

DAFTAR PUSTAKA

- Amerine Maynard, A., Rose Marie Pangborn., dan Edward, B. Roessler., 1965. *Principles Of Sensory Evaluation Of Food*. Academic Press Inc: United States Of America.
- Andria Laras Wardani., 2012. Validasi Metode Analisis dan Penentuan Kadar Vitamin C Pada Minuman Buah Kemasan dengan Spektrofotometri Uv-Visible. *Skripsi*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam.,: Universitas Indonesia. Depok
- Asiah Nurul., Laras Cempaka., dan Wahyudi David., 2018. *Pendugaan Umur Simpan Pangan*. Penerbit Universitas Bakrie, e-ISBN 978-602-7989-15-3.
- Calligaris, S., Manzocco, L., Anese, M., dan Nicoli, M. C., 2019. Accelerated Shelf Life Testing. In *Food Quality and Shelf Life*. Elsevier Inc. pp 359-392
- Cindy Rebecca Ariyanto., Eko Nurcahya Dewi., dan Retno Ayu Kurnia. 2021. Pengaruh Treatment (*Cucumis sativus* Pada Penambahan *Spirulina planteis* Bubuk ke Dalam Biskuit. *Jurnal Ilmu Tanah dan Teknologi Perikanan*. No 1 Vol 1: 1-7
- Claudia, C., 2017. Pengujian Kestabilan Warna dan Antioksidan Dari Pewarna Alami Fikosianin Dalam Larutan Dengan Variasi PH dan Intensitas Cahaya Selama Penyimpanan. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang
- Darniadi Sandi., Ridwan Rachmat., Prima Luna., Winda Purwani., dan diny Agustini Sandrasari., 2020. Penentuan Umur Simpan Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Test (ASLT) Pada Bubuk Minuman Instant Stroberi Foam-mat Drying. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. No 4 Vol 9; 151-153.
- Eko Prihandini Febrianti., 2004. Penetapan Kadar Vitamin C Dalam Minuman Serbuk Instant Secara Spektrofotometri Ultraviolet Dengan Alkaline Background Correction. *Skripsi*. Fakultas Farmasi. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta
- Faridz Raden., Hafiluddin., dan Mega Anshari., 2007. Analisis Jumlah Bakteri dan Keberadaan *Escherichia coli* Pada Pengolahan Ikan Teri di PT. Kelola Mina Laut Unit Sumenep. *Jurnal Embryo*. No 2 Vol 4: 94 – 106.
- Hayati Rita., Yusmanizar., Mustafiril., dan Harir Fauzi., 2012. Kajian fermentasi dan Suhu Pengeringan Pada Mutu Kakao (*theobroma cacao L.*). *Jurnal Keteknik Pertanian*. Vol 26 (2).

- Henrikson, R., 2010. *Spirulina*. Po Box 909, Hana, Maui, Hawaii 96718 USA. ISBN 1453766987
- Histifarina, D., Musaddad, D., dan Murtiningsih, E., 2004. Teknik Pengeringan Dalam Oven Untuk Irisan Wortel Kering Bermutu. *Jurnal Hortikultura*. No 2 Vol 14, 107-112
- Herawati, H., 2008. Penentuan Umur Simpan Produk Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*. No 4 Vol 27, 124-130.
- IKAPI,A., 2008. *Dark Chocolate Healing: Mengungkap Khasiat Cokelat Terhadap Sirkulasi Darah dan Imunitas Tubuh*: PT. Elex Media Kompotindo. Jakarta
- Indah Nuril Agustin., 2018. Penentuan Umur Simpan Dengan Metode *Accelerated Shelf Life* (ASLT) dan Analisis Proksimat Pada Minuman Rumput Laut. *Skripsi*. Fakultas Ilmu Alam, Institut Teknologi Sepuluh November Surabaya.
- Kharisma Mega., Eko Nurcahya., dan Ima Wijayanti., 2016. Pengaruh Penambahan Isolat Protein Kedelai Yang Berbeda Dan Karagenan Terhadap Karakteristik Sosis Ikan Patin (*Pangasius pangasius*). *Jurnal Pengolahan dan Biotek Hasil Perikanan*. No 1 Vol 5: 44-48
- Kurniawan, H., 2020. Pengaruh Kadar Air Terhadap Nilai Warna Cie Pada Gula Semut. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*. No 3 Vol 9: 213-221.
- Hustiany Rini. 2016. *Reaksi Maillard: Pembentuk Citarasa dan Warna Pada Produk Pangan*. Lambung Mangkurat University Press. Banjarbaru, Banjarmasin.
- Labuza, T.P., 1982. *Shelf Life Dating Of Foods*. Food and Nutrition Press Inc. Westport, Conecticut.
- Listianing Henita Raji Putri., Addiena Hidayati., Tri Dewanti Widyaningsih., Novita Wijayanti., dan Jaya Mahar Maligan. 2016. Pengendalian Kualitas Non Dairy Creamer Pada Kondisi Proses Pengeringan Semprot Di PT Kievit Indonesia Salatiga. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. No 1 Vol 4: 443-448.
- Masyhuri Chaidir Majiding., Muhammad Nuzul Azhi, Ash Aiddiq., dan Fahrul Rozi., 2023. Physycal Characteristics and Shelf Life Estimation Of Instant Powder Drink Made From The Combination Of yellow Sweet Potatoes and Red Beans. *Journal Of Pharmmmaceutical Science*. No 1 Vol 6: 55-63
- Meilgaard Morten, C., Gail Vance Civile., dan B, Thomas Carr., 2016. *Sensory Evaluation Techniques*. (Fifth Edition). CRC Press.

- Mustamin, H., Nursalim., Hendrayati., dan intan Hamidah Amruh., 2023. Kadar Air, Kandungan Protein dan Zat Besi Serbuk Instant Kedelai Dengan Penambahan Kacang hijau. *Media Gizi Pangan*. No 2 Vol 30 153-158.
- Nuraini Vivi., dan Yannie Asrie Widanti., 2020. Pendugaan Umur Simpan Makanan Tradisional Berbahan Dasat Beras Dengan Metode *Accelerated Shelf-Life* (ASLT) Melalui Pendekatan Arrhenius dan Kadar Air Kritis. *Jurnal Agroteknologi*. No 2 Vol 14; 189-198.
- Nurlita Devi Wijayanti., 2018. Kajian Umur Simpan bubuk Kedelai Untuk Minuman Dengan Penambahan Kalsium Propionat Dan Perilaku Sterilisasi. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Nuryani Sri Wahyuningrum., dan Agus Wibowo., 2014. Pengaruh Suplementasi Mikroalga Spirulina Terhadap Asupan Iodium Pada Wanita Usia Subur Di Daerah Endemik Gaki. *Penelitian Gizi dan Makanan*. No 1 Vol 37 ; 59-68.
- Pagune Jufrin., Asriani I. Laboko., dan Asniwati Zainuddin., 2023. Formulasi Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale var. rubrum*) Pada Pembuatan Susu Kedelai Bubuk. *Arview Jurnal Ilmiah*. No 1 Vol 2 ; 1-9.
- Priyanka., R Varsha., Riya Verma., dan A Surendra Babu., 2023. Spirulina. *Journal Of Microbiology, Biotechnology and Food Science*. No 6 Vol 12, 1- 12
- Rahmawati Fauziah., 2016. Fortifikasi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Dengan Susu Bubuk dan Konsentrasi Kayu Manis (*Cinnamomum burmani*) Terhadap Karakteristik *Dark Chocolate*. *Skripsi*. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung
- Rahmawati Suci., Anisa Lathifah Fauziah., Maiyulis., Ikhasan., dan Oky Hermansyah., 2022. Penetapan Kadar Vitamin C Buah Belimbing Wuluh Muda (*Averrhoa bilimbi L*) Dengan Metode Spektrofotometri UV-vis. *Lambung Farmasi*. No 2 Vol 3: 204-207.
- Rakhmawan Budi., 2000. Pengaruh Penggunaan Bahan Pencampur Kedelai Terhadap Karakteristik Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kopi Bubuk. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember. Jember
- Ramadina Asri WN., 2013. Pengaruh Penggunaan Jumlah gula Terhadap Karakteristik Inderawi Minuman Instant Serbuk Sari Daun Sirsak (*Annona Muricata L*). *Skripsi*. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang. Semarang

- Rohmani Sholichah., Adi Yugatama., dan fea Prihapsara. 2018. Inovasi Minuman Sehat Berbahan Kedelai Dalam Upaya Pemberdayaan Masyarakat Melalui Wirausaha di Kabupaten Sukoharjo. *Agrokreatif*. No 1 Vol 4. 68-74.
- Standar Nasional Indonesia., 1995. Standarisasi Mutu Bubuk Cokelat Indonesia. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia., 2011. Bubuk Minuman Kedelai. Badan Standar Nasional Indonesia, Jakarta.
- Sukmawati Wati., dan Merina., 2019. Pelatihan Pembuatan Minuman Herbal Instan Untuk Meningkatkan Ekonomi Warga. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. No 4 vol 25. 210-215.
- Sulistiawati Endah., Rochmadi., Muslikhin Hidayat., dan Arif Budiman., 2023. Enhancement Of Phycocyanin Extraction From Dry *Spirulina Platensis* Powder By Freezing-Thawing-Pre-treatment. *International Journal of Technology*. No 4 Vol 14. 780-790.
- Widya Abisatya Swadana., dan Sudarminto Setyo Yuwono., 2014. Pendugaan Umur Simpan Minuman Berperisa Apel Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Testing (ASLT) Dengan Pendekatan Arrhenius. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. No 3 Vol 2; 203-213
- Winarsih Hery., Agus Purwanti., dan Hidayah Dwiyantri., 2010. Kandungan Protein dan Isoflavon Pada Kedelai dan Kecambah Kedelai. *Biota*. No 2 Vol 15: 181-187.
- Wuri Dyah Asriati., Imran thamrin., Melia Ariyanti., dan Ardiansyah., 2020. Pengaruh Polifenol Terhadap Karakteristik Milk Chocolate Couverture dan Analog. *Jurnal industri Hasil Perkebunan*. Vol 15 (1).
- Yenrina Rina., 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*: Andalas University Press. Padang