

DAFTAR PUSTAKA

- Agurbiade, S.O., M.H. Sharwie, and J.O Olanlokun.2011. Evaluation of some nutritional characteristic of indian almond (*Prunus amygdalus*) Nut. J of Nutrition,.4,316 - 318
- Aishah, Nor.2012. Almond milk production and study of quality characteristic. Jurnal of academia. ISSN:2232-1519
- Alkali, J.S. Okankwo, T.M., dan Lordye,E.M. 2008. Effect of stabilizer on the physic chemical attributes of thermized yoghurt. African Jurnal of Biotechnically, 7 (2): 153 - 163
- Analvcia G. Tercas.2017. Phytochemical charaterzation of *terminalia cattapa* linn extracts and theirs antifungal activities againts *candida* spp. Frontlers in Microbiology. 19 ; 8:595
- Amelia.2009.Pengaruh jenis pelarut, massa biji, ukuran partikel,dan jumlah siklus terhadap yield ekstrasi minyak biji ketapang. Jurnal teknik kimia.2 - 16. Universitas Sriwijaya
- Ariningsih.2016.Pengaruh faktor sosial ekonomi terhadap konsumsi susu dan produk olahan susu. Pusat analisis sosial ekonomi dan kebijakan pertanian. Bogor
- Berryman C.E., A.G. Preston, W.Karmally, R.J. Deckelbaum, P.M Krisetherton. Effects of almond consumption on the reduction of LDL- cholesterol : a discussion of potential mechanisms and future research directions. Nutrition review 2011: 69 (4): 171 - 185
- Berryman C.E, West SG, Fleming JA, Bordi PL, Kris-Etherton PM. Effects of daily almond consumption on cardiometabolic risk and abdominal adiposity in healthy adults with elevated LDL-cholesterol. A Randomized controlled trial. Journal of the American heart association.2015
- Choudhury K, Clark J, Griffiths H.R.2014. An almond - enriched diet increases plasma *α-tocopherol* and improves vascular function but does not affect oxidative stress markers or lipid levels. Life and health sciences.
- Delima D.2013. Pengaruh substitusi tepung biji ketapang (*Terminalia cattapa* L) terhadap kualitas cookies.Food science and culnary education.2:9-15
- Felina dan Alfred Murni.2009. Uji coba pembuatan tahu dari biji kecipir. Journal. Institut teknologi bandung
- Koswara.2009.Teknologi pengolahan susu. E-book pangan.com
- Ladamay.2014. Pemanfaatan bahan lokal dalam pembuatan foodbars. Jurnal pangan dan agroindustri. Vol 2 : 67-6

- Lelatobur.2016.Optimasi perebusan biji ketapang dalam fermentasi tempe.Skripsi.Program studi biologi. Universitas kristen satya wacana
- Lubis.2016.Aktivitas antioksidan, total bakteri, asam laktat,sifat fisik dan tingkat penerimaan yoghurt almond (*Prunus Dulcis*) sebagai produk prebiotik alternatif bagi penderita autis. Artikel penelitian. Program studi ilmu gizi fakultas kedokteran universitas diponegoro.
- Mori A et al.2011. Acute and second-meal effects of almond form in impaired glucose tolerant adults. a randomized crossover trial. Nutr mteab (lond). 8(1):6
- Munarso, S. J dan B. Haryanto.2009.Perkembangan teknologi pengolahan mi.Pusat pengkajian dan penerepan teknologi agroindustri. BPPT.Jakarta
- Naggapa AN.2003. Antidiabetic activity of terminalia cattappa. LinJ.Ethnocharmacol.88(1). 45-50
- Nareswara.2016. Studi tentang susu almond dan kentang sebagai alternatif minuman fungsional untuk anak autis. Artikel penelitian. Program studi ilmu gizi Fakultas kedokteran, Universitas Diponegoro.
- Nisa, et al.2014. Pemanfaatan selulosa dan buah kakao (*Teobroa cacao L*) sebagai bahan baku pembuatan CMC (*carboxymethyl cellulose*).Jurnal pangan dan agroindustri. 2(3).34-42
- Nugroho Ristanto.2009.Pengaruh waktu perendaman, penambahan soda kue, suhu perebusan dan waktu perebusan pada pembuatan susu biji kecipir. Jurusan teknik kimia, Fakultas teknologi industri, Instut sains & teknologi akprind yogyakarta
- Sitti Sumarni, Muh Zakir M, dan Tamrin.2017. Pengaruh penambahan CMC (*carboxymethyl cellulose*) terhadap karakteristik organoleptik, nilai gizi, dan sifat fisik susu ketapang (*terminalia cattapa*). Jurnal sains dan teknologi pangan. Vol.2(3)..604 - 614
- Sudarsih dan Kurniaty Yuliana.2009.Pengaruh waktu dan sushu perendaman kedelai pada tingkat kesempurnaan ekstraksi protein kedelai dalam proses pembuatan tahu. Makalah penelitian, Universitas Diponegoro, Semarang
- Suhaedi Ismed.2003.Pengaruh lama perendaman kedelai dan jenis zat penggumpal terhadap mutu tahu. Jurnal Penlitian, Universitas Sumatera Utara digital library
- Omar B, A. Mehmet, Y Necmettin, S Nurten, and G Resul.2011. Determination of fatty acid compositions of some important almond (*prunus amygdalus L*) varieties selected from tokat province and eagean region of Turkey. J.of Med.Plants Reseach,5.4907-4911

Tinambunan Nursalimah.2014.Pengaruh rasio tepung talas, pati talas, dan tepung terigu dengan penambahan CMC terhadap sifat kimia dan organoleptik mi instan. J rekayasa pangan dan pertanian. Vol 2(3)

