

DAFTAR PUSTAKA

- Agrianic, A. 2015. Pengaruh Perbedaan Komposisi Bahan Terhadap Karakteristik Inderawi Minuman Serbuk Instan Daun Sirsak (*Annona muricata* L.) yang Dibuat dengan Teknik Blending dan Filtrasi Basah. *Skripsi*. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Albuquerque, E. M. B. D., Almeida, F. D. A. C., Gomes, J. P., Alves, N. D. M. C., & Silva, W. P. D. 2015. Production of “peanut milk” based beverages enriched with umbu and guava pulps. *Journal of the Saudi Society of Agricultural Sciences*, 14(1): 61-67.
- Amalia, R. 2011. Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Snack Bars dengan Bahan Dasar Tepung Tempe dan Buah Nangka Kering sebagai Alternatif Pangan CFGF (*Casein Free Gluten Free*). *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Andaka, G. 2009. Optimasi proses ekstraksi minyak kacang tanah dengan pelarut n-heksana. *Jurnal Teknologi*, 2(1): 80-88.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., & Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat, Jakarta.
- Antriana, N. 2016. Kadar air, kualitas fisik biji dan serangan cendawan pascapanen pada kacang tanah yang diperoleh dari pasar tradisional Ciampea Bogor. *Jurnal Biology Science & Education*, 5(2): 133-143.
- Anwar, S. H., Antasari, M., Hasni, D., & Safriani, N. 2017. Interaksi pati sukun termodifikasi osa (*octenyl succinic anhydride*) dan lesitin sebagai penstabil emulsi minyak dalam air. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 14(3): 124-133.
- Apriyantono, A., Fardiaz, D., Puspitasari, N. L., Sedarnawati, & Budiyanto, S. 1989. *Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ariyanto, N. O., Wiyanto, S. D., Hindarso, H., & Ayliaawati. 2015. Pengaruh rasio massa biji dan volume air dan suhu ekstraksi terhadap ekstraksi biji- bijian dalam pembuatan susu nabati. *Jurnal Ilmiah Widya Teknik*, 14(1): 20-25.
- Asfi, W.M., Harun, N., & Zalfiatri, Y. 2017. Pemanfaatan tepung kacang merah dan pati sagu pada pembuatan *crackers*. *JOM Faperta UR*, 4(1): 1-12.
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. *SNI 01-2891-1992 Tentang Cara Uji Makanan dan Minuman*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- _____. 1995. *SNI 01-3921-1995 Tentang Standar Mutu Kacang Tanah*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.

- Balai Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi. 2016. Deskripsi Varietas Unggul Kacang Tanah. <http://balitkabi.litbang.pertanian.go.id/wp-content/uploads/2016/09/kacangtanah> diakses 10 Desember 2020.
- Bustami, M. U. 2011. Penggunaan 2,4-D untuk induksi kalus kacang tanah. *Media Litbang Sulteng*, 4(2): 137-141.
- Chismirina, S., Andayani, R., Afrina, Ibrahim, P. H. N., & Amri, H. G. 2019. Pengaruh konsumsi air minum *reverse osmosis* (ro) terhadap laju aliran, pH, dan viskositas saliva pada siswa SMA Negeri 10 Fajar Harapan Banda Aceh. *Jurnal Syiah Kuala Dent. Soc.*, 4(1): 15-20.
- Daud, A. 2010. Pengaruh Introduksi Na⁺ dan Ekstraksi dengan KOH Terhadap Rendemen, Kekuatan Gel, dan Viskositas Karaginan *Kappaphycus alvarezii*. *Skripsi*. Program Pasca Sarjana, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1996. *Daftar Komposisi Kimia Bahan Makanan*. Bhatara Karya Aksara, Jakarta.
- Desun, E. A. R. 2011. Pengaruh Pemberian Ekstrak Kacang Tanah (*Arachis hypogaea*) Terhadap Struktur Histologis Mencit yang Diinduksi Parasetamol. *Skripsi*. Fakultas Kedokteran, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Dewan Standardisasi Nasional. 1995. *SNI 01-3830-1995 Tentang Susu Kedelai*. Dewan Standardisasi Nasional, 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. *Skripsi*. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta.
- Fachruddin, L. 2000. *Budidaya Kacang-Kacangan*. Kanisius, Yogyakarta.
- Fahroji & Zulfia, V. 2014. *Petunjuk Teknis Pascapanen Padi*. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Riau.
- Fatimah, F., Rorong, J., & Gugule, S. 2012. Kestabilan dan viskositas produk emulsi virgin coconut oil-madu. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 23(1): 75-80.
- Hammerschmidt, P. A. & Pratt, D. E. 1978. Phenolic antioxidant of dried soybeans. *Journal of Food Science*, 43: 556-559.

- Hartayanie, L., Adriani, M., & Lindayani. 2014. Karakteristik emulsi santan dan minyak kedelai yang ditambah gum arab dan sukrosa ester. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 25(2): 152-157.
- Hasbullah, U. H. A., Pertiwi, R. B., Hidayah, I. N., & Andrianty, D. 2020. Aktivitas antioksidan ekstrak buah parijoto pada berbagai pH pengolahan pangan. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 4(2): 170-175.
- Herpandi, I. Widiastuti, Wulandari, & Sari, C. A. 2019. Efektivitas natrium bikarbonat (NaHCO_3) terhadap karakteristik fisikokimia dan sensori keripik tulang ikan putak (*Notopterus notopterus*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(2): 263-272.
- Kanetro, B. 2017. *Teknologi Pengolahan dan Pangan Fungsional Kacang-kacangan*. Plantaxia, Yogyakarta.
- Kantun, W., Malik, A. A., & Harianti. 2015. Kelayakan limbah padat tuna loin madidihang *Thunnus albacares* untuk bahan baku produk diversifikasi. *JPHPI*, 18(3): 303-314.
- Kasaai, M. R. 2014. Use of water properties in food technology: a global view. *International Journal of Food Properties*, 17(5): 1034-1054.
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. 2019. Produksi Kacang Tanah Menurut Provinsi. <https://www.pertanian.go.id/home/?show=page&act=view&id=61> diakses 3 Desember 2020.
- Kpodo, F. M. K., Afoakwa, E. O., Amoa, B. B., Budu, A. S., & Saalia, F. K. 2014. Effect of ingredient variation on microbial acidification, susceptibility to syneresis, water holding capacity, and viscosity of soy-peanut-cow milk yoghurt. *Journal of Nutritional Health & Food Engineering*, 1(2): 74-79.
- Kusumaningrum, I., Sutono, D., & Pamungkas, B. F. 2016. Pemanfaatan tulang ikan belida sebagai tepung sumber kalsium dengan metode alkali. *JPHPI*, 19(2): 148-155.
- Lestari, D. W., Atika, V., Isnaini, Haerudin, A., & Arta, T. K. 2020. Pengaruh pH ekstraksi pada pewarnaan batik sutera menggunakan pewarna alami kulit kayu mahoni (*Switenia mahagoni*). *Jurnal Rekayasa Proses*, 14(1): 74-81.
- Li, X., Liu, X., Hua, Y., Chen, Y., Kong, X., & Zhang, C. 2019. Effects of water absorption of soybean seed on the quality of soymilk and the release of flavor compounds. *Journal the Royal Society Chemistry*, 9(6): 2906-2918.
- Lowry, O. H., Rosebrough, N. J., Farr, A. L., & Randall, R. J. 1951. Protein measurement with the folin phenol reagent. *Journal of Biological Chemistry*, 193(1): 265-275.

- Lumbantoruan, P. & Yulianti, E. 2016. Pengaruh suhu terhadap viskositas minyak pelumas (oli). *Jurnal Sainmatika*, 13(2): 26-34.
- Maradon, G. G., Sutrisna, R., & Erwanto. 2015. Pengaruh ransum dengan kadar serat kasar berbeda terhadap organ dalam ayam jantan tipe medium umur 8 minggu. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 3(2): 6-11.
- Mardika, P. 2011. Pengaruh Konsentrasi Perendam dan Lama Perendaman dalam NaHCO_3 Terhadap Kadar Protein dan Total Padatan pada Pembuatan Susu Kacang Merah. *Skripsi*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta.
- Melyani, L. 2013. Kajian Rasio Ekstraksi dan Konsentrasi Inulin pada Pembuatan Minuman Sari Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*). *Skripsi*. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Muchtadi, T. R., Sugiyono, & Ayustaningwarno, F. 2015. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta, Bandung.
- Muharastri, Y. 2008. Analisis Kepuasan Konsumen Susu UHT Merek Real Good Di Kota Bogor. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Musli, V. 2016. Analisis kesesuaian parameter kualitas air minum dalam kemasan yang dijual di Kota Ambon dengan Standar Nasional Indonesia (SNI). *Jurnal ARIKA*, 10(1): 57-74.
- Mutiaraningtyas, E. & Kuswardinah, A. 2018. Pembuatan susu nabati berbahan dasar biji jali (*Coix Lacrhyrna-jobi* L. var. Ma-yuen) dengan penambahan kacang kedelai (*Glicine max.* L) sebagai alternative sumber antioksidan. *Jurnal Kompetensi Teknik*, 10(1): 67-75.
- Nasution, A. R., Suhaidi, I., & Limbong, L. N. 2018. Pengaruh penambahan natrium bikarbonat (NaHCO_3) dan asam sitrat terhadap mutu minuman sari buah kedondong berkarbonasi. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 6(2): 202-209.
- Nurmaidah, Amsuardiman, & Afriansyah. 2017. Analisa kenaikan volume dan kuat tekan pada campuran beton nonpasir dengan penambahan *baking powder*. *Journal of Civil Engineering, Building and Transportation*, 1(1): 1-10.
- Okeke, G. C., Smith, B., & Grieve, D. G. 1983. Effect of sodium bicarbonate on rate of passage and degradation of soybean meal in postpartum dairy cows. *Journal of Dairy Science*, 66(5): 1023-1031.
- Oktafrina. 2009. Upaya Pengurangan Pembentukan Senyawa Akrilamid pada Pengolahan Keripik Pisang Ambon. *Tesis*. Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Partayasa, I. N., Kadir, S., & Rahim, A. 2017. Kapasitas antioksidan suplemen pada berbagai berat ekstrak bubuk pod husk kakao. *Jurnal Agrotekbis*, 5(1): 9-17.
- Picauly, P., Talahatu, J., & Mailoa, M. 2015. Pengaruh penambahan air pada pengolahan susu kedelai. *Jurnal Agritekno*, 4(1): 8-13.
- Pramita, D. S., Handajani, S., & Rachmawanti, D. 2008. Pengaruh teknik pemanasan terhadap kadar asam fitat dan aktivitas antioksidan koro bengkung (*Mucuna pruriens*), koro glinding (*Phaseolus lunatus*), dan koro pedang (*Canavalia ensiformis*). *Jurnal Biofarmasi*, 6(2): 36-44.
- Pramitasari, D., Anandhito, R. B. K., & Fauza, G. 2011. Penambahan ekstrak jahe dalam pembuatan susu kedelai bubuk instan dengan metode *spray drying*: komposisi kimia, sifat sensoris, dan aktivitas antioksidan. *Jurnal Biofarmasi*, 9(1): 17-25.
- Prasetyo, S. & Nugroho, F. M. 2004. Pengaruh perlakuan pada proses *blanching* dan konsentrasi natrium bikarbonat terhadap mutu susu kedelai. *Prosiding Seminar Nasional Rekayasa Kimia dan Proses*, Semarang. G. 13.
- Prasetyo, T. F., Isdiana, A. F., & Sujadi, H. 2019. Implementasi alat pendeteksi kadar air pada bahan pangan berbasis internet of things. *SMARTICS Journal*, 5(2): 81-96.
- Pratiwi, H., Yusasrini, N. L. A., & Putra, I. N. K. 2018. Pengaruh pH ekstraksi terhadap rendemen, sifat fisikokimia, dan fungsional konsentrat protein kacang gude (*Cajanus cajan* (L.) Millsp.). *Jurnal ITEPA*, 7(1): 1-11.
- Prawitasari, R. H., Ismadi, V. D. Y. B., & Estiningdriati. 2012. Kecernaan protein kasar dan serat kasar serta laju digesta pada ayam arab yang diberi ransum dengan berbagai level *Azolla microphylla*. *Animal Agriculture Journal*, 1(1): 471-483.
- Prayitno, W. E., Kusumaningrum, H. D., & Lioe, H. N. 2018. Kondisi penyimpanan kacang tanah dan potensi cemaran *Aspergillus flavus* pada pedagang pengecer pasar tradisional di Wilayah Jakarta. *Jurnal Agritech*, 38(1): 45-55.
- Purnawati, R., Febrianto, F., Wistara, N. J., Nikmatin, S., Sudirman, & Mawanto. 2018. Aplikasi serat kapuk dan balsa dengan perlakuan alkali sebagai bahan penguat komposit. *Jurnal Ilmu Teknologi Kayu Tropis*, 16(1): 23-33.
- Purwoko, T. 2004. Kandungan isoflavon aglikon pada tempe hasil fermentasi *Rhizopus microsporus* var. *Oligosporus*: pengaruh perendaman. *Jurnal BioSMART*, 6(2): 85-87.
- Putri, M. K. 2015. Ekstraksi Senyawa Fenolik pada Kulit Ari Kacang Tanah (*Arachis hypogaea* L.) Menggunakan Irradiasi Microwave dan Uji Aktivitas

- Antioksidan. *Skripsi*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Rahayu, S. 2018. Pengaruh Asam, Basa, Metode Ekstraksi, dan Metode Pengeringan Terhadap Viskositas Gelatin dari Tulang Ikan Bandeng (*Chanos chanos*). *Skripsi*. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, Universitas Islam Negeri Alauddin, Makassar.
- Rahmianna, A. A. & Ginting, E. 2012. *Kacang Tanah: Sumber Pangan Sehat dan Menyehatkan*. Badan Litbang Pertanian, Jakarta.
- Randa, A., Yusmarini, & Zalfiatri. 2017. Pemanfaatan NaHCO₃ dalam pembuatan tempe berbahan baku biji nangka dan biji saga. *Jom FAPERTA*, 4(2): 1-14.
- Rasbi, S. 2017. Total Padatan Terlarut (Sifat Fisik) pada Sirup Buah Nipah. *Karya Tulis Ilmiah*. Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Makassar, Makassar.
- Rosida, Jariyah, & Pamungkas, O. W. 2016. Sifat fisikokimia dan organoleptik keripik simulasi talas (kajian proporsi talas:tepung tapioka dan penambahan NaHCO₃). *Jurnal Rekapangan*, 11(2): 1-7.
- Rosmawati. 2013. Lama perebusan terhadap kandungan protein pada kerang darah (*Anadara granosa*). *Jurnal Biology Science & Education*, 2(2): 103-109.
- Saati, E. A., Winarsih, S., & Khoiriyah. 2015. Perbaikan Mutu Sari Kedelai Varietas Lokal (*Glycine max* (L) Merrill) Unggul dengan Metode Perendaman dan *Essence* Alami. *Seminar Nasional Teknologi*, Institut Teknologi Nasional, Malang, 17 Januari 2015.
- Santika, I. G. P. N. A. 2016. Pengukuran tingkat kadar lemak tubuh melalui *jogging* selama 30 menit mahasiswa putra semester IV FPOK IKIP PGRI Bali tahun 2016. *Jurnal Pendidikan Kesehatan Rekreasi*, 1(1): 89-98.
- Santoso, B. 2015. Pertumbuhan dan Hasil Dua Varietas Tanaman Kacang Tanah (*Arachis hypogaea* L.) Terhadap Pemberian Berbagai Dosis *Sludge* Kelapa Sawit di Media Gambut. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim, Riau.
- Sari, L. O. 2013. Penerapan CIELab dan chaos sebagai cipher pada aplikasi kriptografi citra digital. *Jurnal Rekayasa Elektrika*, 10(3): 131-137.
- Sembiring, B. B., Bermawie, N., Rizal, M., & Kartikawati, A. 2020. Pengaruh teknik ekstraksi daun ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas*) dan daun jambu biji (*Psidium guajava*) terhadap aktivitas antioksidan. *Jurnal Jamu Indonesia*, 5(1): 22-32.
- Setyawan, A. V. 2015. Kadar Protein Terlarut dan Kualitas Tempe Benguk dengan Penambahan Ampas Tahu dan Daun Pembungkus yang Berbeda. *Skripsi*.

Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.

- Sheikh, T. Z. B., Yong, C. L., & Lian, M. S. 2009. In vitro antioxidant activity of the hexane and methanolic extracts of *Sargassum baccularia* and *Cladophora patentiramea*. *Journal of Applied Sciences*, 13(9): 2490-2493.
- Silalahi, N. A. P., Ginting, S., & Rusmarilin, H. 2019. Pengaruh rasio nira tebu dengan sari jeruk manis dan penambahan natrium bikarbonat (NaHCO₃) terhadap mutu minuman nira tebu berkarbonasi. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 7(2): 89-98.
- 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. 1997. *Komposisi Asam-Asam Amino dari Biji-Bijian dan Kacang-Kacangan*. Lokakarya Fungsional Nonpeneliti, Bogor.
- Soebyakto, Sidiq M. F., & Samyono, D. 2016. Nilai koefisien viskositas diukur dengan metode bola jatuh dalam fluida viskos. *Jurnal Engineering*, 13(2): 7-10.
- 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., Haryono, B., & Suhardi. 2007. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Sudaryati, H. P., Mulyani, T., & Setiawan E. B. (2013). Kajian substitusi ampas tahu dan penggunaan natrium bikarbonat pada pembuatan tortilla. *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(1): 45-63.
- Sundarsih & Kurniaty, Y. 2009. Pengaruh Waktu dan Suhu Perendaman Kedelai pada Tingkat Kesempurnaan Ekstraksi Protein Kedelai dalam Proses Pembuatan Tahu. *Makalah Penelitian*. Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Syafi'i, R. F. 2010. Aktivitas Antioksidan dan Antimikroba Fraksi Polar Ekstrak Kulit Kacang Tanah (*Arachis hypogaea* L). *Skripsi*. Fakultas Farmasi, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Tensiska. 2008. *Serat Makanan*. Fakultas Teknologi Industri Pertanian, Universitas Padjadjaran, Bandung.
- Triyono, A. 2010. Mempelajari pengaruh penambahan beberapa asam pada proses isolasi protein terhadap tepung protein isolat kacang hijau (*Phaseolus*

- radiates* L.). *Prosiding Seminar Rekayasa Kimia dan Proses*, Semarang. C.10.
- Trustinah & Kasno, A. 2012. Karakterisasi kandungan asam lemak beberapa *genotipe* kacang tanah. *Jurnal Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*, 31(3): 145-151.
- Utari, D. M., Rimbawan, Riyadi, H., Muhilal, & Purwastyastuti. 2010. Pengaruh pengolahan kedelai menjadi tempe dan pemasakan tempe terhadap kadar isoflavon. *Jurnal PGM*, 33(2): 148-153.
- Wahyuni, S. & Dhora, A. 2019. Saponifikasi-netralisasi asam oleat minyak sawit menjadi *foaming agent* ramah lingkungan. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 29(3): 317-326.
- Wanita, Y. P. & Budiarti, S. W. 2015. Pengaruh teknik pengemasan dan penyimpanan terhadap mutu kacang tanah pada dua musim panen berbeda. *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi*, Yogyakarta.
- Widianingsih. 2017. Fortifikasi Puding Cokelat Menggunakan Mikrokapsul Asam Lemak Tak Jenuh dari Minyak Kacang Tanah (*Arachis hypogaea* L.). *Skripsi*. Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.
- Widiastuti, R. A., Tamrin, & Asyik, N. 2018. Pengaruh variasi konsentrasi asam sitrat, asam tartrat, dan natrium bikarbonat terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik produk minuman instan *effervescent* bubuk kakao (*Theobroma cacao* L.). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 3(3): 1341-1355.
- Widodo, W. 2002. *Bioteknologi Fermentasi Susu*. Pusat Pengembangan Bioteknologi, Universitas Muhammadiyah Malang, Malang.
- Wijayanti, R. & Anggia, M. 2020. Pengaruh penambahan larutan alkali dalam proses dekafeinisasi biji kopi kering terhadap karakteristik fisikokimia kopi bubuk. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 24(2): 196-201.
- Wulandari, R. 2012. Konsep Pengendalian Mutu dan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) dalam Proses Pembuatan Susu Kedelai di UKM "AKHI". *Laporan Tugas Akhir*. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Yadav, P. B., Edukondalu, L., Patel, S., & Rao, D. B. 2018. Proximate composition of peanut milk prepared by different methods. *Int.J.Curr.Microbiol.App.Sci*, 7(10): 2388-2391.
- Yulifianti, R., Santosa, B. A. S., & Widowati, S. 2015. Teknologi pengolahan dan produk olahan kacang tanah. *Jurnal Monograf Balitkabi*, 1(13): 376-393.

Yuwono, S. S. & Susanto, T. 1998. *Pengujian Fisik Pangan*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.

_____. 2006. Pengaruh rasio kedelai:air pada proses ekstraksi terhadap ekstraktabilitas padatan, protein, dan kalsium kedelai serta rasio fraksi protein 7s/11s. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(2): 71-77.

Zulchi, T. & Puad, H. 2017. Keragaman morfologi dan kandungan protein kacang tanah (*Arachis hypogaea* L.). *Jurnal Bul. Plasma Nutfah*, 23(2): 91-100.

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.

