

## DAFTAR PUSTAKA

- Ariyanto, N., O, Stefanus D., W., Herman H., dan Aylilianawati. 2015. Pengaruh rasio massa biji dan volume air dan suhu ekstraksi terhadap ekstraksi biji-bijian dalam pembuatan susu nabati. *Jurnal Widya Teknik*. 14(1): 20-25.
- Afrida, R., & Ismanilda. 2019. Metode lane eynon dan luff schoorl pada buah naga merah (*Hylocereus polyrhizes*). *Jurnal Teknologi dan Manajemen Pengelolaan Laboratorium*. 2(2): 90-96.
- Andarwulan, N. Kusnandar F. Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat, Jakarta.
- Aniriani, G. W, Nurul, F, A., & Eko, S. 2018. Hidrolisis polisakarida xilan jerami menggunakan larutan asam kuat untuk bahan dasar produksi bioetanol. *Jurnal Ilmiah Sains*. 18(2): 113-117.
- Anggraini, M. 2016. Pengaruh Konsentrasi *Carboxy Methyl Cellulose* (CMC) dan Lama Penyimpanan Pada Suhu Dingin terhadap Stabilitas dan Karakteristik Minuman Probiotik Sari Buah Nanas. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Lampung, Lampung.
- Anggraini, D. N., Lilik, E. R., & Purwadi. 2016. Penambahan carboxymethyl cellulose (CMC) pada minuman sari apel ditinjau dari rasa, aroma, warna, pH, viskositas, dan kekeruhan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 11(1): 59-68.
- Anwar, S. H., Mranda, A., Dian H., Novi S., Syarifah R., & Christina W. 2017. Kombinasi pati sukun termodifikasi osa (Octenylsuccinic Anhydride) dan lesitin Sebagai penstabil emulsi minyak dalam air. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian.*, 14(3): 124-133.
- Bayu, M. K, Heni, R, Nurwantoro. 2017. Analisis total padatan terlarut, keasaman, kadar lemak, dan tingkat viskositas pada kefir optima dengan lama fermentasi yang berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan*. 1(12) : 33-38.
- Bray & Trope. 1954. Analysis of phenolic compounds of interest in metabolism. *Method Biochem Analsys*. 1 : 27-52
- Christianni. 2015. Isolasi dan Uji Aktivitas Enzim Lipoksigenase Kacang Kedelai. *Skripsi*. Jurusan Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Sriwijaya.
- Diki, M., I., Asnani & Nur, A. 2020. Pengaruh penambahan ekstrak jahe (*Zingiber officinale*) terhadap nilai sensori, proksimat dan daya simpan dodol rumput laut (*Kappaphycus alvarezii*). *Journal Fish Protech*. 3(1): 25-35.

- Dwivedi, S. L. S. N., Nigam, & Renard, G. 1996. *Groundnut: A Food Crp dalam Risalah Seminar Nasional Prospek Pengembangan Agribisnis Kacang Tanah di Indonesia*. Balai Penelitian Tanaman Kacang-Kacangan dan Umbi-Umbian, Jakarta.
- Erminawati, Hasti, N. S., Muthoharoh, S., & Wicaksono, R. 2020. *Peanut-Based Milk Formulation with Addition of Sugar and Ginger Powder*.(Abstrak). Institute of Research and Community Service. Universitas Jenderal Soedirman.
- Erna, S. 2019. Uji Organoleptik dan Kadar Protein Terhadap Susu Nabati Berbahan Baku Kacang Tanah (*Arachis hypogaea*) dengan Penambahan Perisa Jeruk Manis (*Citrus sinensis*). *Skripsi*. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta.
- Fardiaz, S. 1987. *Penuntun Praktikum Mikrobiologi Pangan*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. IPB, Bogor.
- Fadillah, Nurul. 2018. Pembuatan Natrium Karboksimetil Selulosa (Na-CMC) dari Kulit Kapuk Randu (*Ceiba Pentandra L. Gaertn*) dengan Variasi Konsentrasi Asam Trikloroasetat dan Suhu. *Skripsi*. Jurusan Kimia. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Alauddin, Makassar.
- Fakhrudin, M. I. 2008. Kajian Karakteristik Oleoresin Jahe Berdasarkan Ukuran dan Lama Perendaman Serbuk Jahe dalam Etanol. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Farikha, I., N, Anam, C., Widowati, E. 2013. Pengaruh jenis dan konsentrasi bahan penstabil alami terhadap karakter fisikokimia sari buah naga merah selama penyimpanan. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2(1): 30-38.
- Fathona, D. 2011. Kandungan Gingerol dan Shogaol, Intensitas Kepedasan dan Penerimaan Panelis terhadap Oleoresin Jahe Gajah (*Zingiber Officinale* Var. Roscoe), Jahe Emprit (*Zingiber Officinale* Var. Amarum), dan Jahe Merah (*Zingiber Officinale* Var. Rubrum). *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ganjar, A. 2017. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengental terhadap Karakteristik Sari Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L.*). *Tugas Akhir*. Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Al Ghifari, Bandung.
- Gelgel, K. D, Ni M. Y, Dewa G. M. P. 2016. Kajian pengaruh jenis jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) dan waktu pengeringan daun terhadap kapasitas antioksidan serta sensoris wedang uwuh. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 5(2): 11-19.

- Hanief, S. 2013. *Efektivitas Ekstrak Jahe (Zingiber officinale Roscoe) Terhadap Pertumbuhan Bakteri Streptococcus viridians*. Program Studi Pendidikan Dokter Fakultas Kedokteran Dan Ilmu Kesehatan Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta, Jakarta.
- Hapsoh, Yaya H., Elisa J. 2010. *Budidaya dan Teknologi Pascapanen Jahe*. USU Press, Medan,
- Hargono, Fitra P., & Margaretha P., A. 2013. Pemisahan gingerol dari rimpang jahe segar melalui proses ekstraksi secara batch. *Momentum*. 9(2): 16-21.
- Hassrudin, Pratiwi & Nanda. 2015. *Mikrobiologi Industri*. CV Alfabeta, Bandung.
- Heluq, D. Z., Luki, M. 2018. Daya terima dan zat gizi *pancake* substitusi kacang merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) dan daun kelor (*Moringa Oleifera*) sebagai alternatif jajanan anak sekolah. *Media Gizi Indonesia*. 13(2): 133-140.
- Herpandi, Indah, W., Cynthia A., S. 2019. Efektivitas natrium bikarbonat (nahco3) terhadap karakteristik fisikokimia dan sensori keripik tulang ikan putak (notopterus notopterus). *PHP*. 22(2): 263-272.
- Ibrahim, A., M., Yuniarta & Feronika H., S. 2015. Pengaruh suhu dan lama waktu ekstraksi terhadap sifat kimia dan fisik pada pembuatan minuman sari jahe merah (*Zingiber officinale ver. Rubrum*) dengan kombinasi penambahan madu sebagai pemanis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(2): 530-541.
- Inas, H. N. 2019. Analisis Penyebab Terjadinya Sedimentasi pada Susu UHT Full Cream Plain Menggunakan Metode Root Causes Analysis Studi Kasus PT X. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.
- Istiqomah. 2014. Karakteristik Mutu Susu Kedelai. *Skripsi*. Teknologi Pertanian, Universitas Jember, Jember.
- Kamal, N. 2010. Pengaruh bahan aditif CMC (*Carboxyl Methyl Cellulose*) terhadap beberapa parameter pada larutan sukrosa. *Jurnal Teknologi*, 1(2): 78-84.
- Kawiji, Rohula U., Erwin N., H. 2011. Pemanfaatan jahe (*Zingiber officinale Rosc.*) dalam meningkatkan umur simpan dan aktivitas antioksidan sale pisang basah. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*,. 4(2): 113-119.
- Kusuma, T. S., Joni, K., & Sri, W. 2017. Kombinasi pasteurisasi, suhu, dan masa simpan terhadap kadar aflatoxin pada selai kacang tanah. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 4(2): 88-96.
- Lumbantoruan, P., & Erislah Y. 2016. Pengaruh suhu terhadap viskositas minyak pelumas (oli). *Sainmatika*. 13(2): 26-34.

- Lowry, O. H., Rosebrough, N. J., A. L., Farr, & Randall, R. J. 1951. Protein measurement with the folin phenol reagen. *Journal Biology Chemical*. 193(1): 265-275.
- Mailoa, M., Siti, R., & Syane, P. 2017. Pengaruh konsentrasi carboxymethyl cellulose terhadap kualitas es krim ubi jalar (*ipomea batatas L.*). *AGRITEKNO Jurnal Teknologi Pertanian*. 6(2): 45-51.
- Manoi, F. 2006. Pengaruh Konsentrasi Karboksil Metil Selulose (cmc) terhadap mutu sirup jambu mete. *Baul Litto*. 17(2): 72-78.
- Ma'rifat, M. I. 2017. Pemanfaatan Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Tempe dengan Penambahan Konsentrasi Bahan Isi dari Jagung dan Bekatul. *Skripsi*. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah, Surakarta.
- Marnita, D. 2012. Pengaruh Kadar Oleoresin Jahe dan Proses Pengolahannya terhadap Karakteristik Organoleptik Permen Lunak Jahe yang Dihasilkan. *Makalah Komprehensif*. Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya
- Marusin, S., Saefuddin & Chairul. 2013. Potensi sifat antioksidan pada 10 jenis ekstrak daun famili rubiaceae. *Jurna Biologi Indonesia*. 9(1): 93-100.
- Marthandaru, D. 2014. Pemberian susu kedelai dan jahe terhadap kadar kolesterol total pada wanita hiperkolesterolemia. *Artikel Penelitian*. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Maslinda, Y., F. 2011. Pengaruh suhu pada proses penggilingan kedelai (glycin max merril) terhadap kadar protein susu dengan metode spektrofotometri uv-vis. *Jurnal Photon*. 2(1): 23-26.
- Muchtadi, T. R & Sugiyono. 2015. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta, Bandung.
- Nisa, N., F & Dwiwati, P. 2020. Pengaruh perbandingan bahan pengencer dan konsentrasi carboxymethyl cellulose terhadap sifat fisik, kimia dan tingkat kesukaan sari buah tomat. *Naskah Publikasi*. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Agroindustri, Universitas Mercu Buana, Yogyakarta.
- Ngafifuddin, M., Susilo & Sunarno. 2017. Penerapan rancang bangun pH meter berbasis arduino pada mesin pencuci film radiologi sinar x. *Journal Sains Dasar*. 6(1): 66-70.
- Nurizah. 2019. Intoleransi makanan. *Journal of Nutrition and Health*, 7(1): 46-56.

- Nuriqah, C. 2019. Pembuatan Karboksimetil Sellulose (CMC) dari Selulosa Kulit Nangka Muda dan Aplikasinya pada Pembuatan Selai Nanas. *Skripsi*. Fakultas MIPA, USU, Medan.
- Nursal. W. S. & Juwita, S. 2006. Bioaktivitas ekstrak jahe (*Zingerber Offinale* Rosc) dalam menghambat pertumbuhan koloni bakteri *Escherichia Coli* dan *Bacillus Subtilis*. *Jurnal Biogenesis*. 2(2): 64-66.
- Padghan, P. V., Patil, S., Jaybhaye, R.V., Katore, V. D., & Deshmukh, N. 2015. Studies on cost of prodyction of sweet corn milk and it's blended milk product. *Journal of Ready to Eat Food*, 2(2): 51-55.
- Paimin, F. B. 2008. *Seri Agribisnis Budi Daya Pengolahan, Perdagangan Jahe. Cetakan XVII*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Pebiningrum, A., & Joini K. 2018. Pengaruh varietas jahe (*Zingiber officinale*) dan penambahan madu terhadap aktivitas antioksidan minuman fermentasi kombucha jahe. *JFLS*. 1(2): 33-42.
- Pitaloka, A. B., Hidayah, N. S., Saputra, A. H. & Naskin, M. 2015. Pembuatan CMC dari sellulosa eceng gondok dengan media reaksi campuran larutan isopropanol-isobutanol untuk mendapatkan viskositas dan kemurnian tinggi. *Jurnal Integrasi Proses*. 5(2): 108-114.
- Prabandari, W. 2011. Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Bahan Penstabil Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Yoguht Jagung. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Pramitasari, D. 2010. Penambahan Ekstrak Jahe dalam Pembuatan Susu Kedelai Bubuk Instan dengan Metode Spray Drying : Komposisi Kimia, Uji Sensoris dan Aktivitas Antioksidan. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Pratita, N. 2012. *Isolasi dan Identifikasi Kapang Mitoksin Pada Biji Kacang Tanah yang Dijual di Pasar Tradisiona Pulo Brayon Medan*. Fakultas Pertanian Universitas Medan, Medan.
- Prihatin, A. 2016. Uji Organoleptik dan Kadar Protein Es Krim dengan Penambahan Kacang Tolo (*Vigna unguiculata*) dan Larutan Ubi Jalar Ungu sebagai Pewarna Alami. *Skripsi*. Program Studi Pendidikan, Universitas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah, Surakarta.
- Purwandani, L., A. 2015. Penambahan Bahan Pengisi dan Variasi Teknik Pengeringan pada Pembuatan Hidrolisat Ikan Inferior Hasil Hidrolisis Enzimatis. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember, Jember.

- Rahmaningtyas, E., Ni M., Y., Ni N. P. 2016. Pengaruh penambahan CMC (carboxyl methyl cellulose) terhadap karakteristik sirup salak bali (salacca zalacca var. amboinensis) selama penyimpanan. *Jurnal ITEPA*. 5(2): 22-29.
- Rahmat, L. A. 2018. Pengaruh Jenis Kedelai (*Glycine max L. Merrill*) dan Perbandingan Starter Terhadap Karakteristik Soyoghurt. *Tugas Akhir*. Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasudan, Bandung.
- Rahmianna, A. A. & Ginting, E. 2012. *Kacang Tanah: Sumber Pangan Sehat dan Menyehatkan*. Badan Litbang Pertanian, Jakarta.
- Randa A., Yusmarini & Yelmira Z. 2017. Pemanfaatan NaHCO<sub>3</sub> dalam pembuatan tempe berbahan baku biji nangka dan biji saga. *Jom FAPERTA*. 4(2): 1-14.
- Raymundo, A., Franco, J., M, Empis & Sausa. 2001. Optimatization of the composition of low fat oil in water emulsion stabilization by white inpin protein. *Carbon Balanc and Management*. 4(6):1-6.
- Ridho, E. A. 2013. Uji Aktivitas antioksidan ekstrak metanol buah lakum (cayratia trifolia) dengan metode dpph (2,2-difenil-1-pikirlhidazil. *Naskah Publikasi*. Program Studi Farmasi, Fakultas Kedokteran, Universitas Tanjungpura, Pontianak.
- Sari, A., N. 2016. Berbagai tanaman rempah sebagian sumber antioksidan alami. *Journal of Islamic Science and Technology*. 2(2): 203-212.
- Sari, H., C., Sri, D., & Endah, D., H. 2006. Pertumbuhan tanaman jahe emprit (zingiber officinale var. rubrum) pada media tanam pasir dengan salinitas yang berbeda. *Buletin Anatomi dan Fisiologi* 14(2): 19-29.
- Saati, E. A., Iin, A. K., Mochamad, W., & Sri W. 2016. *Seminar Nasional dan Gelar Produk*. Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah, Malang.
- Santoso, B.A.S, Eliana, A., Widowato, S. 2005. Purifikasi dan karakterisasi enzim lipoksigenase kacang tanah. *Jurnal Tenologi dan Industri Pangan*. 16(2): 151-156.
- Sari, A.N. 2016. Berbagai tanaman rempah sebagai sumber antioksidan alami. *Journal of Islamic Science and Technology*. 2(2): 203- 212.
- Sari, P. K., Periadnadi, & Nasir, N. 2013. Uji antimikrobia ekstrak segar jahe-jahean (*Zingiberaceae*) terhadap *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli* dan *Candida albicans*. *Jurnal Biologi Universitas Andalas*, 2(1): 20-24.

- Sayuti, K & Rina, Y. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Andalas University Press, Padang.
- Setiawan, Budi. 2015. *Peluang Usaha Budidaya Jahe*. Pustaka Baru Press, Yogyakarta.
- Setyawan, A. V. 2015. Kadar protein terlarut dan kualitas tempe benguk dengan penambahan ampas tahu dan daun pembungkus yang berbeda. *Naskah Publikasi*. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah, Surakarta.
- Sheikh, M. A., Munesk, K & Rainerw, B. 2009. Additional variation in soil organic carbon stock in coniferous subtropical and broadleaf temperate forest in garhwal himalaya. *Biomed Central*. 4(6): 1-6.
- Sinaga, R. R., Daulay, S. B., & Panggabean, S. 2018. Uji pengaruh jumlah lubang saluran pengeluaran minyak alat pengepres minyak kacang tanah (*Arachis hypogaea* L.) semi mekanis. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 6(1): 106-111.
- Sitompul, S. 1977. Komposisi asam-asam amino dari biji-bijian dan kacang-kacangan. *Lokakarya Fungsional Non Peneliti*. 98-102.
- Sondakh, T. D., Joroh, N.J., Tulungen & Sumpampow. 2012. Hasil kacang tanah (*Arachis hypogaea* L.) pada beberapa jenis pupuk organik. *Jurnal Eugenia*, 18(1): 64-72.
- Stefiani, D. & Wirawanni, Y. 2014. Perbedaan pengaruh kacang tanah (*Arachis hypogaea*) rebus dan panggang terhadap kadar kolesterol LDL, HDL pada wanita *overweight*-obesitas. *Journal of Nutrition College*, 3(1): 251-258.
- Sudarmadji, S., Bambang, H., & Suhardi. 2007. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian (Edisi Keempat)*. Liberty, Yogyakarta.
- Sudjadi, M. & Yati S. Perbaikan teknologi produksi kacang tanah di indonesia. *Buletin AgroBio*, 4(2):62-68.
- Sulastri. 2008. pengaruh jumlah santan dan lama penyimpanan beku terhadap viabilitas *lactobacillus acidophillus* dalam es krim nabati probiotik. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 2(6): 1-1.
- Sulistiono, Issirep, S. & Purwanto, A. 2012. Analisis Profil Protein Pada Tahap Perkembangan Buah Kacang Tanah (*Arachis hypogaea* (L.)). Makalah disampaikan dalam *Seminar Nasional IX Pendidikan Biologi FKIP, UNS, Solo*.

- Susiloningsih, E., K., B. 2009. Efek penambahan asam sitrat dan lama pemanasan terhadap mutu minyak kacang tanah selama penyimpanan. *Jurnal Teknologi Technoscientia*. 1(2): 194-200.
- Sumarni, S., Muhammad Z. M., & Tamrin. 2017. Pengaruh penambahan CMC (*Carboxy Methyl Cellulose*) terhadap karakteristik organoleptik, nilai gizi dan sifat fisik susu Ketapang (*Terminallia cattapa* L.). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 2(3): 604-614..
- Sundarsih, & Yuliana K. 2009. Pengaruh Waktu dan Suhu Perendaman Kedelai pada Tingkat Kesempurnaan Ekstraksi Protein Kedelai dalam Proses Pembuatan Tahu. *Makalah Penelitian*. Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Surya, A. & Dwi, P., R. 2020. Antioksidan ekstrak metanol kulit petai (*Parkia speciosa* Hassk) dengan metode 2,2 diphenyl picrylhidrazyl. *Journal of Pharmacy and Science*. 3(2): 1-5.
- Susanti, T., M., I & Binar P. 2015. Analisis antioksidan, total fenol dan kadar kolesterol pada kuning telur asin dengan penambahan ekstrak jahe. *Journal of Nutrition College*. 4(2): 636-644.
- Syafii, R., F. 2010. Aktivitas Antioksidan dan Antioksidan Fraksi Polar Ekstrak Kulit Kacang Tanah. *Skripsi*. Fakultas Farmasi, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta..
- Tristantini, Alifah, I, Bhayangkara, T. P. 2016. Pengujian Aktivitas Antioksidan Menggunakan DPPH pada daun Tanjung. *Prosiding Seminar Nasional, Teknik Kimia*, Yogyakarta.
- Triyono, A., Nurhaidar R., & Yusuf, A. 2010. Pengaruh Proporsi Penambahan Air Penekstraksi dan Jumlah Bahan Penstabil terhadap Karakteristik Susu Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus*, L.). Makalah disampaikan dalam *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia*, LIPI, Yogyakarta, 26 Januari 2010.
- Uhl, S. R. 2000. *Handbook of Spices, Seasonings and Flavoring*. Technomic Publishing Co. Inc, Lancaster.
- Utami, R., Esti, W., Yuli W. P. 2015. Karakteristik Kaldu Nabati Kedelai Hitam (*Glycine soja*), Kacang Gude (*Cajanus cajan* Mills) dan Biji Saga (*Adenanthera pavonina* Linn) melalui Fermentasi Koji Moromi. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 8(1): 30-36.
- Wardana, A. S. 2013. *Keberadaan Laktosa pada Susu Fermentasi*. *Prosiding Seminar Nasional Food Habit and Degenerative Diseases*. Jurusan



Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Slamet Riyadi.

- Wardani, A., K & Wardani, I., R. 2014. Eksplorasi potensi kedelai hitam untuk produksi minuman fungsional sebagai upaya meningkatkan kesehatan masyarakat. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(4): 58-67
- Wardani, R., Kawiji & Siswanti. 2018. Kajian variasi konsentrasi cmc (carboxyl methyl cellulose) terhadap karakteristik sensoris, fisik, dan kimia selai umbi bit (*beta vulgaris L.*) dengan penambahan ekstrak kayu manis kayu manis (*cinnamomum sp.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 11(1): 11-19.
- Werdhasari, A. 2014. Peran antioksidan bagi kesehatan. *Jurnal Biotek Medisiana Indonesia*. 3(2): 59-68.
- Wiendarlina, I., Y., & Runi S. 2019. Perbandingan aktivitas antioksidan dan jahe emprit (*Zingiber officinale var Amarum*) dan jahe merah (*Zingiber officinale var Rubrum*) dalam sediaan cair berbasis bawang putih dan korelasinya dengan kadar fenol dan vitamin C. *JFFI*. 6(1): 315-324.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Yusmarini, Mochammad A., & Suwedo H. 2001. Perubahan nilai cerna dan fraksi protein pada susu kedelai dalam proses pembuatan soygurt. *Agritech*. 21(3): 95-98.
- Yuwono, S. S. & Susanto. 1998. *Pengujian Fisik Pangan*. Universitas Brawijaya. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Malang.
- Zulius, A. 2017. Rancang Bangun Monitoring pH air menggunakan *soil moisture* sensor di SMK N 1 Tebing Tinggi Kabupaten Empat Lawang. *JUSIKOM*. 2(1): 37-43.