

DAFTAR PUSTAKA

- Al Awwaly, K. U., 2017. *Protein Pangan Hasil Ternak dan Aplikasinya*. Malang: UB Press.
- Amalya, A. P., Legowo, A. M. & Rahmani, A., 2023. Pengaruh Jenis Pengental terhadap Sifat Fisikokimia dan Hedonik Sirup Kulit Buah Kopi Arabika. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 13(1), pp. 8-24.
- Amelia, R., Julianti, E. & M, N., 2020. Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu dengan Tepung Ubi Jalar Ungu dan Penambahan Xanthan Gum terhadap Mutu Donat. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*, 8(3), pp. 263-274.
- Anissa, D. D. & Dewi, R. K., 2021. Peran Protein: Asi dalam Meningkatkan kecerdasan Anak untuk Menyongsong Generasi Indonesia Emas 2045 dan Relevansi dengan Al-Qur'an. *Jurnal Tradis IPA Indonesia*, 1(3), pp. 427-435.
- AOAC, 2005. *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemist*. 19th ed. Washington DC: AOAC International.
- AOAC, 2012. *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemist*. 19th ed. Washington DC: AOAC International.
- Batt, C. A. & Tortorello, M. L., 2014. *Encyclopedia of Food Microbiology*. 2nd ed. London: Academic Press.
- BPS , 2021. *Konsumsi Kalori dan Protein Penduduk Indonesia dan Provinsi*. Jakarta: BPS Indonesia.
- BSN, 2006. SNI 01-2970: *Susu Bubuk*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Budianta, T. D. W., Naryanto, P. S. & Wijaya, R., 2007. Pengaruh Konsentrasi Xanthan Gum Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Puree Nenas Beku. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 6(2), pp. 26-40.
- Choi, I. & Zhong, Q., 2020. Physicochemical Properties of Skim Milk Powder Dispersions After Acidification to pH 2,4-3,0 and Heating. *Food Hydrocolloids* , Volume 100, pp. 1-11.
- Damodaran, S. & Parkin, K. L., 2017. *Fennema's: Food Chemistry*. Fifith edition ed. Boca Raton: CRC Press.
- De Graaf, C., 2012. Teksture and Satiation: The Role of Oro-sensory Exposure Time. *Physiology behavior*, 107(4), pp. 496-501.
- Edholm, T. et al., 2010. Differential incretin effects of GIP and GLP-1 on gastric emptying, appetite, and insulin-glucose homeostasis.. *Neurogastroenterol Motil*, Volume 22, p. 1191–1200.

- Fachruri, M., Muhidong, J. & Sapsal, M. T., 2019. Analisis Pengaruh Suhu dan Kelembaban Ruang terhadap Kadar Air Benih Padi di Gudang Penyimpanan PT Sang Hyang Seri. *Jurnal Agritechno*, 12(2), pp. 131-137.
- Fara, D. A; Dadou, S. M; Rashid, I; Al-Obeidi, R; Antonijevic, M. D; Chowdhry, B. Z; Badwan, A., 2019. A Direct Compression Matrix Made from Xanthan Gum and Low Molecular Weight Chitosan Designed to Improve Compressibility in Controlled Release Tablets. *Pharmaceutics*, 11(11), pp 1-24.
- Fatimah, F; Rorong, J; Gugule, S., 2012. Stabilitas dan Viskositas Produk Emulsi Virgin Coconut Oil-Madu. *J. Teknol. dan Industri Pangan*, 23(1), pp 75-80.
- Furayda, N. & Khairi, A. N., 2023. Karakteristik Fisikokimia Minuman Serbuk Instan dengan Variasi Bonggol Nanas (*Ananas comosus* Merr) dan Maltodekstrin. *Pasundan Food Technology Journal* , 10(1), pp. 18-24.
- Gössinger, M. et al., 2018. Effect of Xanthan Gum on Typicity and Flavour Intensity of Cloudy Apple Juice. *Journal of Food Processing and Preservation*, 42(10), pp. 1-5.
- Hanapi, R. & Fathonah, S., 2023. Pengaruh Literasi Gizi Terhadap Kecukupan Energi dan Protein pada Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Semarang. *Food Science and Culinary Education Journal*, 12(1), pp. 1-10.
- Harna, Kusharto, C. M. & Roosita, K., 2017. Intervensi Susu Tinggi Protein Terhadap Tingkat Konsumsi Zat Gizi Makro dan Status Gizi pada Kelompok Usia Dewasa. *Jurnal MKMI*, 13(4), pp. 354-361.
- Hartoyo, E., Sholihah, Q., Fauzia, R. & Rachmah, D. N., 2015. *Sarapan Pagi & Produktivitas*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Kemenkes RI, 2014. *Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 41 Tentang Pedoman Gizi Seimbang*. Jakarta: Menteri Kesehatan RI.
- Kemenkes RI, 2014. *Studi Diet Total: Survei Konsumsi Makanan Individu Indonesia 2014*. Jakarta: Badan Litbangkes.
- Kemenkes RI, 2017. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Dirjen Kesehatan Masyarakat.
- Kemenkes RI, 2019. *Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 28 Tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia*. Jakarta: Menteri Kesehatan RI.
- Kemp, S. E., Hollowood, T. & Hort, J., 2009. *Sensory Evaluation: A Practical Handbook*. United Kingdom: Wiley-Blackwell.
- Kepala BPOM, 2016. *Peraturan Kepala BPOM RI Nomor 13 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label dan Iklan Pangan Olahan*. Jakarta: BPOM.

- Kepala BPOM, 2016. *Peraturan Kepala BPOM RI Nomor 9 Tentang Acuan Label Gizi*. Jakarta: BPOM.
- Kilara, A. & Vaghela, M. N., 2018. *Protein in Food Processing*. 2nd ed. Cambridge: Woodhead Publishing.
- Lasschuijt, M. P., de Graaf, K. & Mars, M., 2021. Effects of Oro-Sensory Exposure on Satiation and Underlying Neurophysiological Mechanisms-What Do We Know So Far?. *Nutrients*, 13(5), pp. 1-15.
- Lawless, H. T., 2013. *Quantitative Sensory Analysis: Psychophysics, Models and Intelligent Design*. 1st ed. United Kingdom: Wiley-Blackwell.
- Lestiarini, N. & Rindiani, 2023. Tepung Kedelai dan Tepung Daun Kelor dalam Pembuatan Crispy Cookies Sebagai Makanan Selingan Cegah Wasting. *Jurnal Kesehatan Politeknik Negeri Jember*, 11(1), pp. 20-32.
- McCrickerd, K., Chambers, L., Brunstrom, J. M. & Yeomans, M. R., 2012. Subtle Changes in The Flavour and Texture of a Drink Enhance Expectations of Satiety. *Flavour*, 1(20), pp. 1-11.
- Meilgaard, M. C., Civille, G. & Carr, B. T., 2016. *Sensory Evaluation Techniques*. 5th ed. New York: CRC Press.
- Minj, S. & Anand, S., 2020. Whey Protein and Its Derivatives: Bioactivity, Functionality, and Current Application. *Dairy*, Volume 1, pp. 233-258.
- Nateghi, L. et al., 2012. Physicochemical and Textural Properties of Reduced Fat Cheddar Cheese Formulated with Xanthan Gum and/or Sodium Caseinate as Fat Replacers. *Journal of Food, Agriculture & Environment*, 10(2), pp. 59-63.
- Nielsen, S. Z., 2017. *Food Analysis*. 5th ed. USA: Springer.
- Pesta, D. H. & Samuel, V. T., 2014. A High-Protein Diet for Reducing Body Fat: Mechanisms and Possible Caveats. *Nutrition & Metabolism*, 11(53), pp. 1-8.
- Phillips, G. O. & Williams, P. A., 2009. *Handbook of Hydrocolloids*. 2nd ed. Cambridge: Woodhead Publishing Limited.
- Prabawa, D. G. P. et al., 2019. Review xanthan gum: produksi dari substrat biomassa, variabel efektif, karakteristik dan regulasi serta aplikasi dan potensi pasar. *Jurnal Riset industri Hasil Hutan*, 11(2), pp. 97-112.
- Ramadhan, K., Atmaka, W. & Widowati, E., 2015. Kajian Pengaruh Variasi Penambahan Xanthan Gum Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Serta Organoleptik Fruit Leather Kulit Buah Naga Daging Super Merah (*Hylocereus costaricensis*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(2), pp. 115-122.
- Ramadhan, T. A., 2021. Kaitan Kebiasaan Sarapan dan Asupan Zat Gizi dengan Status Gizi Mahasiswa Gizi UNESA Angkatan 2017. *Jurnal Gizi Universitas Negeri Surabaya*, 1(1), pp. 53-59.

- Reh, C., Bhat, S. N. & Berrut, S., 2004. Determination of Water Content in Powdered Milk. *Food Chemistry*, 86(3), pp. 457-464.
- Rowe, R. C; Sheskey, P. J; Owen, S. C., 2009. *Handbook of Pharmaceutical Excipients. 6th ed.* London: Pharmaceutical Press.
- Sastrohamidjojo, H., 2005. *Kimia Organik Stereokimia, Karbohidrat, Lemak dan Protein.* Yogyakarta: UGM Press.
- Schober, P., Boer, C. & Schwarte, L. A., 2018. Correlation Coefficients: Appropriate Use and Interpretation. *Anesthesia & Analgesia*, 126(5), pp. 1763-1768.
- Shittu, T. A. & Lawal, M. O., 2007. Factors Affecting Instant Properties of Powdered Cocoa Beverages. *Food Chemistry*, 100(1), pp. 91-98.
- Stribiřcaia, E. et al., 2022. Viscosity of Food Influences Perceived Satiety: A Video Based Online Survey. *Food Quality and Preference*, 99(104565), pp. 1-10.
- Sugiyono, 2019. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D.* Bandung: Alfabeta.
- Suprayitno, E. & Sulistiyati, T. D., 2017. *Metabolisme Protein.* Malang: UB Press.
- Syach, S. N. H. & E, L. H., 2023. Masalah Gizi Kekurangan Energi Protein dan Status Gizi pada Remaja Vegetarian. Florona: *Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 2(1), pp. 55-59.
- Taufik, M. & Maruddin, F., 2018. Karakteristik Sensoris Produk Minuman Whey Fermentasi dengan Penggunaan Persentase Sukrosa. *Jurnal Teknologi industri Pertanian*, 30(1), pp. 36-42.
- Veldhorst, M. et al., 2009. Dose-dependent satiating effect of whey relative to casein or soy. *Journal Physiology & Behavior*, Volume 96, pp. 675-682.
- Walstra, P., Wouters, J. T. M. & Geurts, T. J., 2006. *Dairy Science and Technology. 2nd ed.* Boca Raton: CRC Press.
- Wardhani, G. E., 2020. Pengaruh Penambahan Gum Xanthan Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Susu Kedelai. *Undergraduate thesis, Teknologi Pangan.* Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya.
- Yuwono, S. S. & Susanto, T., 1997. *Pengujian Fisik Pangan.* Malang: Fakultas Teknologi Pertanian UB.
- Zainuddin, A., 2020. Aplikasi Xanthan Gum Terhadap Sifat Kehomogenan dan Citarasa Kopi Pinogu. *Jurnal Agercolere*, 2(1), pp. 1-5.

Zainuddin, A., Mansyur, M. H. & Moha, C. D., 2020. Aplikasi Xanthan Gum pada Pengolahan Susu Tempe. *Agriculture Technology Journal*, 3(2), pp. 63-71.

Zhang, S., Zhang, Z. & Vardhanabhuti, B., 2014. Effect of Charge Density of Polysaccharides on Self-assembled Intragastic Gelation of Whey Protein/Polysaccharide Under Simulated Gastric Conditions.. *Food Funct*, 5(8), pp. 1829-1838.