

DAFTAR PUSTAKA

- Anam, K. (2010). Pengukuran Kadar Protein dengan Metode Bradford. Bogor: Bioteknologi Sekolah Pascasarjana IPB.
- Andryani, M. (2018). Pengaruh Kombinasi Ekstrak Teh Hijau (*Camellia sinensis*) dan Apel (*Pyrus malus*) terhadap Sifat Fisik Sediaan Handbody Lotion (Karya Tulis Ilmiah). Politeknik Harapan Bersama, Tegal.
- Anggono, W. A. dan Wahyuni R. (2017). Studi Pengaruh Penambahan Susu Kedelai (*Glycine max L*) dan Susu Jagung Manis (*Zea mays L. Saccharata*) Terhadap Mutu dan Organoleptik Es Krim. Jurnal Teknologi Pangan. Vol. 8 (1).
- Anjasari dan Bonita. (2010). Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi. Penerbit Graha Ilmu, Yogyakarta.
- AOAC. (1990). Official Methods of Analysis. Method 985.29. 15th (eds). Washington D.C.
- Apriantono, A. (1988). Analisis pangan. Bandung: ITB.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.00.05.4.1745 Tentang Kosmetik.
- Badan Standardisasi Nasional. (1992). Cara Uji Makanan dan Minuman. SNI 01-2891-1992. Standar Nasional Indonesia, Departemen Perindustrian Indonesia, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. (1995). Susu Kedelai. SNI 01-3830-1995. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. (2009). Standar Mutu Tempe. SNI 3144:2009. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Buang, A., Suherman, B., Gita, A. A. (2019). Uji Efektivitas Antibakteri Sediaan Susu Pembersih (*Milk cleanser*) Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*) Terhadap *Propionibacterium acne* Penyebab Jerawat. Majalah Farmasi Nasional. Vol.16 No.01.

- Damayanti, S. S. dan Murtini, E. S. (2018). Inovasi Susu Almond dengan Substitusi Sari Kecambah Kedelai sebagai Sumber Protein Nabati. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol.6 No.3. FTP Universitas Brawijaya Malang.
- Daud, A., Suriati., Nuzulyanti. (2019). Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *LUTJANUS*. Politeknik Pertanian Negeri Pangkep. Sulawesi Selatan.
- Daud, M. (2012). Biokonversi Bahan Berlignoselulosa Menjadi Bioetanol Menggunakan *Aperligus Niger* dan *Saccharomyces Cerevisiae*. *Jurnal Perennial*, 8(2), 43-51.
- Departemen Kesehatan RI. (1995). *Farmakope Indonesia*. Edisi IV. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Deswal, A. dan Deora, N. S. (2013). *Food Bioprocess Technol. Optimization of Enzymatic Production Process of Oat Milk Using Response Surface Methodology*. New York.
- Desyanti, N. L. M. (2013). Analisa kualitatif dan kuantitatif karbohidrat. Politeknik Kesehatan Denpasar.
- 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. *Indonesian Medicus Veterinus* 2(4): 453-460.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. (2001). *Daftar Komposisi Bahan Makanan*, Penerbit Bhratara, Jakarta.
- 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 Program Studi Pendidikan Biologi Universitas Sanata Dharma.
- Faizati, U, N., Nurrahman, Suyanto A. (2018). Analisa Karbohidrat, Protein dan Mutu Sensori pada Pudding Air Tajin dengan Penambahan Sari Kacang Hijau. Program Studi Teknologi Pangan. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Faramayuda, F., Alatas, F., & Desmiaty, Y. (2010). Formulasi Sediaan Losion Antioksidan Ekstrak Air Daun Teh Hijau (*Camellia sinensis* L.). *Majalah Obat Tradisional*, Vol.15(3):105–111.
- Fardiansyah, M. (2017). Penetapan Kadar Protein dalam Susu Segar dan Susu Kemasan dengan Metode Kjeldahl. Skripsi. Fakultas Farmasi, Universitas Sumatera Utara, Medan.

- Gea, S., Sebayang, K., Aththorick, T. A. (2016). *Abdimas Talenta. Peningkatan Kualitas Produksi Santan Kelapa Sebagai Bahan Baku Industri Kuliner di Kota Medan. Vol. 1 (1).*
- Handra. dan Hefriyan. (2017). *Kosmetika untuk Penggunaan Dasar. Bahan Ajar. Universitas Islam Syarif Hidayatullah Jakarta: Tangerang Selatan*
- Hassrudin., Pratiwi., Nanda. (2015). *Mikrobiologi Industri. Bandung: CV ALFABETA. Pp 53*
- Hidayati, R. (2019). *Formulasi dan Uji Sifat Fisik Sediaan Milk Cleanser Kombinasi Ekstrak Daun Teh (Camellia sinensis L.) dan Ekstrak Daun Mint (Mentha arvensis L.) dengan Variasi Konsentrasi Setil Alkohol sebagai Emolien. Karya Tulis Ilmiah. Politeknik Harapan Bersama, Tegal.*
- Irmayanti. (2016). *Nilai Rendemen dan Karakteristik Organoleptik Dangek Berbahan Dasar Susu Segar dan Susu Bubuk Komersial. Skripsi. Universitas Hasanuddin, Makassar.*
- Janah, K. (2017). *Formulasi dan Uji Sifat Fisik Sediaan Milk Cleanser dari Ekstrak Buah Apel Hijau (Pyrus malus L.) (Karya Tulis Ilmiah). Jurusan Farmasi Politeknik Harapan Bersama, Tegal.*
- Kamizake, N. K. K., Goncalvez, M. M., Zaia, C. T. B. V., Zaia, D. A. M. (2003). *Determination of Total Proteins in Cow Milk Powder Samples: a Comparative Study between Kjeldahl Method and Spectrophotometric Methods. Journal of Food Composition and Analysis. Universidade Estadual de Londrina, Brazil.*
- Karmila. (2018). *Teknologi Pangan : Teori Praktis dan Aplikasi. Yogyakarta: Graha Ilmu.*
- Karmilah dan Rusli, N. (2018). *Formulasi dan Uji Efektivitas Masker Peel Off Pati Jagung (Zea mays sacchrata) sebagai Perawatan Kulit Wajah. Jurnal Ilmiah Manuntung, 4(1). Politeknik Bina Husada Kendari.*
- Kinasih, P. N. (2020). *Aktivitas Antioksidan dan Profil Asam Amino Yoghurt Hasil Fermentasi Susu Sapi dengan Starter Dadih. Skripsi. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta.*
- Miskiyah. (2011). *Study of Indonesian National Standart for Liquid Milk in Indonesia. J Standarisasi 13 (1): 1-7*

- Muhajir, R., Rahim, A., Hutomo, G. S. (2014). J. Agroland. Karakteristik Fisik dan Kimia Susu Jagung Manis pada Berbagai Lama Perebusan. Vol. 21, no. 2. Universitas Tadulako, Palu.
- Murdiati, T. B. dan Sendow, I. (2006). Wartazoa. Zoonosis yang Ditularkan Melalui Pangan. Volume 16. Balai Penelitian Veteriner, Ji . RE Martadinata No. 30, Bogor.
- Nareswara, A. R. (2016). Artikel Penelitian: Studi Tentang Susu Almond dan Kentang sebagai Alternative Minuman Fungsional untuk Anak Autis. Universitas Diponegoro. Semarang.
- NDTV. (2019). Skin And Hair Benefits Of Raw Milk: You Are Going To Love These! (online, diakses 18 Desember 2021): <https://www.ndtv.com/health/skin-and-hair-benefits-of-raw-milk-you-are-going-to-love-these-2112229>
- Nining dan Erna. (2014). Pengaruh Masker Jagung dan Minyak Zaitun Terhadap Perawatan Kulit Wajah. Universitas Negeri Semarang:Semarang.
- Nugraheni, A. dan Satwika, D. (2003). Pengaruh Penambahan Natrium Bikarbonat dan Perlakuan Inokulasi dalam Pembuatan Yoghurt Susu Kacang Tanah. Buletin Seminar Nasional dan Pertemuan Tahunan Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia. Bogor. TP-86.
- Otemusu, A. (2016). Pengaruh Perbandingan Volume Susu Kedelai dan Susu Jagung pada Pembuatan Soy Corn Yogurt terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen. Skripsi. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Picauly, P., Talahatu, J., Mailoa, M. (2015). Pengaruh Penambahan Air pada Pengolahan Susu Kedelai. AGRITEKNO, Jurnal Teknologi Pertanian. Vol. 4 (1)
- Pratita, N. (2012). Isolasi dan Identifikasi Kapang Mitoksin ada Biji Kacang Tanah yang Dijual di Pasar Tradisional Pulo Brayan Medan. Fakultas Pertanian. Universitas Medan.
- Purnama, A. (2015). Strategi Kemitraan Pola Inti-Plasma Dengan Perusahaan F1 Aina Untuk Meningkatkan Keuntungan Pada Usah Budidaya Jagung Manis (*Zea mays saccharata sturt*). Payakumbuh: Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh.

- Putri, F, K. Peningkatan Kadar Makronutrien dan Zink Serta Mutu Organoleptik pada Susu Nabati Biji Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durh.) Melalui Proses Perendaman. Tugas Akhir. Universitas Brawijaya Malang.
- Qalsum, U., Diah, A, W, M., Supriadi (2015). Analisis Kadar Karbohidrat, Lemak dan Protein dari Tepung Biji Manga (*Mangifera indica* L.) Jenis Gadung. Jurnal Akademika Kimia. Universitas Tadulako, Palu, Indonesia.
- Rafika, M. (2016). Artikel Penelitian. Karakteristik Fisik dan Organoleptik Yoghurt Susu Jagung dengan Penambahan Besi dan Vitamin A. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Retno, I. S. dan Tranggono. (2007). Buku Pegangan Ilmu Pengetahuan Kosmetik. Jakarta: Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama.
- Rusilawati, M. N. (2019). Tugas Akhir. Pengaruh Perbandingan Serialmond (*Prunus Dulcis*) dengan Susu Skim dan Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Yoghurt Sarialmond. Universitas Pasundan. Bandung.
- Safitri, M. F. dan Swarastuti, A. (2011). Kualitas Kefir Berdasarkan Konsentrasi Kefir Grain. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. Vol. 2(2):87-92
- Safri, M. (2008). Alergi Susu Sapi. Jurnal Kedokteran Syiah Kuala, Volume 8. Universitas Syiah Kuala.
- Saidar. (2012). Formulasi dan Uji Stabilitas Fisik Serta Uji Efek Anti Nyamuk Sediaan Lotion Minyak Adas (*Foeniculum vulgare* Mill). Skripsi. Jurusan Farmasi Fakultas Ilmu Kesehatan UIN Alauddin Makassar, Makassar.
- Salafiah, A. N., Amananti, W., Purgiyanti. (2019). Formulasi dan Uji Sifat Fisik Sediaan *Milk Cleanser* Kombinasi Ekstrak Daun Teh (*Camellia sinensis* L.) dan Ekstrak Daun Mint (*Mentha arvensis* L.) Dengan Variasi Konsentrasi Tween 80 dan Span 80 Sebagai Emulgator. Politeknik Harapan Bersama Tegal, Indonesia.
- Saputra, G. A. (2019). Intoleransi Laktosa: Variasi Pemeriksaan Penunjang dan Tatalaksana. Jurnal Ilmu Kedokteran dan Kesehatan. Vol. 6, No. 2. Universitas Lampung.
- Sediaoetama, A. D. (2004). Ilmu Gizi (Untuk Mahasiswa dan Profesi). Jilid II. Dian Rakyat. Jakarta.

- Sembiring, A., Ginting, S., Suhaidi, I. (2017). Ilmu dan Teknologi Pangan. Pengaruh Perbandingan Bubur Jagung dengan Bubur Kacang Merah dan Persentase Carboxy Methyl Cellulose Terhadap Mutu Selai. Vol. 5 (4).
- Setiyono, L. (2011). Pemanfaatan Biji Kurma (*Phoenix dactylifera* L.) sebagai Tepung dan Analisis Perubahan Mutunya Selama Penyimpanan. Bogor: Institut Teknologi.
- Srihari, E., Sri, L. F., Hervita, R., Wijaya, S. H. (2010). Pengaruh penambahan maltodekstrin pada pembuatan santan kelapa bubuk.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., Suhardi. (2007). Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan Dan Pertanian. Yogyakarta: Liberty.
- Sundari, D., Almasyhuri., Lamid, A. (2015). Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. Jakarta: Media Litbangkes.
- Susilowati., Laely., Wibawa, A. S., Febriyanti, R. (2017). *Fisik Sediaan Formulasi Dan Uji Sifat Milk Cleanser Dari Ekstrak Mentimun (Cucumis Sativus L.) (KTI)*. Tegal: Politeknik Harapan Bersama Tegal.
- Syed, S. J., Gadhe, K. S., Shaikh, R. P. (2020). Studies on Quality Evaluation of OAT Milk. Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry. Vol. 9 (1).
- Syukur, M. dan Rifianto, A. (2014). Jagung Manis. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Winarno, F. G. (2003). Pangan, Gizi, Teknologi, dan Konsumen. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Zuhra., Sofyana., Erlina, C. (2012). Pengaruh Kondisi Operasi Alat Pengeringan Semprot Terhadap Kualitas Susu Bubuk Jagung. Jurnal Rekayasa Kimia dan Lingkungan. Vol. 9 (1).