

DAFTAR PUSTAKA

- Adnan, M. 1984. *Kimia dan Teknologi Pengolahan Air Susu*. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada.
- Almatsier, S. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Aman dan Harjo. 1973. *Perbaikan Mutu Susu Kedelai di dalam Botol*. Departemen Perindustrian Bogor. Bandung
- Ambarwani, Destyna Mahanany, Dipicha Triesnaputri K. W dan Pramudya Kurnia. 2013. *Pengaruh Penambahan Tepung Bengkuang Terhadap Kadar Kalsium Susu Kedelai*. Jurnal Kesehatan, ISSN 1979-7621, Vol. 6, No. 1, Juni 2013: 72-79
- Amrin, Totok. 2003. *Susu Kedelai*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Anonim. 2005. *Minuman Khusus Ibu Hamil dan atau Ibu Menyusui: SNI-01-7148-2005*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Anonim. 2005. *Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist*. Published by The Association of Official Analytical Chemist. Inc. Arlington, Virginia (USA)
- Anonim. 2006. *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori: SNI 01-2346-2006*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Anonim. 2009. *Berkas Maltodekstrin*. PN <https://id.wikipedia.org/wiki/Berkas:Maltodextrin.png> diakses 04 Oktober 2019
- Anonim. 2010. *Memilih Bentuk Kalsium Untuk Fortifikasi*. <https://yisluth.wordpress.com/2010/09/19/memilih-bentuk-kalsium-untuk-fortifikasi/>. Diakses pada 05 Juli 2019
- Anonim. 2011. *Bubuk Minuman Kedelai: SNI 7612:2011*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Anonim. 2013. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 8 Tahun 2013 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengatur Keasaman*. BPOM RI. Jakarta.
- Anonim. 2015. *Data dan Kondisi Penyakit Osteoporosis di Indonesia*. Pusat Data dan Informasi Kementerian Kesehatan RI. Jakarta
- Anonim. 2015. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 2015 Tentang Pengawasan Takaran Saji Pangan Olahan*. BPOM RI. Jakarta.
- Anonim. 2015. *Susu Bubuk: SNI 01-2970-2015*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Anonim. 2019. *Dokument*. <https://id.scribd.com/document/395062125/susu-formula>. Diakses 23 November 2019.
- Anonim. 2019. *Konsumsi Susu Masih 11,09 Liter Per Kapita*. <https://kemenperin.go.id/artikel/8890/Konsumsi-Susu-Masih-11,09-Liter-per-Kapita>. Diakses 20 Oktober 2019.

- Apriyantono Anton, Dedi Fardiaz, Ni Luh Puspitasari, Sedarnawati, Slamet Budiyanto. 1989. *Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Astawan, Made. 2004. *Tetap Sehat Dengan Produk Olahan*. Tiga Serangkai. Solo
- Baniel, A., A. Fains dan Poineau Y. 1997. *Foaming Properties of Egg Albumen with a Bubbling Apparatus Compared with Whipping*. Journal of Food Sciences
- Barcarolo, R., C. Tutta, dan P. Casson. 1996. *Aroma Compunds*. Di dalam Nollet, L. M. L. Handbook of Food Analysis. Marcel Dekker, Inc., New York.
- Bauernfeind J.C. and P.A. Lachance. 1991. *Nutrient Additions to Food : Nutritional, Technological and Regulatory Aspect*. Food and Nutrition Press, Inc. Trumbull. Connecticut, USA
- Blanchard, P.H. dan Katz, F.R. 1995. *Starch Hydrolysates in Food Polysaccharides and Their Application*. Marcel Dekker Inc. New York.
- Buckle, K.A, R.A Edward, G.H. Fleet, M. Wootton. 2013. *Ilmu Pangan*. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.
- Cahyadi, W., 2007. *Teknologi dan Khasiat Kedelai*. Bumi Aksara. Jakarta
- Cotton, F., Albert., dan Wilkinson, G. 1989. *Kimia Anorganik Dasar*. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta
- Demam, M.J. 1993. *Kimia Makanan*. ITB. Bandung.
- Depkes RI. 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Depkes RI. Jakarta
- Desrosier, N. W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Edisi III. Penerjemah Muchji Mulyohardjo. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Dziedzic S.Z. dan M.W. Kearsley. 1995. *Handbook of Starch Hydrolysis Product and Their Derivatives*. Blackie Academic and Professional. London.
- Eledah, J.I. 2005. *Calcium Chloride Fortified Beverage : Threshold, Consumer Acceptability and Calcium Bioavailability*. A thesis submitted to the Graduate Faculty of North Carolina State University. Department of Food Science. Raleigh.
- Elian, Mardon. 2011. *Pengaruh Fortifikasi Kalsium (Kalsium Laktat Glukonat) Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Susu Kedelai Jagung*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. Surabaya
- Endrasari, R, dan Nugraheni, N. 2012. *Pengaruh Berbagai Cara Pengolahan Sari Kedelai Terhadap Penerimaan Organoleptik. Prosiding Seminar Nasional Optimalisasi Pekarangan*. Semarang.
- Erni Nurfiani, Kadirman, Ratnawaty Fadilah. 2018. *Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Kimia Dan organoleptik Tepung Umbi Talas (Colocasia Esculenta)*. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, Vol. 4 : 95-105.
- Fellows, P. J. 1988. *Food Processing Technology Principles and Practice*. Ellis Horwood Limited. New York.
- Fennema, Owen R. 1996. *Food chemistry*. Marcel Dekker Inc. New York.
- Ferlina, F. 2009. *Tempe*. <http://www.adln.lib.unair.ac.id/go.php>. Diakses pada 01 Juli 2019.

- Flynn A dan K Cashman, 1999. *Calcium. Di dalam R Hurrell (ed). The Mineral Fortification of Foods*. Leatherhead International Ltd, Surrey. England.
- Food and Agriculture Organization of United Nations World Health Organization. 1992. *International Conference on Nutrition World Declaration and Plan of Action for Nutrition*. Genewa.
- Gaman, P.M. dan KB Sherrington. 1994. *Ilmu Pangan Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikrobiologi*. UGM Press. Yogyakarta.
- Gerstner, G. 2002. *Calcium Lactate Gluconate – The Innovative Solution for Extra Calcium*. Innovations in Food Technology Issue August.
- Glazier, M.G., dan Bowman, M.A. 2001. *A review of the evidence for the use of phytoestrogens as a replacement for traditional estrogen replacement therapy*. *Arch. Intern. Med*
- Gomez, K.A. dan A.A. Gomez, 1995. *Prosedur Statistik untuk Penelitian Pertanian*. Diterjemahkan oleh: E. Sjamsuddin dan J.S. Baharsjah. UI Press. Jakarta
- Griffin, V.K. dan Brooks, J.R. 1989. *Production and size distribution of rice maltodextrin hydrolized from milled rice flour using heat stable alpha amylase*. *Journal of Food Science*
- Hadiwiyoto. 1994. *Pengujian Mutu Susu Dan Hasil Olahannya*. Liberty. Yogyakarta.
- Handoko, W.S. 2011. *Pengaruh Fortifikasi Kalsium Dengan Kalsium Laktat Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Susu Kedelai Jagung*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Widya Mandala Surabaya. Surabaya.
- Hartoyo, Totok, 2005. *Susu Kedelai dan Aplikasi Olahannya*. Trubus Agrisana. Surabaya
- Hui, F H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology*. John Willy and Sons, Inc. USA
- Iriyani, N. 2001. *Pengaruh Penggunaan Kulit Biji Kedelai Sebagai Pengganti Jagung Dalam Ransum Terhadap Kecernaan Energi, Protein Dan Kinerja Domba*. *Animal Production. Journal Produksi Ternak*. Vol. 2. Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman, Semarang
- Jungbunzlauer Ladenburg GmbH. 2002. *The challenge of calcium fortification in beverages*. Germany.
- Karim, A.A. dan C.C. Wai. 1997. *Foam Mat Drying Starfruit (Averrhoa Carambola L.) Purre. Stability and Air Drying Characteristic*. *Journal Food Chemistry*
- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartono, 1998. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Kennedy, J. f., C. J. Knill dan D.W. Taylor. 1995. *Maltodextrins*. Dalam Kearsley, M. W. J. dan S. Z. Diedzic (eds). *Handbooks of Starch Hidrolysis Product and Their Derivatives*. Blackie Academic & Profesional.
- Koswara, 2006, *Teknologi Modifikasi Pati*. Ebook Pangan.
- Kristanto, Elisabeth Tiffany. 2015. *Fortifikasi Kalsium Pada Susu Kedelai Dengan Tepung Tulang Ikan Bandeng: Ditinjau Dari Karakteristik*

- Fisikokimia Dan Organoleptik*. Thesis Prodi Teknologi Pangan Unika Soegijapranata. Semarang.
- Kumalaningsih, S., Ramadhan, dan M., Santoso, I. 2012. **Pembuatan Tepung Lidah Buaya (*Aloe vera L.*) dengan Metode Foam Mat Drying**. Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 13 No. 2.
- Kumalaningsih, S., Suprayogi, dan Yuda B. 2005. **Membuat Makanan Siap Saji**. Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Maria C. Linder. 1992. *Nutritional Biochemistry and Metabolism*. California State University. USA.
- Martin, A., Bustamante, P., dan Chun, A.H.C., 1993, *Physical Pharmacy, 4th Ed.*, Lea and Febiger. Philadelphia, London.
- McCabe, W.I. dan Smith, J.C. 1985. *Unit Operation of Chemical Engineering. 4th edition*. McGraw Hill Book Company. Singapore
- Muchtadi, D., Palupi N.S., dan Astawan M. 1993. *Metabolisme Zat Gizi Sumber, Fungsi dan Kebutuhan bagi Manusia*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Muchtaridi. 2008. *Pembuatan susu kedelai. Penyuluhan di Desa Jaga Mukti Kecamatan Surade*, Sukabumi. Jawa Barat.
- Muhammad, 2002. *Ilmu Ternak dan Pengolahan Pangan edisi I*. Gramedia Pustaka. Yogyakarta.
- Muharastri, Y. 2008. *Analisis Kepuasan Konsumen Susu UHT Merek Real Good di Kota Bogor*. Skripsi. Departemen Ilmu Sosial Ekonomi Pertanian, Fakultas Pertanian IPB. Bogor.
- Mulyoharjo, M., 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. UI Pres. Jakarta.
- Mulyowidarso, R.K., 1988. *The Microbiology and Biochemistry of Soybean Soaking for Tempe Fermentation*. Thesis Departement of Food Science and Technology, The University of New South Wales, Sydney.
- Mustaufik, T. Susanto dan H. Purnomo. 2002. *Pengaruh Penambahn Emulsifying Agent Tween 80 dan Stabilisator Emulsi Na-CMC Terhadap Stabilitas Susu Kacang Gude (*Cajanus cajan L.*)*. Jurnal Teknologi Pertanian Vol 1, No. 2.
- Pramitasari, D. 2010. *Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale rosc.*) Dalam Pembuatan Susu Kedelai Bubuk Instan Dengan Metode Spray Drying : Komposisi Kimia, Sifat Sensori dan Aktivitas Antioksidan*. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret
- Purbasari, Dian. 2016. *Aplikasi Metode Foam-Mat Drying Dalam Pembuatan Susu Bubuk Susu Kedelai Instan, Penelitian Dosen Pemula*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember
- Radiyah, Tri. 1992. *Pengolahan Kedelai. BPTTG Puslitbang Fisika Terapan – LIPI*. Subang
- Ramadhani, N. R. 2013. *Bioavailabilitas Kalsium Secara In Vitro Pada Produk Susu Komersial Dengan Klaim Tinggi Kalsium Rendah Lemak Novi Rizqi Ramadhani*. Skripsi Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Roper, H. 1996. *Starch: Present use and future utilization. In Beckum et al..(Eds). Carbohydrates as organic raw materials III*. VCH Publisher, Weinheim.

- Rowe, R.C., Sheskey, P.J. dan Quinn M., E. 2009. *Handbook Of Pharmaceutical Excipients, 6th Ed, The Pharmaceutical Press*, London
- Sadeghi, A., F.Shahidi, S.A.Mortazavi dan N.Mahalati. 2008. *Evaluation of Different Parameters Effect on Maltodextrin Production by α -amilase Termamyl 2-x*. World Applied Sciences Journal. 3 (1): 34-39.
- Salunkhe, D. K. 1976. *Storage, Processing, and Nutritional Quality of Fruits and and Vegetable*. Ohio, CRC Press. USA.
- Santoso S. 2009. *Kesehatan dan Gizi*. Rineka Cipta. Jakarta.
- Sherly Novita Lesmana , Thomas Indarto Putut S., dan Netty Kusumawati. Pengaruh *Penambahan Kalsium Karbonat Sebagai Fortifikasn Kalsium Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Permen Jeli Susu*. Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi, Vol. 7 No. 1 April 2008
- Soekarto, S. T. 1981. *Penilaian Organoleptik. Pusat Penelitian dan Pengembangan Teknologi Pangan*, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Tranggono dan Sutardi. (1990). *Biokimia dan Teknologi Pasca Panen*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Tranggono. 1990. **Kimia Pangan**. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Trilaksani, W. Ella Salamah, dan Muhammad Nabil. 2006. *Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Tuna (Thunus sp) Sebagai Sumber Kalsium dengan Metode Hidrolisis Protein*. Dalam Buletin Teknologi Hasil Perikanan Vol IX Nomor 2 Tahun 2006.
- Van, W.B.M., Copley., dan A.I. Morgan., .1973. *Food Dehydration*. The AVI Publishing CO., Inc., Westport. Connecticut.
- Westing LL, Rennecius F. 1988. *Shelf life of storage oil:effect of encapsulation by spray drying, extrusion and molecular inclusion*. Di dalam: Flavor Encapsulation. Risch SJ, Rennecius GA (Eds.). American Chemical Society, Washington
- Whistler, F. R., Miller, J. N. dan Paschall, E .F. 1984. *Carbohydrate Chemistry for Food Scientist*. Academica, Inc. London
- Williams, Mc. 1993. *Nutrition for the growing years*. Plycon Press, Inc. California.
- Wilson, T. dan Temple, N.J., 2004. *Beverages in Nutrition and Health 1st ed*. T. Wilson & N. J. Temple, eds. Humana Press. New Jersey.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Yulia. 2015. *Lactose Intolerance*. <https://foodtech.binus.ac.id/2015/10/09/lactose-intolerance/>. Diakses 20 Oktober 2019.