

DAFTAR PUSTAKA

- Aditiya, A. P., dan Ismawati, R. 2023. Uji Sensori, Kandungan Gizi, dan Nilai Ekonomi Cookies yang Disubstitusi Tepung Kacang Merah dan Tepung Biji Labu Kuning sebagai Snack Tinggi Zat Besi. *Jurnal Gizi Universitas Negeri Surabaya*, 3(2), 297–305.
- Agustriono, F. R., dan Hasaanah, A. N. 2016. Pemanfaatan Limbah Sebagai Bahan Baku Sintesis Karboksimetil Selulosa : Review. *Farmaka*, 14(3), 87–94. <https://doi.org/10.24198/jf.v14i3.10788>
- Akkarachaneeyakorn, S., dan Tinrat, S. 2015. Effects of types and amounts of stabilizers on physical and sensory characteristics of cloudy ready-to-drink mulberry fruit extract. *Food Science & Nutrition*, 3(3), 213–220. doi:10.1002/fsn3.20
- Anissa, D. D., dan Dewi, R. K. 2021. Peran Protein: ASI dalam Meningkatkan Kecerdasan Anak untuk Menyongsong Generasi Indonesia Emas 2045 dan Relevansi Dengan Al-Qur'an. *Jurnal Tadris IPA Indonesia*, 1(3), 427–435. <https://doi.org/10.21154/jtii.v1i3.393>
- Anggono, R. W. 2017. Studi Pengaruh Penambahan Susu Kedelai (*Glycine max* L.) dan Susu Jagung Manis (*Zea mays* L *Saccharata*) Terhadap Mutu dan Organoleptik Es Krim. *Journal Article*, 8(1), 1–8.
- Anggraini, E., Mutiara Kiranawati, T., dan Rifqie Mariana, R. 2018. Analisis Kualitas Yoghurt dengan Variasi Rasio Susu Kacang Tolo (*Vigna unguiculata* (L.) Walp Ssp) dan Susu Sapi. *Jurnal Teknologi Pangan*, 1(1), 16–20. www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/tekpangan.
- [AOAC] Association of Official Agricultural Chemists. 2005. Official Methods of Analysis of AOAC International. United States: AOAC Inc.
- Arif, A. Bin. (2016). Accelerated Shelf Life Test (ASLT) Method With Arrhenius Approach for Shelf Life Estimation of Pineapple, Papaya And Cempedak Juices. *Informatika Petanian*, 25(2), 189–198.
- Bryan, C. A., Kushwaha, K., Babu, D., Crandall, P. G., Davis, M. L., Chen, P., Lee, S.-O., dan Ricke, S. C. 2014. Soybean Seed Coats: A Source of Ingredients for Potential Human Health Benefits-A Review of the Literature. *Journal of Food Research*, 3(6), 188. <https://doi.org/10.5539/jfr.v3n6p188>
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2023. Produktivitas Kedelai, 2023. Jakarta: Badan Pusat Statistik

- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2023. Jumlah Konsumsi Protein per Kapita per Hari, 2023. Jakarta: Badan Pusat Statistik
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2022. Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 1 Tahun 2022 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label Dan Iklan Pangan Olahan. Jakarta: BPOM
- Burey, P. P., Panchal, S. K., dan Helwig, A. 2021. Sustainable food systems. *Food Engineering Innovations Across the Food Supply Chain*, 15–46. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-821292-9.00015-7>
- [CISDI] *Center for Indonesia's Strategic Development Initiatives*. 2023. Jumlah konsumsi minuman berpemanis kemasan, 2023.
- Davy, P., Akanbi, T. O., Scarlett, C. J., Kirkman, T., dan Vuong, Q. 2024. Effect of Storage Conditions on Physical Properties, Lipid Oxidation, Isoflavones and Antioxidant Capacity of Flour Prepared from Soy Milk By-Product. *Processes*, 12(1). <https://doi.org/10.3390/pr12010076>
- Devi, G. 2021. Red Kidney Bean: Nutritious Pulse Crop. *The Pharma Innovation Journal*, 10(8), 1048–1050. <https://doi.org/10.1021/jf990440d.5>
- Ekafitri, R., dan Isworo, R. 2014. Pemanfaatan Kacang-kacangan sebagai Bahan Baku Sumber Protein Untuk Pangan Darurat. *Jurnal Pangan*, 23(2), 134–144. <https://jurnalpangan.com/index.php/pangan/article/view/57>
- Fadillah, R., Purnamawati, H., dan Supijatno. 2020. Produksi Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* [L.] Walp) dengan Input Pupuk Rendah. *Jurnal Agronomi Indonesia (Indonesian Journal of Agronomy)*, 48(1), 44–51. <https://doi.org/10.24831/jai.v48i1.27597>
- Fan, L., Keduan, Y., Huang, Z., Zhao, D., Zhao, L., He, W., Zhang, X., Li, M., Lin, Y., dan Chen, Y. 2024. Storage stability and shelf-life of soymilk obtained via repeated boiling and filtering: A predictive model. *Food Science and Nutrition*, 12(3), 1973–1982. <https://doi.org/10.1002/fsn3.3893>
- Fathonah, S., Rosidah, R., dan Karsinah, K. 2018. Teknologi Penepungan Kacang Hijau dan Terapannya pada Biskuit. *Jurnal Kompetensi Teknik*, 10(1), 12–21. <https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/JKT/article/view/17361/8630>
- Fathoni, A., Sabariman, M., dan Azni, I. N. 2023. Karakterisasi mutu minuman sari kacang merah kurma. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Kesehatan*, 5(1), 42–52.
- Fitriyaningtyas, S. I., dan Widyaningsih, T. D. 2015. Pengaruh Penggunaan Lesitin dan Cmc Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Margarin Sari Apel Manalagi (*Malus sylfertris* Mill) Tersuplementasi Minyak Kacang Tanah. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(1), 226–236.

- Gregersen, E. 2021. Stokes's law. Encyclopedia Britannica. <https://www.britannica.com/science/Stokess-law>
- Hadayanti, D. 2020. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengental Terhadap Karakteristik Fisik Sari Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L). *Jaftech*, 1(1).
- Haliza, W., Purwani, E. Y., dan Ridwan, T. 2007. Pemanfaatan Kacang-Kacangan Lokal Sebagai Substitusi Bahan Baku Tempe Dan Tahu. *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian*, 3, 1–8.
- Harasym, J., dan Banaś, K. 2024. Lecithin's Roles in Oleogelation. *Gels*, 10(3), 1–13. <https://doi.org/10.3390/gels10030169>
- Hartono, Y., Sugiyono, S., dan Wulandari, N. 2018. Formulasi Dan Peningkatan Sifat Kelarutan Minuman Serbuk Cokelat. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 29(2), 185–194. <https://doi.org/10.6066/jtip.2018.29.2.185>
- Harun, I. 2020. Pengaruh substitusi tepung kacang tolo (*Vigna unguiculata*) terhadap uji organoleptik dan kandungan protein pada bolu kukus. *Jurnal Info Kesehatan*, 10(1), 293–299.
- Hasanah N., Hidayah N. I., dan Muflihati I. .2019. Karakteristik *jelly drink* seledri dengan variasi konsentrasi karagenan dan agar. *Journal of Food and Culinary*, 2(1): 17-26.
- Hasany, M. R., Afrianto, E., dan Pratama, R. I. 2017. Pendugaan Umur Simpan Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Test (Aslt) Model Arrhenius Pada Fruit Nori. *Jurnal Perikanan Dan Ilmu Kelautan*, 8(1), 48–55. <http://jurnal.unpad.ac.id/jpk/article/viewFile/13887/6644>
- Hudiyanti, D., Raharjo, T. J., Narsito, N., dan Noegrohati, S. 2012. Isolasi dan Karakterisasi Lesitin Kelapa dan Wijen. *AgriTECH*, 32(1), 23–26. <https://doi.org/10.22146/agritech.9652>
- Husni, P., Hisprastin, Y., dan Januarti, M. 2019. Formulasi dan Uji Stabilitas Fisik Sediaan Emulsi Minyak Ikan Lemuru (*Sardinella lemuru*). *Jurnal Ilmiah As-Syifaa*, 11(2), 137–146. <https://doi.org/10.33096/jifa.v11i2.575>
- Ishak, A. B. L., Takdir, M., dan Wardi, W. 2019. Estimasi Emisi Gas Rumah Kaca (GRK) dari Sektor Peternakan Tahun 2016 di Provinsi Sulawesi Tengah. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*, 21(1), 51. <https://doi.org/10.25077/jpi.21.1.51-58.2019>
- Kimothi, A. Y. D. 2023. Nutritional Evaluation of Amino Acids , Fatty Acids & Mineral of Kidney Beans (*Phaseolus vulgaris* L .). *International Journal of Current Science (IJCSPUB)*, 13(3).
- Kumalaningsih, S., Maimunah, dan Raisyah. 2016. Substitution of Red Beans

Extract with Milk for The Product of Yogurt. *Industria: Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agroindustri*, 5(2), 54–60. <https://doi.org/10.21776/ub.industria.2016.005.02.1>

Kurniasari, F. N., Sukoharsono, K. A., Harti, L. B., dan Cempaka, A. R. 2018. Kandungan protein pada minuman fungsional berbasis jahe (*Zingiber officinale*) dan kacang-kacangan sebagai antiemetik. *Action: Aceh Nutrition Journal*, 3(1), 16. <https://doi.org/10.30867/action.v3i1.91>

Kusumah, S. H., Andoyo, R., dan Rialita, T. 2020. Isolation and Characterization of Red Bean and Green Bean Protein using the Extraction Method and Isoelectric pH. *SciMedicine Journal*, 2(2), 77–85. <https://doi.org/10.28991/scimedj-2020-0202-5>

Langkong, J., Mahendradatta, M., Tahir, M. M., Abdullah, N., dan Reski, M. 2019. Pemanfaatan Kulit Biji Kakao (*Theobroma cacao* L) Menjadi Produk Cookies Coklat: (Utilization of Cocono Seed Skin (*Theobroma Cacao* L) Become Chocolate Cookies Products). *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, 2(1), 44–50.

Lie-Piang, A., Möller, A. C., Köllmann, N., Garre, A., Boom, R., dan van der Padt, A. (2022). Functionality-driven food product formulation – An illustration on selecting sustainable ingredients building viscosity. *Food Research International*, 152(December 2021). <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2021.110889>

Maulana, M. I., Nurhidajah, dan Yusuf, M. 2023. Sifat Sensoris Dan Viskositas Minuman Instan dengan Berbagai Konsentrasi Serbuk Ekstrak Beras Hitam (*Oryza Sativa* L. *Indica*) Charateristic Sensory and Viscosity Instan Beverage with Various Black Rice. *Prosiding Seminar Nasional UNISMUS*, 6, 1084–1094.

Masanahayati, D. S., Setyawardani, T., dan Rahardjo, A. H. D. 2022. Pengaruh Penambahan Sumber Protein Yang Berbeda Terhadap Viskositas, Sineresis, dan WHC Yogurt Susu Kambing. *Prosiding Seminar Nasional Dan Agribisnis Peternakan IX*, 1(1), 366–373.

Meng, G., dan Ma, C. Y. 2002. Characterization of globulin from *Phaseolus angularis* (red bean). *International Journal of Food Science and Technology*, 37(6), 687–695. <https://doi.org/10.1046/j.1365-2621.2002.00601.x>

Michaelis J. U., Kiese S., Amann T., Folland C., Asam T., dan Eisner P. 2023. Thickening properties of carboxymethyl cellulose in aqueous lubrication. *Journal of Lubricants* 11(3), 112.

Mukmina, T. D. A., Prameswari, R. L., Hapsari, R. I., Muflihati, I., dan Affandi, A. R. 2019. Karakteristik Minuman Ready to Drink dengan Variasi

Konsentrasi CMC dan Rasio Kacang Tunggak dan Kacang Hijau. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 9(1), 53. <https://doi.org/10.26714/jpg.9.1.2019.53-64>

Murtiningrum, Silamba, I., Sijabat, P., Paiki, S. N. P., dan Sarungallo, Z. L. 2023. Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Bubuk Kakao Dari Biji Kakao Fermentasi Dan Tanpa Fermentasi Asal Distrik Masni Dan Sidey Kabupaten Manokwari. *Indonesian Journal of Food Technology*, 2(1), 67–80.

Nurhayati, R., Laila, U., Herawati, E. R. N., Prabawa, S., Muhammad, D. R. A., & Surwinanto, A. M. 2023. The developing of reduced-sugar ready-to-drink cocoa beverages: optimization of stabilizers and sugar replacers concentration. *Food Science and Technology (Brazil)*, 43, 1–9. <https://doi.org/10.1590/fst.107322>

Nuraini, A. 2021. Pengembangan Ready to Drink (RTD) Kesehatan melalui Produksi D-Psicose dari Air Kelapa. *Seminar Nasional Sains Dan Teknologi Informasi*, 67–72.

Nirmagustina, D., dan Rani, H. 2013. Pengaruh Jenis Kedelai dan Jumlah Air Terhadap Sifat Fisik, Organoleptik, dan Kimia Susu Kedelai. *Jurnal Teknologi Industri Dan Hasil Pertanian*, 18(2), 168–174.

Nishak, R. R. A. 2021. Pengaruh penambahan sari kacang hijau (*Vigna radiata*) terhadap kandungan protein dan pH kefir susu sapi. *Jurnal Dinamika Rekasatwa*, 4(2), 267–270.

Nurhartadi, E., Anam, C., Ishartani, D., Parnanto, N. H., Laily, R. A., dan Suminar, N. 2014. Meat Analog Dari Protein Curd Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L) Dengan Tepung Biji Kecipir (*Psophocarpus tetragonolobus*) Sebagai Bahan Pengisi : Sifat Fisikokimia. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 7(1). <https://doi.org/10.20961/jthp.v0i0.12908>

Norra, P. H. T., Auliyaur Rohmah, A., dan Ila nabinya. 2021. Identifikasi Pemahaman Umum Ayam (*Gallus gallus*) dan Ikan Mujair (*Oreochromis mossambicus*) Pada Mahasiswa Uin Walisongo Semarang. *Bio-Lectura*, 8(1), 29–36. <https://doi.org/10.31849/bl.v8i1.5763>

Nyuydze, C., dan Martínez-Monteagudo, S. I. 2021. Role of soy lecithin on emulsion stability of dairy beverages treated by ultrasound. *International Journal of Dairy Technology*, 74(1), 84–94. <https://doi.org/10.1111/1471-0307.12731>

Patra, T., Rinnan, Å., dan Olsen, K. 2021. The physical stability of plant-based drinks and the analysis methods thereof. *Food Hydrocolloids*, 118(November 2020), 106770. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2021.106770>

Probosari, E. 2019. Pengaruh Protein Diet Terhadap Indeks Glikemik. *Journal of Nutrition and Health*, 7(1), 33–39. <https://www.minsal.cl/wp->

content/uploads/2019/01/2019.01.23_PLAN-NACIONAL-DE-CANCER_web.pdf

- Puspa, M., Asfar, M., dan Zainal. 2023. Karakteristik Organoleptik dan Sifat Kimia Minuman Sari Jagung Manis (*Zea mays saccharata* L.) Kacang Tanah (*Arachis hypogaea* L.). *Jurnal Teknologi Pertanian Agritechno*, 16(1), 55–67. <http://agritech.unhas.ac.id/ojs/index.php/at>
- Qisthi, L. M., dan Auliana, R. 2018. Pengembangan Produk Rolled Cake Rendang Dengan Substitusi Kacang Merah. *Pengembangan Produk Rolled Cake... (Luthfi Mar'atil)*, 2–5.
- Querol, N., Barreneche, C., dan Cabeza, L. F. 2017. Storage stability of bimodal emulsions vs. monomodal emulsions. *Applied Sciences (Switzerland)*, 7(12). <https://doi.org/10.3390/app7121267>
- Ramlah, S. 2016. Karakteristik Mutu Dan Citarasa Cokelat Kaya Polifenol. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 11(1), 23. <https://doi.org/10.33104/jihp.v11i1.3553>
- Rani, Hertini, Yatim Widodo, dan R. 2013. Optimasi Proses Pembuatan Bubuk (Tepung) Kedelai Optimization Process Soybean Flouring. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 13(3), 188–196.
- Roland, W. S. U., Pouvreau, L., Curran, J., Van De Velde, F., dan De Kok, P. M. T. 2017. Flavor aspects of pulse ingredients. *Cereal Chemistry*, 94(1), 58–65. <https://doi.org/10.1094/CCHEM-06-16-0161-FI>
- Rosniati, dan Kalsum. 2018. Pengolahan Kakao Bubuk Dari Biji Kakao Fermentasi dan Tanpa Fermentasi Sebagai Sediaan Bahan Pangan Fungsional Processing of Cocoa Powder From Fermented and Unfermented Cocoa Beans as a Supply of Functional Food. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 13(2), 107–116. <http://jurnal.unpad.ac.id/jpk/article/viewFile/13887/6644>
- Sabarisman, I., dan Purwaditya, A. K. 2019. Analisis Deskriptif dan Perilaku Konsumen Bar Chocolate di Yogyakarta. *Jurnal Sains Dan Seni ITS*, 8(2), 10–12. <https://doi.org/10.12962/j23373520.v8i2.49946>
- Santosa, B. A. S., Eliana, A., dan Widowati, S. 2005. Purifikasi Dan Karakterisasi Enzim Lipoksigenase Kacang Tanah. In *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan: Vol. XVI* (Issue 2, pp. 151–156).
- Sari, P., Utari, E., Praptiningsih, Y., dan Maryanto. 2015. Karakteristik Kimia-Sensori dan Stabilitas Polifenol Minuman Cokelat-Rempah. *Jurnal Agroteknologi*, 09(01), 54–66.
- Sarita, R. N., Silvia Fitriana, A., dan Prabandari, R. 2021. Perbandingan Kadar Protein pada Kacang Hijau dan Sari Kacang Hijau yang Diperjualbelikan

dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis. *In Seminar Nasional Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat (SNPPKM)*, 238–245.

Sawitri, K. N., Sumaryada, T., dan Ambarsari, L. 2014. Analisa Pasangan Jembatan Garam Residu Glu15-Lys4 Pada Kestabilan Termal Protein 1Gb1. *Jurnal Biofisika*, 10(1), 68–74. www.rscb.org

Setyawan, G., dan Huda, S. 2022. Analisis pengaruh produksi kedelai, konsumsi kedelai, pendapatan per kapita, dan kurs terhadap impor kedelai di Indonesia. *Kinerja*, 19(2), 215–225. <https://doi.org/10.30872/jkin.v19i2.10949>

Sir, R. W. 2016. Sifat Sensoris Produk Palm Wine Yang Difermentasi Oleh Isolat *Saccharomyces Sp* Dengan Penambahan Akar Cabai Jawa (*Piper Retrofractum*) Dan Ceguk (*Quisqualis Indica*) Serta Kulit Pohon Menting (*Muntingia Calabura*). *Partner*, 21(1), 260–266. <https://doi.org/10.35726/jp.v21i1.158>

Siregar, M. S., Tbn, I. S., Rusmarilin, H., dan Ardilla, D. 2023. Studi Pembuatan Minuman Serat Alami yang Kaya β -Karoten. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 15(1), 8–15. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v15i1.23930>

Supardi. 2023. Penyuluhan Tentang Manfaat Sari Kacang Kedelai Terhadap Penurunan Tekanan Darah Pada Ibu hamil di Puskesmas Bontomarannu Kabupaten Gowa. *Jurnal Pengabdian Ilmu Kesehatan*, 3(1), 56–63. <https://doi.org/10.55606/jpikes.v3i1.1387>

Swarinastiti, D., Hardaningsih, G., dan Pratiwi, R. 2018. Dominasi Asupan Protein Nabati Sebagai Faktor Risiko Stunting Anak Usia 2-4 Tahun. *Diponegoro Medical Journal*, 7(2), 1470–1483.

Tarwendah, I. P. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensori dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 66–73.

Trisnaningsih, U., dan Soedomo, P. 2014. Uji Adaptasi dan Daya Hasil Pendahuluan Kacang Tolo (*Vigna unguiculata* (L) Walp.) Di Daerah Dataran Medium, Kabupaten Majalengka. *Jurnal Agrijati*, 26(August), 1–43.

Tunjungsari, P., dan Fathonah, S. 2019. Pengaruh penggunaan tepung kacang tunggak (*Vigna unguiculata*) terhadap kualitas organoleptik dan kandungan gizi biskuit. *Teknobuga*, 7(2), 110–118.