

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N., Prihananto, V., Sustriawan, B., Romadhon, D., & Ramadhan, R.N. 2019. The formulation of cheese analogue from sweet corn extract. *International Journal of Food Science*:1-8.
- Akbar, K.L., Sugeng, S.R.S., & Triana, S. 2013. Pengaruh penambahan level ekstrak jagung manis (*Zea mays saccharata*) pada pembuatan susu pasteurisasi terhadap kadar betakaroten dan kesukaan. *Jurnal Ilmu Peternakan*, 1(2): 634-638.
- Amin, M.A. & Juniati, D. 2017. Klasifikasi kelompok umur manusia berdasarkan analisis dimensi fraktal *box counting* dari citra wajah dengan deteksi tepi canny. *Jurnal Ilmiah Matematika*, 2(6): 33-42.
- Anggraini, A.A. & Ardyati, T. 2017. Pengaruh kombinasi starter bakteri asam laktat (BAL) pada pembuatan keju kedelai (*soy cheese*). *Jurnal Biotropika*, 5(3): 83-85.
- Anindita, N.S. & Soyi, D.S. 2017. Pengawasan kualitas pangan hewani melalui pengujian kualitas susu sapi yang beredar di kota yogyakarta. *Jurnal Perternakan Indonesia*, 19(2): 96-105.
- Astawan, M. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Baker, E.C. & Mustakas, G.C. 1972. Heat inactivation of trypsin inhibitor, lipoyenase, and urease in soybeans: effect of acid and base additives. *J. AOCS*, 50(5): 137-141.
- Barokah, Y., Angkasa, D., Melani, V. 2016. Evaluasi Sifat Fisik Kimia dan Nilai Gizi Keju Berbahan Dasar Kacang Tunggak dengan Bakteri *Lactobacillus Bulgaricus* dan *Streptococcus Thermophilus* sebagai Keju Nabati Rendah Lemak. *Skripsi*. Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Semarang, Semarang.
- Buckle, K.A., Edward, R.A., Fleet, G.H., & Woolton, M. 2009. *Ilmu Pangan*. (Terjemahan H. Purnomo & Adiono). Jakarta: UI Press.
- Budiman, H. 2010. *Sukses Bertanam Jagung Komoditas Yang Menjanjikan*. Pustaka Baru, Bandung.

- Diastari, I.G.A.F. & Agustina, K.K. 2013. Uji organoleptik dan tingkat keasaman susu sapi kemasan yang dijual di pasar tradisional kota Denpasar. *Indonesia Medicus Veterinus*, 2(4): 453-460.
- Farkye, N.Y. 2004. Cheese technology. *J of Diary Technology*, 57(2): 91-98.
- Fawcett, D.W. 2006. Buku Ajar Histologi. Jon Tambayong (Eds). Alih Bahasa Buku Ajar Histologi. EGC, Jakarta.
- Fox, P.F., Guinee, T.P., Cogan, T.M., & McSweeney, P.L. 2000. *Fundamentals of Cheese Science*. Maryland: Aspen Publishers, Inc.
- Hadi, N., Yusmarini, & Efendi, R. 2017. Pemanfaatan tepung biji nangka dan tepung jagung dalam pembuatan *flakes*. *Jom FAPERTA*, 4(2): 1-12.
- Hartam, R. & Meisel, H. 2007. Food-derived peptides with biological activities: from research to food application. *Curr Opini Biotechnol*, 18: 163-169.
- Herawati, D.A. & Wibawa, A.A. 2011. Pengaruh konsentrasi susu skim dan waktu fermentasi terhadap hasil pembuatan soyghurt. *Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan*, 1(2).
- Hidayat, W. 2009. Pengaruh Konsentrasi Gluten Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Daging Tiruan dari Kedelai (*Glicine ma*). *Skripsi*. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Hikmawati, D., Lia, N., & Ulfah, N.H. 2015. *Suju Drink "Susu jagung" sebagai Susu Alternatif Bagi Penderita Diabetes Melitus*. Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Hu, F.B., Stampfer, M.J., Manson, J.E., Rimm, E., Colditz, G.A., & Rosner, B. 1997. Dietary fat intake and the risk of coronary heart disease in women. *The New England Journal of Medicine*, 337: 1491-1499.
- Irawati, A., Warnoto, & Kususiayah. 2015. Pengaruh pemberian jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap pH, DMA, susut masak dan uji organoleptik sosis daging ayam broiler. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*, 10(2): 125-135.
- Iskandar. 2011. *Gizi dan Kesehatan*. Gaung Persada, Jakarta.
- Jonarson, S. 2004. Analisa Kadar Asam Lemak Minyak Goreng yang Digunakan Penjual Makanan Jajanan Gorengan di Padang Bulan Medan. 2004. *Skripsi*. Universitas Sumatera Utara, Medan.

- Khoirunisa, N. 2019. Optimasi Proporsi *Virgin Coconut Oil*, *Whey Protein Concentrate*, dan Asam Laktat pada Pembuatan Keju Oles Analog Berbasis Jagung. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Koswara, J. 1982. *Jagung*. Departemen Agronomi Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Kotler, P. & Garry, A. 2000. *Manajemen pemasaran*. (Terjemahan oleh Drs. Benjamin Molan) Jakarta: PT. Prenhallindo.
- Kris-Etherton, P.M., Pearson, T.A., Wan, Y., Hargrove, R.L., Moriarty, K., Fishell, V., & Etherton, T.D. 2000. Highmonounsaturated fatty acid diets lower both plasma cholesterol and triacylglycerol concentrations. *Amer. Journal Clinical Nutr*, 70: 1009–1015.
- Kurniawan, R., Wulan, S., & Pranata, A.S. 2007. Pembuatan Keju dari Kedelai (*Soycheese*) secara *Batch* menggunakan Bioreaktor Tangki Berpengaduk. Makalah disampaikan dalam *Seminar Tjipto Utomo*. ITENAS, Bandung, 30 Agustus 2007.
- Lalujan, L.E., Djarkasi, G.S.S., Tuju, T.J.N., Rawung, D., & Sumoal, M.F. 2017. Komposisi kimia dan gizi jagung lokal varieas ‘manado kuning’ sebagai bahan pangan pengganti beras. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(1): 47-54.
- Martono, N. 2012. *Metode Penelitian Kuantitatif: Analisis Isi dan Analisis Data Sekunder*. Rajawali Pers, Jakarta.
- Murti, T.W. 2004. *Tahap Pembuatan Keju*. Fakultas Peternakan, Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Murwaningsih, J. 2003. Kualitas Kimia Susu Sapi Frisian Holstein (FH) Dan Keju Cottage Yang Dihasilkan Pada Genotip Kappa Kasein Berbeda. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Mutsyahidan. A.M.A., Angelia, I.O., & Kadir, F.E. 2013. Karakteristik dangke kombinasi susu jagung dan susu UHT (*Ultra High Temperature*). *Journal of Agritech Science*, 2(1): 37-44.
- Nuraini, D. 2015. Kajian Teknik Pengolahan Susu Jagung Manis (*Zea mays Saccharata*) Ditinjau Dari Sifat Kimia Dan Organoleptik. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Sains dan Kesehatan, PKU Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Nurhadi, B. & S. Nurhasanah. 2010. *Sifat Fisik Bahan Pangan*. Widya Padjajaran, Bandung.

- Oktavia, A., Anam, C., & Widowati, E. 2014. Pengaruh perlakuan penambahan ekstrak dan *puree* wortel (*Daucus carota* L.) pada teknologi produksi *chili cream cheese* : kajian rendemen, pH, lemak, betakaroten, aktivitas antioksidan dan sensor. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 7(2): 76-85.
- Padghan, P.V., Patil, S., Jaybhayr, R.V., Katore, V.D., & Deshmukh, N. 2015. Studies on cost of production of sweet corn milk and it's blended milk product. *Journal of Read to Eat Food*, 2(2): 51-55.
- Palacio, J. P. & Theis, M. 2009. *Dasar-dasar Pengawasan Mutu Pangan*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Palungkun, R. & Budiarti, A. 2000. *Sweet Corn Baby Corn*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Purwadi. 2010. Kualitas fisik keju mozarella dengan bahan pengasam jus jeruk nipis. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 5(2): 33-40.
- Purwono & Hartono, R. 2011. *Bertanam Jagung Unggul*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Rahardjo, C.R. 2016. Faktor yang menjadi preferensi konsumen dalam membeli produk frozen food. *Jurnal Manajemen dan Start-Up Bisnis*, 1(1): 32-42.
- Rahartya, W. 2016. Pembuatan *Cheese Analog* Berbahan Dasar Susu Jagung Manis dengan Metode Pengasaman Langsung Menggunakan Ekstrak Buah Nanas. *Skripsi*. Fakultas Teknik, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Rahmi, A. & Jumiati. 2007. Pengaruh konsentrasi dan waktu penyemprotan pupuk organik cair super ACI terhadap pertumbuhan dan hasil jagung manis. *Jurnal Agritrop*, 26(3): 105-109.
- Retno, E.D., Yuanti, U., & Sandra, N.D. 2005. Pembuatan keju dari susu kacang hijau dengan bakteri *Lactobacillus bulgaricus*. *Ekuilibrum*, 4(2): 58-63.
- Said, E.G. 2008. *Penanganan dan Pemanfaatan Limbah Kelapa Sawit*. Trubus Agri Widaya, Bogor.
- Santoso, S. & Ranti, L.A. 2004. *Kesehatan dan Gizi*. Rineka Cipta, Jakarta.
- Sari, F.K., Dwi, I., Nur, H.P., & Chairul, A. 2013. Pengaruh penambahan tulang ikan lele (*Clarias sp.*) dan kacang tunggak (*Vigna unguiculata*) terhadap kandungan kalsium dan protein pada susu jagung manis. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(1): 66-72.

- Sediaoetama, A.D. 2006. *Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi*. Dian Rakyat, Jakarta.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensori Industri Pangan dan Agro*. Institut Pertanian Bogor Press, Bogor.
- Sihaloho, T.M. 2012. Strategi Pengembangan Agribisnis Kopi di Kabupaten Humbang Hasundutan Sumatera Utara. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Simamora, B. 2004. *Panduan Riset Perilaku Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Siswoyo, D. 2007. *Ilmu Pendidikan*. Universitas Negeri Yogyakarta Press, Yogyakarta.
- Soekarto, S.T. 2012. *Penelitian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhatara Karya Aksara, Jakarta.
- Soesilowindradini, M.A. 2008. *Psikologi Perkembangan Masa Remaja*. Usaha Nasional, Surabaya.
- Sofiah & Achyar. 2008. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Suarni & Widowati. 2005. *Struktur Komposisi dan Nutrisi Jagung*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian, Bogor.
- Sugiyono. 2011. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta, Bandung.
- Sulistiyo, C.N. 2006. Pengembangan Brownies Kukus Tepung Ubi Jalar di PT. Fits Mandiri Bogor. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sulistyoningsih, H. 2011. *Gizi untuk Kesehatan Ibu dan Anak*. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Suryani, D.R. 2013. Profil Aroma, Aktivitas Antioksidan dan Intensitas Warna Susu Kerbau Akibat Proses Glikasi dengan Penambahan Rare Sugar (D-psikosa, L-psikosa, D-tagatosa, L-tagatosa). *Skripsi*. Fakultas Peternakan dan Pertanian, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Susilorini, T.E. & Manik, E.S. 2006. *Produk Olahan Susu*. Penebar Swadaya, Depok.

- Susiwi. 2009. *Penilaian Organoleptik*. Fakultas Matematika Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.
- Syamsir. 2008. *Pembuatan Susu Jagung*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Syamsu, K. & Elshahida, K. 2018. Pembuatan keju nabati dari kedelai menggunakan bakteri asam laktat yang diisolasi dari dadih. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 28(2): 154-161.
- Syukur, M. & Rifianto, A. 2014. *Jagung Manis*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Thorning, T.K., Raben, A., Tholstrup, T., Soedamah-Muthu, S.S., Givens, I., & Astrup, A. 2016. Milk and dairy products: good or bad for human health? An assessment of the totality of scientific evidence. *Food & Nutrition Research*, 60(1). 32527.
- Umar, H. 2008. *Metode Penelitian untuk Skripsi dan Tesis Bisnis*. PT. Rajagrafindo Persada, Jakarta.
- USDA (United States Department of Agriculture). 2016. *Glycine soja State Department of Agriculture*. United United State.
- Wade, C. & Tavris, C. 2008. Pengaruh Penambahan Sari Daun Bayam Merah (*Alternanthera Voss*) Terhadap Rasa, Warna, Aroma, dan Tekstur Pada Yogurt Susu Sapi. *Skripsi*. Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta.
- Waluyo, L. 2008. *Metode Teknik Dasar Mikrobiologi*. Universitas Muhammadiyah Malang, Malang.
- Warshaw, H.S., Franz, M.J., & Powers, M.A. 1996. Fat replacers: their use in foods and role in diabetes medical nutrition therapy. *Diabetes Care*, 19(11): 1294–1301.
- Wijayanti, M. 2011. Analisis Preferensi Konsumen dalam Membeli Daging Sapi di Pasar Tradisional Kabupaten Karanganyar. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Wulandari, A. 2014. Karakteristik pertumbuhan perkembangan remaja dan implikasinya terhadap masalah kesehatan dan keperawatannya. *Jurnal Keperawatan Anak* 2(1): 39-43.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

- Yusuf, R. 2010. Kandungan protein susu sapi perah friesland holstein akibat pemberian pakan yang mengandung tepung katu (*sauropus androgynus (l.) merr*) yang berbeda. *Jurnal Teknologi Pertanian* 6(1): 1-6.
- Yusuf, S. 2012. *Psikologi Perkembangan Anak dan Remaja*. Remaja Rosdakarya, Bandung.
- Zulaikha, M. 2015. Pengaruh Dosis dan Pemberian Pupuk KCI terhadap Pertumbuhan dan Produksi Jagung Manis (*Zea mays saccharata Sturt*). *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Tidar, Magelang.

