

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, S., & Devi, G. K. (2024). Penggunaan Kacang Tanah Dalam Pembuatan Tahu Susu Lembang. *Journal Of Innovation Research And Knowledge*, 4(7), 4077–4082.
- Adrianto, R., Wiraputra, D., Jyoti, M. D., & Andaningrum, A. Z. (2020). Total Bacteria Of Lactic Acid, Total Acid, Ph Value, Syneresis, Total Dissolved Solids And Organoleptic Properties Of Yoghurt Back Slooping Method. *Jurnal Agritechno*, 105–111. <https://doi.org/10.20956/At.V13i2.358>
- Afifah, L. N., & Adi, A. C. (2024). Analisis Evaluasi Sensorik Pada Formulasi Produk Sosis Dengan Substitusi Bahan Pengganti Kulit Ayam: Literature Review. *Media Gizi Kesmas*, 13(1), 530–538. <https://doi.org/10.20473/Mgk.V13i1.2024.530-538>
- Aini, N., & Hariyadi, P. (2013). *Pasta pati jagung putih waxy dan non-waxy yang dimodifikasi secara oksidasi dan asetilasi-oksidasi*. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 12(2), 108–115.
- Aji, H. P., Nuhriawangsa, A. M. P., & Kartikasari, L. R. (2023). *Control of the Critical Points for the Safety of Pasteurized Milk in CV. Cita Nasional*. *Livestock and Animal Research*, 21(2), 91–102.
- Andreas Sitepu, G., & Rizki Ramadhani Putri, E. (2020). *Prosiding The 11 Th Industrial Research Workshop And National Seminar Bandung*.
- Aulia, K., Kisnawaty, S. W., & Kurnia, P. (2025). Analisis Kadar Protein Dan Uji Hedonik Pada Cookies Berbasis Tepung Singkong Dan Tepung Kacang Hijau Sebagai Alternatif Pmt Untuk Stunting. *Jurnal Sago: Gizi Dan Kesehatan*, 6, 578–587. <https://doi.org/10.30701/ljc.1780>
- Azfy, N., Novidahlia, N., & Amalia, L. (2025). Karakteristik Sensori Ikan Asin Jambrong (Harpadon Nehereus) Balado Dengan Berbagai Jenis Pemanis Sensory Characteristics Of Salted Jambrong Fish (Harpadon Nehereus) Balado With Various Types Of Sweeteners. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 7(1), 53–63.
- Badan Standarisasi Nasional. (2011). *Susu Segar Sapi —Bagian 1: Sapi*. <https://www.bsn.go.id/>
- Creams, C. And Puddings. (N.D.). *Modul Pembelajaran/Bahan Ajar*.
- Damayanti, S. S., & Murtini, E. S. (2018). The Innovation Of Soybean Sprouts-Substituted Almond Milk As The Source Of Vegetable Protein. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 6(3), 70–77.

- Dianingsih, N., Purnomo, E. H., & Muchtadi, T. R. (2016). Sifat Reologi Dan Stabilitas Fisik Minuman Emulsi Minyak Sawit. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 27(2), 165–174. <https://doi.org/10.6066/Jtip.2016.27.2.165>
- Firnanda, A., Hellyyah, Z., Qmariyah, S. N., Romdlaniyah, S., & Syahadatina, F. (2023). Inovasi Susu Berbahan Dasar Kacang Tanah Untuk Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Moncek Timur. *Jurnal Pkm Abdhinah*, 1(1), 8–14.
- Fitri, F. M., Anggriani, R., & Warkoyo, W. (2025). Karakteristik Fisikokimia Dan Mutu Sensori Roti Sourdough Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Dan Air Rendaman Buah Apel Manalagi Sebagai Ragi Alami. *Food Technology And Halal Science Journal*, 8(1), 57–74. <https://doi.org/10.22219/Fths.V8i1.35984>
- Gisslen, W. (2013). *Professional Baking (7th Ed.)*. John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey.
- Habsari, N. A., Fitriani, S., & Rossi, E. (2023). Penggunaan Sari Kacang Tanah Dan Pure Buah Kelubi Dalam Pembuatan Es Krim. *Jurnal Agroindustri Halal*, 9(2), 186–195. <https://doi.org/10.30997/Jah.V9i2.6043>
- Hairana, N. S., Susanti, A., Rohman, M. A. H., & Mahbub, I. A. (2023). Pemberdayaan Kelompok Tani Kulo Melalui Diversifikasi Pengolahan Kacang Tanah Lokal Desa Teluk Menjadi Susu Dan Selai Kacang Tanah (*Arachis Hypogaea*). *Estungkara: Jurnal Pengabdian Pendidikan Sejarah*, 2(3), 13–24. <https://doi.org/10.22437/Est.V2i3.28511>
- Hartono, A., Feladita, N., & Purnama, R. C. (2016). Penetapan Kadar Protein Kacang Tanah (*Arachys Hypogaea*) Dengan Beberapa Perlakuan Dengan Metode Kjeldahl. *Jurnal Kebidanan*, 2(3), 111–114.
- Ho, L. (2022). *Baking at Home: 50 Resep Sempel & Antigagal ala Luvita Ho*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Indah, S., & Melati, P. (2024). Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Pengembangan Diplomat Krim Kacang Hijau Sebagai Isian Choux Paste. *Journal Of Food And Culinary*, 1(1), 1–11.
- Jaeger, S. R., Dupas De Matos, A., Frempomaa Oduro, A., & Hort, J. (2024). Sensory Characteristics Of Plant-Based Milk Alternatives: Product Characterisation By Consumers And Drivers Of Liking. *Food Research International*, 180(November 2023), 114093. <https://doi.org/10.1016/J.Foodres.2024.114093>
- Jemaa, M. Ben, Gamra, R., Falleh, H., Ksouri, R., & Beji, R. S. (2021). *Plant-Based Milk Alternative: Nutritional Profiling, Physical Characterization And Sensorial Assessment Mariem*. 4, 108–120.

- Junardi, & Hamdi. (2026). Karakteristik fisik dan kimia dari penggunaan berbagai jenis emulsifier dalam pembuatan santan cair. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan (Jtsp)*, 11(1), 67–76.
- Kasim, N. M., Ischak, N. I., Salimi, Y. K., Bialangi, N., Aman, L. O., & Mohamad, E. (2025). Uji Organoleptik & Karakteristik Fisikokimia Serta Aktivitas Antioksidan Produk Susu Berbasis Kacang Sacha Inchi (*Plukenetia Volubilis* L.). *Pentagon : Jurnal Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam*, 3(1), 112–130. <https://doi.org/10.62383/Pentagon.V3i1.412>
- Kinanti, S. A., Haq, B., Shaimuna, F., Alifia, P. B., Nisa, S., & Ridzky, M. (2020). *Telur ayam, telur puyuh dan telur bebek*. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Lamere, C., Siswosubroto, S. E., Hadju, R., & Tamasoleng, M. (2021). Pengaruh Substitusi Gula Pasir Dengan Ekstrak Jagung Manis (*Zea Mays* L. Sacchara) Terhadap Sifat Organoleptik Es Krim. *Zootec*, 41(1), 89. <https://doi.org/10.35792/Zot.41.1.2021.32012>
- Mahmudi, Mau, D. P., & Subagyo, A. S. (2022). (Culinary Science And Business) Inovasi Jajanan Tradisional Indonesia – Perancis : Klepon Choux Au Craquelin. *The Sages Journal*, 1(1), 6–15.
- Maris, I., & Radiansyah, M. R. (2021). Review Of Plant-Based Milk Utilization As A Substitute For Animal Milk. *Food Scientia : Journal Of Food Science And Technology*, 1(2), 103–116. <https://doi.org/10.33830/Fsj.V1i2.2064.2021>
- Ningsih, S. H., & Maulida, I. D. (2025). Analisis Sensori Dan Tingkat Kesukaan Terhadap Varian Kemasan Kopi Di Pabrik X Menggunakan Metode Cata (Check-All-That-Apply). *Prosiding Seminar Nasional Sains Dan Teknologi Seri Iii Fakultas Sains Dan Teknologi, Universitas Terbuka Vol.*, 2(1), 43–52.
- Novianti, S., Sandra Sanggramasari, Made Citra Yuniastuti, Tristy Firlyanie Lutfhi, & P.Jessica Josary. (2022). Mutu Sensori Dan Preferensi Konsumen Dari Coklat Lokal Khas Kulon Progo, Jawa Tengah, Indonesia. *Jurnal Kepariwisata: Destinasi, Hospitalitas Dan Perjalanan*, 6(1), 67–74. <https://doi.org/10.34013/Jk.V6i1.635>
- Paput, F. A., Sugitha, I. M., & Wiadnyani, A. A. I. S. (2022). Pengaruh Perbandingan Susu Kacang Tanah (*Arachis Hypogaeae*) Dan Susu Skim terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Susu Modifikasi. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 11(4), 712–721.
- Rahmadini, A. S., Asben, A., Dewi, K. H., & Ernita, Y. (2024). *Physicochemical Properties of Pasteurized Cow's Milk: Review*. *Journal of Applied Agricultural Science and Technology*, 8(2), 267–281

- Pratiwi, T. B., Nurbaeti, S. N., Ropiqa, M., Fajriaty, I., Nugraha, F., & Kurniawan, H. (2023). Uji Sifat Fisik Ph Dan Viskositas Pada Emulsi Ekstrak Bintangur (*Calophyllum Soulattri* Burm. F.). *Indonesian Journal Of Pharmaceutical Education*, 3(2). <https://doi.org/10.37311/Ijpe.V3i2.19466>
- Rahayu, R., Umarie, I., & Hasbi, H. (2024). Respon Tanaman Kacang Tanah (*Arachis Hypogaea* L.) Pada Sistem Pengolahan Tanah Dan Jarak Tanam. *Callus: Journal Of Agrotechnology Science*, 2(2), 1–10.
- Rante, D. C. (2022). *Pengaruh Jenis Garam Terhadap Rasa Dari Lawar Ayam Makanan Khas Bali*. 01(05), 1155–1168.
- Ratchapakdee, P., Akrawutpornpat, S., & Akesowan, A. (2024). Sensory Profile And Consumer Perception Of Plant-Based Non-Dairy Milk Jellies. *Food Research*, 8(3), 92–96. [https://doi.org/10.26656/Fr.2017.8\(3\).259](https://doi.org/10.26656/Fr.2017.8(3).259)
- Romadani, G. S. (2023). Komponen Bioaktif Pada Beberapa Susu Nabati Berbasis Kacang-Kacangan Dan Polong-Polongan. *Zigma*, 38(2), 81–89.
- Saputra, G. A. (2019). Intoleransi Laktosa : Variasi Pemeriksaan Penunjang Dan Tatalaksana. *Jurnal Ilmu Kedokteran Dan Kesehatan*, 6(2), 121–125. <https://doi.org/10.33024/Jikk.V6i2.2260>
- Seifu, Y., Birhanu, T., Abera, B., & Duraisamy, R. (2025). Peanut, Oat, And Chickpea Composite Plant-Based Milk Alternatives: Formulation, Optimization, And Evaluation Of Nutritional, Microbial, And Shelf-Life Characteristics. *Applied Food Research*, 5(1), 101035. <https://doi.org/10.1016/J.Afres.2025.101035>
- Setiaji, W. P., Rizqiati, H., & Nurwantoro. (2018). Aktivitas Antioksidan, Nilai Ph, Kemuluran Dan Uji Hedonik Keju Mozzarella Dengan Penambahan Jus Umbi Bit (*Beta Vulgaris* L). *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 9–19. www.Ejournal-S1.Undip.Ac.Id/Index.Php/Tekpangan.
- Sharma, A. K. (2020). New Approach To Plant-Based Milk Alternatives – A Review. *Indian Journal Of Pure & Applied Biosciences*, 8(3), 130–133. <https://doi.org/10.18782/2582-2845.8108>
- Shoheh, A., Sampurno, A., & Fitriana, I. (2019). Variasi Taraf Penggunaan Whipping Cream Pada Pembuatan Es Krim Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas* L.) Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Variations In The Level Of Use Of Whipping Cream In Making Purple Sweet Potato Ice Cream (*Ipomea Batatas* L.) O. *Universitas Semarang*, 50, 1–8.
- Sigit, M., Putri, W. R., & Pratama, J. W. A. (2022). Protein Dan Bahan Kering Tanpa Lemak (Bktl) Pada Susu Sapi Segar Di Kota Kediri Dan Kabupaten Kediri. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*, 6(1), 31–35.

- Spena, S. R., Poli, L., & Grizzuti, N. (2025). The Art Of Confectionery Creams: Rheological Insight Across Formulations. *International Journal Of Gastronomy And Food Science*, 41(February), 101217. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2025.101217>
- Suci, S. I., & Pangastuti, P. M. (2024). Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Pengembangan Diplomat Krim Kacang Hijau Sebagai Isian Choux Paste. *Journal Of Food And Culinary*, 1(1), 1–11.
- Sugiyono. (2023). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, Dan R&D*. Alfabeta.
- Tripathy, S., & Dubey, R. P. (2025). Formulation Of Food Products Using Peanut Milk And Its Residue. *European Journal Of Nutrition & Food Safety*, 17(8), 1–14. <https://doi.org/10.9734/Ejnf/2025/V17i81795>
- Triyono, K., & Agustina, W. (2021). Pertumbuhan Dan Hasil Tiga Varietas Kacang Tanah Pada Jarak Tanam Dan Macam Pengendalian Gulma. *Jurnal Galung Tropika*, 10(3), 313–322.
- Une, S., Killa, R., Ahmad, L., Antuli, Z., & Panggi, H. (2023). *Profil gelatinisasi, karakteristik mikrobiologi dan sifat fungsional pati jagung ketan terfermentasi*. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 28(2), 99–109.
- Usman, M., Trigan, B. Y., Aprilia, M., Zalvi, A. P., Sari, F. I., Romuli, N. D. M., & Sinaga, H. (2023). Pengujian Daya Terima (Uji Hedonik) Pada Empat Merek Produk Yoghurt Yang Dijual Pada Pasar Modren (Supermarket) Di Kecamatan Medan Kota. *Agroindustri Pangan*, 2(2), 1–16.
- Wicaksono, Y., Fanani, M. Z., & Jumiono, A. (2022). Kajian Potensi Pengembangan Produk Susu Bebas Laktosa Bagi Penderita Lactose Intolerance. *Jurnal Pangan Halal*, 4(1), 16–24.
- Wulandari, Z., & Arief, I. I. (2022). Review: Tepung telur ayam: Nilai gizi, sifat fungsional dan manfaat. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10(2), 62–68. <https://doi.org/10.29244/jipthp.10.2.62-68>
- Yohmi, E., Boediarso, A. D., Hegar, B., Dwipurwantoro, P. G., & Firmansyah, A. (2001). Intoleransi Laktosa Pada Anak Dengan Nyeri Perut Berulang. *Sari Pediatri*, 2(4), 198–204.