

## DAFTAR PUSTAKA

- Andarti, I. Y., & Wardani, A. K. (2014). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Kimia, Mikrobiologi, Dan Organoleptik Miso Kedelai Hitam (*Glycine max (L)*)[IN PRESS JULI 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3).
- Arisanti, D., & Islamiyah, S. Al. (2020). Efektivitas Penambahan Ekstrak Kurma Terhadap Karakteristik Gizi Fruitghurt. *Jurnal Technopreneur (JTech)*, 8(2), 135–139.
- Asgar, A., & Rahayu, S. T. (2014). Pengaruh Suhu Penyimpanan Dan Waktu Pengkondisian Untuk Mempertahankan Kualitas Kentang Kultivar Margahayu. *Berita Biologi*, 13(September), 283–293.
- Assirey, E. A. R. (2015). Nutritional composition of fruit of 10 date palm (*Phoenix dactylifera L.*) cultivars grown in Saudi Arabia . *Journal of Taibah University for Science*, 9(1), 75–79.
- Baliga, M. S., Baliga, B. R. V., Kandathil, S. M., Bhat, H. P., & Vayalil, P. K. (2011). A review of the chemistry and pharmacology of the date fruits (*Phoenix dactylifera L.*). *Food Research International*, 44(7), 1812–1822.
- Capriotti, A. L., Caruso, G., Cavaliere, C., Samperi, R., Stampachiacchiere, S., Zenezini Chiozzi, R., & Laganà, A. (2014). Protein profile of mature soybean seeds and prepared soybean milk. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 62(40), 9893–9899.
- Fouteye, M. M. L., Abdoulaye, S., Zein, el A. O. B., Mohamed, V. O. M. A., Taleb-Khyar, O. D., & Ali, O. M. S. O. B. (2014). Assessment of physicochemical diversity in fruit of Mauritanian date palm (*Phoenix dactylifera L.*) cultivars. *African Journal of Agricultural Research*, 9(28), 2167–2176.
- Hamada, J. S., Hashim, I. B., & Sharif, F. A. (2002). Preliminary analysis and potential uses of date pits in foods. *Food Chemistry*, 76(2), 135–137.
- Keefe, S. O., Bianchi, L., & Sharman, J. (2015). *SM Journal of Nutrition and Metabolism Gr up SM*. 1(2), 1–9.
- Krepl, V. (2010). *Importance of Date Palms As a Source of Nutrition*. 43(4), 341–347.
- Lubis, N. A. (2018). the Influence of Liquid Viscosity on Falling Time By Falling Ball Method. *FISITEK: Jurnal Ilmu Fisika Dan Teknologi*, 2(2), 26.
- Munawwarah, H. Al. (2015). Hubungan Pemberian Kurma (*Phoenix dactylifera L*) Varietas Ajwa Terhadap Kadar Kolesterol Total Darah. *Fakultas Kedokteran Dan Ilmu Kesehatan Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah*.
- Permadi, M. R., Huda Oktafa, & Khafidurrohman Agustianto. (2019). Perancangan Pengujian Preference Test, Uji Hedonik Dan Mutu Hedonik

- Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network. *SINTECH (Science and Information Technology) Journal*, 2(2), 98–107.
- Picauly, P., Talahatu, J., & Mailoa, M. (2015). Pengaruh Penambahan Air pada Pengolahan Susu Kedelai. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 4(1), 8–13.
- Rachmawan, O., Taofik, A., & Suwarno, N. (2013). Penggunaan Tepung Talas Bogor (*Colocasia esculenta L. Schott*) terhadap Sifat Fisik dan Akseptabilitas Nagget Ayam Petelur Afkir. *Jurnal ISTEK*, 7(2), 152–162.
- Rizkiyah, L., & Utomo, D. (2020). Pengaruh lama perendaman dan persentase carboxymethyl cellulose (CMC) terhadap karakteristik susu kecambah kedelai (*Glycine max (L.) Merr.*). *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 11(2), 171–181.
- Rizqiati, H., Arifan, F., Susanti, S., P, R. W., & Sentosa, R. (2021). *Pengaruh Substitusi Gula dengan Puree Kurma ( Phoenix dactylifera L .) terhadap Sifat Kimia , Mikrobiologi dan Hedonik Es Krim Kefir*. 21(April), 26–34.
- Souli, A., Sebai, H., Rtibi, K., Chehimi, L., Sakly, M., Amri, M., & El-Benna, J. (2014). Effects of dates pulp extract and palm sap (*Phoenix dactylifera L.*) on gastrointestinal transit activity in healthy rats. *Journal of Medicinal Food*, 17(7), 782–786.
- Suleman, N. M. (2014). Spectroscopic Determination of Some Trace Elements as Pollutants in Fruit Dates Palm and Agricultural Soils at Zilfi Province. *Science Journal of Analytical Chemistry*, 2(3), 11.
- Utami, N., & Graharti, R. (2017). Kurma (*Phoenix dactylifera*) dalam Terapi Anemia Defisiensi Besi Dates in The treatment of Iron-Deficiency Anemia. *Jurnal Kedokteran Universitas Lampung*, 1(3), 591–597.
- Winarsi, H., Purwanto, A., & Dwiyantri, H. (2010). Kandungan Protein dan Isoflavon pada Kedelai dan Kecambah Kedelai. *Jurnal Biota*, 15(2), 181–187.
- Yazid, Estien. 2005. Kimia Fisika Untuk Paramedis. Yogyakarta: ANDI.
- Akbar, Z. (2020). *Jurus Sehat Rasulullah SAW. Hidup Sehat Menebar Manfaat*. Bandung: Penerbit Sygma Media Inovasi. Cetakan ke-3 (2020).