni, A., & Hunandar, C. (2016). *Studi Pembuatan “Healthy Fig Bar Food” Yang Tinggi Kalium dan Serat Sebagai Alternatif Snack Penderita Hipertensi*. Jurnal Riset Gizi, 4

Rahmawati, F. (2022). *Evaluasi Kualitas Warna dan Stabilitas Silky pudding Selama Penyimpanan*. Food Quality Journal, 67-79.

Rahmawati, F. S. (2020). *Pengaruh Konsentrasi Hidrokoloid terhadap Karakteristik Silky pudding*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 9(1), 23-32.

- Rantika., I. Y. (2020, Februari). Daya Terima Kondumen Terhadap Puding Dengan Penambahan Buah Rimbang (*Solanum Torvum* SW.). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 5(1), 23-31.
- Santos, J., Oliveira, A., & Silva, M. (2021). Effect of Soybean Substitution on the Physical Properties of Pudding. *Journal of Food Science and Technology*, 4(58), 1234-1240.
- Sari, D. A. (2020). *Pengujian Sineresis, Kadar air dan pH Pada Puding Labu Kuning (Cucurbita moschata) Berbasis Mocaf* Retrieved
- Sunandi, E. N. (2019). Rancangan Acak Lengkap Dengan Subsampel. *E-Jurnal Statistika*, 1(1), 80-101.
- Susanto, S. (2014). *Mudah Membuat Jelly Art*. Jakarta Selatan: Demedia Pustaka.
- Tarwotjo, C. (1998). *Dasar-Dasar Gizi Kuliner*. Jakarta: Grasindo.
- Utami, D., Rahmad, R., Adi, P., & Alfatina, A. (2022). Daya Terima Konsumen Terhadap Keripik Pare Home Industry. *Journal of Community Service*, 257.
- Veby Anggrainy., A. S. (2018, Januari). Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Kedelai [*Glycine Max (L.) Merr.*] dengan Variasi Tingkat Pemberian Air. *Jurnal Produksi Tanaman*, 6(1), 47-55.
- Walpole, R. (1995). *Pengantar Statistika*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Wang, Y., & et al. (2021). Texture and Rheological Properties of Soy-Milk Blended Dairy Products. 3(52), 345-358.
- Warisno, & Dahana, K. (2010). *Meraup Untuk dari Olahan Kedelai*. (S. Artiningsih, Ed.) Jakarta: PT.AgroMedia Pustaka.
- Widiantara, T. A. (2008). Karakteristik Fisik *Silky pudding* dengan Penambahan Karagenan. *Jurnal Teknologi Pangan Unpad* 4(2), 45-52.
- Wijaya, D. e. (2021). Dasar-dasar Kekenyalan Produk Gel Pangan. *Food Research Journal*, 15(2), 190-201.
- Winarsi, H. (2010). *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Yogyakarta: Kanisius.
- Winarsih, S. (2019). *Pembuatan dan Khasiat Susu Kedelai*. (W. YO, Penyunt.) Tangerang: LOKA AKSARA.
- Yarlina, V. P. (2021). *Mengenal Adonan Roti*. Jawa Barat: Bitread Publishing.
- Yeni, I. (2012). *Puding Paling Diminati*. Jakarta Selatan: PT.Kawan Pustaka.

Yunus, A. (2014). Pengaruh Kualitas Produk, Lokasi dan Lingkungan Fisik terhadap Pembelian Ulang pada Warung Kopi Harapan J2 di Kota Palu. E-Jurnal Katalogis, 1-12.

