

## DAFTAR PUSTAKA

- Amar, A dan Surono. 2012. *Physico-Chemical, and Sensory Properties of Soy Based Gouda Cheese Analog Made from Different Concentration of Fat, Sodium Citrate and Various Cheese Starter Cultures*. MAKARA 16 (2): 149-156.
- Andini, D. 2014. Substitusi Susu Sapi dengan Susu Saga (*Adenanthera pavonina, Linn.*) pada Proses Pembuatan Keju Krim [Skripsi]. Teknologi Industri Pertanian, Institut Teknologi Indonesia, Serpong.
- AOAC.1995. *AOAC Officials Methods of Analysis Association of Officials Analytical Chemist. Washington D.C.*
- Aritonang, S.N. 2010. *Susu dan Teknologi [e-book] Lembaga Pengembangan Teknologi Informasi dan Komunikasi. Universitas Andalas, Padang.*
- Eudia, L. 2016. Pengaruh Waktu Homogenisasi pada Stabilitas Susu Saga (*Adenanthera pavonina, Linn.*). [Skripsi]. Teknologi Industri Pertanian, Institut Teknologi Indonesia, Serpong.
- Fajrina, N. 2015. Profil Asam Lemak dan Daya Terima Penambahan Susu Saga Pohon (*Adenanthera pavonina, Linn*) [Skripsi]. Teknologi Industri Pertanian, Institut Teknologi Indonesia, Serpong.
- Hailu, Z., M. Gebreyohans. 2017. Production and Characterization of Juice Produced from Ethiopian Finger Millet. *Journal of Chemical Engineering & Process Technology*. Adigrat University, Adigrat.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Kedelai (Teori dan Praktek) [e-book] <http://ebookpangan.com>.*
- Kusumiyati, Farida, W. Sutari, S. Mubarak. 2017. Mutu buah Sawo selama periode simpan berbeda. *Kultivasi* 16(3):451-455.
- Lay, B.W. 1994. *Analisis Mikroba di Laboratorium*. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Muchtadi, D. 2009. *Prinsip Teknologi Pangan Sumber Protein*. Alfabeta, Bandung.

- Nugraha, A. Y. W., dan F. T. Seta. 2009. Pembuatan Susu Dari Biji Saga (*Adenanthera pavonina*, L) Sebagai Alternatif Pengganti Nutrisi Protein Susu Sapi Dan Susu Kedelai. [Makalah Penelitian]. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Outlook* Kedelai. 2018. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. Kementerian Pertanian, Jakarta.
- Rahmaniar, T. D. 2016. Pengaruh Penambahan Susu Kedelai dan *Carboxymethylcellulose* (CMC) pada Kestabilan Susu Saga. [Skripsi]. Teknologi Industri Pertanian, Institut Teknologi Indonesia, Serpong.
- Rauf, R. 2015. *Kimia Pangan*. Andi Yogyakarta, Yogyakarta.
- Sari, P, A. 2012. Pengaruh Emulgator terhadap Stabilitas Fisik Lotion Minyak Nilam dan Uji Efek Anti-Nyamuk. [Skripsi]. Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar, Makassar.
- Sharaswati, N. 2018. Pengaruh Penambahan Penstabil pada Stabilitas Sifat Fisik, Kimia dan Sensoris Susu Saga (*Adenanthera pavonina*, Linn.). [Skripsi]. Teknologi Industri Pertanian, Institut Teknologi Indonesia, Serpong.
- Sualang, O. 1996. Pengaruh Aplikasi Kappa Karagenan terhadap Stabilitas Susu Kedelai [Skripsi]. Teknologi Hasil Perikanan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 2010. *Proses Analisis Untuk Bahan Makanan Dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Sugiyono. 1996. Teknologi Ilmu Bahan Pangan. [Bahan Perkuliahan]. Fakultas Teknologi Pendidikan dan Kejuruan, Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Institut Keguruan dan Ilmu Pendidikan Yogyakarta, Yogyakarta.
- Suita. 2013. Seri Teknologi Perbenihan Tanaman Hutan Saga Pohon (*Adenanthera pavonina*, Linn.). [e-book] Badan Penelitian dan Pengembangan Hutan. Kementerian Kehutanan.
- Triyono, A, Rahman, N, dan Andriana, Y. 2010. Pengaruh Proporsi Penambahan Air Pengestraksi dan Jumlah Bahan Penstabil terhadap Karakteristik Susu Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus*, L). Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia B10: (1-5).

Whitehurst, R.J. 2004. *Emulsifier in Food Technology*. [e-book] Oxford: Blackwell Publishing Ltd, Library of Congress/ doi: <https://scihub.se/10.1002/9780470995747>.

Winarno, F. G, S. Fardias dan D. Fardias. 1986. *Pengantar Teknologi Pangan*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Winarno, F. G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

