

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional (1992) 'SNI 01-2891-1992 Cara Uji Makanan Dan Minuman'.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional (1995) 'SNI 01-3830-1995 Susu Kedelai', *Badan Standardisasi Nasional Nasional*, p. 6.
- Adawiyah, D.R. *et al.* (2018) 'Evaluasi Perbedaan Varietas Kacang Kedelai terhadap Mutu Produk Susu Kedelai', *Jurnal Mutu Pangan*, 5(1), pp. 10–16.
- Aditama, D. *et al.* (2020) 'Pemanfaatan Potensi Desa Melalui Buah Semangka Sebagai Olahan Yang Inovatif Dalam Aspek Perekonomian Desa Latukan Kecamatan Karanggeneng, Lamongan', *Journal of Community Service*, 2(4), pp. 566–573.
- Afrianti, L.H., Taufik, Y. and Gustianova, H. (2014) 'KARAKTERISTIK FISIKO-KIMIA DAN SENSORIK JUS EKSTRAK BUAH SALAK (*Salacca edulis* Reinw) VARIETAS BONGKOK', *Chimica et Natura Acta*, 2(2), pp. 126–130. Available at: <https://doi.org/10.24198/cna.v2.n2.9155>.
- Agustian, J., Hermida, L. and Murtadho, P.S. (2018) 'Optimasi Proses Hidrolisis Pati Tapioka Menggunakan Glukoamilase Terimobilisasi pada Silika MCF 9.2T-3D Berdasarkan Response Surface Methodology (Box - Behnken Design)', *Jurusan Teknik Kimia* [Preprint].
- Ainiyah, N., Suter, K.I. and Wisaniyasa, N.W. (2017) 'Karakteristik Smoothie Campuran Buah Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.) dan Jeruk Manis (*Citrus sinensis*) Dengan Penambahan Whey Protein Concentrate 80 (WPC 80)', *Jurnal ITEPA*, 6(2), pp. 40–50.
- Aisyah, Y., Rasdiansyah and Muhaimin (2015) 'Pengaruh Pemanasan terhadap Aktivitas Antioksidan pada Beberapa Jenis Sayuran', *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 6(2), pp. 28–32. Available at: <https://doi.org/10.17969/jtipi.v6i2.2063>.
- Akbar, N.D., Nugroho, A.K. and Martono, S. (2022) 'Review Article: Optimization of SNEDDS Formulation by Simplex Lattice Design and Box Behnken Design', *Jurnal Ilmiah Farmako Bahari*, 13(1), pp. 90–100. Available at: www.journal.uniga.ac.id.
- Akesowan, A. (2008) 'Effect Of Stabilizers Combined Containing Konjac Flour And k-Carrageenan On Ice Cream', *Agriculture University Journal Technology*, 12(2), pp. 81–85.
- Amalia, R., Subandiyono and Arini, E. (2013) 'The Effect of Papain on Dietary Protein Utility and Growth of African Catfish (*Clarias gariepinus*)', *Journal of Aquaculture Management and Technology*, 2(1), pp. 136–143.
- Amin, A., Wunas, J. and Anin, Y.M. (2013) 'Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Klika Faloak (*Sterculia quadrifida* R.Br) Dengan Metode DPPH (2,2-diphenyl-1-picrylhydrazyl)', *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 2(2), pp. 111–114.
- Amin, A., Wunas, J. and Anin, Y.M. (2015) 'UJI AKTIVITAS ANTIOKSIDAN EKSTRAK ETANOL KLIKA FALOAK (*Sterculia quadrifida* R.Br) DENGAN METODE DPPH (2,2-diphenyl-1-picrylhydrazyl)', *Jurnal*

Fitofarmaka Indonesia, 2(2).

- Anggraini, A. and Yuniarta (2015) 'Pengaruh Suhu Dan Lama Hidrolisis Enzim Papain Terhadap Sifat Kimia , Fisik Dan Organoleptik Sari Edamame', *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3), pp. 1015–1025.
- AOAC (1995) *Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist*. Virginia: AOAC International.
- AOAC (2005) *Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist*. Virginia: AOAC International.
- Arifin, Z. (2016) 'PERBEDAAN PRODUKSI KEDELAI (Glycine Max (L) Meril) VARIETAS DERING DAN VARIETAS GEMA PADA KEKERINGAN', *PRIMORDIA*, 12(2). Available at: <https://doi.org/10.24929/fp.v12i1.197>.
- Aris, S.E., Jumiono, A. and Akil, S. (2020) 'Identifikasi Titik Kritis Kehalalan Gelatin', *Jurnal Pangan Halal*, 2(1), pp. 17–22.
- Aryantini, N.L.P.E. (2017) 'Optimasi Jaringan Akses Fiber To the Home Dengan Metode Multiresponse Surface Dan Desirability Function Di Pt. Tkm', *Thesis* [Preprint].
- Ayudiarti, D.L. *et al.* (2007) 'Pengaruh Konsentrasi Gelatin Ikan Sebagai Bahan Pengikat Terhadap Kualitas dan Penerimaan Sirup', *Jurnal Perikanan Universitas Gadjah Mada*, 9(1), pp. 134–141.
- Baehaki, A., Lestari, S.D. and Romadhoni, A.R. (2015) 'Hidrolisis protein ikan patin menggunakan enzim papain dan aktivitas antioksidan hidrolisatnya.', *Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 18(3), pp. 230–239. Available at: <https://doi.org/10.17844/jphpi.2015.18.3.230>.
- Barrett, A.J. (1994) '[1] Classification of peptidases', in, pp. 1–15. Available at: [https://doi.org/10.1016/0076-6879\(94\)44003-4](https://doi.org/10.1016/0076-6879(94)44003-4).
- Barros, É.A. de *et al.* (2014) 'Chemical composition and lipoxygenase activity in soybeans (Glycine max L. Merr.) submitted to gamma irradiation', *Radiation Physics and Chemistry*, 98, pp. 29–32. Available at: <https://doi.org/10.1016/j.radphyschem.2013.12.040>.
- Bezerra, M.A. *et al.* (2008) 'Response surface methodology (RSM) as a tool for optimization in analytical chemistry', *Talanta*, 76(5), pp. 965–977. Available at: <https://doi.org/10.1016/j.talanta.2008.05.019>.
- Bili Bora, A.M.A., Samsuri and Oka, I.B.M. (2014) 'Vermisidal dan Ovisidal Ekstrak Daun Pepaya Terhadap Cacing Ascaris suum Secara In Vitro', *Indonesia Medicus Veterinus*, 3(2), pp. 84–91.
- Bulkaini, Kisworo, D. and Yasin, M. (2019) 'Karakteristik fisik dan nilai organoleptik sosis daging kuda berdasarkan level substitusi tepung tapioka', *Jurnal Veteriner*, 20(4), pp. 548–557. Available at: <https://doi.org/10.19087/jveteriner.2019.20.4.548>.
- CANDRANINGRUM, R.G.S. (2022) *Optimasi Pembentukan Konjugat Elektrostatis-Maillard dari Konsentrat Protein Blondo-Pektin dalam Sistem Emulsi: Pengaruh Rasio, Suhu dan pH*. Universitas Gadjah Mada. Available at: <http://etd.repository.ugm.ac.id/penelitian/detail/210229> (Accessed: 18 March 2023).
- de Castro, R.J.S. and Sato, H.H. (2015) 'Biologically active peptides: Processes for

- their generation, purification and identification and applications as natural additives in the food and pharmaceutical industries', *Food Research International*, 74, pp. 185–198. Available at: <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2015.05.013>.
- Chaudhary, S.P. and Peter, S. (2015) 'Development of smoothies from banana pulp and orange juice', *International Journal of Applied Research*, 1(9), pp. 261–263.
- Cstorer, A. and Ménard, R. (1994) '[33] Catalytic mechanism in papain family of cysteine peptidases', *Methods in Enzymology*, 224, pp. 486–500. Available at: [https://doi.org/10.1016/0076-6879\(94\)44035-2](https://doi.org/10.1016/0076-6879(94)44035-2).
- Damanik, N.G., Ilza, M. and Sukmiwati, M. (2021) 'PENGARUH LAMA PEMASAKAN TERHADAP KANDUNGAN GIZI TEPUNG IKAN TEMBAKUL (*Periophthalmodon schlosseri*)'.
- Damayanti, T.N. (2021) 'Analisis Kandungan Gizi Smoothies Dari Pisang Ambon, Kurma, Dan Stroberi Sebagai Alternatif Minuman Untuk Hipertensi', *Jurnal Gizi Universitas Negeri Surabaya*, 1(1), pp. 7–13.
- Darwin, P. (2013) *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Yogyakarta: Sinar Ilmu.
- Derringer, G. and Suich, R. (1980) 'Simultaneous Optimization of Several Response Variables', *Journal of Quality Technology*, 12(4), pp. 214–219. Available at: <https://doi.org/10.1080/00224065.1980.11980968>.
- Elavarasan, K., Naveen Kumar, V. and Shamasundar, B.A. (2014) 'Antioxidant and Functional Properties of Fish Protein Hydrolysates from Fresh Water Carp (*Catla catla*) as Influenced by the Nature of Enzyme', *Journal of Food Processing and Preservation*, 38(3), pp. 1207–1214. Available at: <https://doi.org/10.1111/jfpp.12081>.
- Farikha, I.N., Anam, C. and Widowati, E. (2013) 'PENGARUH JENIS DAN KONSENTRASI BAHAN PENSTABIL ALAMI TERHADAP KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA SARI BUAH NAGA MERAH (*Hylocereus polyrhizus*) THE EFFECT OF NATURAL STABILIZER TYPE AND CONCENTRATION TOWARD PHYSICOCHEMICAL CHARACTERISTICS OF RE', *Teknologi Pangan*, 2(1), p. 38.
- Fauzia, R.P. *et al.* (2017) 'Aplikasi Desain Eksperimen Plackett-Burman dan Response Surface Methodology Box-Behnken pada Produksi Senyawa Pengontras Magnetic Resonance Imaging Gadolinium Dietilentriaminpentaasetat-Folat', *Chimica et Natura Acta*, 5(1), p. 1. Available at: <https://doi.org/10.24198/cna.v5.n1.12813>.
- Fernández-Lucas, J., Castañeda, D. and Hormigo, D. (2017) 'New trends for a classical enzyme: Papain, a biotechnological success story in the food industry', *Trends in Food Science and Technology*, 68, pp. 91–101. Available at: <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2017.08.017>.
- Feryanto, A. (2007) *Aneka Olahan dan Kedelai*. Klaten: Saka Mitra Kompetensi.
- Fifendy, M. and Annisah, N. (2012) 'KUALITAS NATA DE CITRULLUS MENGGUNAKAN BERBAGAI MACAM STARTER', *Jurnal Sainstek*, 4, pp. 158–164.
- Fitriyah, R.H., Susilo, B. and Komar, N. (2013) 'Studi pengaruh penambahan air dan suhu pemanasan terhadap viskositas petis ikan', *Jurnal Keteknikan*

- Pertanian Tropis dan Biosistem*, 1(2), pp. 29–34.
- Gunawan, I. (2014) 'ANALISIS PENDAPATAN USAHATANI SEMANGKA (*Citrullus Vulgaris*) DI DESA RAMBAH MUDA KECAMATAN RAMBAH HILIR KABUPATEN ROKAN HULU', *Jurnal Sungkai*, 2(1), pp. 52–63.
- Gusnadi, D., Taufiq, R. and Baharta, E. (2021) 'Uji Oranoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi Umkm Di Kabupaten Bandung', *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1.
- Hanani, E., Munim, A. and Sekarini, R. (2005) 'Identifikasi Senyawa Antioksidan Dalam Spons *Callyspongia* Sp Dari Kepulauan Seribu', *Majalah Ilmu Kefarmasian*, 2(3), pp. 127–133. Available at: <https://doi.org/10.7454/psr.v2i3.3389>.
- Handayani, R. *et al.* (2020) 'Pembuatan Smoothies Mangga Sebagai Imun Booster Bagi Warga Kota Kulon Kabupaten Garut', *Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3, pp. 59–63. Available at: <https://www.jurnal.polsri.ac.id/index.php/aptekmas/article/view/2962>.
- Haslaniza, H. *et al.* (2010) 'The effects of enzyme concentration, temperature and incubation time on nitrogen content and degree of hydrolysis of protein precipitate from cockle (*Anadara granosa*) meat wash water', *International Food Research Journal*, 17(1), pp. 147–152.
- Hayati, R., Marlia, A. and Rosita, F. (2012) 'Chemical characteristics and sensory evaluation of arabica coffee powder', *J. Floratek*, 7, pp. 66–75.
- Hermanto, S. *et al.* (2021) 'The HMG-COA reductase inhibitor activities of soy protein hydrolysates from papain hydrolysis', *Molekul*, 16(2), pp. 145–155. Available at: <https://doi.org/10.20884/1.jm.2021.16.2.724>.
- Humiski, L.M. and Aluko, R.E. (2007) 'Physicochemical and bitterness properties of enzymatic pea protein hydrolysates', *Journal of Food Science*, 72(8). Available at: <https://doi.org/10.1111/j.1750-3841.2007.00475.x>.
- Hutchings, J.B. (1999) *Food Color and Appearance 2nd ed.* Maryland: Aspen Pub.
- Istiqomah (2014) *KARAKTERISASI MUTU SUSU KEDELAI BALURAN*. UNIVERSITAS JEMBER. Available at: <https://ejournal.bioscientifica.com/view/journals/eje/171/6/727.xml>.
- Johnson, A.H. and Peterson, M. (1974) *Encyclopedia Of Food Technology III*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company Inc.
- Kaahao, A., Herawati, N. and Ayu, D.F. (2017) 'PEMANFAATAN TEPUNG AMPAS TAHU PADA PEMBUATAN KUKIS MENGANDUNG MINYAK SAWIT MERAH', *JOM FAPERTA*, 4(2).
- Karnila, R. and Nor, L. (2019) *Konsentrat, Hidrolisat, dan Isolat Protein Ikan*. Pekanbaru: UR Press.
- Kumalasari, R., Ekafitri, R. and Desnilasari, D. (2015) 'Pengaruh bahan penstabil dan perbandingan bubur buah terhadap mutu sari buah campuran pepaya-nanas (effect of stabilizer type and ratio of fruit puree on the quality of papaya-pineapple mixed juice)', *Jurnal Hortikultura*, 25(3), pp. 266–276.
- Kurniati, D. *et al.* (2019) 'Kajian Pengaruh Pemanasan terhadap Aktivitas Antioksidan Buah Mengkudu (*Morinda Citrifolia*) sebagai Alternatif Sumber Pangan Fungsional Study of Heating Effect on Antioxidant

- Activity of Noni Fruit (*Morinda citrifolia*) as an Alternative of Functional Food', *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), pp. 20–25.
- Kurniawan, K., Lestari, S. and R.J Hanggita, S. (2012) 'Hidrolisis Protein Tinta Cumi-cumi (*Loligo SP*) Dengan Enzim Papain', *Fishtech*, 1(1), pp. 41–54. Available at: <https://www.neliti.com/publications/60838/> (Accessed: 9 March 2023).
- Kusuma, C., Caroline, C. and Sukarti, E. (2019) 'Analisis aktivitas antioksidan Jus Mangga segar merek A dan olahan sendiri', *Jurnal Farmasi Indonesia*, 11(2), pp. 16–23. Available at: <https://doi.org/10.35617/jfionline.v11i2.3>.
- Lamusu, D. (2007) 'UJI ORGANOLEPTIK JALANGKOTE UBI JALAR UNGU (*Ipomoea batatas L*) SEBAGAI UPAYA DIVERSIFIKASI PANGAN ORGANOLEPTIC TEST JALANGKOTE UBI JALAR PURPLE (*Ipomoea batatas L*) AS FOOD DIVERSIFICATION EFFORT', *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), pp. 9–15.
- Lawless, H. and Heymann, H. (2010) *Sensory Evaluation of Food Principles and Practices Second Edition*. New York: Springer.
- Li, G. *et al.* (2020) 'Effect of superfine grinding on physicochemical and antioxidant properties of soybean residue powder', *Food Science & Nutrition*, 8(2), pp. 1208–1214. Available at: <https://doi.org/10.1002/fsn3.1409>.
- Lisa, M., Lutfi, M. and Susilo, B. (2015) 'Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Tepung Jamur Tiram Putih (*Plaeotus ostreatus*)', *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 3(3), pp. 270–279. Available at: <https://jkptb.ub.ac.id/index.php/jkptb/article/view/293>.
- Mahmud, M.K. *et al.* (2017) *Tabel Komposisi Pangan Indoneia*. Available at: <http://repo.stikesperintis.ac.id/1110/1/32> Tabel Komposisi Pangan Indonesia.pdf.
- Maisyaroh, U. *et al.* (2018) 'Pengaruh Penggunaan Jenis Gula Dan Konsentrasi Yang Berbeda Terhadap Tingkat Kesukaan Dendeng Ikan Nila', *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, IX(2), pp. 138–146.
- Manno, F.A., Soputri, N. and Simbolon, I. (2016) 'EFEKTIVITAS BUAH SEMANGKA MERAH (*Citrullus Vulgaris Schard*) TERHADAP TEKANAN DARAH', *Jurnal Skolastik Keperawatan*, 2(2), p. 182. Available at: <https://doi.org/10.35974/jsk.v2i2.561>.
- Mariani, S., Rahman, N. and Supriadi, S. (2018) 'Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Semangka (*Citrullus lanatus*)', *Jurnal Akademika Kimia*, 7(2), pp. 96–101. Available at: <http://jurnal.untad.ac.id/jurnal/index.php/JAK/article/view/10401> (Accessed: 9 March 2023).
- Maris, I. and Radiansyah, M.R. (2021) 'Review of Plant-Based Milk Utilization As a Substitute for Animal Milk', *Food Scientia : Journal of Food Science and Technology*, 1(2), pp. 103–116. Available at: <https://doi.org/10.33830/fsj.v1i2.2064.2021>.
- Marsigit, W., Tutuarima, T. and Hutapea, R. (2018) 'PENGARUH PENAMBAHAN GULA DAN KARAGENAN TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK, KIMIA DAN ORGANOLETIK SOFT

- CANDY JERUK KALAMANSI (*Citrofortunella microcarpa*)', *Jurnal Agroindustri*, 8(2), pp. 113–123. Available at: <https://doi.org/10.31186/j.agroind.8.2.113-123>.
- Marwati, Prasetyo, R.A. and Yuliani (2021) 'Respons sensoris dan waktu leleh es krim nabati berbahan sari kedelai dan pisang mauli (*Musa sp*)', *Journal of Tropical AgriFood*, 3(1), pp. 15–22. Available at: <https://doi.org/10.35941/jtaf.3.1.2021.5660.15-22>.
- Maryana and Wahyuningtias, D. (2013) *Uji Organoleptik Hasil Jadi Oatmeal Cookies Menggunakan Gula Pasir Dan Madu Kelengkeng*. Universitas Bina Nusantara.
- Masirah (2018) 'Perbandingan karakteristik sifat fisikokimia gelatin tulang ikan bandeng dan gelatin sapi komersial', *Prosiding Seminar Nasional Kelautan dan Perikanan*, (IV), pp. 285–292.
- Mayondri, Y.. (2019) *Pengaruh Penambahan Gelatin Kulit Ikan Tuna Sirip Kuning (*Thunnus albacares*) Untuk Pengembangan Produk Smoothies Buah Naga Merah (*Hylocereus costaricensis*) Diperkaya Tepung Tempe Mix Grain (Kedelai Dan Koro Pedang Putih) Terhadap Sifat Sensoris, Fisik, Ki*. Universitas Gadjah Mada.
- Meilgaard, M.C., Civille, G. V. and Carr, B.T. (2006) *Sensory Evaluation Techniques*. Boca Raton: CRC Press.
- Meinlschmidt, P. *et al.* (2016) 'Enzymatic treatment of soy protein isolates: effects on the potential allergenicity, technofunctionality, and sensory properties', *Food Science & Nutrition*, 4(1), pp. 11–23. Available at: <https://doi.org/10.1002/fsn3.253>.
- Monica, E. and Rollando, R. (2019) 'Identifikasi Dan Isolasi Senyawa Likopen Dari Semangka (*Citrullus Lanatus*)', *JIFFK : Jurnal Ilmu Farmasi dan Farmasi Klinik*, 16(01), p. 80. Available at: <https://doi.org/10.31942/jiffk.v16i01.2933>.
- Montgomery, D.. (2005) *Design and Analysis of Experiments. 6th Edition*. New York: John Wiley & Sons.
- Montgomery, D.. (2009) *Design and Analysis of Experiments. 7 th edition*. New York: John Wiley and Sons, Inc.
- Montilha, M.S. *et al.* (2017) 'Optimization of enzymatic protein hydrolysis conditions of okara with endopeptidase Alcalase', *International Food Research Journal*, 24(3), pp. 1067–1074.
- de Moura, S.C.S.R. *et al.* (2017) 'Characterization and evaluation of stability of bioactive compounds in fruit smoothies', *Food Science and Technology (Brazil)*, 37(2), pp. 216–223. Available at: <https://doi.org/10.1590/1678-457X.16616>.
- Muchtadi, D. (1989) *Evaluasi Nilai Gizi Pangan*. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB.
- Muchtadi, T.R. and Sugiyono (1992) *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Muhammad, M., Maharani, A. and Leni, M. (2018) 'Optimasi Pengendalian Flow Control DEA Absorber Menggunakan Proportional Integral Derivative (PID) Control Dengan Metode Respon Surface Methodology (RSM)',

- Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 7(2), pp. 152–162. Available at: <https://doi.org/10.29103/jtku.v7i2.1255>.
- Myers, R.H., Montgomery, D.C. and Anderson, C.M. (2009) *Response Surface Methodology Process and Product Optimization Using Experiment*. 3rd edition. Canada: John Wiley and Sons, Inc.
- Nabillah, I. and Rangadara, I. (2020) ‘Mean Absolute Percentage Error untuk Evaluasi Hasil Prediksi Komoditas Laut’, *JOINS (Journal of Information System)*, 5(2), pp. 250–255. Available at: <https://doi.org/10.33633/joins.v5i2.3900>.
- Nirmagustina, D.E. *et al.* (2013) ‘Pengaruh Jenis Kedelai dan Jumlah Air terhadap Sifat Fisik, Organoleptik dan Kimia Susu Kedelai’, *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, 18(2), pp. 168–174.
- Noman, A. *et al.* (2018) ‘Influence of enzymatic hydrolysis conditions on the degree of hydrolysis and functional properties of protein hydrolysate obtained from Chinese sturgeon (*Acipenser sinensis*) by using papain enzyme’, *Process Biochemistry*, 67, pp. 19–28. Available at: <https://doi.org/10.1016/J.PROCBIO.2018.01.009>.
- Novidahlia, N., Pangandian, G.P. and Aminullah, A. (2018) ‘Karakteristik Red Smoothies dari Buah Pisang Ambon dan Naga Merah dengan Penambahan CMC (Carboxymethyl Cellulose)’, *Jurnal Agroindustri Halal*, 4(2), pp. 183–191. Available at: <https://doi.org/10.30997/jah.v4i2.1329>.
- Nurilmala, M. *et al.* (2021) ‘Karakteristik Fisik-Kimia Gelatin dari Kulit Ikan Patin, Ikan Nila, dan Ikan Tuna’, *Jurnal Perikanan Universitas Gadjah Mada*, 23(1), p. 71. Available at: <https://doi.org/10.22146/jfs.59960>.
- Nurkhoeriyati, T. and Iswaldi, I. (2019) ‘Peningkatan Isoflavon dalam Produk Berbasis Okara yang Difermentasi oleh Jamur’, *Jurnal Dunia Gizi*, 2(1), p. 28. Available at: <https://doi.org/10.33085/jdg.v2i1.4146>.
- Nurmala, I., Rachmawan, O. and Suryaningsih, L. (2014) ‘Pengaruh Metode Pemasakan Terhadap Komposisi Kimia Daging Itik Jantan Hasil Budidaya Secara Intensif’, *Journal of Animal Science*, 3(2), pp. 1–10.
- Nurmiah, S. *et al.* (2013) ‘Aplikasi Response Surface Methodology Pada Optimalisasi Kondisi Proses Pengolahan Alkali Treated Cottonii (ATC)’, *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 8(1), p. 9. Available at: <https://doi.org/10.15578/jpbkp.v8i1.49>.
- Opheim, M. *et al.* (2015) ‘Hydrolysis of Atlantic salmon (*Salmo salar*) rest raw materials - Effect of raw material and processing on composition, nutritional value, and potential bioactive peptides in the hydrolysates’, *Process Biochemistry*, 50(8), pp. 1247–1257. Available at: <https://doi.org/10.1016/j.procbio.2015.04.017>.
- Ortíz Cruz, R.A. *et al.* (2015) ‘Influence of Sorghum Kafirin on Serum Lipid Profile and Antioxidant Activity in Hyperlipidemic Rats (In Vitro and in Vivo Studies)’, *BioMed Research International*, 2015(November). Available at: <https://doi.org/10.1155/2015/164725>.
- Panchal, V. (2009) *PHYTOCHEMICALS AND FLAVOR PROFILES OF SOYMILK*. South Dakota State University.
- Panjaitan, T.F.C. (2016) ‘OPTIMASI EKSTRAKSI GELATIN DARI TULANG

- IKAN TUNA (*Thunnus albacares*)', *Jurnal Wiyata: Penelitian Sains dan Kesehatan*, 3(1), pp. 11–16. Available at: <http://ojs.iik.ac.id/index.php/wiyata/article/view/65>.
- Perdani, C.G. *et al.* (2020) 'Karakterisasi Mutu Ekstrak Kopi Hijau di Jawa Timur untuk Meningkatkan Nilai Ekonominya sebagai Bahan Sediaan Obat', *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 9(3), pp. 228–240. Available at: <https://doi.org/10.21776/ub.industria.2020.009.03.7>.
- Permadi, M.R., Oktafa, H. and Agustianto, K. (2018) 'Perancangan Sistem Uji Sensoris Makanan Dengan Pengujian Peference Test (Hedonik dan Mutu Hedonik), Studi Kasus Roti Tawar, Menggunakan Algoritma Basis Function Network', *Jurnal Mikrotik*, 8(1), pp. 29–42.
- Polaina, J. and MacCabe, A.P. (2007) *Structure , Function and Applications*, Springer.
- Pradana, N.D., Saraswati, R. and Deviyanti, I.G.. S. (2022) 'Optimasi Output Produksi Kakao Bubuk pada Bagian Mixing dengan Menggunakan Response Surface Methogology – Box Behnken Design di PT. X', *Jurnal Riset Teknik*, 1(3), pp. 1–12. Available at: <https://doi.org/10.54980/jer.v1i3.177>.
- Prajnanta, F. (1999) *Agribisnis Semangka Non Biji*. Jakarta: Penebar swadaya. Available at: <http://perpustakaan.pemkomedan.go.id:8123/opac/detail-opac?id=13914> (Accessed: 10 March 2023).
- Pratama, I.L. (2019) *PENGARUH METODE PENGERINGAN DAN PROPORSI TEPUNG AMPAS TAHU TERHADAP KARAKTERISTIK KIMIA, FISIK, DAN ORGANOLEPTIK DARI TEMPE SUBSTITUSI TEPUNG AMPAS TAHU*. UNIVERSITAS BRAWIJAYA.
- Prihatini, I. and Dewi, R.K. (2021) 'Kandungan Enzim Papain pada Pepaya (*Carica papaya* L) Terhadap Metabolisme Tubuh', *Jurnal Tadris IPA Indonesia*, 1(3), pp. 449–458. Available at: <https://doi.org/10.21154/jtii.v1i3.312>.
- Purwanti, E.P. and Pilarian, F. (2013) 'Optimasi Parameter Proses Pemotongan Stainless Steel Sus 304 Untuk Kekasaran Permukaan Dengan Metode Response Surface', *Seminar Nasional Matematika dan Pendidikan Matematika FMIPA UNY Yogyakarta*, 4(11), pp. 1–16.
- Puspawati, N.M. *et al.* (2020) 'PRODUKSI HIDROLISAT PROTEIN ANTIOKSIDAN MELALUI HIDROLISIS ENZIMATIK PROTEIN KULIT AYAM BROILER DENGAN ENZIM PAPAIN', *Jurnal Kimia*, p. 206. Available at: <https://doi.org/10.24843/JCHEM.2020.V14.I02.P16>.
- Putri, A.D. *et al.* (2018) 'ANALISIS GIZI LIMBAH AMPAS KEDELAI SEBAGAI TEPUNG SUBTITUSI MIE UNTUK MENUNJANG SUMBER BELAJAR MATA KULIAH BOKIMIA', *Jurnal Pendidikan Biologi dan Sains (BIOEDUSAINS)*, 1(1), pp. 11–22.
- Raharja, S. and Damayanti, A. (2014) 'Optimasi Penghambatan Pengendapan Jus Jambu Biji Merah Dengan Metode Sonikasi Optimization Inhibition of Precipitation Guava Juice By Sonication Method', *Jurnal Agroindustri Indonesia*, 3(1), pp. 170–180. Available at: <http://tin.fateta.ipb.ac.id/journal/e-jaii>.
- Rakhmawati, N., Amanto, B.S. and Praseptiaga, D. (2014) 'Formulasi Dan Evaluasi

Sifat Sensor Dan Fisiokimia Produk Flakes Komposit Berbahan Dasar Tepung Tapioka, Tepung Kacang Merah (*phaseolus vulgaris* L.) Dan Tepung Konjac (*Amorphophallus oncophillus*)', *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), pp. 63–73.

Rani, R., Kumar, M.H.S. and Sabikhi, L. (2016) 'Process optimisation for a ready-to-serve breakfast smoothie from a composite milk–sorghum base', *International Journal of Dairy Technology*, 69(3), pp. 372–379. Available at: <https://doi.org/10.1111/1471-0307.12269>.

Ratnayani, K., Ratnayani, O. and Pane, I.A. (2022) 'Antioxidant Activity and Amino Acid Composition of Okara Protein Hydrolysate', *KnE Life Sciences*, pp. 352–357. Available at: <https://doi.org/10.18502/cls.v7i3.11140>.

Regina, O., Sudrajad, H. and Syaflita, D. (2018) 'Measurement of Viscosity Uses an Alternative Viscometer Pengukuran Viskositas Menggunakan Viskometer Alternatif', *Jurnal Geliga Sains*, 6(2), pp. 127–132.

Restiani, R. (2016) 'Hidrolisis Secara Enzimatis Protein Bungkil Biji Nyamplung (*Calophyllum Inophyllum*) Menggunakan Bromelain', *Biota: Jurnal Ilmiah Ilmu-ilmu Hayati UAJY*, 1(3), p. 58254. Available at: <https://doi.org/10.24002/BIOTA.V1I3.1226>.

Ridhani, M.A. and Aini, N. (2021) 'Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori Dan Fisikokimia Roti Manis: Review', *Pasundan Food Technology Journal*, 8(3), pp. 61–68. Available at: <https://doi.org/10.23969/pftj.v8i3.4106>.

Rivas, J.C.M. *et al.* (2018) 'Diversity of sensory profiles and physicochemical characteristics of commercial hot chocolate drinks from cocoa powders and block chocolates', *European Food Research and Technology*, 244(8), pp. 1407–1414. Available at: <https://doi.org/10.1007/s00217-018-3054-z>.

Riyanto, B., Trilaksani, W. and Lestari, R. (2016) 'Minuman Nutrisi Olahraga Berbasis Hidrolisat Protein Gurita Sport Nutrition Drinks Based on Octopus Protein Hydrolysate', *Jphpi 2016*, 19(3), pp. 339–347. Available at: <https://doi.org/10.17844/jphpi.2016.19.3.339>.

Roy, M. *et al.* (2020) 'Evaluation of antioxidant and antimicrobial properties of dark red kidney bean (*Phaseolus vulgaris*) protein hydrolysates', *Journal of Food Measurement and Characterization*, 14(1), pp. 303–313. Available at: <https://doi.org/10.1007/s11694-019-00292-4>.

Shouket, H.A. *et al.* (2020) 'Study on industrial applications of papain: A succinct review', *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 614(1), p. 012171. Available at: <https://doi.org/10.1088/1755-1315/614/1/012171>.

Sinaga, A.S. (2019) 'SEGMENTASI RUANG WARNA $L^*a^*b^*$ ', *Jurnal Mantik Penusa*, 3(1), pp. 43–46.

Sinuhaji, N. (2017) 'ANALISIS PENGOLAHAN TEBU MENJADI GULA KRISTAL PUTIH MENGGUNAKAN METODE FUZZY LOGIC BERBASIS MATLAB', *Majalah Ilmiah Politeknik Mandiri Bina Prestasi*, 6(2). Available at: <https://www.studocu.com/id/document/politeknik-negeri->

- sriwijaya/public-sector-accounting/analisis-pengolahan-tebu-menjadi-gula-kristal-putih-menggunakan-metode-fuzzy-logic/30499791 (Accessed: 10 March 2023).
- Sirait, E.E., Nelvia, N. and Fauzana, H. (2020) 'PERTUMBUHAN DAN HASIL TANAMAN KEDELAI (*Glycine max* L.) TERHADAP PEMBERIAN VERMIKOMPOS DAN BIOCHAR DI TANAH ULTISOL', *Jurnal Solum*, 17(2), p. 29. Available at: <https://doi.org/10.25077/jsolum.17.2.29-41.2020>.
- Soekarto, S.T. (1990) *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bhatara Karya Aksara.
- Stone, H. and Joel, L. (2004) *Sensory Evaluation Practices, Edisi Ketiga*. California: Elsevier Academic Press.
- Sudarmadji, S., Haryono, B. and Suhardi (2010) *Analisa bahan makanan dan pertanian*. Yogyakarta: Liberty Yogyakarta. Available at: <https://opac.perpusnas.go.id/DetailOpac.aspx?id=935132> (Accessed: 18 March 2023).
- Sudjana (1994) *Desain Dan Analisis Eksperimen*. Bandung: Tarsito.
- Sugito and Hayati, A. (2006) 'PENAMBAHAN DAGING IKAN GABUS (*Ophicepallus striatus* BLKR) DAN APLIKASI PEMBEKUAN PADA PEMBUATAN PEMPEK GLUTEN', *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Indonesia*, 8(2), pp. 147–151.
- Suliasih, N., Sutrisno, A.D. and Respatyana, N. (2020) 'VARIASI WAKTU EKSTRAKSI DAN JENIS ASAM PADA PROSES PRODUKSI GELATIN TULANG IKAN NILA (*Oreochromis niloticus*)', *Pasundan Food Technology Journal*, 7(2), pp. 65–69. Available at: <https://doi.org/10.23969/pftj.v7i2.2982>.
- Sumarlin, L.O., Nurbayti, S. and Fauziah, S. (2011) 'Penghambatan Enzim Pemecah Protein (Enzim Papain) Oleh Ekstrak Rokok, Minuman Beralkohol Dan Kopi Secara In Vitro', *VALENSI*, 2(3), pp. 449–458. Available at: <https://doi.org/10.15408/jkv.v2i3.116>.
- Sundari, D., Almasyhuri, A. and Lamid, A. (2015) 'Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein', *Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*, 25(4), pp. 235–242. Available at: <https://doi.org/10.22435/mpk.v25i4.4590.235-242>.
- Suryati, S. *et al.* (2015) 'Pembuatan dan Karakterisasi Gelatin dari Ceker Ayam dengan Proses Hidrolisis', *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 4(2), p. 66. Available at: <https://doi.org/10.29103/jtku.v4i2.74>.
- Susanty, A. and Kusumaningrum, I. (2021) 'Pengaruh Waktu Hidrolisis terhadap Karakteristik Hidrolisat Protein Ikan Toman (*Channa micropeltes*) Asal DAS Kalimantan Timur', *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 15(2), pp. 463–475. Available at: <https://doi.org/10.26578/JRTI.V15I2.7462>.
- Syafar, A., Haslianti, H. and Asyik, N. (2019) 'PENGARUH PENAMBAHAN RUMPUT LAUT (*Eucheuma cottonii*) TERHADAP KUALITAS SENSORIK DAN PROKSIMAT PUDING', *Jurnal Fish Protech*, 2(2), pp. 244–250. Available at: <https://doi.org/10.33772/jfp.v2i2.9475>.
- Tahir, M., Heluth, A.C. and Widiastuti, H. (2016) 'UJI AKTIVITAS

- ANTIOKSIDAN BUAH SEMANGKA (*Citrullus lanatus*) DENGAN METODE FRAP', *Jurnal Ilmiah As-Syifaa*, 8(1), pp. 31–38. Available at: <https://doi.org/10.33096/jifa.v8i1.155>.
- Taruna, I. (2019) 'Karakteristik Mutu Bubuk Okara Hasil Keragaman Perlakuan Hidrotermal Dan Suhu Pengeringan', *Jurnal Agroteknologi*, 13(02), pp. 108–117. Available at: <https://doi.org/10.19184/j-agt.v13i02.13450>.
- Tarwendah, I.P. (2017) 'Comparative Study of Sensory Attributes and Brand Awareness in Food Product : A Review', *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2), pp. 66–73.
- Tuhumury, H.C.D., Nendissa, S.J. and Rumra, M. (2016) 'Kajian Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Es Krim Pisang Tongka Langit', *AGRITEKNO, Jurnal Teknologi Pertanian*, 5(2), p. 46. Available at: <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2016.5.2.46>.
- Wahjuningsih, S.B. and Kunarto, B. (2013) 'PEMBUATAN TEPUNG MOKAL DENGAN PENAMBAHAN BIANG FERMENTASI ALAMI UNTUK BERAS ANALOG', *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*, 11(2).
- Wahyudi (2013) *PEMANFAATAN KULIT PISANG (Musa paradisiaca) SEBAGAI BAHAN DASAR NATA DE BANANA PEEL DENGAN PENAMBAHAN GULA AREN DAN GULA PASIR*. UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA.
- Wahyudin, A. *et al.* (2017) 'Respons tanaman kedelai (*Glycine max*) varietas Wilis akibat pemberian berbagai dosis pupuk N, P, K, dan pupuk guano pada tanah Inceptisol Jatinangor', *Kultivasi*, 16(2), pp. 333–339. Available at: <https://doi.org/10.24198/kultivasi.v16i2.13223>.
- Wahyuningtias, D., Putranto, T.S. and Kusdiana, R.N. (2014) 'Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue Brownies Menggunakan Tepung Terigu dan Tepung Gandum Utuh', *Binus Business Review*, 5(1), p. 57. Available at: <https://doi.org/10.21512/bbr.v5i1.1196>.
- Waliyansyah, R.R. (2020) 'Identifikasi jenis biji kedelai (*Glycine Max L*) menggunakan Gray Level Coocurance Matrix (GLCM) dan K-Means Clustering', *Jurnal Teknologi Informasi dan Ilmu Komputer*, 7(1), pp. 17–26. Available at: <https://doi.org/10.25126/jtiik202071066>.
- Wijayanti, D.R., Kristiani, E.B. and Haryati, S. (2018) 'KAJIAN KONSENTRASI GELATIN TERHADAP SIFAT FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK PERMEN JELLY LABU SIAM (*Sechium edule*)', *Jurnal Mahasiswa Food Technology and Agricultural*, pp. 1–13.
- Wijayanti, I., Romadhon, R. and Rianingsih, L. (2016) 'KARAKTERISTIK HIDROLISAT PROTEIN IKAN BANDENG (*Chanos chanos* Forsk) DENGAN KONSENTRASI ENZIM BROMELIN YANG BERBEDA Characteristic of Milkfish (*Chanos chanos* Forsk) Protein Hydrolysate as effect of Different Bromelin Enzyme Concentration', *SAINTEK PERIKANAN : Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology*, 11(2), p. 129. Available at: <https://doi.org/10.14710/ijfst.11.2.129-133>.
- Winarni, S. and Supartini, E. (2015) 'PENERAPAN OPTIMASI MULTI RESPON PADA TEKNIK PENYIMPANAN PEPAYA', *Seminar Nasional Sains dan Teknologi* [Preprint].

- Winarno, F.G. (1997) *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. (2007) *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Witono, Y. *et al.* (2020) 'AKTIVITAS ANTIOKSIDAN HIDROLISAT PROTEIN IKAN WADER (*Rasbora jacobsoni*) DARI HIDROLISIS OLEH ENZIM CALOTROPIN DAN PAPAINE', *Jurnal Agroteknologi*, 14(01).
- Yang, J. *et al.* (2006) 'Leucine Regulation of Glucokinase and ATP Synthase Sensitizes Glucose-Induced Insulin Secretion in Pancreatic β -Cells', *Diabetes*, 55(1), pp. 193–201. Available at: <https://doi.org/10.2337/diabetes.55.01.06.db05-0938>.
- Yanto, T., Karseno, K. and Purnamasari, M.M.D. (2015) 'Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Gula Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Jelly Drink', *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(2), p. 123. Available at: <https://doi.org/10.20961/jthp.v0i0.12904>.
- Yodhabrata, M. (2010) *Pengaruh Penambahan Bahan Pengental terhadap Kualitas Dadih Sapi dengan Starter Lactobacillus casei*. IPB.
- Yoel Landjang, E., Irma Momuat, L. and Suryanto, E. (2017) 'Efek Pemanasan Terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Empulur Batang Sagu Baruk (*Arenga microcarpha* B.)', *Chem. Prog*, 10(1), p. 7. Available at: <https://doi.org/10.35799/cp.10.1.2017.27738>.
- Yokomizo, A., Takenaka, Y. and Takenaka, T. (2002) 'Antioxidative Activity of Peptides Prepared from Okara Protein', *Food Science and Technology Research*, 8(4), pp. 357–359. Available at: <https://doi.org/10.3136/fstr.8.357>.
- Yudiono, K. (2020) 'Peningkatan Daya Saing Kedelai Lokal Terhadap Kedelai Impor Sebagai Bahan Baku Tempe Melalui Pemetaan Fisiko-Kimia', *Agrointek*, 14(1), pp. 57–66. Available at: <https://doi.org/10.21107/agrointek.v14i1.6311>.
- Yulifianti, R., Ginting, E. and Utomo, J.S. (2020) 'Karakteristik Fisiko-Kimia dan Sensoris Susu Kecambah Beberapa Varietas Unggul Kedelai', *Buletin Palawija*, 18(2), p. 83. Available at: <https://doi.org/10.21082/BULPA.V18N2.2020.P83-93>.
- Yulifianti, R., Muzaiyanah, S. and Utomo, J.S. (2018) 'Kedelai sebagai Bahan Pangan Kaya Isoflavon', *Buletin Palawija*, 16(2), pp. 84–93. Available at: <https://doi.org/10.21082/bulpa.v16n2.2018.p84-93>.
- Yusdianti, Y., Pato, U. and Yusmarini (2014) 'Quality Evaluation of Milk from Mungbean and Soybean Fermented by *Lactobacillus plantarum* 1 R.11.12', *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau* [Preprint].
- Zhang, M. *et al.* (2022) 'Effects of electron beam irradiation pretreatment on the structural and functional properties of okara protein', *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 79(May), p. 103049. Available at: <https://doi.org/10.1016/j.ifset.2022.103049>.
- Zulius, A. (2017) 'Rancang bangun monitoring pH air menggunakan soil moisture sensor di SMK N 1 Tebing Tinggi Kabupaten Empat Lawang', *Jusikom*, 2(1), pp. 37–43.