

DAFTAR PUSTAKA

- Adhibuana, M. J., Hintono, A., Pramono, Y. B. 2018. Rendemen dan Kadar Protein Konsentrat Protein Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata*) yang Diekstraksi dengan Larutan Etanol dan Aseton dengan Konsentrasi Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1), 17–20.
- Afkar, M., Nisah K., dan Sa'diah H. 2020. Analisis Kadar Protein pada Tepung Jagung, Tepung Ubi Kayu dan Tepung Labu Kuning dengan Metode Kjeldhal. *Jurnal AMINA*, 1(3), 108-113.
- Ambarita, M. T. D., Artha, N., dan Andriani, P. 2004. Karakteristik Daging Sintetis dari Perlakuan Konsentrat Kedelai, Tepung Terigu dan Metode Pemasakan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 2(2), 51-57.
- Anarghya, A. P., Kastaman, R., Mardawati, E. 2021. Pengembangan Kemasan *Nata De Coco* dengan Pendekatan *Value Engineering*. *Jurnal Agrikultura*, 32(1), 16-26.
- Andriayansyah, A. A., Safi'I, I., dan Santoso, H. B. 2020. Perancangan Pengembangan Produk Kursi Tunggu Multifungsi dengan Metode Rekayasa Nilai (*Value Engineering*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Teknik Industri Universitas Kadiri*, 2(2), 118 – 127.
- Annisa, Desi D. dan Dewi, Ratna K. 2021. Peran Protein: ASI dalam Meningkatkan Kecerdasan Anak untuk Menyongsong Generasi Indonesia Emas 2045 dan Relevansi Dengan Al-Qur'an. *Jurnal Tadris IPA Indonesia*, 1(3), 427-435.
- Armayanda, M. R. dan Pasaribu, M. F. 2017. Penerapan *Value Engineering* untuk Menikmati Biaya Produksi Sapu Ijuk pada UD. Maju Jaya. *Jurnal Ilmiah Jurutera*, 4(2), 7-10.
- Astawan, Made. 2009. *Sehat Dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Astawan, Made dan Ayu P. G. P. 2020. The Overview of Food Technology to Process Soy Protein Isolate and Its Application toward Food Industry. *World Nutrition Journal*. VOL(ISU), 2580-701.
- Awwaly, Khothibul U. A. 2017. *Protein Pangan Hasil Ternak dan Aplikasinya*. Malang: UB Press.
- Bachtiar, T., Satriani, Hardiyanti, N. 2022. Analisis Kandungan Zat Gizi dan Asupan Zat Gizi Santri serta Status Gizi Santri MA. Sultan Hasanuddin Pattunggaleng-Limbung Kabupaten Gowa Sulawesi Selatan. *Jurnal Sainsmant*, 11 (1), 21-30.
- Badan Standarisasi Internasional. 2014. *Syarat Mutu Bakso* (SNI 3818-2014). Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori* (SNI 01-2346-2006). Jakarta.
- Baune, Marie C. et al.2022. Textured Vegetable Proteins (TVP): Future Foods Standing on Their Merits as Meat Alternatives. *Journal of Future Foods*, 6(100181), HLM.
- Buchari, Alma. 2008. *Manajemen Pemasaran dan Pemasaran Jasa*. Bandung: Alfabeta.
- Cahyadi, W. 2007. *Kedelai Khasiat dan Teknologi*. Jakarta: Bumi Aksara.

- Cargill. 2022. *Vital Wheat Gluten Finds a Place in Plant-Based Alternatives*. <https://www.cargill.com/doc/1432209936111/vital-wheat-gluten-in-plant-based-alternatives>. Diakses tanggal 17 Januari 2023 pukul 13.06 WIB.
- Christie, J., Sumual, M. F., dan Lalujan, L. E. 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Jagung Varietas Manado Kuning (*Zea mays* L.) pada Pembuatan Daging Analog. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(2), 56-67.
- Cornet, S. H. V., Jan, A., dan M., Ruud G. 2020. Effect of Mechanical Interaction on the Hydration of Mixed Soy Protein and Gluten Gels. *Journal of Current Research in Food Science*, 3(ISU), 134-145.
- Danial, E. dan Warsiah. 2009. *Metode Penulisan Karya Ilmiah*. Bandung: Laboratorium Pendidikan Kewarganegaraan.
- Databoks. 2022. *Bukannya Jadi Tahu-Tempe, Kedelai Banyak Dipakai untuk Pakan Ternak*. <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2022/02/22/bukannya-jadi-tahu-tempe-kedelai-banyak-dipakai-untuk-pakan-ternak>. Diakses tanggal 11 November 2022 pukul 20.38 WIB.
- Dharmawan, L., Lorina, S., dan Yohanerika, C. A. 2012. Pembuatan dan Analisis Daging Tiruan Berbahan Dasar Protein Kedelai (*Glycine Max* (L) Merrill). *Jurnal SMK_SMAK Padang*, 4(1), 74-77.
- Dell'Isola P. E. 1997. *Value Engineering Practical Aplikasi for Design Construction*. RS Means Company, Inc.
- Dewi, Arfa. 2011. *Analisis Bahan Pengawet Benzoat secara Titrimetri pada Saos Tomat yang Beredar di Wilayah Kota Pekanbaru*. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Skripsi.
- Direktorat Gizi. 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan* (DKBM). Jakarta: Persatuan Ahli Gizi Indonesia (PERSAGI).
- Erwin dan Mindalisma. 2022. Respon Pertumbuhan dan Produksi Kedelai (*Glycine max* L. Merrill) terhadap Pemberian Pupuk Posfat dan Inokulasi Rhizobium. *Jurnal Ilmu Pertanian*, 10(1), 44-51.
- Fitasari, Eka. 2009. Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Terigu terhadap Kadar Air, Kadar Lemak, Kadar Protein, Mikrostruktur, dan Mutu Organoleptik Keju Gouda Olahan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 4(2), 17-29.
- Ginting, T. Br. 2019. *Pengaruh PH Berbeda terhadap Titik Isoelektrik Isolat Protein Ikan Tembakul (*Periophthalmus minutus*)*. Universitas Riau Pekanbaru. Skripsi.
- Gitakusuma, A. dan Pujotomo, D. 2018. Aplikasi Value Engineering untuk Mengatasi Value Problem pada Produk Foodcart Studi Kasus Di Master Gerobak. *Industrial Engineering Online Journal*, 7(3), HLM.
- Goztok, Serpil P., Gunes R., Toker, O. S., dan Palabiyik, I. 2022. Investigation of The Use of Various Fruit Juice Concentrates Instead of Corn Syrup in Marshmallow Type Products: A Preliminary Study. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 20(100616), HLM.
- Harsasi, Meirani. 2012. *Inovasi dan Strategi Produk*. 20–31.
- Haryono, C. G. 2020. *Ragam Metode Penelitian Kualitatif Komunikasi*. Jawa. Barat: CV Jejak (Jejak Publisher).

- Hidayat, Wahyu. 2009. *Pengaruh Konsentrasi Gluten Tepung Terigu terhadap Karakteristik Daging Tiruan dari Kedelai*. Artikel. Universitas Pasundan. Bandung.
- Kanetro, Bayu. 2017. *Teknologi Pengolahan dan Pangan Fungsional Kacang kacangan*. Yogyakarta: Plantaxia.
- Karnila, R., Astawan, M., Sukarno, dan W, T. 2011. Karakteristik Konsentrat Protein Teripang Pasir (*Holothuria scabra* J.) dengan Bahan Pengekstrak Aseton. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 16(1), 90-102.
- Karnila, R. dan Nor, M. L. 2019. *Konsentrat, Hidrosilat, dan Isolat Protein Ikan*. Pekanbaru: UR Press Pekanbaru.
- Kemenkes. 2022. *Penyakit Jantung Penyebab Utama Kematian, Kemenkes Perkuat Layanan Primer*.
<https://www.kemkes.go.id/article/view/22092900001/penyakit-jantung-penyebab-utama-kematian-kemenkes-perkuat-layanan-primer.html>. Diakses tanggal 11 November 2022 pukul 22.10 WIB.
- Khotimah, Dwi F., Faizah U. N., dan Sayekti, T. 2021. Protein sebagai Zat Penyusun dalam Tubuh Manusia: Tinjauan Sumber Protein Menuju Sel. *Proceeding of Integrative Science Education Seminar*, 1, 127-133.
- Kotler, Philip dan Keller. 2002. *Manajemen Pemasaran*. Bogor: Ghalia Indonesia.
- Kurniati, E. Pembuatan Konsentrat Protein dari Biji Kecapir dengan Penambahan HCl. *Jurnal Penelitian Ilmu Teknik*, 9(2), 115-122.
- Lee, Sang Y., Woo, So Y., Tian, F., Jeong, A. Y., Park, S. B., dan Chun, H. S. 2022. Contamination Characteristics and Risk Assessment of Aflatoxins in Homemade Soybean Paste, a Traditional Fermented Soybean Food, in South Korea. *Journal of Hazardous Materials*. 424,(127576).
- MacAllister, R.V. dan Finucane, T.P. 1963. Extruded Granules from Vitalized Wheat Gluten and Defatted Soy. *US Patent* 3, 102, 031.
- Mardisantosa, B., Huri, D., dan Edmaningsih, Y. 2018. Faktor-faktor Kejadian Kurang Energi Protein (KEP) pada Anak Balita. *Jurnal Kesehatan*, 6(2), 1-11.
- Miles, L. D. 1972. *Techniques of Value Analysis and Engineering, Second Edition*. McGraw-Hill Book Company. New York.
- Mukhopadhyaya, Anil K. 2014. *Value Engineering Mastermind: From Concept to Value Engineering Certification*. Sage Publication. India.
- Nurhaeni, Kencana, F. S., Ajeng, A. T. Khairuddin, Prismawirianti, Syamsuddin, Puspitasari, D. J., Indriani, Rahim E. A. 2022. Pembuatan Konsentrat Protein Ampas Tahu Menggunakan Garam Ammonium Sulfat. *Jurnal Riset Kimia*, 8(1), 67-73.
- Nurhayati, N., Berliana, B., dan Nelwida, N. 2020. Kandungan Nutrisi Ampas Tahu yang Difermentasi dengan *Trichoderma Viride*, *Saccharomyces cerevisiae* dan Kombinasinya. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*, 23(2), 104–113.
- Oktavia, N. 2015. *Sistematika Penulisan Karya Ilmiah*. Yogyakarta: Penerbit Deepublish.
- Pargiyanti. 2019. Optimasi Waktu Ekstraksi Lemak dengan metode Soxhlet Menggunakan Perangkat Alat Mikro Soxhlet. *Indonesian Journal of Laboratory*, 1(2), 29-35.

- Permata, Y. M. dan Cintya, H. Penentuan Kadar Lemak pada Kerang Darah dan Kerang Batik dengan Metode Hidrolisis (Weibull).
- Purnama, F. A., Dewi, L., Hastuti, S. P. 2012. *Kadar Air, Abu, Protein dan Karbohidrat pada Tahapan Pembuatan Tempe*. UKSW Salatiga. Skripsi.
- Purnomo, Bambang dan Bambang, R. P. 2017. Pengembangan Produk dan Inovasi Produk pada The Hijau Cap Pohon Kurma (Studi pada PT Panguji Luhur Utama). *Jurnal Maksipreneur*, 6(2), 27-35.
- Rani, Hafnidar A. 2022. *Konsep Value Engineering dalam Manajemen Proyek Konstruksi*. Jakarta: Deepublish.
- Republika.co.id. 2018. *Bahaya Hilangkan Gluten dalam Konsumsi Harian*. <https://www.republika.co.id/berita/phtdwm366/bahaya-hilangkan-gluten-dalam-konsumsi-harian>. Diakses tanggal 16 Januari 2023 pukul 22.46 WIB.
- Rieuwpassa, Frets J., Karimela, E. J., dan Karaeng, M. C. 2020. Analisis Fisiko Kimia Konsentrat Protein Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) yang Diekstrak Menggunakan Pelarut Etanol. *Jurnal Teknologi Perikanan dan Kelautan*, 11(1), 45-52.
- Riyanto, B., Syafitri, U. D., Santosos, J., dan Yasmin, E. F. 2022. Karakteristik Daging Tiruan (Meat Analog) dengan Optimasi Formulasi Substitusi Rumput Laut Menggunakan Mixture Design. *Jurnal JPHPI 2022*, 25(2), 268-280.
- Rizzo, G. and Baroni L. 2018. *Soy: Soy Foods and Their Role in Vegetarian Diets*. Nutrients 10.
- Romulo, A. dan Reggie S. 2021. Tempe: A Traditional Fermented Food of Indonesia and Its Health Benefits. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 26(100413).
- Rudy, A. 2018. Perancangan Peningkatan Optimalisasi Produk dengan Pendekatan *Function Analysis system Technique* (FAST) pada Desain Produk Industri Kran Wastafel. *JITMI*, 1(2), 122-130.
- Sabioni, R. S., Lorenz, E. K., Cyrino, J. E. P., dan Volkoff, H. 2022. Feed Intake and Gene Expression of Appetite Regulating Hormones in *Salminus brasiliensis* Fed Diets Containing Soy Protein Concentrate. *Journal of Comparative Biochemistry and Physiology*, 268(111208).
- Santana, P., Huda, N., dan Yang, T. A. 2012. Technology for Production of Surimi Powder and Potential of Applications. *International Food Research Journal*, 19(4): 1313-1323.
- Setiani, B. E., Bintoro, V. P., dan Fauzi, R. N. Pengaruh Penambahan Sari Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) sebagai Bahan Penggumpal Alami terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Tahu Kacang Hijau (*Vigna radiata*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 16(1), 1-6.
- Setyawan, Ganang dan Syamsul H. 2022. Analisis Pengaruh Produksi Kedelai, Konsumsi Kedelai, Pendapatan per Kapita, dan Kurs terhadap Impor Kedelai Di Indonesia. *Jurnal Ekonomi dan Manajemen*, 19(2).
- Singh, P., R. Kumar, S. N. Sabapathy dan A. S. Bawa. 2008. Functional and Edible Uses of Soy Protein Products. *Journal of Comprehensive Reviews In Food Science and Food Safety*, 7, 14-28.

- Soeharto, I. 1999. *Manajemen Proyek–Dari Konseptual Sampai Operasional*. Jakarta: Erlangga.
- Sugiyono. 2010. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. 2011. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. 2017. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R & D*. Bandung: Alfabeta.
- Tjiptono, Fandy. 2008. *Strategi Pemasaran: Edisi Ketiga*. Bandung: ANDI.
- Ulrich, Karl T. dan Eppinger, S.D. 2016. *Product Design and Development: Sixth Edition*. McGraw Hill Education. New York.
- Wang, H., Johnson, L. A., Wang, T. 2004. Preparation of Soy Protein Concentrate and Isolate from Extruded-Expelled Soybean Meals. *JAOCS*, 81(7), 715-717.
- Warisno dan Dahana, Kres. 2010. *Meraup Untung dari Olahan Kedelai*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama Press.
- Wulan, Meila H. K. dan Rinawati, Wika. 2018, Pemanfaatan Kacang Kedelai sebagai Daging Analog dalam Pembuatan Bistik Jawa. *Prosiding. Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana FT UNY*, 13(1).
- Xu, J., Bietz, J. A., Carriere, C. J. 2007. Viscoelastic Properties of Wheat Gliadin and Glutenin Suspensions. *Journal of Food Chemistry*, 101(3), 1025-1030.
- Yodhia, Rahmawati dan Lubis, R. M. 2020. Pengaruh Cekaman Air terhadap Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Kedelai (*Glycine max L.*) pada Tanah Ultisol. *Jurnal Ilmu Pertanian*, 8(2), 165-170.
- Younker, D.L. 2003. *Value Engineering: Analysis and Methodology*. Marcel Dekker. New York.
- Yudiono, Kukuk. 2020. Peningkatan Daya Saing Kedelai Lokal terhadap Kedelai Impor sebagai Bahan Baku Tempe Melalui Pemetaan Fisiko-Kimia. *Jurnal Agrotek*, 14(1), 57-66.
- Yuliana, T., Adityawarman, S., Setiawan, A. 2019. Optimasi Pengendapan Albumin dengan Variasi Suhu, pH dan Konsentrasi Etanol dalam Plasma Darah melalui Metode Simplex Lattice Design. *Jurnal Kartika Kimia*, 2(2), 78-85.
- Yulifianti, R., Muzaiyanah S., dan Utomo, J. S. 2018. Kedelai sebagai Bahan Pangan Kaya Isoflavon. *Jurnal Buletin Palawija*, 16(2), 84-92.
- Yung, O.H. 1995. Pembuatan Daging Tiruan Dari Gluten Terigu dan Tepung Kedelai. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Yunita, Kumbara, V. B., dan Wijaya, R. A. 2020. Analisis Strategi Pemasaran pada PT Go-Jek Indonesia. *Jurnal Ilmu Manajemen Terapan*, 1(6), 568-579.
- Yusuf, M. dan Daris, L. 2018. *Analisis Data Penelitian: Teori & Aplikasi dalam Bidang Perikanan*. Bogor: IPB Press.
- Zhang, I., Dou, W., Zhang, X., Zhao, Y., Zhang, Y., Jiang, L., dan Sui, X. 2021. The Development History and Recent Updates on Soy Protein-Based Meat

Alternatives. *Journal of Trends in Food Science & Technology*, 109 (ISU), 702-710.