

DAFTAR REFERENSI

- Adi, L. (2006). *Tanaman Obat dan Jus untuk Asam Urat dan Reumatik*. Jakarta : Agro Media Pustaka.
- Adriani, Y, dkk. (2021). Pengaruh Penambahan Daun Bangun-Bangun (*Coleus Amboinicus* Lour) yang Diproteksi dengan Tanin Batang Pisang terhadap Produksi Susu Kambing Peranakan Etawah. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*, 24(2), 130-140.
- Ahmadi, K. dan Estiasih. (2009). *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta : Bumi Aksara.
- Amar, A, A. Suryawati dan D. Nurani. (2020). *The Effect of Carboxy-Methyl-Cellulose (CMC) Concentration on Suspension Stability of Red Guava Syrup (Psidium guajava L) during Storage*. *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science*, 472.
- Andarwulan, N, dkk. (2018). Evaluasi Perbedaan Varietas Kacang Kedelai terhadap Mutu Produk Susu Kedelai. *Jurnal Mutu Pangan*, 5(1), 10-16.
- Anggono, W. Adhi, dan R. Wahyuni. (2017). Studi Pengaruh Penambahan Susu Kedelai (*Glycine max* L) dan Susu Jagung Manis (*Zea mays* L. *Saccharata*) terhadap Mutu dan Organoleptik Es Krim. *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(1), 1-8.
- [AOAC] *Association of Official Analytical Chemist*. (2005). *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists*. Washington : Association of Official Analytical Chemist Inc.
- Asiah, N. (2010). *Potensi Daun Bangun-Bangun (Coleus amboinicus) sebagai Lactagogum*. Jakarta : PDGMI.
- Astuti. (2015). *Pengaruh Jenis Zat Penstabil dan Konsentrasi Zat Penstabil terhadap Mutu Fruit Leather Campuran Jambu Biji Merah dan Sirsak*. Medan : Universitas Sumatera Utara.
- Aziz, S. A. (2013). *Prosedur Operasional Baku Budidaya Bangun-Bangun (Plectranthus amboinicus)*. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Azrai, M. (2021). *Potensi Antikanker Tumbuhan Daun Bangun-Bangun (Plectranthus amboinicus Lour.)*. Medan : Universitas Sumatera Utara.
- BSN. (1995). SNI 01-3830-1995. *Standar Nasional Susu Kedelai*. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- BSN. (1992). SNI 2891:1992. *Cara Uji Makanan dan Minuman*. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- BSN. (2006). SNI 2346:2006. *Petunjuk Pengujian Organoleptik atau Sensori*. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.

- Belitz, H. D. W. (2009). *Food Chemistry 4th revised and extended Edition*. New York : Springer Verlag Berlin Heidelberg.
- Cahyadi. (2005). *Analisis & Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta : Bumi Aksara.
- Cahyani, D. Isti dan N. Rustanti. (2015). Pengaruh Penambahan Teh Hijau terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kadar Protein Minuman Fungsional Susu Kedelai dan Madu. *Journal of Nutrition College*, 4(2), 394-399.
- Damanik, R. (2005). *Effect of consumption of Torbangun soup (Coleus amboinicus Lour) on micronutrient intake of the Bataknese lactating women*. *Media Gizi dan Keluarga*, 29(1), 68-73.
- Direktorat Jenderal Guru dan Tenaga Kependidikan. (2019). *Melakukan Proses Membuat Susu Kedelai*. Jakarta.
- Fardiaz, D. (1989). *Hidrokoloid. Kimia dan Biokimia Pangan, PAU Pangan dan Gizi*. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Febriyanti, H., dkk. (2021). *Khasiat Ekstrak Daun Torbangun untuk Produktivitas ASI pada Ibu Nifas*. Banyumas : Pena Persada.
- Fennema, O. R., M. Karel., D. B. Lund. (1976). *Principle Of Food Science, Part II*. London : Chemistry and Nutrition Academic Press Ltd.
- Fitri, R. N., dkk. (2016). *Suplementasi dan Fortifikasi Pangan*. Jakarta : Universitas Esa Unggul.
- Hasni, D., Irfan dan R. Saputri. (2021). Pengaruh Formulasi Bahan Baku dan CMC (*Carboxy Methyl Cellulose*) terhadap Mutu dan Penerimaan Konsumen Susu Nabati. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 13(2).
- Haytowitz, D.B. dan R.H. Matthews. (1989). *Nutrient Content of Other Legume Products*. Di dalam : *Matthews, R.H. (Ed.). Legumes (Chemistry, Technology, and Human Nutrition)*. New York : Marcel Dekker, Inc.
- Hidayati, A., dkk. (2015). *Teknologi Bahan Pangan (Suplementasi, Fortifikasi, Enrichment dan Komplementasi)*. Malang : Institut Teknologi Nasional Malang.
- Hutajulu, T. F., & L. Junaidi. (2013). Manfaat Ekstrak Daun Bangun-Bangun (*Coleus amboinicus L.*) untuk Meningkatkan Produksi Air Susu Induk Tikus. *Journal of Industrial Research*, 7(1).
- Jariyah. (2019). Pengaruh Proporsi Air Pada Pembuatan Susu Kedelai Dan Konsentrasi Na-CMC Terhadap Karakteristik Es Krim Kedelai. *Strategi dan Pengembangan Sektor Pangan Menuju Era AgroIndustri 4.0*. Surabaya.
- Kamal, N. (2010). Pengaruh Bahan Aditif CMC (*Carboxyl Methyl Cellulose*) terhadap Beberapa Parameter pada Larutan Sukrosa. *Jurnal Teknologi*, 1(17), 78-84..

- Kanetro, B. (2017). *Teknologi Pengolahan dan Pangan Fungsional Kacang-Kacangan*. Yogyakarta : Plantaxia.
- Koswara, S. (2009). *Teknologi Pengolahan Kedelai (Teori dan Praktek)*. Ebookpangan.com.
- Kurniawati D. A. (2017). *Teknologi Suplementasi Pangan*. <http://adelyadesi.lecture.ub.ac.id/> [Diakses pada 27 Juli 2022].
- Lestari, E. S. (2019). *Karakteristik dan Aktivitas Antioksidan Sosis Ayam dengan Penambahan Daun Torbangun (Coleus Amboinicus L.) Segar*. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Liu, K. (1997). *Soybean: Chemistry, Technology, and Utilization*. New York: Chappman and Hall.
- Matthews, R.E.F. (1991). *Plant Virology*. San Fransisco: Academic Press.
- Manoi, F. (2006). Pengaruh Konsentrasi Karboksil Metil Selulosa (CMC) terhadap Mutu Sirup Jambu Mete (*Anacardium occidentale L.*). *Bul. Litro*, 17(2), 72 – 78.
- Muchtadi, D. (2010). *Kedelai Komponen Untuk Kesehatan*. Bandung : Alfabeta.
- Nirmagustina, D. E. dan H. Rani. (2013). Pengaruh Jenis Kedelai dan Jumlah Air Terhadap Sifat Fisik, Organoleptik, dan Kimia Susu Kedelai. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, 18(2).
- Nurhayati, dkk. (2020). Inovasi Penambahan Susu Kedelai dengan Penambahan Daun Kelor dan Kulit Buah Naga sebagai Inisiasi Ide Bisnis di Kabupaten Lombok Tengah. *Jurnal Agro Dedikasi Masyarakat (JADM)*, 1(2), 68-74.
- Nurmalasari, D. (2015). *Formulasi Siomay dengan Penambahan Daun Torbangun (Coleus Amboinicus Lour) sebagai Makanan Fungsional*. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Nursasanti, A. (2011). *Penambahan Bubuk Ekstrak Daun Torbangun (Coleus amboinicus Lour) pada Susu Kedelai sebagai Pengembangan Minuman Kesehatan*. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Palupi, T. H. dan Saihullah. (2013). Pembuatan Susu Tempe Kajian Pengaruh Lama Fermentasi Tempe dan Penggunaan *Carboxymethylcellulose* (CMC). *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(1).
- Parwata, I. M. (2016). *Kimia Terapan : Antioksidan*. Bali : Universitas Udayana.
- Pradani, A. (2017). *Pemanfaatan Serbuk Daun Torbangun (Coleus Amboinicus Lour.) dalam Pengembangan Produk Puding Instan Torbangun sebagai Pangan Fungsional*. Bogor : Institut Pertanian Bogor.

- Prahesti, R. dan N. R. Sholihah. (2020). Daun Torbangun (*Coleus amboinicus L*) Meningkatkan Kadar Prolaktin dan Produksi ASI pada Ibu Menyusui. *Media ilmu Kesehatan*, 9(1).
- Prasasti, F. N. W. (2020). *Karakteristik Sari Tempe Jahe dengan Penstabil pada Konsentrasi yang Berbeda*. Jakarta : Universitas Sahid.
- Prasetya, D. (2018). *Studi Pembuatan Susu Kedelai dengan Penambahan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus)*. Medan : Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
- Prasetyo, B., B. Purwadi dan D. Rosyidi. (2015). *Penambahan CMC (Carboxy Methyl Cellulose) pada Pembuatan Minuman Madu Sari Buah Jambu Merah (Psidium Guajava) Ditinjau dari pH, Viskositas, Total Kapang dan Mutu Organoleptik*. Malang : Universitas Brawijaya.
- Pratt, D. E. (1979). *Natural Antioxidants of Soybean and Other Oil Seeds*. Simic dan M. Karel: *Autooxidation in Food Microbiology*, 1(1). San Diego: Academic Press.
- Rizkiyah, L. dan D. Utomo. (2020). Pengaruh Lama Perendaman dan Persentase *Carboxymethyl cellulose* (CMC) terhadap Karakteristik Susu Kecambah Kedelai (*Glycine max L. Merr.*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 11(2).
- Rumetor, S. D. (2008). *Suplementasi Daun Bangun-Bangun (Coleus amboinicus Lour) dan Zinc-Vitamin E dalam Ransum untuk Memperbaiki Metabolisme dan Produksi Susu Kambing Peranakan Etawah*. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Santoso, H. dan M. A. Moulina. (2017). Analisis Mutu Susu Tempe dengan Variasi Jenis Kacang dan Zat Penstabil. *Jurnal AGRITEPA*, 4(1), 38-52.
- Saragih, R. (2014). *Uji Kesukaan Panelis pada Teh Daun Torbangun (Coleus amboinicus)*. Tangerang : Institut Teknologi Indonesia.
- Savithramma, N., M. Linga Rao dan D. Suhrulatha. (2011). *Screening of Medicinal Plants for Secondary Metabolites*. *Middle-East Journal of Scientific of Research*. 8(1), 579-584.
- Setiyoningrum, F., dan D. N. Surahman. (2009). Pengaruh Penggunaan Tomat Apel Belum Matang terhadap Mutu Pasta Tomat di PT. Mitra Aneka Food-Kuningan. *LIPi BSS*, 235(2), 1-6.
- Shurtleff, W. dan A. Aoyagi. (1984). *Tofu and Soymilk Production, The Book of Tofu Vol II*. Lafayette : New Age Food Study.
- Simanullang, Y. E. P., dkk. (2019). Karakteristik Sari Buah Salak Varietas Nangka (*Salacca zalacca Var. amboinesnsis*) pada Penambahan Jenis dan Konsentrasi Penstabil. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 7(1), 98-112.

- Sumarni, S., M. Z. Muzakkar dan Tamrin. (2017). Pengaruh Penambahan CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) terhadap Karakteristik Organoleptik, Nilai Gizi dan Sifat Fisik Susu Ketapang (*Terminallia catappal.*). *Jurnal Sains dan Teknologi*, 2(3), 604-614.
- Syaeftiana, N. A. (2020). *Formulasi Bubble Pearls dengan Penambahan Tepung Torbangun (Coleus amboinicus Lour)*. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Waliyansyah, R. R. (2018). Identifikasi Jenis Biji Kedelai (*Glycine max L.*) menggunakan *Gray Level Coocurance Matrix (GLCM)* dan *K-Means Clustering*. *Jurnal Teknologi Informasi dan Ilmu Komputer*, 7(1), 7 – 26.
- Winarno, F. G. (2008). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Umum.