

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, F., Nurwantoro, dan Mulyani, S. 2012. Daya Kembang, Total Padatan, Waktu Pelelehan, dan Kesukaan Es Krim Fermentasi Menggunakan Starter *Saccharomyces cereviceae*. *Animal Agriculture Journal*. 1 (2) : 65 – 76.
- Adinugraha, M. P., Marseno, D. W. dan Haryadi. 2005. Synthesis and Characterization of Sodium Carboxymethylcellulose from Cavendish Banana Pseudo Stem (*Musa cavendishii* LAMBERT). *Carbohydrate Polymers*. 62 (2) : 164 – 169.
- Agoes, A. 2010. *Tanaman Obat Indonesia*. Jakarta : Salemba Medika.
- Andrianto, S. 2008. Pembuatan Es Krim Probiotik dengan Substitusi Susu Fermentasi *Lactobacillus casei subsp. ramosus* dan *Lactobacillus* F1 Terhadap Susu Skim. Skripsi. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Institut Pertanian Bogor : Bogor.
- Anjarsari B. 2010. *Pangan Hewani (Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi)*. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Anjum, F. M., Nadeem, M., Khan, M. I. dan Hussain, S. 2012. Nutritional and Therapeutic Potential of Sunflower Seeds: A Review. *British Food Journal*. 114 (4) : 544 – 552.
- Anonim. 2008. Off the Beaten Path: Quezo Real Mellorine Is Some Seriously Weird Ice Cream. Diakses pada 20 Mei 2020 dari <https://newyork.seriousseats.com/2008/09/quezo-real-mellorine-filipino-cheese-ice-cream-jackson-heights-queens-phil-am-food-market-nyc.html>
- Anonim. 2018. Manfaat Makan Biji Bunga Matahari. Camilan Kuaci Ternyata Punya Banyak Manfaat. Diakses pada 01 Maret 2020 dari <https://www.himedik.com/info/2018/10/03/233000/manfaat-makan-biji-bunga-matahari>
- AOAC. 2010. *Official Method Of Analysis Of The Association Of Official Analytical Chemist, Inc.* Arlington, Virginia, USA. The Association Of Analytical Chemist, Inc.
- Apriyantono, A., Fardiaz, D., Puspitasari, N. L., Sedarnawati, Y. dan Budianto, S. 1998. *Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan*. Bogor : IPB Press.
- Arbuckle, W. S. 1997. *Ice Cream*. Westport Connecticut : The AVI Publishing Company, Inc.
- Arina, M. 2019. Pengaruh Proporsi Air Pada Pembuatan Susu Kedelai dan Konsentrasi Na-CMC Terhadap Karakteristik Es Krim Kedelai. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan. Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur : Surabaya.
- Ariyanto, N. O., Wiyanto, S. D., Hindarso, H. dan Ayliaawati. 2015. Pengaruh Rasio Massa Biji dan Volume Air dan Suhu Ekstraksi Terhadap Ekstraksi Biji – Bijian dalam Pembuatan Susu Nabati. *Jurnal Ilmiah Widya Teknik*. 14 (1) : 20 – 25.

- Asri, F. G. 2017. Analisis Fisik dan Kimia Ekstrak Daun Suji (*Pleomele angustifolia*) Sebagai Pewarna Alami dengan Berbagai Jenis Bahan Pengekstrak. Skripsi. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau : Pekanbaru.
- Astadi, I. R., Astuti, M., Santoso, U. dan Nugraheni, P. S. 2009. In Vitro Antioxidant Activity of Anthocyanins Of Black Soybean Seed Coat In Human Low Density Lipoprotein (LDL). Food Chemistry. 112 (3) : 659 –
- Astuti, W. F. P., Nainggolan, R. J. dan Nurminah, M. 2016. Pengaruh Jenis Zat Penstabil dan Konsentrasi Zat Penstabil Terhadap Mutu Fruit Leather Campuran Jambu Biji Merah dan Sirsak. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian. 4 (1) : 65 – 71.
- Aulia, N. 2020. Karakteristik Velve Alpukat (*Persea americana Mill.*) dengan Variasi Rasio Konsentrasi CMC (Carboxy Methyl Cellulose) dan Karagenan. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Jember : Jember.
- Ayustaningwarno, F. 2014. Teknologi Pangan (Teori Praktis dan Aplikasi) Cetakan Pertama. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Badan Standar Nasional. 1995. Standart Nasional Indonesia (SNI) 01-3713-1995. Es Krim. Jakarta : Dewan Standardisasi Nasional.
- Campbell, J. R. dan Marshall, R. T. 2000. The Science of Providing Milk for Men. New York : McGraw Hill Book Company.
- Choo, S. Y., Leong, S. K. dan Henna Lu, F. S. 2010. Physicochemical and Sensory Properties of Ice-cream Formulated with Virgin Coconut Oil. SAGE. Food Science and Technology International. 16 (6) : 531 – 541.
- Clarke, C. 2004. The Science of Ice Cream. United Kingdom : The Royal Society of Chemistry.
- Code of Federal Regulations. 2019. Food and Drugs. Part Frozen Dessert. Title 21, Volume 2. Department Of Health and Human Service.
- Darma, G. S., Puspitasari, D. dan Noerhartati, E. 2013. Pembuatan Es Krim Jagung Manis Kajian Jenis Zat Penstabil, Konsentrasi Non Dairy Cream Serta Aspek Kelayakan Finansial. Jurnal REKA Agroindustri. 1 (1) : 45 – 52.
- Darmoyuwono, W. 2006. Gaya Hidup Sehat dengan Virgin Coconut Oil. Jakarta: PT. Indeks.
- Dihadiningrum, R. O. 2013. Pemanfaatan Kacang Hijau Sebagai Bahan Dasar Es Krim dengan Penambahan Madu Sebagai Pemanis dan Sari Daun Suji Sebagai Pewarna Alami. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta : Surakarta.
- Djajati, S., Sudaryati dan Palupi, T. 2017. Es Krim Susu Biji Kecipir (*Psophocarpus tertragonolobus L.*) dengan Penambahan Tepung Glukomanan dan Virgin Coconut Oil. Jurnal Reka Pangan. 11 (2) : 23 – 30.

- Dwivedi, A., Sharma, G. N. dan Kaushik, A. Y. 2015. Evaluation of *Helianthus annuus* L. Leaves Extract for the Antidiarrheal and Antihistaminic Activity. International Journal of Reseach. Ayurveda Pharmacy. 6 (1) : 118-124.
- European Patent Office. 1992. European Patent Specification. Dietetic Frozen Desserts Containing Aspartame. EP 0 157 873 B1.
- Failisnur. 2013. Karakteristik Es Krim Bengkuang dengan Menggunakan Beberapa Jenis Susu. Jurnal Litbang Industri. 3 (1) : 11 – 20.
- Fitriani, T. K. 2011. Kajian Penambahan Ekstrak dan Tepung Wortel Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Es Krim. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Sebelas Maret : Surakarta.
- Gandhi, S. D., Heesacker, A. F., Freeman, C. A., Argyris, J., Bradford, K. dan Knapp, S. J. 2005. The Self-Incompatibility Locus (S) and Quantitative Trait Loci for Self-Pollination and Seed Dormancy in Sunflower. Theoretical and Applied Genetics. 111 (4) : 619 – 629.
- Ginting, E., Antarlina, S. S., Sudaryono, I., Winarto, A. dan Sugiono. 2008. Resep Produk Olahan Umbi - Umbian dan Kacang - Kacangan. Malang : Balai Penelitian Tanaman Kacang – Kacangan dan Umbi – Umbian.
- Goff, H. D. 2006. Advanced Dairy Chemistry 2. Lipids 3rd Edition. Edited by Patrick F. Fox and Paul L. H. McSweeney. New York : Springer Science Bussines Media.
- Goff, H. D. dan Hartel, R. W. 2013. Ice Cream 7th Edition. New York : Springer Science Business Media.
- Hajar, M. N. F. A. dan Rahayu, D. L. 2019. Penggunaan Ester Sukrosa Untuk Memperbaiki Karakteristik Fisik dan Organoleptik Es Krim Sawo Mentega. Edufortech. 4 (2) : 146 – 158.
- Handayani, R., Kardono, L. B. S. dan Wijayanti, I. 2007. Pengaruh Tingkat Substitusi Margarin dengan Virgin Coconut Oil dan Jenis Penstabil Terhadap Mutu Es Krim Susu Lupin. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. 5 (1) : 115 – 135.
- Hapsari, N. dan Welasih, T. 2013. Pembuatan Virgin Coconut Oil dengan Metode Sentrifugasi. Jurusan Teknik Kimia. Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur : Surabaya.
- Hariana, A. 2007. Tumbuhan Obat dan Khasiatnya Seri 2. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Hartatie, E. S. 2011. Kajian Formulasi (Bahan Baku, Bahan Pemantap) dan Metode Pembuatan Terhadap Kualitas Es Krim. Jurnal GAMMA. 7 (1) : 20 – 26.
- Hariawan, P., Kholil, M. dan Gadissa, A. A. N. 2015. Analisa Pengambilan Keputusan Pada Penentuan Cairan Antiseptic Tangan yang Terbaik dengan Metode Analytical Hierarchy Process (AHP). Jurnal PASTI. 9 (2) : 203 – 219.

- Hendriani, Y. 2005. Stabilitas Es Krim yang Diberi Khitosan Sebagai Bahan Penstabil Pada Konsentrasi Yang Berbeda. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Institut Pertanian Bogor : Bogor.
- Hui, Y.H. 1992. Ice Cream and Frozen Dessert dalam Encyclopedia Of Food Science and Technology Vol 3. Canada: John Wiley and Sons Inc.
- Indrasti, D., Andarwulan, N., Purnomo, E. H. dan Wulandari, N. 2019. Klorofil Daun Suji: Potensi dan Tantangan Pengembangan Pewarna Hijau Alami. Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia. 24 (2) : 109 – 116.
- Ismunandar. 2004. Dibalik Lembutnya Es Krim. Yogyakarta : Kanisius
- Istiqomah, K., Windrati, W. S. dan Praptiningsih, Y. 2017. Karakterisasi Es Krim Edamame dengan Variasi Jenis dan Jumlah Penstabil. Jurnal Agroteknologi. 11 (2) : 139 – 147.
- Kanetro, B. 2017. Teknologi Pengolahan dan Pangan Fungsional Kacang – Kacangan. Yogyakarta : Plantaxia.
- Karasu, S., Dogan, M., Toker, O. S. dan Caniyilmaz, E. 2014. Modeling of Rheological Properties of Mellorine Mix Including Different Oil and Gum Types by Combined Design, ANN, and ANFIS Models. Turkish Journal of Agriculture and Forestry. 38 (5) : 745 – 757.
- Katja, D. G. 2012. Kualitas Minyak Bunga Matahari Komersial Dan Minyak Hasil Ekstraksi Biji Bunga Matahari (*Helianthus Annuus L.*). Jurnal Ilmiah Sains. 12 (1) : 59-54.
- Kohajdová, Z., Karovičová, J. dan Schmidt, S. 2009. Significance Of Emulsifiers and Hydrocolloids In Bakery Industry. Acta Chimica Slovaca. 2 (1) : 46 – 61.
- Koxholt, M. M. R., Elsenmann, B. dan Hanrichst, J. 2001. Effect Of The Fat Globule Size On The Meltdown of Ice Cream. Journal Dairy Science. 84 (1) : 31 – 37.
- Kusbiantoro, B. Herawati, H dan Ahza, A. B. 2005. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil Terhadap Mutu Produk Velve Labu Jepang. J. Hort. 15 (3): 223-230.
- Lestari, D. A. 2019. Pembuatan Mellorine dari Susu Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L*) dan Sari Buah Murbei (Kajian Konsentrasi Carboxy Methyl Cellulose dan Minyak Jagung). Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan. Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur : Surabaya.
- Mailoa, M., Rodiyah, S. dan Palijama, S. 2017. Pengaruh Konsentrasasi Carboxymethyl Celulose Terhadap Kualitas Es Krim Ubi Jalar (*Ipomea Batatas L.*). Jurnal Teknologi Pertanian AGRITEKNO. 6 (2) : 45 – 51.
- Marlina, M., Wijayanti, D., Yudiastari, I. P. dan Safitri, L. 2017. Pembuatan Virgin Coconut Oil dari Kelapa Hibrida Menggunakan Metode Penggaraman dengan NaCl dan Garam Dapur. Jurnal Chemurgy. 1 (2) : 7 – 12.

- Marshall, R. T. dan Arbuckle, W. S. 2000. Ice Cream 5th Edition. New York : Springer US Aspen Publishers, Inc.
- Marshall, R. T., Goff, H. D. dan Hartel, R. W. 2003. Ice Cream 6th Edition. New York : Springer Science.
- Masykuri, Pramono, Y. B. dan Ardilia, D. 2012. Resistensi Pelelehan Overrun dan Tingkat Kesukaan Es Krim Vanilla yang Terbuat Dari Bahan Utama Kombinasi Krim Susu dan Santan Kelapa. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 1 (3) : 78-82.
- Muaris, H. 2006. Es Krim Susu Kedelai: Tinggi Protein dan Rendah Kolesterol. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Muis, A. 2014. Ekstrak Virgin Coconut Oil Sebagai Sumber Pangan Fungsional. Balai Riset dan Standardisasi Industri Manado. Jurnal Penelitian Teknologi Industri. 6 (1) : 11 – 18.
- Nagara, M. P. B. 2016. Penggunaan Tepung Glukomanan dan Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta* L.) Pada Pembuatan Es Krim. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Jember : Jember.
- Nilawati, C. 2014. Pemanfaatan Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta*) Dalam Pembuatan Es Krim Sinbiotik. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan. Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur : Surabaya.
- Nirmalawaty, A. dan Pramesti, M. A. 2018. Tingkat Kesukaan Konsumen Pada Berbagai Formulasi Es Krim Susu Kedelai. Teknoterap. Vol. 1 (2) : 112 – 119.
- Nissa, M. 2013. Pengaruh Konsentrasi Sawi Hijau (*Brassica rapa* var. *Parachinensis* L) Serta Konsentrasi Agar Terhadap Karakteristik Es Krim Nabati (Mellorine). Skripsi. Universitas Brawijaya : Malang.
- Nofrida, R., Sulastri, Y., Widyasari, R., Zaini, M. A. dan Nasrullah, A. 2018. Pengaruh Penambahan Stabilizer Alami Berbasis Umbi Lokal Untuk Peningkatan Sifat Fisik dan Kimia Es Krim Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrrhizus* Sp.). Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian AGROTECHNO. 3 (1) : 2503 – 0523.
- Novindah, L. 2018. Pemanfaatan Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrrhizus*) Pada Pembuatan Es Krim. Skripsi. Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Politeknik Pertanian Negeri Pangkep : Pangkep.
- Nugroho, Y. A., dan Kusnadi, J. 2015. Aplikasi Kulit Manggis (*Garcinia Mangostana* L.) Sebagai Sumber Antioksidan Pada Es Krim. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 3 (4) : 1263 – 1271.
- Oktajaya, K. L. A., Suseno, T. I. P., dan Jati, I. R. A. P. 2018. Pengaruh Konsentrasi HPMC (*Hidroxypropyl Methyl Cellulose*) Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Velva Jeruk Manis. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi. 17 (2) : 93 – 97.

- Ozturk, G., Dogan, M., dan Toker, O. S. 2014. Physicochemical, Functional and Sensory Properties Of Mellorine Enriched With Different Vegetable Juices And TOPSIS Approach to Determine Optimum Juice Concentration. *Food Bioscience*. 7 : 45 – 55.
- Padaga, M. dan Sawitri, M. E. 2005. Membuat Es Krim yang Sehat. Surabaya : Trubus Agrisarana.
- Palupi, T. 2017. Es Krim Susu Biji Kecipir (*Psophocarous tertragonolobus L.*) dengan Penambahan Tepung Glukomanan dan Virgin Coconut Oil. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan. Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur : Surabaya.
- Palupi, K. R. D. 2020. Karakteristik Fisiko Kimia Velve Pisang Barlin (*Musa acuminata* (AA)) dengan Penambahan Ekstrak Daun Katuk (*Sauropus androgynus* (L.) Merr) dan CMC (Carboxymethyl Cellulose). Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan. Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur : Surabaya.
- Pamungkasari, D. 2008. Kajian Penggunaan Susu Kedelai Sebagai Substitusi Susu Sapi Terhadap Sifat Es Krim Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas*). Skripsi.. Progam Studi Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Sebelas Maret : Surakarta.
- Penfield, M. P. dan Campbell, A. M. 1990. *Experimental Food Science* (3rd Edition). Food Science and Technology. Academic Press.
- Prangdimurti, E., Muchtadi, D., Astawan, M. dan Zakaria, F. R. 2006. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Suji (*Pleomele angustifolia N.E Brown*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 17 (2) : 79 – 86.
- Priastami, C. S. 2011. Karagenan Sebagai Bahan Penstabil Pada Proses Pembuatan Mellorine. Skripsi. Departemen Teknologi Hasil Perairan. Institut Pertanian Bogor : Bogor.
- Purwanto, A. 2006. Pengaruh Jenis Penstabil dan Konsentrasi Shortening Terhadap Kualitas Es Krim Ubi Jalar Ungu Jepang. Skripsi. Universitas Brawijaya : Malang.
- Purwitasari, I. 2010. Formulasi dan Analisis Finansial Produk Mellorine dengan Minyak Kelapa Murni (VCO). Tesis. Program Studi Magister Profesi Teknologi Pangan. Institut Pertanian Bogor : Bogor.
- Putri, W. D. R., Zubaidah, E. dan Sholahudin, N. 2012. Ekstraksi Pewarna Alami Daun Suji Kajian Pengaruh Blanching dan Jenis Bahan Pengekstrak. *Jurnal Teknologi Petanian*. 4 (1) : 13 – 25.
- Ricciareli, R., Zingg, J. M. dan Azzi, A. 2001. Vitamin E: Protective Role Of A Janus Molecule. *The FASEB Journal*. 15 (13) : 2314 - 2325.
- Sarofa, U., Rosida, D. F. dan Khadik, M. 2014. Aktivitas Antioksidan Es Krim Buah Merah. *Jurnal Reka Pangan*. 8 (1) : 1 – 12.
- Sastrohamidjojo, H. 2005. Kimia Organik: Stereokimia Karbohidrat Lemak dan Protein. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.

- Sauqani, A. 2015. Pembuatan Es Krim Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* L.) Dengan Konsentrasi Karagenan. Skripsi. Jurusan Teknologi
- Setiaji B. dan Prayugo, S. 2006. Membuat VCO Berkualitas Tinggi. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A. dan Sari, M. P. 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor : IPB Press.
- Sia, R. 2014. Kualitas Es Krim Probiotik dengan Level Penambahan Susu yang di Fermentasi *Lactobacillus Casei* Pada Lama Penyimpanan yang Berbeda. Skripsi. Universitas Hasanuddin : Makassar.
- Sinaga, E. H., Simbolon, A. F. dan Setyaningrum, B. 2017. Pembuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO) dari Kelapa Hibrida dengan Metode Enzimatis dan Aplikasinya Sabun Padat Transparan. Jurnal Chemurgy. 1 (1) : 16 – 21.
- Srilatha, K. dan Krishnakumari, K. 2003. Proximate Composition and Protein Quality Evaluation of Recipes Containing Sunflower Cake. Plant Foods for Human Nutrition. 58 : 1 – 11.
- Stephen, A. M., Phillips, G. O., Williams, P. A. 2006. Food Polysaccharides And Their Applications Second Edition. Boca Raton : CRC Taylor and Francis Groups.
- USDA. 2008. National Nutrient Database for Standard Reference²⁶. Sunflower Seeds. United States : Departement of Agriculture Nutrient Data Laboratory and Health.
- Valderrama-Bravo, C., RojasMolina, A.,Gutiérrez-Cortez, E., Rojas-Molina, I., Oaxaca Luna, A., E. De la Rosa-Rincón dan Rodríguez-García, M.E. 2010. Mechanism Of Calcium Uptake In Corn Kernels During The Traditional Nixtamalization Process: Diffusion, Accumulation And Percolation. Journal of Food Engineering. 98 : 126– 132.
- Venktesh, A. dan Prakash, V. 1993. Functional Properties of The Total Proteins of Sunflower (*Helianthus annus* L.) Seed – Effect of Physical and Chemical Treatments. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 41 (1) : 18 – 23.
- Wahyuni, W. dan Hidayati, L. 2017. Pengaruh Rasio Puree Krokot (*Portulaca Oleracea* L.) dan Sari Kedelai Terhadap Sifat Organoleptik Mellorine. HEJ (Home Economics Journal). 1 (2) : 47 – 51.
- Widiantoko, R. K. 2011. Pembuatan Es Krim Tempe-Jahe (Kajian Proporsi Bahan dan Penstabil Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik). Skripsi Tanpa Diterbitkan. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya : Malang.
- Widiantoko, R. K. dan Yuniarta. 2014. Pembuatan Es Krim Tempe-Jahe (Kajian Proporsi Bahan dan Penstabil Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik). Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2 (1) : 54 – 66.

- Widiyanti, R.A. 2015 Pemanfaatan Kelapa Menjadi VCO (Virgin Coconut Oil) Sebagai Antibiotik Kesehatan dalam Upaya Mendukung Visi Indonesia Sehat 2015. Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Biologi. Prodi Pendidikan Biologi FKIP Universitas Muhammadiyah Malang : Malang.
- Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarti, S., Dyah, N. dan Sulistyowati. 2006. Pembuatan Es Krim Kacang Merah dengan Penambahan Virgin Coconut Oil dan Kuning Telur. Buana Sains. 6 (1) : 75 – 82.
- Zubaidah, E., Martati, E. dan Resmanto, A. M. 2014. Pertumbuhan Isolat BAL Asal Bekatul dan Probiotik Komersial (*Lactobacillus acidophilus* dan *Lactobacillus casei*) Pada Media Bekatul dan Susu Skim. Jurnal Bioteknologi dan Biosains Indonesia. 1 (1) : 27 – 37.