

## DAFTAR PUSTAKA

- [TKPI]. (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta : Kementrian Kesehatan RI Direktorat Jendral Kesehatan Masyarakat.
- Achmad, F., Nurwanto dan Mulyani. (2012). Daya Kembang, Total Padatan, Waktu Pelelehan dan Kesukaan Es Krim Fermentasi Menggunakan Starter. *Animal Agriculture*. 1 (2): 65-67.
- Amaliah, A. (2002). Pembuatan Soygurt Dengan Media Ekstrak Tempe. Skripsi S1 Institut Pertanian Bogor.
- Aini, Nur. (2013). *Teknologi Fermentasi pada Tepung Jagung*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Aini, N., Prihananto, V., dan Sustiawan, B. (2020). *Sari Jagung Probiotik Sebagai Alternatif Pangan Fungsional*. UNSOED Press
- Andarwulan, N, Kusnandar, F, fan Herawati, D. (2011). *Analisis Pangan*. PT. Jakarta. Dian Rakyat
- Aritonang, S. N. (2017). *Sari dan Teknologi*. Padanng: Lembaga Pengembangan Teknologi Informasi dan Komunikasi (LPTIK), Universitas Andalas.
- Aydar, E., Tutuncu, S., & Ozcelik, B. (2020). Plant-base Milk Subtitutes : Bioactive Compounds, Coventional and Novel Processes, Bioavailability Studies and Health Effects. *Journal of Functional Foods*, 70 : 1-15.
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Aplikasi Pengolahan Pangan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Azizah, N. N. (2021). *Studi Literatur Penganruh Minuman Sari Kedelai Terhadap Hot Flashes pada Wanita Menopause*. [Skripsi]. Malang: Progam Study Ilmu Keperawatan, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Malang.
- Bahar, B. (2008). *Kefir Minuman Sari Fermentasi dengan Segudang Khasiat untuk Kesehatan*. Jakarta: PT. Gamedia Pustaka Utama.
- Bakhri, S. (2013). *Budidaya Jagung dengan Konsep Pengelolaan Tanaman Terpadu*. Sulawesi Tengah: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian.
- BSN. (1995). *SNI 01 - 3830-1995 Sari Kedelai*. Badan Standarisasi Nasional,6 .
- Cahyadi, W. (2007). *Kedelai : Khasiat dan Teknologi*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Dharmawan, H. (2019). *Formulasi Carboxy Methyl Cellulose dan Santan Terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensori Susu Nabati Jagung Manis (Zea Mays*

*Saccharata L).* [Skripsi]. Jurusan Budidaya Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Tanjungpura.

- Diastini, G. A. K. W., Jaya I. K. S., Widiada I. G. N., dan Darawati M.. (2020). Kajian Pustaka Tentang Penambahan Sari Buah dan Rempah Terhadap Sifat Organoleptik, Kapasitas Antioksidan, Total Bakteri Asam Laktat, serta Daya Terima Black Soyghurt (Yoghurt Kedelai Hitam). *Jurnal Gizi Prima (Frime Nutrition Journal)*. 5(2): 112-118
- Falatehan, F., & Wibowo, A. (2008). Analisis Keunggulan Komparatif dan Kompetitif Pengusahaan Komoditi Jagung di Kabupaten Gobongan : Studi Kasus Desa Panunggalan, Kecamatan Pulokulon, Kabupaten Gobogan, Jawa Tengah. *J. Agibisnis dan Ekon Pertan*, 2(1) : 1-15.
- Fardiaz, S. (1992). *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi.
- Feng, X., Pan, L., Wang, Q., Liao, Z., Wang, X., Zhang, X., . . . Lu, Y. (2020). Nutritional and physicochemical characteristics of purple sweet corn juice before and after boiling. *Plos One : Nutritional properties of sweet corn juice*, 1 - 18.
- Gulo, N. (2006). *Substitusi Sari Kedelai dengan Sari Sapi pada Pembuatan Soyghurt Instan*. Sumatera Utara: Fakultas Pertanian, Unika St. Thomas.
- Hadiwiyoto, S. (1994). *Teknologi Uji Mutu Sari dan Hasil Olahannya*. Yogyakarta : Penerbit Liberty.
- Hassmy, A. M., Abidjulu, J., & Yudistira, A. (2017). Analisis Aktivitas Antioksidan pada Teh Hijau Kombucha Berdasarkan Waktu Fermentasi yang Optimal. *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 6(4) : 67 - 74.
- Hendriani, R., Rostinawati, T., dan Kusuma, SAF. (2009). *Penelurusan Antibakteri Bakteriosin dari Bakteri Asam Laktat Dalam Yoghurt Asal Kabupaten Bandung Barat Terhadap Staphylococcus aureus dan Escherichia coli. [Laporan Akhir Penelitian Peneliti Muda (LITMUD) UNPAD]*. Bandung : Fakultas Farmasi, Universitas Padjadjaran.
- Hermanita, Pebby Yola Martri. (2023). *Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang (Clitoria Ternatea) Terhadap Minuman Wedang Jahe Susu Kedelai. [Skripsi]*. Padang : Departemen Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas.
- Hidayat, N., Nurika, I., & Dania, W. A. (2006). *Membuat Minuman Prebiotik dan Probiotik*. Surabaya: Trusbus Agrisarana.
- Ida, P. (2019). *Budidaya Jagung Manis*.

- Inggrid, H. M., & Santoso, H. (2014). *Ekstraksi Antioksidan Dan Senyawa Aktif Dari Buah Kiwi (Actinidia deliciosa)*. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat. Universitas Katolik Parahyangan.
- Iskandar, D. (2006). Pengaruh Dosis Pupuk N, P, dan K terhadap Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Jagung Manis di Lahan Kering. *Jurnal Saint dan Teknologi. Balai Penelitian Pertanian dan Teknologi*, 1-2.
- Iswendi, Yusmaita, E., & Pangestuti, A. D. (2019). uji Organoleptik Sari Jagung Di Laboratorium Kimia FMIPA UNP. *Suluh Bendang : Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 19(2) : 45-53.
- Jay, J. M., Loessner, M. J., & Golden, D. A. (2005). *Modern Food Microbiology*. New York: 7th ed. Springer Science.
- Karinda M, Fatimawali dan Citraningtyas G. (2013). Perbandingan Hasil Penetapan Kadar Vitamin C Mangga Dodol dengan Menggunakan Metode Spektrofotometri UV-Vis dan Iodometri. *Jurnal Ilmiah Farmasi-UNSRAT*.Vol. 2 No. 01. ISSN:2302-2493
- Karori, S. ., Wachira, F. ., Wanyoko, J. ., & Ngure, R. . (2007). Antioxidant Capacity of Different Types of Tea Products. *African Journal of Biotechnology* 6(19): 2287–2296
- Kumalasari, K.E.D., M.L. Anang dan N. Ahmad. A. (2013). Total bakteri asam laktat, total laktosa, pH, keasamaan, kesukaan drink yogurt dengan penambahan ekstrak buah kelengkeng. *J. Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(4) : 165-168.
- Lestari, O. A., & Mayasari, E. (2016). Pengaruh Fermentasi Tempe Jagung terhadap Kandungan Protein dan Karotenoid. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 17 (2) : 149 - 154.
- Mokoena, M. P. (2017). Lactic Acid Bacteria and Their Bacteriocins : Classification, Biosynthesis and Applications against Uropathogens : A Mini-Review. *Molecules*, 22(8),1255.
- Muchtadi, T.R dan Sugiyono. (2013). *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Alfabeta : Bandung.
- Muhardianti, S. (2017). *Pengujian Angka Lempeng Total pada Sari Kedelai di Pasaran*.

- Mustika, S., Sedarnawati, Y., dan Suliantari. (2019). Pembuatan Yoghurt Susu Sapi Segar dengan Penambahan Puree Ubi Jalar Ungu. *Jurnal PTK*, 2 (3) : 97 - 101.
- Nengsih, E. W., Oktavia, B., & Etika, S. B. (2013). Optimasi Analisa Kadar  $\beta$  Karoten Dalam Jagung (*Zea mays*.L) Dengan Metoda HPLC Terhadap Pengaruh Lama. *Periodic*, 59 - 64 (2:2).
- Nirmagustina, D. E., & Rani, H. (2013). Pengaruh Jenis Kedelai dan Jumlah Air terhadap Sifat Fisik, Organoleptik dan Kimia Sari Kedelai. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, 18(2) :168-174.
- Osundahunsi, O, F., Amosu, D. and B.O.T. Ifesan. (2007). Quality Evaluation and Acceptability of Soy-yoghurt with Different Colours and Fruit Flavours. *American Journal of Food Technology*. 2: 273-280
- Pasta, I., Ette, A., & Barus, H. N. (2015). Tanggap Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Jagung Manis (*Zea mays* L. *Saccharata*) pada Aplikasi Berbagai Pupuk Organik. *e-J. Agotekbis*, 3(2) : 168 - 177.
- Pereira, E., L. Barros dan I. Ferreira. (2013). Relevance of The Mention of Antioxidant Properties in Yoghurt Labels: *In vitro* Evaluation and Chromatographic Analysis Antioxidants. *Journal Antioxidants*.2: 62 – 76
- Picauly, P., Talahatu, J., dan Mailoa, M. (2015). Pengaruh Penambahan Air pada Pengolahan Susu Kedelai. *Agritekno, Jurnal Teknologi Pertanian*. 4 (1) : 8 -13.
- Puspitasari, T. (2016). *Karakteristik Mutu Susu Kedelai (Glycine max L. Merrill) dari Varietas Anjasmoro, Baluran dan Impor Berdasarkan Perbedaan Kondisi Perendaman. [Skripsi]*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember.
- Rahayu, E. S. (2004). *Makanan Fermentasi dan Probiotik*. Yogyakarta: Pusat Studi Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada.
- Riyansyah, N. (2022). *Pengaruh Penambahan Tepung Wortel (Daucus carote L.) terhadap Karakteristik Nugget Ikan Kembung (Rastrelliger sp.). [Skripsi]*. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas
- Saija, A., Scalese, M., Lanza, M., Marzullo, D., Bonina, F., & Castelli, F. (1995). Flavonoids as Antioxidant Agents : Importance of Their Interaction with Biomembranes. *Free Radical Biology & Medicine*, 19 (4) : 481 - 486.
- Santri, I. (2017). *Pengaruh Perbandingan Konsentrasi Sari Buah Sirsak (Annona muricata L.) dan Sari Kedelai terhadap Karakteristik Soyghurt. [Skripsi]*. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas.

- Setianingum, S. (2017). *Pengaruh Variasi Temperatur terhadap Karakteristik Fisika, Kimia, dan Biologi Yoghurt Sari Jagung. [Skripsi]*. Lampung: Fakultas Tarbiyah dan Keguruan, Institut Agama Islam Negeri Raden Intan.
- Setiarto, R. H. B., Agustin, N., Rahmawati, Widhyastuti, N., dan Husein Wawo, A. (2020). Formulasi Pasta Buah Merah (*Pandanus conoideus* Lamk) dan Tepung Ubi Jalar Mikmak (*Ipomea batatas* L.) untuk Produksi Saus Buah Merah Pedas. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia (JIPI)*. 25(1): 87–99.
- Setyaningsih, D., Apriyanto, D., & Sari, P. M. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Ago*. Bogor: IPB Press.
- Siburian, E. (2014). *Penetapan Kadar Protein pada Sari Kedelai Kemasan dengan Metode Kjeldhal*. UNIVERSITAS ANDALAS
- Sintasari, R. A., Kusnadi, J., dan Ningtyas, D. W. (2014). Pengaruh Penambahan Konsentrasi Susu Skim dan Sukrosa terhadap Karakteristik Minuman Probiotik Sari Beras Merah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(3), 65-75
- Sirajudin, M. (2010). *Komponen Hasil dan Kadar Gula Jagung Manis (*Zea mays saccharata*) terhadap Pembarian Nitrogen dan Zat Tumbuh Hidrasil. Penelitian Mandiri*. Palu: Fakultas Pertanian, UNTAD.
- Standar Nasional Indonesia (SNI) 2981: 2009. *Yogurt*. Badan Standarisasi Nasional Indonesia : Jakarta
- Standar Nasional Indonesia (SNI) 3830 -1995. *Susu Kedelai*. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta
- Suarjana, I. M., Padmiari, I. E., & Sugiani, P. P. (2019). Sosialisasi Pentingnya Konsumsi Sari Kedelai sebagai Minuman Sehat, Kaya Protein, dan Serat serta Alami untuk Anak Sekolah Dasar Di Kecamatan Ubud Kabupaten Gianyar. *Jurnal Pengabmas Masyarakat Sehat*, 1(3) : 208 - 215.
- Susilawati, S. (2016). *Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat (BAL) dari Fermentasi Air Cucian Beras. [Skripsi]*. Jakarta: Progam Studi Farmasi, Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan.
- Susilorini, T. E. dan M. E. Sawitri. (2007). *Produk Olahan Susu*. Penebar Swadaya. Depok. Jawa Barat
- Syukri, D. (2021). *Pengetahuan Dasar tentang Senyawa Karotenoid sebagai Bahan Baku Produksi Produk Olahan Hasil Pertanian*. Padang : Andalas University Press

- Triananda, M. A. (2015). *Studi Aktivitas Bakteri Asam Laktat (L., Plantarum dan L., Fermentum) terhadap Kadar Protein Melalui Penambahan Tepung Kedelai pada Bubur Instan Terfermentasi. [Skripsi]*. Yogyakarta: Progam Studi Kimia, Jurusan Pendidikan Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negi Yogyakarta.
- Virtanen, T., Pihlanto, A., Akkanen, S., & Korhonen, H. (2006). Development of Antioxidant Activity in Milk Whey During Fermentasi with Lactic Acid Bacteria. *Journal of Applied Microbiology*, 102 (2007) : 106 -115.
- Widodo. (2003). *Teknologi Proses Sari Bubuk*. Yogyakarta: Lacticia Press.
- Widodo, W. (2002). *Bioteknologi Sari Fermentasi*. Malang: Pusat Pengembangan Penelitian Bioteknologi Universitas Muhammadiyah.
- Winarno, F. G dan Fernades, I. E. (2007). *Ilmu Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama
- Wulandari, R. (2021). *Pengaruh Penambahan Sari Terung Belanda (Solanum Betaceum Cav.) Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Yoghurt yang Dihasilkan.[Skripsi]*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Yulifianti, R., Muzaiyanah, S., & Utomo, J. S. (2018). Kedelai sebagai Bahan Pangan Kaya Isoflavon. *Buletin Palawija*, 16 (2) : 84 - 92.

