

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, K., & Asriati, D. W. (2016). Karakteristik Minuman Sari Tempe dengan Penambahan Rasa Vanila. *Warta IHP*, Vol. 33.
- Agung\_Astuti, J.E. Saputra, dan A. Supriyadi. 2006. Karakterisasi Nodul Akar dan Bakteri Rhizobium sp. Pada Kedelai Lokal Wilis dan Kedelai Introduksi Edamame. [Http://repository.umy.ac.id/handle/123456789/7142](http://repository.umy.ac.id/handle/123456789/7142).
- Alam, M.; Rahman, M.; Khatun, M.; Ahmed, J., 2009. Feed supplementation and weight change, milk yield and post-partum oestrus in *Desi* cows. *Bangladesh Veterinarian*, 26 (2): 39-47.
- Alakali, J.S., Okankwo, T.M. & Lordye, E.M. (2008). Effect of stabilizer on the physic-chemical attributes of thermizad yoghurt. *African Jurnal of Biotechnology*. 7(2): 153-163.
- Amar, A. Niken, S. Syahril, M. Darti, N. (2018). PENGARUH PENAMBAHAN BAHAN PENSTABIL PADA STABILITAS, SIFAT FISIK, KIMIA, DAN UJI SENSORIS SUSU SAGA (ADENANTHERA PAVONINNA, LINN). TECHNOPEX-2018. Institut Teknologi Indonesia.
- Amar, A. Sharaswati, N. Makosim, S. Dan Nurani, D. (2018). Pengaruh Penambahan Penstabil Pada Stabilitas, Sifat Fisik dan Uji Sensori Susu Saga. TECHNOPEX-2018 Institut Teknologi Indonesia.
- AOAC (2006) Official Methods of Analysis. 18th Edition, Association of Official Analytical Chemists, Gaithersburgs, MD.
- AOAC. (1995). Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist. AOAC International. Virginia USA.
- Arbuckle, W.S. 1977. Ice Cream Third Edition. Avi Publishing Company, Inc West Port, Connecticut.
- Badan Standarisasi Nasional. (1995). Persyaratan Susu Kedelai. *BSN*.
- Badan Standarisasi Nasional. (1996). Persyaratan Air Untuk Industri Bahan Pangan (SNI 01-3553-1996). *BSN*.
- Baequny, A. S. Harnany and E. Rumimper. (2015). Pengaruh Pola Makan Tinggi Kalori terhadap Peningkatan Kadar Gula Darah pada Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2. *Jurnal Riset Kesehatan*, vol. 4, no. 1, pp. 687-692.
- Belitz, H.D. and W.Grosch. 2004. Food Chemistry. Second Edition. Springer Berlin. Berlin.

- Belitz, H. D. W. 2009. Food Chemistry 4th revised and extended Edition. Verlag Berlin Heidelberg : Springer.
- Budavari, Susan. 1996. The Merck Index: An Encyclopedia of chemical Drug, and Biologicals. Twelfth Edition. Merck & Co. Inc. New Jersey. Pp 312 – 314.
- Cahyadi, S., 2006. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Cetakan Pertama . PT. Bumi Aksara. Jakarta.
- Chan, Siu-cheung dan Ming-te Lu, 2004, “Understanding Internet Banking Adoption and Use Behaviour: A Hongkong Perspectiv”, Journal of Global Information Management; 12, 3; ABI/INFORM Global pg. 21.
- Christiana, M, A (2014) *Penambahan Gum Arab Pada Minuman Madu Sari Apel Ditinjau Dari Rasa, Aroma, Warna, Ph, Viskositas, Dan Kekeruhan*. Sarjana thesis, Universitas Brawijaya.
- Coleman, J.N. Zhenyu, S. Valeria, N. David, R. Shane, D. B. Damian, A. (2008). Quantitative Evaluation of Surfactant-stabilized Single-walled Carbon Nanotubes: Dispersion Quality and Its Correlation with Zeta Potential. The Journal of Physical Chemistry C.
- Denffer, M. V. Thomas, M. Klapötke. (2008). Hydrates of 5-Amino-1H-tetrazolium Halogenide Salts – Starting Materials for the Synthesis of Energetic Compounds. Journal of Inorganic and General Chemistry.
- Emelia, Q. (2015). Perilaku Bacillus Cereus Selama Fermenta-si Tempe yang Diperkaya Dengan Bakteri Asam Laktat [Skripsi]. IPB, Bogor.
- Fardiaz, 1989. Hidrokoloid. Laboratorium Kimia dan Pangan, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut pertanian Bogor. Bogor.
- Farhan, A. (2019). Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Jahe Emprit Terhadap Mutu Minuman Sari Tempe. Universitas Sahid. Jurnal, Jakarta.
- Farikha, I. 2013. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil Alami Terhadap Karakteristik Fisikokimia Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Selama Penyimpanan. Jurnal Teknosains Pangan Vol 2 No 1. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Febryanto, E. O. 2008. Colloides Naturels International Memperkenalkan Keunggulan dan Nilai lebih Gum acacia. PT Indesso Niagatama. Jakarta.
- Ganz AJ. 1977. Celulose Hydrocolloids. Didalam Foods Colloids. Ed: H. D. Graham. The Publishing Company, Inc. West Port Connecticut.
- Ginting, E., S. S. Antarlina, I. Sudaryono, A. Winarto, dan Sugiono. 2008. Resep Produk Olahan Umbi-umbian dan Kacang-kacangan. Balitkabi. Malang.

- Glicksman, M. 1969. Gum Technology in Food Industry. Academic Press, New York.
- Glicksman, M. 1979. Gum Technology in the food industry. Academic Press, Inc. San Diego. California.
- Hartomo, A.J. dan Widyatmoko M.C. (1993). Emulsi dan Pangan Instan Ber-Lesitin, Cetakan I. Andi Offset. Yogyakarta.
- Hermana, Mahmud, M.K. dan Karyadi, D. (1996), Komposisi dan Nilai Gizi Tempe serta Manfaatnya dalam Peningkatan Mutu Gizi makanan. Bunga Rampai Tempe Indonesia. Yayasan Tempe Indonesia, Jakarta.
- Hui, Y. H. 1992. Encyclopedia of Food Science and Technology. Vol. 2. John Willey and Sons Inc. Canada.
- Ichsan, M. (2015). Perbandingan Karakteristik Fisikokimia Tempe Dengan Tempe Kecambah Kedelai. *Skripsi IPB*.
- Imeson, A. 2010. Food Stabilisers, Thickeners, and Gelling Agents. USA: Blackwell Publishing Ltd.
- Iswara, Padjar., Sudrajat, Diki. 2010. Kedelai Setelah Satu Dekade. Majalah Tempo. Jakarta.
- Kalukiningrum, S. 2012. Pengembangan Produk Cake dengan Substitusi Tepung Mocaf. Proyek Akhir. Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta.
- Kartika dan Bambang. 2001. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antara Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Ketaren, S. 1986. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan Cetakan Pertama. Jakarta : UI-Press.
- Keller J. 1984. Sodium Carboxymethylcellulose. Special Report. New York state agricultural Experimental Station. No 53. Pp9-19.
- Ketaren, S. 1986. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan Cetakan Pertama. Jakarta : UI-Press.
- Ketaren, S. 1986. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan Cetakan Pertama. Jakarta : UI-Press.
- Kharisma Purry, A. P., & Rafiony, A. (2018). Pembuatan Minuman Sari Tempe Dengan Ekstrak Jeruk Siam (Citrus Nobilis) Ditinjau Dari Mutu Organoleptik Kadar Vitamin C Dan Kadar Aktifitas Anti Oksidan Isoflavon . *Jurnal Nutrisi Pontianak*, 01.

- Kiay, G.S.(2018). Konsentrasi Asam Sitrat terhadap Mutu Sari Buah Mangga Indramayu. *Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Gorontalo*. Vol.01-No.01.
- Kusmanto, & Ana. M. H. (2011). Total Bakteri Dan Sifat Organoleptik Minuman Sari Tempe Dengan Variasi Waktu Penyimpanan. *Jurnal Pangan Dan Gizi*. Volume 2 nomor 3 tahun 2011, Semarang. Hal.1-7.
- Kusmanto, & Hidayati, A. M. (2011). Total Bakteri dan Sifat Organoleptik Minuman Sari Tempe Dengan Variasi Waktu Penyimpanan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, Vol. 02 No. 03.
- Kumalasari, R., Ekafitri, R., dan Desnilasari, D. 2015. Pengaruh bahan penstabil dan perbandingan bubur buah terhadap mutu sari buah campuran pepayanas. *Jurnal Hortikultura*, 25 (3) : 266-276.
- Lathifah, U. (2016). Pengaruh Konsentrasi Sari Jahe Emprit (*Zingiber officinale* Var *Amarum*) Dan Lama Penyimpanan Terhadap Jumlah Mikrobial Pada Susu Sapi. *Skripsi Universitas Muhammadiyah Surakarta*.
- Liu, Z., Huang, Y., Zhang, Y., Chen, D., Zhang, Y.Q. (2011). *Drosophila* Acyl coa Synthetase Long-Chain Family Member 4 Regulates Axonal Transport of Synaptic Vesicles and Is Required for Synaptic Development and Transmission. *J. Neurosci.* 31(6): 2052--2063.
- Mardhatillah, A. (2016). Karakteristik Sifat Fisikokimia Kadar Anti Oksidan Susu Kedelai Hitam (*Glycine soja*) Dengan Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale rosec*). *Skripsi IPB*.
- Mastellone, M.L. Umberto, A. Lucio, Z. (2000). Gasification of Natural and Waste Biomass in a Pilot Scale Fluidized Bed Reactor. *Combustion Science and Technology*.
- Misail, M., Suhaidi, I., & Nainggolan, R.J. (2014). Pengaruh penambahan kacang merah dan penstabil gom arab terhadap mutu susu jagung. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 2(1):57-64.
- Moeljaningsih. 2012. Pengaruh Penambahan Lesitin Terhadap Kualitas Permen Coklat Selama Penyimpanan Pada Suhu Kamar. *Jurnal Teknologi Pangan*. Universitas Pembangunan Nasional Veteran. Jawa Timur.
- Muchtadi, D. (2010). *Kedelai Komponen Untuk Kesehatan*. Bandung: Alfabeta.
- Mulyono.2005. *Membuat Reagen kimia dilaboratorium*. Jakarta : Bumi Aksara
- Murray JFC. 2000. Cellulosics. Dalam G.O philips and P.A Wiliams (Eds). *Handbook of Hydrocolloids*. Boca Raton: CRC Press.

- Nugroho, E.S. (2006). Pengaruh konsentrasi gom arab dan dekstrin terhadap sifat fisik dan tingkat kesukaan temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb) madu instan. *Jurnal Logika*. 3(2): 78-86.
- Nurhidajah. (2010). Aktivitas Antibakteri Minuman Fungsional Sari Tempe Kedelai Hitam Dengan Penambahan Ekstrak Jahe (Study Of Antibacterial Activity Functional Drinks Of Black Soybean Tempe With Addition Ginger Extract). *Jurnal Pangan Dan Gizi*, Volume 1 nomor 2, Semarang. Hal. 2-7.
- Nussinovitch A. 1997. *Hydrocolloids Applications*. London: Blackie Academic & Professional.
- Paimin, F. B., Murhananto, 2008. *Seri Agribisnis Budi Daya Pengolahan, Perdagangan Jahe*. Cetakan XVII. Penebar Swadaya. Jakarta: 7-8.
- Palupi, N. S., Wardiani, L. I., & Nurtama, B. (2016). Optimasi Formula Kuah Jahe Dalam Pengembangan Wedang Tahu Sebagai Pangan Fungsional. *J. Teknol dan Industri Pangan*, Vol. 27(1): 95-104.
- Palupi. N. S, Wardiani. L. I, dan Nuratma. B, (2016). OPTIMASI FORMULA KUAH JAHE DALAM PENGEMBANGAN WEDANG TAHU SEBAGAI PANGAN FUNGSIONAL. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 27(1), 95-104.
- Panesar, P. S., & Shinde, C. (2012). Effect of storage on syneresis, ph, lactobacillus acidophilus count, bifidobacterium bifidum count of aloe vera fortified probiotic yoghurt. *Current Research in Dairy Sciences*, 4(1), 17–23. <https://doi.org/10.3923/crds.2012.17.23>.
- Potter. 1973. *Food Science*. The Avi Publishing company. Inc. 706.
- Pramitasari, D., Anandhito, R. B., & Fauza, G. (2011). Penambahan Ekstrak Jahe Dalam Pembuatan Susu Kedelai Bubuk Instan Dengan Metode Spray Drying: Komposisi Kimia, Sifat Sensori, dan Aktifitas Antioksidan. *Biofarmasi*, Vol. 9.
- Prasetyowati, D.A., Widowati, E. & Nursiwi, A. (2014). Pengaruh penambahan gum arab terhadap karakteristik fisikokimia dan sensoris fruit leather nanas (*Ananas comosus* L. Merr.) dan wortel (*Daucus carota*). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 15(2): 139-148.
- Prabandari, W. (2011). Pengaruh penambahan berbagai jenis bahan penstabil terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik yoghurt jagung. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Pramitasari. D. R, Anandhito. B.K, dan Fauza. G, (2011). Penambahan Ekstrak Jahe Dalam Pembuatan Susu Kedelai Bubuk Instan Dengan Metode Spray

Drying: Komposisi Kimia, Sifat Sensori, dan Aktifitas Antioksidan. *Biofarmasi*. Vol. 9, No. 1, pp. 17-25.

Prihatna, A. (1991). *Studi Pembuatan Tempe Instan*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Skripsi. Bogor.

Purry. A. P. K dan Rafiony. A, (2018). Pembuatan Minuman Sari Tempe dengan Ekstrak Jeruk Siam (*Citrus Nobilis*) Ditinjau Dari Mutu Organoleptik Kadar Vitamin C dan Kadar Aktivitas Antioksidan Isoflavon. *Pontianak Nutrition Journal (PNJ)* - Vol. 01 No. 02.

Purwanto, R., Nilma, N., Sutan, M, A. 2021. Sistem Pendukung Keputusan Kelayakan Produksi Roti Dengan Metode Simple Additive Weighting (SAW). Program Studi Teknik Informatika, Fakultas Teknik dan Ilmu Komputer, Universitas Indraprasta PGRI. Jakarta Timur.

Putri, D.A., 2014, Pengaruh Metode Ekstraksi Dan Konsentrasi Terhadap Aktivitas Jahe Merah (*Zingiber Officinale Var Rubrum*) Sebagai Antibakteri. *Escherichia coli*, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Bengkulu.

Rini, A., K., I. Dwi dan Basito. 2012. *Pengaruh Kombinasi Bahan Penstabil Cmc Dan Gum Arab Terhadap Mutu Velve Wortel (Daucus Carota L.) Varietas Selo Dan Varietas Tawangmangu*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian, UNS, Surakarta.

Rukmana R, 2000. *Usaha Tani Jahe Dilengkapi dengan pengolahan jahe segar*, Seri Budi Daya. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.

Santoso, H., Moulina, M., & author, agritepa. (2018). Analisis Mutu Susu Tempe Dengan Variasi Jenis Kacang dan Zat Penstabil. *AGRITEPA: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pertanian*, 4(2), 38 – 52.

Sarastani D. 2012. *Penuntun Praktikum Analisis Organoleptik*. Bogor: Program Diploma IPB.

Setyawan, (2007). Gum Arab. [Http://www.google.gum-arab.pdf](http://www.google.gum-arab.pdf). Access : 28/3/2021.

SNI01-6729-2002–Sistem Pangan Organik.

Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 7388 tahun 2009. Batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan

Standar Nasional Indonesia, No. 0722.

Standar Nasional Indonesia. (1995). Susu Kedelai (SNI 01-3830-1995). *Badan Standarisasi Nasional*.

- Standar Nasional Indonesia. (2015). Tempe Kedelai (SNI 3144:2015). *Badan Standarisasi Nasional*.
- Stephen, A. M. (Ed.). (1995). Food polysaccharides and their applications. Vol. 67. CRC press. New York.
- Surya, R. (2011). Produksi Sari Tempe Dalam Kaleng Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan Berbasis Tempe. *Skripsi IPB*.
- Sumarni, S. Muzakkar, M. Z. dan Tamrin. 2017. Pengaruh Penambahan CMC (carboxy methyl cellulose) Terhadap Karakteristik Organoleptik, Nilai Gizi dan Sifat Fisik Susu Ketapang (terminallia catappal.). *J. Sains dan Teknologi Pangan (JSTP)*. Universitas Halu Oleo, Kendari.
- Sutardi, S.H., & Murti, C.R.N. (2010). Pengaruh dekstrin dan gom arab terhadap sifat kimia dan fisik bubuk sari jagung manis (*Zea mays Saccharata*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 21(2): 102-107.
- Tranggono, S., Haryadi., Suparmo., A. Murdiati., S. Sudarmadji., K. Rahayu., S. Naruki dan M. Astuti. 1991. *Bahan Tambahan Makanan (Food Additives)*. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Triyono, A. Nurhaidar, R. Yusuf, A. (2010). Pengaruh Penambahan Air Pengekstraksi dan Jumlah Bahan Penstabil Terhadap Karakteristik Susu Kacang Hijau. *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan" Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia*. Yogyakarta.
- Van der Meeren, P., J. Vanderdeelen, dan L. Baert. 1992. Phospholipid Analysis by HPLC. Di dalam. L. M. Nollet. *Food Analysis by HPLC*. Marcel Dekker, Inc., New York.
- Wibowo, D. G., Widanti, Y. A., & Mustofa, A. (2017). Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinal var Amarum*) Dan Ekstrak Kunyit Putih (*Curcuma zedoaria*) Pada Pembuatan Telur Asin Dengan Variasi Lama Pemeraman. *Jurnal Teknologi Pertanian*, Vol. 8(2).
- Wilson, C. B. ; Mass, R. A. ; Lucena, R. ; Klopfenstein, T. J., 1998. Nonenzymatically browned animal tissues for ruminants. In: *Ruminant nutrition, Meeting abstracts of the American Dairy Science Association, American Society of Animal Science, July 28-31, 1998*. Denver, Colorado.
- Winarno, FG. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.
- Winarsi, H. (2010). *Protein Kedelai & Kecambah Manfaatnya bagi Kesehatan*. Yogyakarta: Kanisius. Hal. 29-30.

Yuwono, S.S. dan T. Susanto. 1998. Pengujian Fisik Pangan. Universitas Brawijaya. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian. Malang.

