

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, M., S. Nurman., dan R. Yulia. 2019. Inovasi pemanfaatan limbah nanas untuk pembuatan selai dengan penambahan tepung maizena dan gula aren. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 1(1): 8-16.
- Amalia, K. D., dan W. H. Susanto. 2017. Pembuatan lempok nangka (*Artocarpus heterophyllus*) kajian tingkat kematangan buah nangka bubuk dan konsentrasi maizena terhadap karakteristik fisik, kimia, organoleptik. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5(3): 38-49.
- Amen, O., A. Jumiono, dan M. A. Fulazzaky. 2020. Penjaminan mutu dan kehalalan produk olahan susu. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal* 2(1): 42-48.
- Anggraeni, D. A., S. B. Widjanarko., dan D. W. Ningtyas. 2014. Proporsi tepung porang (*Amorphophallus muelleri blume*): tepung maizena terhadap karakteristik sosis ayam. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(3): 214-223.
- Angkih, J. H., D. Damiati., dan M. Suriani. 2018. Pengolahan Pie Susu Berbahan Dasar Tepung.
- Asasia, P. A. A., dan S. S. Yuwono. 2018. Pengaruh konsentrasi tepung maizena dan konsentrasi asam sitrat terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik selai mawar. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 6(1): 64-74.
- Badan Pusat Statistik. 2019. *Konsumsi Susu Indonesia 2019*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. *Susu Segar*. SNI 01-3141-2011. Dewan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Gaspersz, V. 1991. *Metode Perancangan Percobaan*. Armico. Bandung.
- Gunawan, R., W. H. Susanto., dan N. Wijayanti. 2018. Pengaruh lama pemanasan dan konsentrasi maizena terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik lempok biji merah (*Psidium guajava L.*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 6(1): 1-11.
- Hidayah, I. N., M. K. Ferdiansyah., dan R. M. D. Ujianti. 2021. Interaksi hidrokoloid dan garam terhadap karakteristik organoleptik *salty cookie* bebas gluten substitusi tepung sukun dan tepung maizena. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*. 5(2): 204-211.
- Ivani, P. T. 2017. Studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5(2): 66-73.

- Kartika, M.I. 2016. Pengaruh Konsentrasi Pektin dan gula terhadap Karakteristik fisikokimia dan Organoleptik Selai Lembaran Tomat (*Lycopersicum esculentum* L.). Skripsi. Universitas Muhammadiyah, Malang.
- Luviriani, E. dan I. P. Sari. 2020. Identifikasi natrium siklamat pada susu bubuk tanpa merk yang beredar di pasar Sumber kecamatan Sumber kabupaten Cirebon. *Syntax*. 2(7): 201.
- Mardiah, M., D. A. Nur'utami., dan I. Novianti. 2021. Karakteristik fisikokimia dan sensori vla instan tepung labu parang (*Cucurbita moschata* D.) dengan penambahan maizena sebagai pengental. *Agritechnology*. 3(2): 69-78.
- Midayanto, D., dan S. Yuwono. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(2).
- Navyanti, F. dan R. Adriyani. 2015. *Higiene* sanitasi, kualitas fisik dan bakteriologi susu sapi segar perusahaan susu x di Surabaya. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. 8(1): 36-47.
- Novelina, N., R. Eliyasmi, S. Ariani., dan F. Firdausni. 2012. Pengaruh penambahan susu bubuk *fullcream* terhadap mutu produk minuman fermentasi dari ekstrak ubi jalar merah (*Ipomoea batatas* L.). *Jurnal Litbang Industri*. 2(2): 93-102.
- Nuraeni, A. dan T. Fauziah. 2016. Ubi jalar sebagai salah satu alternatif pengembangan produk snack. *Jurnal Sains Terapan: Wahana Informasi dan Alih Teknologi Pertanian*. 6(1): 94-107.
- Pamela, V. Y., R. A. Riyanto., S. Kusumasari., B. Meindrawan., A. M. Diwan., dan I. Istihamsyah. 2022. Karakteristik sifat organoleptik *yoghurt* dengan variasi susu skim dan lama inkubasi. *Jurnal Pangan, Gizi, Kesehatan*. 3(1): 18-24.
- Rahmayeni, S. I. E. Yani., dan D. Nazar. 2019. Substitusi tepung jagung fermentasi dan tepung tempe terhadap mutu organoleptik biscuit sebagai MPASI anak baduta. *Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes Depkes Bandung*. 11(1): 365-373.
- Ramadani, D. T., D. W. Dari., dan Aisah. 2020. Daya terima permen *jelly* buah pedada (*Sonneratia caseolaris*) dengan penambahan karagenan. *Jurnal Akademika Baiturrahim Jambi*. 9(1): 15-24.
- Rauf, R. dan D. Sarbini. 2012. Pengaruh bahan penstabil terhadap sifat fisiko-kimia yoghurt yang dibuat dari tepung kedelai rendah lemak (*The effect of stabilizers on the physico-chemical properties of yoghurt made from low-fat soybean flour*). *Jurnal Seminar Biologi*. 9(1).

- Rochliana, J. T. 2018. Pengaruh substitusi tepung dan jenis tepung jagung pada hasil jadi sus kering ditinjau dari sifat organoleptik. *E-journal boga*. 7(2): 168-177.
- Santoso, E. B. 2013. Pengaruh penambahan berbagai jenis susu terhadap sifat sensoris dan fisikokimia *puree* labu kuning (*Cucurbita moschata*). Skripsi. Universitas Sebelas Maret.
- Siregar, N. S. 2014. Karbohidrat. *Jurnal Ilmu Keolahragaan*. 13(2): 38-44.
- Tamaya, A. C., Y. S. Darmanto., dan A. D. Anggo. 2020. Karakteristik penyedap rasa dari air rebusan pada jenis ikan yang berbeda dengan penambahan tepung maizena. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*. 2(2): 13-21.
- Triana, A. N., T. Setyawardani., dan J. Sumarmono. 2022. Pengaruh jenis susu pada pH, total asam dan warna kefir tradisional. *Jurnal Teknologi Peternakan*. 4(1): 15-25.
- Trisnawati, M. L., dan F. C. Nisa. 2015. Pengaruh penambahan konsentrat protein daun kelor dan karagenan terhadap kualitas mie kering tersubstitusi *mocaf*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(1): 237-247.
- Viani, D. H. 2017. Karakteristik fisik dan mutu hedonik biskuit hasil substitusi tepung terigu dengan tepung pati koro pedang. Skripsi. Universitas Diponegoro.
- Wellyalina, W., F. Azima., dan A. Aisman. 2013. Pengaruh perbandingan tetelan merah tuna dan tepung maizena terhadap mutu *nugget*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(1).
- Widjaja, G. J., R. G. Maulidia., dan R. Taufiq. 2019. Penggunaan tepung sukun sebagai substitusi tepung terigu dalam pembuatan kue red velvet 2019 (uji organoleptic, nilai kalori, karbohidrat, dan lemak). *e-Proceeding of Applied Science*. 5(2):1477-1483.
- Wulandari, Z., E. Taufik, E., dan M. Syarif, M. 2017. Kajian kualitas produk susu pasteurisasi hasil penerapan rantai pendingin. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 5(3): 94-100.
- Yanti, P. R. G., N. W. Wisaniyasa., dan I. N. K. Putra. 2022. Pengaruh perbandingan terigu dengan tepung kecambah kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) terhadap karakteristik pie susu. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Udayana, Bali.

## BIODATA PENELITI



**Andi Nurul Hikmah** lahir di Maros pada tanggal 13 Maret 2003.

Penulis merupakan anak pertama dari dua bersaudara, dari pasangan bapak Andi Nurzaman Lewa dan ibu Nasrina. Penulis memulai Pendidikan pada 2007 di TK Kartika IX-6 Kostrad, tahun 2014 penulis menyelesaikan pendidikan di SD 129 Inpres

Bantimurung. Penulis melanjutkan pendidikan di SMP Negeri 4 Bantimurung dan berkecimpung di Organisasi Siswa Intra Sekolah dan grup *drumband*. Pada tahun 2017, penulis melanjutkan pendidikan di SMA Negeri 4 Maros dan selesai pada tahun 2020. Penulis berstatus sebagai mahasiswa pada tahun 2020 di Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin.