

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N., Lidia, L., & Ledyanna, A. (2025). Identifikasi Kandungan Kadar Air Nugget Bayam (*Amaranthus* spp.) dengan Metode Gravimetri. *Journal of Food Security and Agroindustry*, 3(2), 46-52.
- Aisyah, S., Randi, M. S., Wahyuni, I., Rosidah, I., & Hangoluan, J. H. (2025). Inovasi Cemilan Kekinian Berbentuk Cheesecuit sebagai Makanan Penutup. *Wawasan: Jurnal Ilmu Manajemen, Ekonomi dan Kewirausahaan*, 3(1), 330337.
- Amelia, D. C. D., & Winahyu, D. A. (2021). Penetapan Kadar Protein Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) Dan Jamur Merang (*Volvariella Volvaceae*) Dengan Metode Kjeldahl. *Jurnal Analisis Farmasi*, 6(2), 90-94.
- Andrea, T. P., & Pramesti, D. S. (2020, December). Inovasi Rempah Pada Makanan Penutup. In *Journey: Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management* (Vol. 3, No. 2, pp. 33-50).
- Anggela, A., Nabila, Y. S., Ananda, R., Nainggolan, E. P., Wahyu, W., & Asrul, A. (2024). Analisis Kandungan Serat Kasar Pada Tepung Porang. *Mikroba: Jurnal Ilmu Tanaman, Sains Dan Teknologi Pertanian*, 1(1), 14-22.
- Anggela, A., Nabila, Y. S., Ananda, R., Nainggolan, E. P., Wahyu, W., & Asrul, A. (2024). Analisis Kandungan Serat Kasar Pada Tepung Porang. *Mikroba: Jurnal Ilmu Tanaman, Sains Dan Teknologi Pertanian*, 1(1), 14-22.
- Antunes, I. C., Bexiga, R., Pinto, C., Roseiro, L. C., & Quaresma, M. A. G. (2022). Cow's milk in human nutrition and the emergence of plant-based milk alternatives. *Foods*, 12(1), 99.
- Anwar, K., & Khoirunnisaa, T. (2024). Uji Intensitas Warna, pH dan Kesukaan Minuman Fungsional Teh Bunga Telang Kurma. *Pontianak Nutrition Journal (PNJ)*, 7(1), 509-515.
- Astuti, R. D., Suesilowati., Ainunnisa., dan Farrah. (2024). Modification of Non Dairy Panna Cotta Using Coconut Milk and Soya Milk. *Journal FAME: Journal Food and Beverage, Product and Services, Accomodation Industry, Entertainment Services*, 7(1), 1-11.
- Badan Pusat Statistik. (2020). Statistik Indonesia (06130.2016). BPS.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia (SNI) 01-28911992.
- Bakhtra, D. D. A., Rusdi, R., & Mardiah, A. (2017). Penetapan kadar protein dalam telur unggas melalui analisis nitrogen menggunakan metode kjeldahl. *Jurnal Farmasi Higea*, 8(2), 143-150.
- Basharat, S., Ijaz, A., Tufail, T., Ain, H. B. U., Abid, F., Azhar, S., ... & Sikander, S. (2020). Nutritional and physicochemical characterization of soymilk. *International Journal of Biosciences*, 16, 256-264.
- Burhan, A. H. (2021). Narrative review: analisis kadar asam lemak bebas dan kadar air dalam minyak jelantah sawit. *Jurnal Ilmu Kesehatan Bhakti Setya Medika*, 6(2), 73-82.
- Çakmakçı, S., Çelik Taşbaşı, K., & Ali Salık, M. (2025). Probiotic viability, β -carotene and mineral contents, color, physicochemical and sensory properties of ice cream prepared with carrot (*Daucus carota* L.) puree and *Bifidobacterium animalis* subsp. *lactis* BB-12. *Mljekarstvo: časopis za unaprjeđenje proizvodnje i prerade mljeka*, 75(2), 118-131.
- Chintyadewi, A. A., Marsono, Y., & Triwitono, P. (2021). Pengaruh Penambahan Fibercreme terhadap Karakteristik Fisik dan Sensoris serta Kadar Serat Pangan Beras Pra Tanak. *agriTECH*, 41(4), 386-394.
- Chitisankul, W. T., Shimada, K., & Tsukamoto, C. (2022). Antioxidative capacity of soyfoods and soy active compounds. *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences*, 72(1), 101-108.
- Collard, K. M., & McCormick, D. P. (2021). A nutritional comparison of cow's milk and alternative milk products. *Academic pediatrics*, 21(6), 1067-1069.
- Daud, A., Suriati, S., & Nuzulyanti, N. (2019). Kajian penerapan faktor yang mempengaruhi akurasi penentuan kadar air metode thermogravimetri. *Lutjanus*, 24(2), 11-16.

- Dwiningrum, R., Pisacha, I. M., & Nursoleha, E. (2023). Analisis kualitatif dan kuantitatif kandungan protein pada olahan bahan pangan. *Journal Pharmacy Aisyah*, 2(2), 60-67.
- Endang, S., Jumiono, A., & Akil, S. (2020). Identifikasi titik kritis kehalalan gelatin. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 2(1), 17-22.
- Fahmiati, S., Triwulandari, E., Umam, E.F., Ghozali, M., Sampora, Y., Devi, A.P. dan Sondari, D. 2019. Pembuatan Kitosan Termodifikasi. *Jurnal Kimia dan Kemasan*, 41(2), 105-109.
- Fibri, D. L. N., Marsono, Y., Murdiati, A., Putro, A. W., & Putri, R. G. (2024). Sensory properties of gluten-free cookies high in dietary fiber. *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, 230-245.
- Hajrin, W., Subaidah, W. A., Juliantoni, Y., & Wirasisya, D. G. (2021). Application of simplex lattice design method on the optimisation of deodorant roll-on formula of ashitaba (*Angelica keiskei*). *Jurnal Biologi Tropis*, 21(2), 501-509.
- Handani, Y., Sutedia, A. M., & Trisnawati, C. Y. (2016). Pengaruh konsentrasi gelatin dan gula terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik Panna Cotta. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 15(2), 72-78.
- Hasan, T., & Dwijayanti, E. 2022. Kandungan Gelatin Ekstrak Limbah Tulang Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) dengan Variasi Konsentrasi Asam Sitrat. *Jurnal Sains dan Edukasi Sains*, 5(1), 38-43.
- Hidayat, B., Akmal, S., & Suhada, B. (2016). Penambahan tapioka untuk memperbaiki kualitas tanak beras analog jagung metode granulasi dalam rangka pengembangan pangan fungsional berbasis bahan lokal. In *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian*.
- Hidayat, I. R., Zuhrotun, A., & Sopyan, I. (2021). Design-expert software sebagai alat optimasi formulasi sediaan farmasi. *Majalah Farmasetika*, 6(1), 99-120.
- Imama, D. D. (2025). Potensi Ekstrak Beberapa Jenis Tanaman dalam Meningkatkan Stabilitas Oksidatif Minyak Kedelai. *AGRITEKH (Jurnal Agribisnis dan Teknologi Pangan)*, 6(1), 32-39.
- Irawan, C., Wulansari, P. D., & Rahayu, N. (2022). Pembuatan Sabun Padat Dari Bahan Dasar Susu Sapi dan Susu Kambing Ditinjau Dari Uji Organoleptik. *Tropical Livestock Science Journal*, 1(1), 19–25.
- Ispitasari, R., & Haryanti, H. (2022). Pengaruh waktu destilasi terhadap ketepatan uji protein kasar pada metode kjeldahl dalam bahan pakan ternak berprotein tinggi. *Indonesian Journal of Laboratory*, 5(1), 38-43.
- Iswandi, I., Sipa, E. W. S., & Rejeki, E. S. (2023). Penetapan Kadar Asam Lemak Bebas Pada Berbagai Minyak Goreng Setelah Dan Sebelum Penggorengan Dengan Metode Titrasi Alkalimetri. *MEDFARM: Jurnal Farmasi dan Kesehatan*, 12(1), 1-8.
- Johar, N., & Mustikaningrum, M. (2023). Evaluasi Konstanta Kecepatan Ekstraksi Beta (β)-Karoten Berbasis Campuran Pelarut Aseton dan Dietil Eter. *REACTOR: Journal of Research on Chemistry and Engineering*, 4(1), 19-25.
- Karnita, I., & Farhan, M. (2022). "SUBSTITUSI MUNG BEAN MILK TERHADAP FULL CREAM MILK DALAM PEMBUATAN PANNA COTTA":-: *Jurnal Pariwisata Vokasi*, 3(2), 11-19.
- Karo, F. Y. E. B., Sinaga, H., & Karo, T. (2021, June). The use of konjac flour as gelatine substitution in making panna cotta. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 782, No. 3, p. 032106). IOP Publishing.
- Khalisa, K., Lubis, Y. M., & Agustina, R. (2021). Uji organoleptik minuman sari buah belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4), 594-601.
- Kosasih, M. F., Hartati, F. K., & Rahmiati, R. (2025). Pengaruh Kosentrasi Pure Kunder (*Benincasa hispida*) dan Agar-Agar Terhadap Mutu Kimia dan Organoleptik Panna Cotta Vegan. *Bioscientist: Jurnal Ilmiah Biologi*, 13(1), 12-20.
- Krisnaningrum, E. W., Ciptriasrini, U., & Darmi, S. (2023). Efektivitas Pemberian Susu UHT Terhadap Ibu Hamil Kekurangan Energi Kronis (Kek) Trimester I Di Puskesmas Batu Betumpang Tahun 2022. *SENTRI: Jurnal Riset Ilmiah*, 2(5), 1415-1421.

- Kristiawan, Y., Suparwi, S., & Wahyuningsih, D. H. (2025). Memodifikasi Wedang Kacang Menjadi Panna Cotta Wedang Kacang sebagai Fussion Dessert. *Tamasya: Jurnal Pariwisata Indonesia*, 2(3), 163-172.
- Kusuma, I. D., & Lastariwati, B. (2022). Pengembangan Pannacotta So-Sweet (Susu Kedelai & Filling Ungu Sweet Potato) Ronde Taste sebagai Pemanfaatan Bahan Lokal Menjadi Dessert Kekinian Sumber Nutrisi. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 17(1).
- Kusumastuti, S., & Adriani, M. (2017). Pengaruh Substitusi Susu Kedelai dan Mocaf (Modified Cassava Flour) Terhadap Daya Terima, Kandungan Serat dan Nilai Ekonomi Produk Es Krim Naga Merah. *Amerta Nutr*, 1(3), 252-260.
- Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (ipomoea batatas l) sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9-15.
- Latifah, R. N. (2021). Analisis Pembuatan Susu Kedelai dengan Gula Kulit Singkong (SKGKS) Terhadap Kadar Nutrisi dan Uji Aktivitas Anti Bakteri Coliform. *Chempublish Journal*, 6(2), 90102.
- Lempan, I. R. (2016). Uji kualitas minyak goreng curah dan minyak goreng kemasan di manado. *PHARMACON*, 5(4).
- Mahirdini, S., & Afifah, D. N. (2016). Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung porang (amorphophallus oncophyllus) terhadap kadar protein, serat pangan, lemak, dan tingkat penerimaan biskuit. *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*, 5(1), 42-49.
- Majidah, L., Taufany, F., Atmaja, L., & Aparamarta, H. W. (2023). Purification and separation of glucomannan from porang tuber flour (Amorphophallus muelleri) using microwave assisted extraction as an innovative gelatine substituent. *Heliyon*, 9(11).
- Mardiana, R., Adriani, A., & Ridha, F. (2020). Analisa Kadar Asam Lemak Bebas Dalam Minyak Goreng Curah Secara Alkalimetri. *vol*, 1, 11-13.
- Martadjaja, I. G. M. I. D. (2022). Gulai kambing menggunakan fibercreme sebagai pengganti santan. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 10(2), 68-77.
- Martak, F., Putro, H. S., Fatmawati, S., Fadlan, A., & Purnomo, A. S. (2019). Peningkatan Kemampuan Kreativitas Siswa Sekolah Dasar di Kawasan Keputih, Sukolio Surabaya Melalui Eksperimen Sains dengan Pembuatan Yoghurt. *SEWAGATI, Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat-LPPM ITS*, 3(2).
- Masyin, Y., Engelen, A., Arisanti, D., & Mutsyahidan, A. M. A. (2023). Pengaruh Ph dan Total Perbedaan Warna Terhadap Penyimpanan Selai Pepaya California (CARICA PAPAYA L). *Journal Of Agritech Science (JASc)*, 7(02), 111-118.
- Musnidar, R. A., & Fauziyyah, A. (2025, August). PENGARUH BENTUK POTONGAN KENTANG (V-CUT DAN FLAT CUT) TERHADAP NILAI ASAM LEMAK BEBAS DAN MUTU ORGANOLEPTIK. In *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi" SainTek"* (Vol. 2, No. 2, pp. 847-858).
- Nasrabadi, M. N., Doost, A. S., & Mezzenga, R. (2021). Modification approaches of plant-based proteins to improve their techno-functionality and use in food products. *Food Hydrocolloids*, 118, 106789.
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., & Yusuf, M. (2016). Aspek mikrobiologis, serta sensori (rasa, warna, tekstur, aroma) pada dua bentuk penyajian keju yang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286-290.
- Nisrina, S. P., & Gusnadi, D. (2023). Pemanfaatan Dami Buah Nangka Pada Produk Panna Cotta Sebagai Pengganti Gelatin. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 8(2), 107-112.
- Nova, F. A., & Erdiana, G. (2019). Analisa Kadar Asam Lemak Bebas Pada Minyak Jelanta yang Diperjualbelikan pada Penjual Goreng di Kecamatan Medan Helvetia Secara Alkalimetri. *JURNAL ANALIS LABORATORIUM MEDIK*, 4(1).
- Nugraha, A. (2024). IDENTIFIKASI KADAR AIR PADA KERIPIK TALAS. *Journal of Food Security and Agroindustry*, 2(3), 74-79.

- Nupu, A. K., Mile, L., & Yusuf, N. (2023). Analisis Organoleptik Hedonik Sambal Ikan Layang Asin Kering dengan Penambahan Rumput Laut. *The NIKé Journal*, 11(3), 103-110.
- Nurbaya, S., Supartiningsih, S., & Hafizullah, A. (2020). PENENTUAN KADAR PROTEIN PADA SUSU KEDELAI (*Glycinemax L. Merrill*) DENGAN MENGGUNAKAN METODE Kjeldahl. *Jurnal Farmanesia*, 7(2), 100-104.
- Nurhasnawati, H. (2015). Penetapan kadar asam lemak bebas dan bilangan peroksida pada minyak goreng yang digunakan pedagang gorengan di jl. aw sjahranie samarinda. *Jurnal Ilmiah Manuntung: Sains Farmasi Dan Kesehatan*, 1(1), 25-30.
- Nurhidayati, D. (2024). MOISTURE CONTENT MEASUREMENT IN GELATIN: A COMPARISON OF GRAVIMETRIC METHODS USING MOISTURE ANALYZER AND OVEN. *Berkala Penelitian Teknologi Kulit, Sepatu, dan Produk Kulit*, 23(1), 62-71.
- Nurwidah, A., & Muhanniah, M. (2024). Analisis kandungan flavonoid pada sarabba instan dengan penambahan ketumbar. *Journal Of Agritech Science (JASc)*, 8(2), 103-111.
- O'Callaghan, T. F., Mannion, D., Apopei, D., McCarthy, N. A., Hogan, S. A., Kilcawley, K. N., & Egan, M. (2019). Influence of supplemental feed choice for pasture-based cows on the fatty acid and volatile profile of milk. *Foods*, 8(4), 137.
- Oh, J. Y., & Shin, W. S. (2026). Aquasoya from upcycled soybean cooking water: a novel ingredient for plant-based panna cotta targeting dysphagia diets. *International Journal of Food Science and Technology*, 61(1).
- Pasally, S. (2022). Isolasi Protein Jewawut (*Setaria Italica L*) Dengan Metode Kjeldahl. *INSOLOGY: Jurnal Sains dan Teknologi*, 1(3), 244-251.
- Picauly, P., & Tetelepta, G. (2016). Uji organoleptik crackers pisang tongka langit. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 5(2), 53-57.
- Picauly, P., Talahatu, J., & Mailoa, M. (2015). Pengaruh penambahan air pada pengolahan susu kedelai. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 4(1), 8-13.
- Prita, A. W., Mangkurat, R. B., & Mahardika, A. (2021). Potensi rumput laut Indonesia sebagai sumber serat pangan alami. *Science Technology and Management Journal*, 1(2), 41-46.
- Prita, A. W., Mangkurat, R. B., & Mahardika, A. (2021). Potensi rumput laut Indonesia sebagai sumber serat pangan alami. *Science Technology and Management Journal*, 1(2), 41-46.
- Putra, R. T., AlBaarri, A. N., & Hintono, A. (2024). Pengaruh Penambahan Garam terhadap Off Flavour pada Susu Edamame (*Glycine max L.*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(1), 18-21.
- Putranto, A. W., Priyanto, A. D., Estiasih, T., Widyasari, W., & Sanjaya, Y. A. (2022). Optimasi waktu pemanasan awal dan waktu pasteurisasi PEF terhadap asam lemak bebas, vitamin C, dan pH pada pengolahan susu. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 16(3), 348-359.
- Radwitya, E., Nopriyanti, M., Adimarta, T., & Ernayani, E. (2022). Karakteristik Kimia dan Analisis Sensori Pada Dodol Nanas Dengan Perbandinga Tepung Ketan dan Tepung Beras. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Industri Perkebunan (LIPIDA)*, 2(2), 183–190. <https://doi.org/10.58466/lipida.v2i2.794>
- Ramadhani, A. A., Widati, A. S., & Rosyidi, D. (2022). Chemical Characteristics of Beef Rendang from the Results of Coconut Milk Substitution with Fibercreme. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 17(2), 94-102.
- Rares, R. C., Sompie, M., Mirah, A. D., & Kalele, J. A. (2017). Pengaruh waktu perendaman dalam larutan asam asetat (CH_3COOH) terhadap karakteristik fisik dan kimia gelatin ceker ayam. *Zootec*, 37(2), 268-275.
- Ratnaningsih, G. E., Adie, M. M., & Harnowo, D. (2017). Sifat fisikokimia dan kandungan serat pangan galurgalur harapan kedelai. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 14(1), 35-45.

- Rezvani, Z., & Goli, S. A. H. (2024). Production of milk-based drink enriched by dietary fiber using carrot pomace: Physicochemical and organoleptic properties during storage. *Food Hydrocolloids*, 151, 109834.
- Rodríguez, A., Lema, P., Bessio, M. I., Moyna, G., Panizzolo, L. A., & Ferreira, F. (2019). Isolation and characterization of melanoidins from dulce de leche, a confectionary dairy product. *Molecules*, 24(22), 4163.
- Saati, E. A., Nisa, L. K., Wahyuni, S., & Winarsih, S. (2018). Perbaikan Mutu Fungsional Sari Kedelai Varietas Lokal dengan Penggunaan Tiga Macam Sumber Pigmen Ekstrak pigmen dari kulit buah naga, daun jati, bunga mawar dan kombinasinya. *Prosiding SENIATI*, 4(2), 343-351.
- Saputri, G. A. R., Tutik, T., & Permatasari, A. I. (2019). Penetapan Kadar Protein pada Daun Kelor Muda dan Daun Kelor Tua (*Moringa Oleifera* L.) Dengan Menggunakan Metode Kjeldahl. *Jurnal Analis Farmasi*, 4(2), 108-116.
- Saraswati, N., & Rahardjo, S. (2025). PENGEMBANGAN PRODUK PANNA COTTA VEGAN BERBAHAN DASAR KRIMER SAWIT DAN SUSU BERAS. *Panorama: Jurnal Kajian Pariwisata*, 5(1), 51-60.
- Sari, N. I. P., Sulistiya, E., & Mareni, N. L. (2025). Potential of Moringa Leaves as Raw Material for Panna Cotta to Meet The Nutritional Needs of Toddlers Indicated with Stunting: Potensi Daun Kelor Sebagai Bahan Baku Panna Cotta Untuk Memenuhi Kebutuhan Nutrisi Balita Terindikasi Stunting. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 13(3), 179-188.
- Scarso, S., McParland, S., Visentin, G., Berry, D. P., McDermott, A., & De Marchi, M. (2017). Genetic and nongenetic factors associated with milk color in dairy cows. *Journal of Dairy Science*, 100(9), 7345-7361.
- Shobur, F., Hersoelistyorini, W., & Syadi, Y. K. (2021). Sifat fisik, kimia, dan sensoris es krim susu kedelai dengan penambahan ekstrak kayu manis. *Jurnal pangan dan gizi*, 11(1), 73-87.
- Simanjuntak, R. (2018). Penetapan Kadar Asam Lemak Bebas Pada Sabun Mandi Cair Merek "Lx" Dengan Metode Titrasi Asidimetri. *Jurnal Ilmiah Kohesi*, 2(4), 59-70.
- Suseno, R., Palupi, N. S., & Prangdimurti, E. (2016). Alergenisitas sistem glikasi isolat protein kedelai-fruktooligosakarida. *Agritech*, 36(4), 450-458.
- Sutanti, S., & Santo, M. (2021). Pembuatan Gelatin Tulang Kaki Ayam Broiler Dan Tulang Ikan Bandeng Menggunakan Ekstraksi Autoklaf. *CHEMTAG Journal of Chemical Engineering*, 2(1), 23-31.
- Syamsuri, R., & Lestari, S. (2021). The effect of processing methods on the quality of soy milk. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 807, No. 2, p. 022050). IOP Publishing.
- Taufik, Y., Sumartini., dan Endriana, W. (2019). Kajian perbandingan buah black mulberry (*Morus Nigra* L.) dengan air terhadap karakteristik spreadable processed cheese black mulberry. *Pasundan Food Technology Journal*, 6(3), 183-191.
- Timm, M., Offringa, L. C., Van Klinken, B. J. W., & Slavin, J. (2023). Beyond insoluble dietary fiber: bioactive compounds in plant foods. *Nutrients*, 15(19), 4138.
- Titirasi Asam Basa dan Kromatografi Gas. *Jurnal Ilmiah Bakti Farmasi*, 5(1), 1-10.
- Tumangger, J., Amna, U., Fajri, R., & Amri, Y. (2021). Analisis Kadar Serat Kasar dan Kadar Abu pada Tepung Beras (*Oryza Sativa* L.) Menggunakan Metode Gravimetri. *QUIMICA: Jurnal Kimia Sains dan Terapan*, 3(2), 27-30.
- Ugarković, N. K., Rusan, T., Vnučec, I., Konjačić, M., & Prpić, Z. (2020). Concentrations of retinol and carotenoids in Jersey milk during different seasons and possible application of the colour parameter as an indicator of milk carotenoid content. *Dairy/Mljekarstvo*, 70(4).
- Untari, B., & Ainna, A. (2020). Penentuan Kadar Asam Lemak Bebas dan Kandungan Jenis Asam Lemak dalam Minyak yang Dipanaskan dengan Metode Titrasi Asam Basa dan Kromatografi Gas. *Jurnal Ilmiah Bakti Farmasi*, 5(1), 1-10.

- Untari, B., & Ainna, A. (2020). Penentuan Kadar Asam Lemak Bebas dan Kandungan Jenis Asam Lemak dalam Minyak yang Dipanaskan dengan Metode Titrasi Asam Basa dan Kromatografi Gas. *Jurnal Ilmiah Bakti Farmasi*, 5(1), 1-10.
- Widiantara, T., & Cahyadi, W. (2017). Pemanfaatan kacang koro pedang (*Canavalia ensiformis* L) terhadap pembuatan tahu kacang koro berdasarkan perbedaan konsentrasi koagulan. *Pasundan Food Technology Journal*, 4(3), 182-190.
- Yasir, M., Mailoa, M., & Picauly, P. (2019). Karakteristik organoleptik teh daun binahong dengan penambahan kayu manis. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(2), 53-57.
- Yasir, M., Mailoa, M., & Picauly, P. (2019). Karakteristik organoleptik teh daun binahong dengan penambahan kayu manis. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(2), 53-57.
- Yuliwati, E., Winaldo, R., & Kharismadewi, D. (2022). Optimasi Gasifikasi Ampas Tebu Menggunakan Design Expert 11 untuk Memaksimalkan Rasio Syngas. *Jurnal Distilasi*, 7(1), 28-40.
- Yuliwaty, S. T., & Susanto, W. H. (2015). Pengaruh Lama Pengeringan dan Konsentrasi Maltodekstrin terhadap Karakteristik Fisik Kimia dan Organoleptik Minuman Instan Daun Mengkudu (*Morinda citrifolia* L)[In Press Januari 2015]. *Jurnal pangan dan agroindustri*, 3(1), 41-52.
- Yunita, L., Rahmiati, B. F., Naktiany, W. C., Lastyana, W., & Jauhari, M. T. (2022). Analisis kandungan proksimat dan serat pangan tepung daun kelor dari Kabupaten Kupang sebagai pangan fungsional. *Nutriology: Jurnal Pangan, Gizi, Kesehatan*, 3(2), 44-49
- Zahra, F.H., Purwani, E., & Sarbini, D. 2025. Penambahan Tepung Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* L.) Terhadap Kadar Serat Pangan dan Tekstur Cookies Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*). *PREPOTIF Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 9(2), 3195-3208.