

DAFTAR PUSTAKA

- Adipura, A., 2014. Studi Eksperimen Pembuatan Selai dengan Bahan Dasar Tape Ketan Hitam dan Tape Ketan Kuningan Serta Daya Terima Konsumennya. Universitas Pendidikan Indonesia Bandung.
- Aini, N., Prihananto, V. dan Sustrawan, B. 2020. Sari Jagung Probiotik Sebagai Alternatif Pangan Fungsional. Purwokerto: Universitas Jenderal Soedirman (UNSOED Press).
- Ariyanto, N.O., Wiyanto, S.D., Hindarso, H., dan Aylianawati. 2015. Pengaruh Rasio Massa Biji dan Volume Air dan Suhu Ekstraksi Terhadap Ekstraksi Biji-Bijian Dalam Pembuatan Susu Nabati. *Jurnal Ilmiah Widya Teknik*. 14(01): 20-25.
- Badan Standardisasi Nasional, 1995. SNI 01-3830-1995 : Syarat Mutu Susu Kedelai. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Bayu, M.K., Rizqiati, H., dan Nurwantoro. 2017. Analisis Total Padatan Terlarut, Keasaman, Kadar Lemak, dan Tingkat Viskositas pada Kefir Optima dengan Lama Fermentasi yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan*. 1(2): 33-38.
- Badan Litbang Pertanian, 2012. Pengembangan Kawasan Rumah Pangan Lestari (KRPL). Badan Litbang Pertanian. Kementerian Pertanian, Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2012. Statistik Indonesia. Badan Pusat Statistik. Jakarta.
- Desthi, D.I., Idi, S., dan Rini, W.A. 2019. Hubungan Asupan Makan dan Aktivitas Fisik dengan Status Gizi Peleton Inti SMPN 5 Yogyakarta. *Doctoral Dissertation*. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Diastari, I.G.A.F. dan Agustina, K.K. 2013. Uji Organoleptik dan Tingkat Keasaman Susu Sapi Kemasan yang Dijual Di Pasar Tradisional Kota Denpasar. *Jurnal Indonesia Medicus Veterinus*. 2(4): 453-460.
- Erna, S. 2019. Uji Organoleptik dan Kadar Protein Terhadap Susu Nabati Berbahan Baku Kacang Tanah (*Arachis hypogaea*) dengan Penambahan Perisa Jeruk Manis (*Citrus sinensis*). *Skripsi*. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Farikha, I.N., Anam, C. dan Widowati, E. 2013. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil Alami Terhadap Karakteristik Fisikokimia Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2(1): 30-38.
- Fauzi, Z.R. 2010. Evaluasi Ketahanan Beberapa Varietas Kacang Tanah (*Arachis hypogaea* L.) Terhadap Penyakit Karat Daun (*Puccinia arachidis* Speg.). *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim. Malang.
- Hapsari, D.K. 2018. Pengaruh Masa Simpan Suhu Ruang Terhadap Jumlah Mikroba, Viskositas, dan pH pada Selai Pepaya (*Carica papaya* L.). *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Haryono, D., Hartanto, R., dan Yudhistira, B. 2020. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil Terhadap Mutu Fisik, Kimia dan Sensori Velva Buah Melon (*Cucumis melo* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 12(1) : 38-46.

- Istiqomah. 2014. Karakterisasi Mutu Susu Kedelai Baluran. *Skripsi*. Universitas Jember. Jember.
- Iswendi, Yusmaita, E., dan Pangestuti, A.D. 2019. Uji Organoleptik Sari Jagung Di Laboratorium Kimia FMIPA UNP. *Suluh Bendang: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*. 19(3): 108-116.
- Jariyah, Rosida dan Wijayati, D. 2018. Pembuatan Marmalade Jeruk Bali (Kajian Proporsi Daging Buah : Albedo) dan Penambahan Sukrosa. *Jurnal Teknologi Pangan*. 1(1): 1-6.
- Jurhana, Made, U., dan Madauna, I. 2017. Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Jagung Manis (*Zea mays saccharata*) pada Berbagai Dosis Pupuk Organik. *e-J. Agrotekbis*. 5(3): 324 - 328.
- Kusumiyati, Putri, I.E., Hadiwijaya, Y. dan Mubarak, S. 2019. Respon Nilai Kekerasan, Kadar Air dan Total Padatan Terlarut Buah Jambu Kristal pada Berbagai Jenis Kemasan dan Masa Simpan. *Jurnal Agro*. 6(1): 49-56.
- Lamusu, D. 2018. Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*. 3(1): 9-15.
- Larosta, J.T., Permana, D.G.M., dan Sugitha, I.M. 2019. Pengaruh Perbandingan Jagung Manis dan Edamame Terhadap Karakteristik Susu Jagung Manis Edamame. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 8(4): 398-407.
- Maligan, J.M., Amana, B.M., dan Putri, W.D.R. 2018. Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Karakteristik Organoleptik Produk Roti Manis Di Kota Malang. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 6(2): 86-93.
- Martiyanti, M.A.A. dan Vita, V.V. 2018. Sifat Organoleptik Mi Instan Tepung Ubi Jalar Putih Penambahan Tepung Daun Kelor. *FoodTech Jurnal Teknologi Pangan*. 1(1): 1-13.
- Meidini, E. 2019. Formulasi Jagung Manis (*Zea mays L. saccharata*) dan Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea batatas L.*) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensori Susu Nabati. *Artikel Ilmiah*. Universitas Tanjungpura. Pontianak.
- Mutiaraningtyas, E. dan Kuswardinah, A. 2018. Pembuatan Susu Nabati Berbahan Dasar Biji Jali (*Coix Lacrhyrna-jobi L. Var. Ma-yuen*) dengan Penambahan Kacang Kedelai (*Glycine Max L.*) Sebagai Alternatif Sumber Antioksidan. *Jurnal Kompetensi Teknik*. 10(1): 67-75.
- Mutmainnah. 2016. Karakteristik Sari Jagung Manis (*Zea mays saccharata L.*). *Skripsi*. Politeknik Pertanian Negeri Pangkep. Pangkep.
- Negara, J.K., Sio, A.K., Rifkhan, Arifin, M., Oktaviana, A.Y., Wihansah, R.R.S., dan Yusuf, M. 2016. Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(2): 286-290.
- Nuraini, D. 2019. Kajian Teknik Pengolahan Susu Jagung Manis (*Zea mays saccharata*) Ditinjau dari Sifat Kimia dan Organoleptik. *Skripsi*. Institut Teknologi Sains dan Kesehatan PKU Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.

- Nurhalisa. 2021. Analisis Kadar Karbohidrat, Protein dan Lemak pada Tepung Biji Durian (*Durio zibhetinus murr*) Asal Parigi Moutong. *Skripsi*. Universitas Tadulako. Palu.
- Nurwati dan Hasdar, M. 2021. Sifat Organoleptik Kue Brownies dengan Penambahan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*). *Journal of Food Technology and Agroindustry*. 3(2): 69-75.
- Pasta, I., Ette, A., dan Barus, H.N. 2015. Tanggapan Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Jagung Manis (*Zea mays* L. *Saccharata*) pada Aplikasi Berbagai Pupuk Organik. *e-J. Agrotekbis*. 3(2): 168 - 177.
- Picauly, P., Talahatu, J., dan Mailoa, M. 2015. Pengaruh Penambahan Air pada Pengolahan Susu Kedelai. *Agritekno, Jurnal Teknologi Pertanian*. 4(1): 8-13.
- Prabandari, W. 2011. Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Bahan Penstabil Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Yoghurt Jagung. *Skripsi*. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Pratama, M., Baits, M., dan Saman, N.A.A.R. 2014. Analisis Kadar Protein dan Lemak pada Ikan Julung-Julung Asap (*Hemiramphus far*) Asal Kecamatan Kayoa Maluku Utara dengan Metode Kjeldahl dan Gravimetri. *Jurnal Ilmiah As-syifaa*. 6(2): 178-186.
- Priyani, F.E., Haryono, G., dan Suprpto, A. 2017. Hasil Jagung Manis (*Zea mays* var. *saccharata*) pada Berbagai Macam Pupuk Kandang dan Konsentrasi EM₄. *Jurnal Ilmu Pertanian Tropika dan Subtropika*. 2(2): 52 - 54.
- Putri, V., Surhaini, dan S., Rahayu. 2021. Karakteristik Minuman Sari Jagung dan Kacang Hijau dengan Penambahan Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale* Var. *Rubrum*). *Doctoral Dissertation*. Universitas Jambi. Jambi.
- Ratu, M.G.W. 2018. Analisis Kuantitatif Kadar Glukosa Pada Sirup Hasil Hidrolisis Air Leri Beras IR-64 dengan Metode Pengukuran Luff Schoorl. *Skripsi*. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Riyanti, M., Ishartani, D., dan Riyadi, N.H. 2013. Pengaruh Penambahan Tulang Ikan Tuna (*Thunnus albacores*) dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Terhadap Kandungan Kalsium dan Protein pada Susu Jagung Manis (*Zea mays saccharata*). *Jurnal Teknosains Pangan*. 2(1): 49-55.
- Salingkat, C.A. dan Amalia Noviyanty, A. 2019. Mutu Kacang Tanah Rendah Lemak yang Diberi Berbagai Variasi Perlakuan Pupuk Kandang dan Mulsa. *Jurnal Agroland*. 26(2) : 158 - 169.
- Septinah, D. 2015. Identifikasi Kadar Protein Susu Kedelai (Studi Di Pasar Legi Jombang). *Karya Tulis Ilmiah (DIII Analisis Kesehatan)*. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Insan Cendekia Medika. Jombang.
- Setyani, S., Medikasari dan Astuti, W.I. 2009. Fortifikasi Jagung Manis dan Kacang Hijau Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Susu Jagung Manis Kacang Hijau. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. 14(2): 107-119.
- Shi, X., Li, J., Wang, S., Zhang, L., Qiu, L., Han, T., Wang, Q., Chang, S.K.C., and Guo, S. 2015. Flavor Characteristic Analysis of Soymilk Prepared by Different Soybean

- Cultivars and Establishment of Evaluation Method of Soybean Cultivars Suitable for Soymilk Processing. *Food Chemistry*. 185: 422-429.
- Silsia, D., Efendi, Z., dan Timotius, F. 2018. Karakterisasi Karboksimetil Selulosa (CMC) dari Pelepah Kelapa Sawit. *Jurnal Agroindustri*. 8(1): 53-61.
- Sine, J.G.L. 2021. Uji Organoleptik dan Kandungan Gizi pada Susu dengan Bahan Dasar Jagung Manis (*Zea mays saccharata*) dan Kacang Hijau (*Vigna radiate L.*). *Nutriology Jurnal: Pangan, Gizi, Kesehatan*. 2(1): 72-76.
- Suriati, L., Rudianta, I.N., Candra, P. dan Sukmawati, I.G.A. 2017. The Influence of Wheat Flour and Tapioca Comparison Against Characteristics of The Chips Beluntas Leaves During Storage. *SEAS (Sustainable Environment Agricultural Science)*. 1(2): 32-38.
- Suryono, C., Ningrum, L. dan Dewi, T.R. 2018. Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*. 5(2): 95-106.
- Sutrisno, O.D., Agustina, L., dan Hakim, H.M.A. 2019. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Penstabil pada Pembuatan Minuman Probiotik Kacang Nagara (*Vigna Unguiculata Ssp. Cylindrica*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 5(2): 496-506.
- Tahar, N., M Fitrah, dan NAM David. 2017. Penentuan Kadar Protein Daging Ikan Terbang (*Hyrundicthys oxycephalus*) sebagai Subtitusi Tepung dalam Formulasi Biskuit. *Jurnal Farmasi FKIK*. 5(4): 251-257.
- Tarigan, M.L.BR. 2017. Pemanfaatan Kompos Gamal (*Gliricidia sepium*) dan Limbah Cair Tahu Terhadap Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Jagung Manis (*Zea mays L. Saccharata Sturt*). *Skripsi*. Universitas Medan Area. Medan.
- Trihaditia, R. dan Puspitasari, D.T.K. 2020. Uji Organoleptik Formulasi Fortifikasi Bekatul dalam Pembuatan Bubur Instan Beras Pandanwangi. *Jurnal Pro-STek*. 1(1): 29-50.
- Zulchi, T. dan Puad, H. 2017. Keragaman Morfologi dan Kandungan Protein Kacang Tanah (*Arachis hypogaea L.*). *Jurnal Buletin Plasma Nutfah*. 23(2): 91-100.