

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D. R., Andarwulan, N., Triana, R. N., Agustin, D., & Gitapratwi, D. (2018). Evaluasi Perbedaan Varietas Kacang Kedelai terhadap Mutu Produk Susu Kedelai. *Mutu Pangan*, 5(1), 10–16.
- Aidah, S. N. (2020). *Ensiklopedia Kedelai : Deskripsi, Filosofi, Manfaat, Budidaya dan Peluang Bisnisnya*. Yogyakarta: KBM Indonesia.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., & Herawati, D. (2011). Analisis Pangan. In *Dian Rakyat*.
- Asiah, N., Sembodo, R., Prasetyaningrum, A. (2012). Aplikasi Metode *Foam Mat Drying* Pada Proses Pengeringan Spirulina. *Jurnal Teknologi Kimia dan industri*. Vol 1(1): 461-467.
- AOAC. (1980). Official Methods of Analysis Association of Official Analytical Chemists. Association of Official Analytical 13th Edition. In *Chemical and Functional Properties of Food Saccharides*. Washington D.C. <https://doi.org/10.7591/cornell/9781501766534.003.0007>
- AOAC. (2005). Official Methods of Analysis Association of Official Analytical Chemists. Washington D.C.
- Aryanta, I. W. R. (2019). Manfaat jahe untuk kesehatan. *Widya Kesehatan*, 1(2), 39–43.
- Aryanti, I., Bayu, E. S., & Kardhinata, E. H. (2015). Identifikasi Karakteristik Morfologis Dan Hubungan Kekerasan Pada Tanaman Jahe (*Zingiber officinale Rosc.*) Di Desa Dolok Saribu Kabupaten Simalungun. *Jurnal Agroekoteknologi Universitas Sumatera Utara*, 3(3), 963–975.
- Astawan, I. W. R. (2019). Manfaat Jahe Untuk Kesehatan. *Widya Kesehatan*. 1(2), 39-43.
- Badan Standarisasi Nasional. (2006). Susu Bubuk. SNI 01-2970-2006. Badan Standarisasi Nasional Jakarta.
- Cahyadi, W. (2012). *Kedelai Khasiat dan Teknologi*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Desnita, R., Luliana, S., Prof, J., & Nawawi, H. (2019). Optimasi Proses Pembuatan Minuman Serbuk Instan Kombinasi Jahe (*Zingiber officinale Rosc*) dan Kencur (*Kaempferia galanga L.*) Optimization Process of Making Instant Powder Drink a Combination of Ginger (*Zingiber officinale Rosc.*) and Aromatic Ginger. *Jurnal Mahasiswa Farmasi Fakultas Kedokteran UNTAN*, 4(1), 1–4.
- Esvandiari, M., Sholihin, H., & Suryatna, A. (2010). Studi Kinerja Adsorpsi Arang Aktif-Bentonit Pada Aroma Susu Kedelai. *Jurnal Sains Dan Teknologi Kimia*, 1(2), 135–149.
- Failisnur, Firdausni, & Silfia. (2015). Pengaruh Proses Pengolahan Terhadap Sifat Fisika Dan Kimia Bubuk Kedelai. *Litbang Industri*, 55(1), 37–43.
- Fakhrudin, M. . (2008). Kajian Karakteristik Oleoresin Jahe Berdasarkan Ukuran dan Lama Perendaman serbuk jahe Dalam Etanol. *Skripsi*, Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret.
- Fathona, D. (2011). Kandungan Gingerol dan Dhogaol, Intensitas Kepedasan dan Penerimaan Panelis Terhadap OleoresinJahe Gajah (*Zingiber officinale var. Roscoe*), jahe Emprit (*Zingiber Officinale Var. Anarum*) dan Jahe Merah (*Zingiber Officinale Var. Rubrum*). Skripsi fakultas Teknologi Pertanian. Institusi Pertanian Bogor.
- Gafar, P. A., Maurina, L., Produk, P., Instan, J., Madu, C., & Skim, S. (2018).

- Pengembangan Produk Jahe Instan dengan Campuran Madu dan Susu Skim. Prosiding Seminar Nasional Hasil Litbangyasa Industri II, 1(1), 58–65.
- Hafsa, A. P., dan Sudaryat, Y. 2019. *Penetapan Kadar Karbohidrat, Lemak dan Uji aktivitas Antioksidan Pasa Susu Kedelai*. Bandung: Jurusan Farmasi, Poltekes Kemenkes.
- Hargono. (2013). Pemisahan Gingerol dari Rimpang Jahe Segar melalui Proses Ekstraksi secara Utuh. *Momentum*, 9(2), 16–21.
- Haryanto, B. (2017). Pengaruh Penambahan Gula Terhadap Karakteristik Bubuk Instan Daun Sirsak (*Annona muricata* L.) Dengan Metode Kristalisasi. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 14(3), 163–170. <https://doi.org/10.21082/jpasca.v14n3.2017.163-170>
- Hasrini, R. F., Zakaria, F. R., Adawiyah, D. R., & Suparto, I. H. (2017). Mikroenkapsulasi Minyak Sawit Mentah Dengan Penyalut Maltodekstrin Dan Isolat Protein Kedelai. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 28(1), 10–19. <https://doi.org/10.6066/jtip.2017.28.1.10>
- Herawati, I. E., & Saptarini, N. M. (2019). Studi Fitokimia pada Jahe Merah (*Zingiber officinale* Roscoe Var. Sunti Val). *Majalah Farmasetika*, 4(Suppl 1), 22–27.
- Hutching, J. B. (1999). *Food Colour and Appereance*. Aspen Publisher Inc, marylan.
- Irwan, W.A. (2006). *Budidaya Tanaman Kedelai (Glucine max L. Merill)*. Jatinagor: Universitas Padjajaran.
- Islamiah, A., Syam, H., & Sukainah, A. (2019). Analisis Mutu Minuman Insan Berbahan Dasar Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia* L) Dan Jahe Merah (*Zingiber officinale rosc*). *Pendidikan Teknologi Pertanian*, 5, 8–20.
- Istiani, Y. (2010). Karakterisik Senyawa Bioaktif Isoflavon Dan Uji Aktivitas Antioksidan Dari Eksrak Etanol Tempe Berbahan Baku Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*). *Tesis*, Surakarta, Universitas Sebelas Maret.
- Kamsiati, E. (2006). Pembuatan Bubuk Sari Buah Tomat (*Licopersicon esculentum* Mill.) dengan Metode Foam Mat Drying. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(2), 113–119.
- Kastanya, Y. (2009). *Gizi Susu Kedelai*. <http://id.wordpress.com/tag/gizi-susu-kedelai/>. Diakses pada tanggal 04 September 2009.
- Khasanah, L. U., Anandhito, B. K., Rachmawaty, T., Utami, R., & Manuhara, G. J. (2015). Pengaruh Rasio Bahan Penyalut Maltodekstrin, Gum arab, Dan Susu Skrim Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Mikrokapsul Oleoresin Daun Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*). *Agritech: Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian UGM*, 35(4), 414–421.
- Kusnadi, N. D., Sukohar, A., Carolia, N., & Setiawan, G. (2018). Pengaruh Pemberian Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale* var rubrum) Terhadap Penurunan Kadar Asam Urat Darah Obesitas. *Majority*, 7(2), 203–208.
- Kusumaningati, R. W. (2009). Analisis Kandungan Fenol Total Jahe (*Zingiber officinale* Roscoe) Secara In Vitro. *Skripsi*, Program Studi Pendidikan Dokter. Jakarta.
- Mahmudati, N., Wahyono, P., & Djunaedi, D. (2020). Antioxidant activity and total phenolic content of three varieties of Ginger (*Zingiber officinale*) in decoction and infusion extraction method. *Journal of Physics: Conference Series*, 1567(2), 4–10. <https://doi.org/10.1088/1742-6596/1567/2/022028>.
- Marfu'ah. (2016). Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan

- Organoleptik Minuman Serbuk Instan Daun Jambu Biji (*Psidium guajava L.*). *Skripsi*. fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jambi.
- Meilina, R. (2018). Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Minuman Instan Serbuk Kulit Buah Kakao (*Theobroma cacao L.*). *Skripsi*, Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Jambi.
- Muchaymien, Y., Rangga, A., & Nuraini, dan F. (2014). Penyusunan Draft Standard Operating Procedure (SOP) Pembuatan Gula Merah Kelapa (Studi Kasus Di Pengrajin Gula Merah Kelapa Desa Purworejo Kec. Negeri Katon Kab. Pesawaran). *Teknologi Industri Dan Hasil Pertanian*, 19(2), 205–217.
- Muchtadi, D. (2010). *Kedelai Komponen Untuk Kesehatan*. Bandung : Alfabeta.
- Mudjajanto, E. S., dan Kusuma, F. R. (2005). *Susu Kedelai Susu Nabati Yang Menyehatkan*. Jakarta: Pt AgroMedika Pusaka.
- Mursalin, Nizori, A., & Rahmayani, I. (2019). Sifat Fisiko-kimia Kopi Seduh Instan Liberika Tungkal Jambi yang Diproduksi dengan Metode Kokristalisasi. *Jurnal Ilmu Terapan Universitas Jambi*, 3(1), 71–77.
- Ningrum, M.P., Suparningtyas, J.F., dan Indriyanti, N. (2021). Aktivitas Antioksidan Minuman Serbuk Instan Dari daun Surohan (*Peperomia pellucida*). *Procedding Mulawarman Pharmaceutical Conference*, Samarinda.
- Obloh, G. A. J., Akinyemi, dan Ademiluyi, A. O. (2012). Antioxidant and Inhibitory Effect of Red Ginger (*Zingiber officinale var. rubrum*) and white ginger (*zingiber officinale roscoe*) on Fe^{2+} Induced Lipid Peroxidation in rat Brain in vitro. *Experiment and Toxicologis*. 64: 31-36.
- Padhriardiansyah, M. (2005). Pengaruh Lama Perebusan Biji Kedelai Lokal Terhadap Kualitas Tempe. *Skripsi*, Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian. Universitas Jambi.
- Pagune, J., Laboko, A. I., & Zainuddin, A. (2023). Formulasi Ekstrak Jahe Merah (*zingiber officinale var. Rubrum*) Pada Pembuatan Susu Kedelai Bubuk. *Ilmiah*, 2(1), 1–9.
- Palupi, N. R. (2018). Komparasi Sifat Enjiniring Bubuk Jahe Merah Dan Gajah Hasil Pengeringan Tipe Konveksi. *Skripsi*, Jurusan Teknik Pertanian, Universitas Jember.
- Perdana, F. (2013). Pengaruh Penambahan Jahe Bubuk Terhadap Citarasa Sari Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*). *Skripsi*, Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian. Universitas Jambi.
- Pramitasari, D. (2010). Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale rosc*) Dalam Pembuatan Susu Kedelai Bubuk Instan Dengan Metode Spray Drying : Komposisi Kimia , Sifat Sensori Dan Aktivitas Antioksidan. *Skripsi*, Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Sebelas Maret.
- Prasetya, D. (2018). Studi Pembuatan Susu Kedelai dengan Penambahan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). *Skripsi*, Medan: Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
- Pratiwi, P., Suzery, M., & Cahyono, B. (2010). Total Fenolat dan Flavonoid dari Ekstrak dan Fraksi Daun Kumis Kucing (*Orthosiphon stamineus B.*) Jawa Tengah serta Aktivitas Antioksidannya. *Jurnal Sains & Matematika (JSM)*, 18(4), 140–148.
- Purbasari, D. (2019). Aplikasi Metode Foam-Mat Drying dalam Pembuatan Bubuk Susu Kedelai Instan. *Agroteknologi*, 13(1), 52–61. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v13i01.9253>

- Puspita, D. (2023). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) Terhadap Karakteristik Minuman Susu Kedelai Jahe Merah. *Skripsi*, Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Jambi.
- Putri, M. (2009). *Khasiat dan Manfaat Jahe Merah*. Semarang: Alprin.
- Putri, V. (2021). Pengaruh Penambahan Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) Terhadap Karakteristik Minuman Sari Jagung Kacang Hijau. *Skripsi*, Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Jambi.
- Rahman, S., & Dwiani, A. (2023). Mutu kimia minuman instan kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L .) dengan penambahan jahe merah (*Zingiber officinale* var . *rubrum*). *Argotek UMMAT*, 10(2), 117–126.
- Rajkumar, P., Kailappan, R., Viswanathan, R., Raghavan, G. S. V., & Ratti, C. (2007). Foam mat drying of Alphonso mango pulp. *Drying Technology*, 25(2), 357–365. <https://doi.org/10.1080/07373930601120126>.
- Ramadhani, E. . (2020). Profil dan Aktivitas Antioksidan Minyak Atsiri dan Ekstrak Hidrosol dari Tiga Varietas Jahe (*Zingiber officinale*) Hasil Hidrodistilasi. *Skripsi*, Jurusan Kimia, Universitas Jember.
- Romadoni, M. (2017). Mempelajari Pembuatan Minuman Serbuk Buah Naga Super Merah (*Hylocerous costaricensis*) dengan Metode Foam Mat Drying. *Skripsi*. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian. Universitas Jambi.
- Samosir, O. (2019). Pengaruh Perendaman Dalam Jahe Merah (*Zingiber officinale*) Terhadap Mutu Kijing (*Pilsbryconcha exilis*) Segar Selama Penyimpanan Suhu Ruang. *Fakultas Perikanan Dan Kelautan*, Universitas Riau.
- Santoso. (2009). Susu dan Yoghurt Kedelai. In *Laboratorium Kimia pangan Faperta UWG* (Issue c).
- Saparianti, E., & Hawa, L. C. (2017). Peningkatan Efisiensi Produksi Minuman Herbal Instan Dan Kapasitas Produksi Minuman Herbal Cair. *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 8(1), 74–81.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M. P. (2010). *Analisis Sensori Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Setiyoningrum, P. (2011). Pembuatan Coro Instan Minuman Khas Pati Jawa Tengah. Institut Pertanian Bogor (IPB).
- Srikandi, Humairoh, M., & RTM, S. (2020). Kandungan Gingerol dan Shogaol dari Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale roscove*) dengan Metode Maserasi Bertingkat. *Al-Kimiya*, 7(2), 75–81.
- Susanti, T. M. I., & Panunggal, B. (2015). Analisis Antioksidan, Total Fenol Dan Kadar Kolesterol Pada Kuning Telur Asin Dengan Penambahan Ekstrak Jahe. *Journal of Nutrition College*, 4(2), 636–644.
- Sutrisno. (2006). *Susu Kedelai Tak Kalah dengan Susu Sapi*. Ebook Pangan com. Diakses pada Tanggal 27 November 2009.
- Verenzia, N. A., Sukardi, Mujiyanto, & Wachid, M. (2022). Karakterisasi Fisikokimia dan Organoleptik Stik Dengan Formulasi Tepung Lemon (*Citrus limon* L) dan Pati Jahe Merah (*Zingiber officinale* var *Rubrum*). *Food Technology and Halal Science*, 05(01), 93–108.
- Winarno, F. G. (2008). *Kimia Pangan dan Gizi Edisi Terbaru*. Bogor: M-Brio Press.
- Wulansari, D., dan Chairul. (2011). Penapisan Aktivitas Antioksidan dan Beberapa

Tumbuhan Obat Tumbuhan Obat Indonesia Menggunakan Radikal 2,2 Diphenyl-1 Picrylhydrazyl DPPH. *Majalah* 16 (1), 22-25.

Yuni, A., Efendi, R., & Rossi, E. (2017). Penambahan Eksrak jahe Merah Dalam pembuatan Minuman Bubuk Instan Buah Belimbing. *JOM Faperta UR*, 4(1), 1–9.