

DAFTAR PUSTAKA

- Saragih, Y. P. (2001). *Membuat aneka tahu*. Niaga Swadaya.
- Pujihastuti, I. (2010). Prinsip penulisan kuesioner penelitian. *CEFARS: Jurnal Agribisnis dan Pengembangan Wilayah*, 2(1), 43-56.
- Jukanti, Aravind K., et al. "Nutritional quality and health benefits of chickpea (*Cicer arietinum* L.): a review." *British Journal of Nutrition* 108.S1 (2012): S11-S26.
- Rosida, D. F., Hardiyanti, Q., & Murtiningsih, I. (2013). Kajian dampak substitusi kacang tunggak pada kualitas fisik dan kimia tahu. *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(2).
- Prajitno, S. B. (2013). Metodologi penelitian kuantitatif. *Jurnal. Bandung: UIN Sunan Gunung Djati*.(tersedia di <http://komunikasi.uinsgd.ac.id>), 1-29.
- Budianto, Veryco. *Penggunaan Lactobacillus sp. sebagai Biopreservatif pada Tahu*. Diss. UAJY, 2015.
- Wiratna Sujarweni, *Metodologi Penelitian Bisnis dan Ekonomi* (Yogyakarta: PUSTAKA BARUPRESS, 2015), 89.
- Arifiansyah, M. (2015). Karakteristik kimia (kadar air dan protein) dan nilai kesukaan keju segar dengan penggunaan koagulan jus jeruk nipis, jeruk lemon dan asam sitrat.
- Setyabudi, I., & Hermadi, H. A. MEMANFAATKAN LIMBAH GARAM SARI LAUT UNTUK KESEHATAN MANUSIA DAN HEWAN.
- Andayanie, W. R. (2016). Pengembangan produksi kedelai sebagai upaya kemandirian pangan di Indonesia. *Jakarta: Mitra Wacana Media*.
- Krisnawati, A. (2017). Kedelai sebagai sumber pangan fungsional soybean as source of functional food. *Iptek Tanaman Pangan*, 12(1), 57-65.

- Suherman, A., Indriany, A., & Yunita, D. (2016). *Karya Kompetensi Profesi Variasi Bahan Kacang-Kacangan dalam pembuatan Tahu* (Doctoral dissertation, Universitas Pelita Harapan).
- Krisnawati, Ayda. "Kedelai sebagai sumber pangan fungsional soybean as source of functi *Tanaman*): 57-65.
- Widiantara, Tantan, and Wisnu Cahyadi. "Pemanfaatan Kacang Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis* L) Terhadap Pembuatan Tahu Kacang Koro Berdasarkan Perbedaan Konsentrasi Koagulan." *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)* 4.3 (2017): 182-190.
- Zahrulianingdyah, Atiek. "Kuliner sebagai pendukung industri pariwisata berbasis kearifan lokal." *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana dan Boga* 6.1 (2018): 1-9.
- Andarwulan, N., Nuraida, L., Adawiyah, D. R., Triana, R. N., Agustin, D., & Gitapratwi, D. (2018). Pengaruh perbedaan jenis kedelai terhadap kualitas mutu tahu. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 5(2), 66-72.
- Aprilia, N. (2020). *Pemanfaatan Cairan Kacang Arab (Aquafaba) Sebagai Substitusi Telur pada Produk Kue Madeleine* (Doctoral dissertation, Universitas Ciputra Surabaya).
- Kertatama, T., Laurent, S., & Vanesia, V. (2021). *Uji Coba Pembuatan Chocolate Mousse dengan Menggunakan Aquafaba sebagai Pengganti Putih Telur* (Doctoral dissertation, Podomoro University).
- Utami, Wanda Nurwidiana, Nanik Suhartatik, and Akhmad Mustofa. "Yoghurt Susu Kacang Arab (*Cicer arietinum* L.) dengan Penambahan Ekstrak Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dan Variasi Jenis Gula." *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)* 7.1 (2022): 89-99.
- Singh, Nisha et al. "Escalate protein plates from legumes for sustainable human nutrition." *Frontiers in nutrition* vol. 9 977986. 4 Nov. 2022, doi:10.3389/fnut.2022.977986

- Sianturi, R. (2022). Uji homogenitas sebagai syarat pengujian analisis. *Jurnal Pendidikan, Sains Sosial, Dan Agama*, 8(1), 386-397.
- Astiana, Rachmat, Naufal Ihsan, and Rosie Oktavia Puspita Rini. "PENGUNAAN AQUAFABA KACANG ARAB SEBAGAI ALTERNATIF PENGGANTI PUTIH TELUR DALAM PEMBUATAN MACARON." *Jurnal Manajemen Kuliner* 2.1 (2023): 10-18.
- Tanjung, Annisya, et al. "Proses Pembuatan Tahu Berbahan Dasar Kacang Kedelai di Pabrik Tahu Mabar Hilir." *Jurnal Dirosah Islamiyah* 5.2 (2023): 553-560.
- CAHYANI, Wahyu Kanti Dwi, et al. Pengaruh Tahu Susu Dengan Konsentrasi Asam Cuka Dan Penambahan Susu Sapi (Fresh Milk). *JURNAL AGROSAINS: Karya Kreatif dan Inovatif*, 2023, 8.1: 1-8.
- (*Hylocereus polyrhizus*) dan Variasi Jenis Gula. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 7(1), 89-9

