

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul, H. A. (2018). Pembuatan Keju Cottage Berbasis Sari Kedelai Hitam (Glycine soja L.) (Kajian Proporsi Penambahan Sari Jeruk Lemon dan Konsentrasi Susu Skim). *Skripsi*, 1-52.
- Afiati, F., Yopi, & Maheswari, R. R. A. (2014). Pemanfatan Bakteri Probiotik Indigenus dalam Pembuatan Keju Lunak. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 25. <https://doi.org/10.6066/jtip.2014.25.1.7>
- Ardiana, C., & Hernawati, D. (2019). Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Buah Ceremai (Phyllanthus Acidus) terhadap Penggumpalan Susu Sapi Jenis FH (FRIESH HOLLAND) dalam Pembuatan Keju. *Jurnal Life Science: Jurnal Pendidikan Dan Ilmu Pengetahuan Alam*, 1(1), 1–10. <https://doi.org/10.31980/jls.v1i1.616>
- Ashenhurst, J. (2023). *Decarboxylation*. diakses pada 14 Juli 2024, dari <https://www.masterorganicchemistry.com/2022/05/20/decarboxylation/>
- Astawan, M. (2004). *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Solo: Tiga Serangkai.
- Astawan, M. (2009). *Panduan Karbohidrat Terlengkap*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Dendi, G., Riza, T., & Edwin, B. (2021). Uji Organoleptik dan Daya Terima pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883–2888.
- Duha, M. (2018). Analisis Mutu Fisik dan Mutu Kimia Cookies Mocaf dengan Substitusi Tepung Jantung pisang. *Skripsi*, 1–77.
- Ekayanthi, N. W. D., & Suryani, P. (2019). Edukasi Gizi pada Ibu Hamil Mencegah Stunting pada Kelas Ibu Hamil. *Jurnal Kesehatan*, 10 (November), 312–319.
- Elda, E. E., Yunahara, F., & Shelly, T. (2021). Formulasi Serum Antioksidan Kombinasi Ekstrak Buah Ceremai dan Kulit Buah Semangka. *Majalah Farmasetika*, 6(5), 398. <https://doi.org/10.24198/mfarmasetika.v6i5.36080>
- Fahmi, A., Edy, S., Wisnu, B., & Zulfa, R. W. (2022). Pemanfaatan Potensi Lokal

- Melalui Pembuatan Susu Jagung Guna Mencegah Stunting Pada Desa Gejungan. *Jurnal Abdi Panca Mara*, 1(1), 18–21. <https://doi.org/10.51747/abdipancamarga.v1i1.639>
- Fathiaturrahma, N., Kusdianawati, & Suharli, L. (2022). *Dangke Hasil Olahan dari Susu Kuda Liar Sumbawa , Susu Sapi Sumbawa , dan Susu Kerbau Sumbawa Dangke from Sumbawa Horse Milk , Sumbawa Cow Milk , and Sumbawa Buffalo*. 88–97.
- Geantaresa, E., & Supriyanti, F. T. (2010). Pemanfaatan Ekstrak Kasar Papain sebagai Koagulan pada Pembuatan Keju Cottage menggunakan Bakteri. *Jurnal Sains dan Teknologi Kimia*, 1(1), 38–43.
- Gibney, M. J. (2009). *Analisis Sensori Pangan*. Jakarta: Gramedia Pustaka.
- Hardiana, I., Panduwiguna, I., Latief, M. S., Jerry, & Setyawan, Y. A. (2023). Pengaruh Ekstrak Etanol Buah Ceremai (*Phyllanthus acidus* L.) Terhadap Penurunan Berat Badan pada Mencit Putih Jantan (*Mus musculus*). *Cerata Jurnal Ilmu Farmasi*, 13(2), 8–12. <https://doi.org/10.61902/cerata.v13i2.607>
- Harmiatus, Y. (2020). Profil Kiat Menjaga Kesehatan Tubuh dalam Pencegahan Penularan Covid-19 Selama Masa Pandemi pada Warga Lingkungan Paulus Menteng Dalam, Jakarta Selatan di Bulan Maret-Agustus 2020. *Pro-Life*, 7.
- Hasrizart, I., Sari, N. A., Natael, G., Kartika, & Juliana. (2023). Pemanfaatan Tongkol Jagung sebagai Pakan Ternak Koptan Rudang Mayang Desa Balai Kasih. *Jurnal Deputi*, 3(1), 140–147. <https://doi.org/10.54123/deputi.v3i1.237>
- Hassan, F. A. M., Gawad, M. A., & Enab, A. K. (2015). Flavour Compounds in Cheese (Review). *International Journal of Academic Research*. <https://doi.org/10.7813/2075-4124.2012/4-5/A.20>
- Huda, N. (2011). *Reaksi Kimia pada saat Pembuatan Keju*. diakses 3 Juni 2024, dari <http://nilahuda.blogspot.com/2011/12/reaksi-kimia-pada-saat-pembuatan-keju.html>

- Husnul, N. R. I., Prasetya, E. R., Sadewa, P., Ajimat, & Purnomo, L. I. (2022). Statistik Deskriptif. In *Widina Media Utama* (Issue 1). Unpam Press. www.penerbitwidina.com
- Ihsan, N., Rachmat, A., & Rini, R. O. P. (2023). Penggunaan Aquafaba Kacang Arab Sebagai Alternatif Pengganti Putih Telur Dalam Pembuatan Macaron. *Jurnal Manajemen Kuliner*, 2(1), 10–18. <https://doi.org/10.59193/jmn.v2i1.109>
- Iriany, R. N., H.G., M. Y., & M., A. T. (2008). *Asal, Sejarah, Evolusi, dan Taksonomi Tanaman Jagung*. 1–15.
- Kementerian Kesehatan RI (2023). *Angka Stunting Indonesia Turun*. diakses pada 2 Februari 2024, dari <https://www.indonesia.go.id/mediapublik/detail/1925>
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia (2018). *Data Komposisi Pangan Indonesia*. <http://www.panganku.org/id-ID/view>
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia (2022). *Mengenal Varietas Jagung Fungsional sebagai Sumber Karbohidrat Bagi Masyarakat Indonesia*. <https://tanamanpangan.pertanian.go.id/detil-konten/iptek/106>
- Kurwijila, L. R. (2006). Hygienic Milk Handling, Processing and Marketing. *Tanzania Dairy Board*, 1.
- Lalujan, L. E., Djarkasi, G. S. S., Tuju, T. J. N., Rawung, D., & Sumual, M. F. (2017). Komposisi Kimia dan Gizi Jagung Lokal Varietas “Manado Kuning” sebagai Bahan Pangan Pengganti Beras. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 8.
- Lawrence, R. C., Creamer, L. K., & Gilles, J. (1987). Symposium : Cheese Ripening Technology. *Journal of Dairy Science*, 70(8), 1748–1760. [https://doi.org/10.3168/jds.S0022-0302\(87\)80207-2](https://doi.org/10.3168/jds.S0022-0302(87)80207-2)
- Lucey, J. A., & Singh, H. (2003). Acid-induced Gelation of Milk: A Review of Recent Developments. *Food Research International*, 30(7).
- Mihafu, F. D., Issa, J. Y., & Kamiyango, M. W. (2020). Implication of Sensory Evaluation and Quality Assessment in Food Product Development : a Review.

- Current Research in Nutrition and Food Science*, 08(3).
<https://doi.org/10.12944/CRNFSJ.8.3.03>
- Miranda, J. M., Anton, X., Valbuena, C. R., Saavedra, P. R., Rodriguez, J. A., Lamas, A., Franco, C. M., & Cepeda, A. (2015). Egg and egg-derived foods: Effects on human health and use as functional foods. *Nutrients*, 7(1), 706–729.
<https://doi.org/10.3390/nu7010706>
- Moeljanto, R. D. (2002). *Khasiat & Manfaat Susu Kambing : Susu Terbaik dari Hewan Ruminansia*. Jakarta: PT. Agro Media Pustaka
- Muhammad, A., & Muhammad, A. (2022). Metodologi dan Aplikasi Riset Pendidikan. In Suryani (Ed.), *Riset Pendidikan*. PT Bumi Aksara.
- Mulyana, S. (2021). Pengaruh Harga dan Ulasan Produk Terhadap Keputusan Pembelian Produk Fashion Secara Online Pada Shopee di Pekanbaru. *Jurnal Daya Saing*, 7. <https://ejournal.kompetif.com/index.php/dayasaing/article/view/665>
- Mulyani, L. S., Ardiana, C., Kurniasih, N., Hernawati, D., & Rohayat, A. (2019). The Effect of Concentration of Ceremai (*Phyllanthus acidus*) Fruit Extract on FH (Friesch Holland) Cattle Milk Clumping in Cheese Making. *Journal of Physics: Conference Series*, 1402(5). <https://doi.org/10.1088/1742-6596/1402/5/055018>
- Murti, T. W., & Hidayat, T. (2009). Pengaruh Pemakaian Kultur Tiga Macam Bakteri Asam Laktat dan Pemeraman Terhadap Komposisi Kimia dan Flavour Keju. *Jurnal of The Indonesian Tropical Animal*, 10–15.
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., & Yusuf, M. (2016). Aspek Mikrobiologis, serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Perternakan*, 4(2), 286–290.
<https://doi.org/10.29244/jipthp.4.2.286-290>
- Noor, M. R. (2021). Klasifikasi Rasa Kopi Liberika Berdasarkan Asal Geografis Berbasis Lidah Elektronik dengan Metode Principle Component Analysis (PCA). *Skripsi*, 1-59.

- Nur, H., Nur, I. A., & Anggun, S. (2020). Pemanfaatan jagung (*Zea mays*) sebagai bahan dasar pembuatan keripik jagung untuk meningkatkan perekonomian masyarakat di desa panca tunggal. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 42–48. <http://www.ejournal.radenintan.ac.id/index.php/ajpm/article/view/6181>
- Nursulistyo, F. (2023). *Mari Ketahui Osteoporosis*. diakses pada 2 Februari 2024, dari https://yankes.kemkes.go.id/view_artikel/2113/mari-ketahui-osteoporosis
- Nursyalim, R. A. (2018). Pembuatan Keju Cottage Berbasis Sari Kedelai Hitam (*Glycine soja* L.) (Kajian Proporsi Penambahan Ekstrak Jeruk Nipis dan Konsentrasi Susu Skim Bubuk). *Skripsi*, 1-60.
- Nuryadi, A. M., Silaban, D. P., Manurung, S., & Apriyani, S. W. (2019). Pemanfaatan Buah Matoa sebagai Cita Rasa Es Krim yang Baru. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 11(2), 55–62.
- Paeru, R. H., & Dewi, T. Q. (2017). *Panduan Praktis Budidaya Jagung*. Bogor: Penebar Swadaya Group.
- Phadungath, C. (2021). The Mechanism and Properties of Acid-coagulated Milk Gels. *Songklanakarin Journal of Science and Technology*, 27(2), 433–448.
- Pertiwi, J. I. (2018). Perhitungan Angka Kapang Khamir dan Identifikasi Jamur Kontaminan pada Manisan Kering Buah Ceremai (*Phyllanthus acidus*) di Solo Raya. *Karya Tulis Ilmiah*, 01, 1–23.
- Prahastuti, S. (2011). Konsumsi Fruktosa Berlebihan dapat Berdampak Buruk bagi Kesehatan Manusia. *Jurnal Kesehatan Manusia*, 173-189.
- Prananda, A., Multahadi, F., & Pebiola, N. (2023). Pola Hidup Sehat dan Faktor-Faktor yang Memengaruhi Mahasiswa Perantau di Lingkungan Kampus. *Jurnal Pendidikan Jasmani Olahraga dan Kesehatan*, 2(1), 84–92.
- Pravitasari, I., Hariyadi, D., & Mulyanita. (2020). Daya Terima Sari Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.) sebagai Bahan Alternatif Pembuatan Keju. *Pontianak Nutrition Journal*, 2622–1705, 34–28. <http://ejournal.poltekkes->

pontianak.ac.id/index.php/PNJ

- Rizki, C. (2017). Fonterra Tergiur Pasar Yoghurt dan Keju. Diakses 10 November 2023, dari <https://industri.kontan.co.id/news/fonterra-tergiur-pasar-yoghurt-keju>
- Saras, T. (2023). *Menu Vegetarian Sehat (Panduan Lengkap Untuk Gaya Hidup Nabati)*. Semarang: Tiram Media.
- Sari, A. M. (2015). Struktur Histologi Femur Mencit (*Mus musculus* L.) Strain Swiss Webster Ovariectomi Pasca Pemberian Ekstrak Tepung Tempe Kedelai. *Skripsi*, 1-40.
- Sari, F. K., Ishartani, D., Parnanto, N. H., & Anam, C. (2013). Pengaruh Penambahan Tulang Ikan Lele (*Clarias* sp.) dan Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata*) terhadap Kandungan Kalsium dan Protein pada Susu Jagung Manis (*Zea mays saccharata*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(1).
- Selpiana, Ulfa, A., & Maryam, M. (2015). Pemanfaatan Sari Buah Ceremai (*Phyllanthus Acidus*) Sebagai Alternatif Koagulan Lateks. *Jurnal Teknik Kimia*, 21(1), 30–38.
- Shimu, A. S., Miah, M., Billah, M., Karmakar, S., Mohanto, S. C., Khatun, R., Reza, M. A., & Hoque, K. M. F. (2022). Saudi Journal of Biological Sciences Original Article A Comparative Study of Biological Potentiality and EAC Cell Growth Inhibition Activity of *Phyllanthus acidus* (L .) Fruit Pulp and Seed in Bangladesh. *Saudi Journal of Biological Sciences*, 28(3), 2014–2022. <https://doi.org/10.1016/j.sjbs.2021.01.004>
- Smit, G., Smit, B. A., & Engels, W. J. M. (2005). Flavour Formation by Lactic acid Bacteria and Biochemical Flavour Profiling of Cheese Products. *FEMS Microbiology Reviews*, 591-610. <https://doi.org/10.1016/j.femsre.2005.04.002>
- Subekti, N. A., Syafruddin, Efendi, R., & Sunarti, S. (2008). Morfologi Tanaman dan Fase Pertumbuhan Jagung. *Balai Penelitian Tanaman Serealia, Maros*, 16–28.
- Sugiyono. (2016). *Metedologi Penelitian Kualitatif, Kuantitatif dan R&D*. Bandung:

CV Alfabet.

- Sulaksono, P. B. (2012). Pengaruh Penggunaan Gelatin, Lesitin dan Karagenan Terhadap Kualitas Fisik dan Organoleptik Keju Mozzarella. *Skripsi*, 1-46. Universitas Brawijaya.
- Suryandari, K. C. (2023). *Olahan Jagung*. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Syiatud, D. M. (2020). Uji Hedonik dan Mutu Hedonik Es Krim Susu Sapi dengan Penambahan Pasta Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.). *Skripsi*, 1-40.
- Wahyuni, E. S., & PS, N. I. (2023). Sosis Rebon Ikan Kembung Tinggi Protein , Zat Besi , Seng dan Kalsium bagi Balita Stunting. *Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 5(2), 208–217.
- Wahyuningtias, D. (2010). Uji Organoleptik Hasil Jadi Kue Menggunakan Bahan Non Instant dan Instant. *Binus Business Review*, 1(9), 116–125.
- Wardhani, D. H., Jos, B., Abdullah, Suherman, & Cahyono, H. (2018). Komparasi Jenis Koagulan dan Konsentrasinya Terhadap Karakteristik Curd pada Pembuatan Keju Lunak Tanpa Pemeraman. *Jurnal Reakayasa Kimia Dan Lingkungan*, 13(2)
- Welin, T. O., Sulmiyati, Kale, P. R., Ermiani, G., & Malelak, M. (2023). Pengaruh Penambahan Sari Daun Biduri (*Calotropis gigantea*) Terhadap Karakteristik Fisikokimia Keju Lunak. *Jurnal Ilmu dan Industri Peternakan*, 9, 42–53.
- Wulandari, Z., & Arief, I. I. (2022). Review: Tepung Telur Ayam: Nilai Gizi, Sifat Fungsional dan Manfaat. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10(2), 62–68. <https://doi.org/10.29244/jipthp.10.2.62-68>
- Zheng, X., Shi, X., & Wang, B. (2021). A Review on the General Cheese Processing Technology, Flavor Biochemical Pathways and the Influence of Yeasts in Cheese. *Frontiers in Microbiology*, 12. <https://doi.org/10.3389/fmicb.2021.703284>