

## DAFTAR PUSTAKA

- Aak., 2010. *Teknik Bercocok Tanam Jagung*. Yogyakarta: Kanisius. Yogyakarta.
- Abrar, Mahdi., 2013. *Pengembangan Model Untuk Memprediksi Pengaruh Suhu Penyimpanan Terhadap Laju Pertumbuhan Bakteri Pada Susu Segar*. Universitas Syiah Kuala. Banda Aceh.
- Amrinola, W., 2006. *Studi Pembuatan Minuman Probiotik Dengan Bahan dasar Sari Jagung Manis*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Anita, F., 2010. *Pengaruh Variasi Suhu dan Waktu Penyimpanan Terhadap Total Mikroba dan Sifat Fisikokimia Miuman Sari Kedelai-Jagung*. [Skripsi] Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya. 2010.
- Anonim, 2006. *Bahan Tambahan Pangan (Food Additive)*. Ebook-pangan.Com. [17 Februari 2015].
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2013. Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Antikempal. Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. (2014). Produksi Padi, Jagung, dan Kedelai (angka ramalan I tahun 2014). Berita Resmi Statistik No. 50/07/th XVII, 1 Juli 2014.
- [BPTP] Balai Pengkajian Teknologi Pertanian, 2010. Teknologi Pengolahan Susu Jagung. [http://sumbar.litbang.pertanian.go.id/ind/index.php?option=com\\_content&view=article&id=186:teknologi-pengolahan-susu-jagung&catid=1:info-teknologi](http://sumbar.litbang.pertanian.go.id/ind/index.php?option=com_content&view=article&id=186:teknologi-pengolahan-susu-jagung&catid=1:info-teknologi). [10 Desember 2014].
- Buckle, K. A., 1987. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Budimarwanti, C., Tanpa Tahun. *Komposisi dan Nutrisi pada Susu Kedelai*. Yogyakarta : FMIPA UNY, hal. 5
- Ekawatiningsih, Prihastuti., Tanpa tahun. *Beverage*. <http://staff.uny.ac.id/sites/default/files/pendidikan/Prihastuti%20Ekawatiningsih,%20S.Pd.,M.Pd./BEVERAGE.pdf>. [20 Februari 2015].
- Fardiaz, Srikandi. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Jakarta : PT.Raja Grafindo Persada.
- Fertamianto, E. 2012. *Karya Ilmiah Pembuatan Susu Kedelai*. Sekolah Tinggi Manajemen Informatika dan Komputer Amikom. Yogyakarta 2012.

- Gardjito, M., Anton, D., Eni., 2013. *Pangan Nusantara Karakteristik dan Prospek Pencapaian Diversifikasi Pangan*. Jakarta: Kencana.
- Hadiwiyoto, S. 1994. *Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya*. Liberty. Yogyakarta.
- Hariyadi, P., 2004. *Prinsip Penetapan dan Pendugaan Masa Kadaluarsa dan Upaya-Upaya Memperpanjang Masa Simpan*. Departemen Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bandung.
- Julianti, E dan Mimi, N. 2006. *Buku Ajar Teknologi Pengemasan*. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatra Utara. Medan.
- Kartika. 1990. *Viskositas*. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- [Kemenristek] Kementerian Riset dan Teknologi Republik Indonesia. 2007. *Susu Jagung Lima Sekawan*. [Online]. <http://www.ristek.go.id>. [20 November 2014].
- Koswara<sup>a</sup>, S. 2009. *Pengolahan Pangan Dengan Suhu Rendah*. Ebook-pangan.com [23 Oktober 2014].
- \_\_\_\_\_<sup>b</sup>. 2009. *Teknologi Pengolahan Daging*. Ebook-pangan.com [23 Oktober 2014].
- Lubis, Nenni, D. A. 2009. *Pengawetan Makanan Yang Aman*. Universitas Sumatra Utara. <http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/1914/1/09E00765.pdf> [5 April 2015].
- Palapasari E.D. 2000. *Pengaruh Lama Penyimpanan Dengan Temperatur Dingin Terhadap Kandungan Gula Jagung Manis*. [Skripsi]. Fakultas MIPA. Universitas Diponegoro. Malang.
- Richana, N. Ratnaningsih., Winda, H., 2012. *Teknologi Pascapanen Jagung*. Balai Besar Penelitian Dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Rusendi, Dadi. Sudaryanto. Nurjannah, Sarifah. Widyasanti, Asri. Rosalinda, S. 2010. *Penuntun Praktikum MK. Teknik Penanganan Hasil Pertanian*. Universitas Padjajaran.
- Soekarto, S. T. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bhartara Karya Aksara.
- Suarni dan Widowati S., 2007. *Struktur, Komposisi dan Nutrisi Jagung*. Balai Penelitian Tanaman Sereal, Maros.

- Subekti, N. A., Syafruddin, R. Efendi, dan S. Sunarti. 2008. *Morfologi Tanaman dan Fase Pertumbuhan Jagung*. Balai Penelitian Tanaman Serealia, Maros.
- Sudarmadji, S., B. Haryono., Suhardi., 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Edisi Keempat Liberty: Yogyakarta.
- Suprpto dan A. R. Marzuki. 2005. *Bertanam Jagung*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Suradi, Kusmajadi. 2009. Pengemasan Bahan Pangan Hasil Ternak Dan Penentuan Waktu Kadaluarsa. [http://pustaka.unpad.ac.id/wp-content/uploads/2009/11/pengemasan\\_bahan\\_pangan\\_hasil\\_ternak.pdf](http://pustaka.unpad.ac.id/wp-content/uploads/2009/11/pengemasan_bahan_pangan_hasil_ternak.pdf). [17 Februari 2015].
- Surtinah, 2008. Waktu Panen Yang Tepat Menentukan Kandungan Gula Biji Jagung Manis (*Zea mays saccharata*). Universitas Lancang Kuning. Rumbai.
- Syamsir, Elvira., 2008. Pembuatan Susu Jagung. <http://ilmupangan.com> [20 Desember 2014].
- Syarief, R. dan H. Halid. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Arcan. Jakarta.
- Syukur, M. dan A. Rifianto., 2013. *Jagung Manis*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Tempo, 2011. Temuan Baru Susu Dari Jagung <http://www.tempo.co/read/news/2011/10/20/061362405/Temuan-Baru-Susu-dari-Jagung>. [18 Desember 2014].
- Wardana, A. S., 2012. *Teknologi Pengolahan Susu*. <http://pangan.unisri.ac.id/wp-content/uploads/2012/11/BPK-Susu-2012.pdf>. [10 Maret 2015].
- Widowati, S. dan Suarni. 2007. *Struktur, komposisi, dan nutrisi jagung*. *Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional Jagung*. Makassar : 410-426.
- Winarno, F. G. Daicaln B. S. Laksmi, 1982. *Kerusakan Bahan Pangan dan Cara Pencegahannya*. Ghalia Indonesia. Jakarta.
- Winarno, F. G., 1993. *Pangan: Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yanti, Dewi., 2013. *Perluah Susu Kedelai Disimpan di Dalam Kulkas*. <http://lifestyle.okezone.com/read/2013/10/07/304/877916/perluah-susu-kedelai-disimpan-di-kulkas>. [1 mei 2015].
- Zuhra, Sofyana dan Cut Erlina. 2012. *Pengaruh kondisi operasi alat pengering semprot terhadap kualitas susu bubuk jagung*. *Jurnal Rekayasa Kimia dan Lingkungan*. 9(1):36-44.