

DAFTAR PUSTAKA

- Ali, H., Hariyati, P., Pratiwi, M. Y., & Afifah, N. (2022). Metodologi Penelitian Kuantitatif dan Penerapannya dalam Pendidikan. *Education Journal: Penelitian Ibnu Rusyd Kotabumi*, 2(2), 1–10.
- CO, Jayeola & Yahaya, L. & Ogunwolu, Semiu & FC, Mokuwunoye & MA, Olalekan-Adeniran. (2020). Formulation and Assessment of Cashew Kernel Milk as an Alternative to Cow's Milk. *Food Processing & Nutritional Science*. 1. 86-92. 10.46619/Fpns.2020.1-1007.
- Guinee, T. P. (2004). Salting and the role of salt in cheese. *International Journal of Dairy Technology*, 57(2), 99–109.
- Hasmadi, M., Huda, N., & Mat Hashim, D. (2014). Effect of margarine and butter on the textural properties of cookies. *International Food Research Journal*, 21(5), 1975–1980.
- Hira, N. W., & Eka, J. W. (2006). "Perkembangan Komoditi Kacang Mete Indonesia." Departemen Studi.
- Law, B. A., & Tamime, A. Y. (2010). *Technology of Cheesemaking*. Wiley-Blackwell.
- Lawless, H. T., & HEYMANN, h. (2010). *Sensory evaluation of food: Principles and practices (2nd ed.)*. Springer.
- McSweeney, P. L. H., & Fox, P. F. (2004). *Cheese: Chemistry, Physics and Microbiology*. Volume 1. General Aspects. Elsevier Academic Press.
- Meilgaard, M. C., Civille, G. V., & Carr, B. T. (2007). *Sensory evaluation techniques (4th ed.)* CRC Press.
- Nasution, L. M. (2015). Statistik Deskriptif. *Jurnal Hikmah*, 12(1), 16–13.
- Reza, M. (2013). "Deskripsi dan Kandungan Gizi Kacang Mete (*Anacardium occidentale*)." Skripsi. Universitas Semarang.
- Rico, et al. (2016). "Analisis Kandungan Nutrisi Biji Kacang Mete." *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan UNISRI*.
- Sadler, M. J., McCance, R. A., & Welch, A. A. (2019). *Plant-based diets: A perspective on nutritional adequacy and implications for health and the environment*. *British Nutrition Foundation*.

- Sofwtawillah, Risnita, Jailani, Saksitha, Universitas Islam Negeri Sulthan Thaha Saifuddin Jambi (2024) Tehnik analisis data kuantitatif dan kualitatif dalam penelitian ilmiah.
- Sugiharto, R. H. (2024). Format Laporan Pembuatan Keju Nabati dari Kedelai seperti pada Kasus Keju “Madree” dari Mete.
- Sugiyono. (2019). Metode Penelitian Kualitatif, Kuantitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta.
- Suwandi, M. R. (2019). Kajian Mutu Fisik Tepung Kentang (*Solanum tuberosum* L.) Hasil Pengeringan Microwave. Skripsi. Universitas Jember.
- Tamime, A. Y. (2006). Brined Cheeses. Blackwell Publishing.
- Wibawa, T. (2016). Peran Faktor Virulensi dalam Patogenesis *Candida albicans*. Jurnal Ilmu Kedokteran, 48(1), 58–68.
- Yuliana, M., et al. (2019). Seleksi Bakteri Asam Laktat dan Pemanfaatannya sebagai Starter Fermentasi. Jurnal Sumberdaya Hayati, 5(2), 207–211.