

6. DAFTAR PUSTAKA

- A, S., Venkatachalam, S., John, S. G., & Kuppaswamy, K. (2014). Foam Mat Drying of Food Materials: A Review. *Journal of Food Processing and Preservation*, 39(6), 3165–3174. Diakses dari <https://ifst.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/jfpp.12421>
- Amalina, N. (2009). Uji Toksisitas Akut Ekstrak Valerian (*Valeriana officinalis*) terhadap Hepar Mencit Balb/C. Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro Semarang. Diakses dari <https://core.ac.uk/download/pdf/11708049.pdf>
- Anwar, S. H., Weissbrodt, J., & Kunz, B. (2010). Microencapsulation of Fish Oil by Spray Granulation and Fluid Bed Film Coating. *Journal of Food Science*, 75(6), E359–E371. Diakses dari https://www.researchgate.net/publication/45719277_Microencapsulation_of_Fish_Oil_by_Spray_Granulation_and_Fluid_Bed_Film_Coating
- Assagaf M., Hastuti P., Hidayat C., Supriyadi. (2012). Perbandingan Ekstraksi Oleoresin Biji Pala (*Myristica fragrans* Houtt) Asal Maluku Utara Menggunakan Metode Maserasi dan Gabungan Distilasi-Maserasi. *Agritech*, Vol .32, No. 3, Agustus 2012. Diakses dari <https://jurnal.ugm.ac.id/agritech/article/view/9608/7183>
- Assagaf M., Hastuti P., Hidayat C., Supriyadi. (2012). Optimasi Ekstraksi Oleoresin Pala (*Myristica fragrans* Houtt) Asal Maluku Utara Menggunakan *Response Surface Methodology* (RSM). *Agritech*, Vol .32, No. 4, November 2012. Diakses dari <https://jurnal.ugm.ac.id/agritech/article/view/9581/7156>
- BPOM. (2014). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 7 Tahun 2014 Tentang Pedoman Uji Toksisitas Nonklinik Secara In Vivo. Jakarta: Badan Pengawasan Obat dan Makanan RI. Hal. 3-5;20-27. Diakses dari <https://jdih.pom.go.id/download/product/701/13/2014>
- BPOM. (2017). Surat Edaran No. HK. 04.02.42.421.12.17.1673 tentang Pelarut yang Diizinkan Digunakan dalam Proses Ekstraksi/Fraksinasi Tumbuhan dalam Produk Obat Bahan Alam dan Suplemen Kesehatan beserta Batasan Residunya. Diakses dari

<https://asrot.pom.go.id/asrot/index.php/download/dataannounce/ZG9jeY9kYXRhdXBsb2FkYnBvbS9TdXJhdCBFZGFyYW4gUGVsYXJ1dCBla3N0cmFrc2kgT0JBICBkYW4gU0tfMjAxNy5wZGY=/59/Surat>

BPOM. (2019). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambahan Pangan. Diakses dari https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2019/PerBPOM_No_11_Tahun_2019_tentang_BTP.pdf

BPPT. (2017). Outlook Teknologi Kesehatan, Teknologi untuk Industri Bahan Baku dan Obat Herbal, Proyeksi 2035, Edisi 2017. Pusat Teknologi Farmasi dan Medika, Deputi Bidang Teknologi Agroindustri dan Bioteknologi Badan Pengkajian dan Penerapan Teknologi. Diakses dari <https://www.bppt.go.id/index.php/dokumen/file/674/download>

Budiastra I. W., Mardjan S. S., Azis A. A. (2020). Pengaruh Amplitudo Ultrasonik dan Waktu Ekstraksi Terhadap Rendemen dan Mutu Oleoresin Pala. JTEP Jurnal Keteknikan Pertanian, Agustus 2020, Vol. 8 No. 2, p 45-52. Diakses dari https://www.researchgate.net/publication/349315093_Pengaruh_Amplitudo_Ultrasonik_dan_Waktu_Ekstraksi_Terhadap_Rendemen_dan_Mutu_Oleoresin_Pala

Burdock G. A., Carabin I. G. (2006). Safety Assessment of Myristic Acid as a Food Ingredient. Food and Chemical Toxicology 45 (2007) 517 – 529. Diakses dari <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0278691506003012?via%3Dihub>

Cahyadi, K. (2017). Pengaruh Metode Spray Drying dan Foam-Mat Drying terhadap Karakteristik Fisikokimia Minuman Serbuk Instan Campuran Labu Kuning dan Wortel. Semarang: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata Semarang. Diakses dari <http://repository.unika.ac.id/15310/>

Chemat, F., Rombaut, N., Sicaire, A.G., Meullemiestre, A., Fabiano-Tixier, A.S., Abert- Vian, M. (2017). Ultrasound Assisted Extraction of Food and Natural Products. Mechanisms, Techniques, Combinations, Protocols And Applications. A review. Ultrason. Sonochem. 34, 540–560. Diakses dari

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1350417716302358>

Departemen Kesehatan Republik Indonesia. (2014). Farmakope Indonesia edisi V, Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

Elya, Berna. (2010). Toksisitas Akut Daun *Justicia gendarussa* Burm. Makara Sains 14 (2): 129- 134. Diakses dari <http://journal.ui.ac.id/index.php/science/article/view/740>

Fadilah, N.N. (2019). Uji Toksisitas Akut Selulosa Mikrokrystal dari Tanaman Rami (*Boehmeria nivea* L. Gaud) pada Mencit Galur Swiss Webster. Vol. 2 No. 2 (2019) : Pharmacoscript. Diakses dari https://www.researchgate.net/publication/335837156_UJI_TOKSISITAS_AKUT_SELULOSA_MIKROKRISTAL_DARI_TANAMAN_RAMI_Boehmeria_nivea_L_Gaud_PADA_MENCIT_GALUR_SWISS_WEBSTER

Fitriana, N, Rumayati, Sumartini N, Jayuska, Syaiful, dan Harliya. (2014). Formulasi Serbuk Flavour Makanan dari Minyak Atsiri Tanaman Kesum (*Polygonum minus* Huds) sebagai Penyedap Makanan. Teknologi Pangan 3 (1): 12-15. Diakses dari [http://journal.ift.or.id/files/311215%20Formulasi%20Serbuk%20Flavour%20Makanan%20dari%20Minyak%20Atsiri%20Tanaman%20Kesum%20\(Polygonum%20minus%20huds\)%20sebagai%20Penyedap%20Makanan.pdf](http://journal.ift.or.id/files/311215%20Formulasi%20Serbuk%20Flavour%20Makanan%20dari%20Minyak%20Atsiri%20Tanaman%20Kesum%20(Polygonum%20minus%20huds)%20sebagai%20Penyedap%20Makanan.pdf)

Francisca H. (2021). Uji Efektivitas Nano Herbal Daun Biwa (*Eriobotrya japonica* (Thunb) Lindl.) terhadap Gambaran Histologi Hepar Tikus (*Rattus norvegicus*) Diabetes Mellitus. Medan: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Sumatera Utara. Diakses dari <http://repositori.usu.ac.id/bitstream/handle/123456789/30388/160805001.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Gupta AD, Bansal VK, Babu V, Maithil N. Chemistry, the antioxidant and antimicrobial potential of nutmeg (*Myristica fragrans* Houtt). J Genet Eng Biotechnol 2013;11:25–31. Diakses dari https://www.researchgate.net/publication/259164620_Chemistry_antioxidant_and_antimicrobial_potential_of_nutmeg_Myristica_fragrans_Houtt

- Hardy, Z., & Jideani, V. A. (2015). Foam-Mat Drying Technology: A Review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 57(12), 2560–2572. Diakses dari <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/26167878/>
- Hariyadi, T. (2019). Aplikasi Metoda Foam-Mat Dryin pada proses Pengeringan Tomat Menggunakan Tray Dryer. 10th Industrial Research Workshop and National Seminar. Diakses dari https://perpustakaan.stifar.ac.id/index.php?p=show_detail&id=3256
- Hayati, A. (2017). Uji Toksisitas Akut Ekstrak Etanol Buah Api-Api (*Avicennia marina*) dan Gambaran Histopatologi Organ Hepar Mencit (*Mus musculus*) Galur Swiss. Program Studi S1 Farmasi Sekolah Tinggi Ilmu Farmasi “Yayasan Pharmasi Semarang”. Diakses dari https://perpustakaan.stifar.ac.id/index.php?p=show_detail&id=3256
- Hernandez E. M. (2016). Specialty Oils: Functional and Nutraceutical Properties. *Functional Dietary Lipids*. Diakses dari <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/B9781782422471000041>
- Iqbal, M. J., A. Abbas, H. Rafique, M. F. Nawaz, A. Rasool. (2018). A Review Paper on Foam Mat Drying of Fruits and Vegetables to Develop Powders. *MOJ Food Processing & Technology* Vol 6 (6): 465-467. Diakses dari https://www.researchgate.net/publication/329701165_A_review_paper_on_foam-mat_drying_of_fruits_and_vegetables_to_develop_powders
- Jaiswal, P., Kumar, P., Singh V. K., Singh D. K. (2009). Biological Effects of *Myristica fragrans*. Department of Zoology, DDU Gorakhpur University, INDIA. *ARBS Annual Review of Biomedical Sciences* : 2009; 11: 21-29. Diakses dari https://www.researchgate.net/publication/260386780_Biological_Effects_of_Myristica_fragrans
- Konstantia, B.A.A. (2021). Pengaruh Jumlah Maltodekstrin dan Waktu Pengadukan terhadap Karakteristik Fisikokimia Enkapsulasi Oleoresin Biji Pala (*Myristica fragrans*) dengan Metode Foam Mat Drying. Semarang: Fakultas Teknologi Pertanian Unika Soegijapranata Semarang. Diakses dari <http://repository.unika.ac.id/27037/>

- Lumongga F. (2008). Struktur Liver. Medan: Fakultas Kedokteran Universitas Sumatera Utara. Diakses dari <https://repository.usu.ac.id/bitstream/handle/123456789/2052/09E01467.pdf?sequence=2&isAllowed=y>
- Matulyte I., Marksa M., Ivanauskas L., Kalveniene Z., Lazauskas R., Bernatoniene J. (2019). GC-MS Analysis of the Composition of the Extracts and Essential Oil from *Myristica fragrans* Seeds Using Magnesium Aluminometasilicate as Excipient. Diakses dari <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC6471610/>
- Morita T., Jinno K., Kawagishi H. (2003) Hepatoprotective Effect of Myristicin From Nutmeg (*Myristica Fragrans*) on Lipopolysaccharide/D-Galactosamine-Induced Liver Injury. J Agric Food Chem 2003;51:1560-5. Diakses dari <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/12617584/>
- Morsy N.F.S. (2016). A Comparative Study of Nutmeg (*Myristica Fragrans* Houtt.) Oleoresins Obtained By Conventional and Green Extraction Techniques. Journal of Food Science and Technology, 53(10), 3770–3777. Diakses dari <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC5147703/>
- Mayasari, E., T. Rahayuni, dan J. Manalu. (2019). Pengaruh Formulasi Maltodekstrin dan Tween 80 pada Karakteristik Fisikokimia Bumbu Herbal Instan. Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan) Vol 5 No. 2: 479-485. https://www.researchgate.net/publication/337672386_PENGARUH_FORMULASI_MALTODEKSTRIN_DAN_TWEEN_80_PADA_KARAKTERISTIK_FISIKOKIMIA_BUMBU_HERBAL_INSTAN Influence of Maltodextrin and Tween 80 Formulations on Physicochemical Properties of Instant Herbal Spices
- Nagja T., Vimal K., Sanjeev A. (2016). *Myristica fragrans* : A Comprehensive Review. International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences. Vol 8, Issue 2, 2016. Diakses dari <https://innovareacademics.in/journals/index.php/ijpps/article/view/8552>
- National Institutes of Health. (2020). Omega-3 Fatty Acids Fact Sheet for Consumers. (2020). Department of Health & Human Services, USA. Diakses dari <https://ods.od.nih.gov/pdf/factsheets/Omega3FattyAcids->

[Consumer.pdf](#)

- OECD. (2000). OECD Series on Testing and Assessment No. 19. Guidance Document on the Recognition, Assessment, and Use of Clinical Signs as Humane Endpoints for Experimental Animals Used in Safety Evaluation. Paris: Environment Directorate. Hal. 16; 32-34. Diakses dari https://ntp.niehs.nih.gov/iccvam/suppdocs/feddocs/oecd/oecd_gd19.pdf
- OECD. (2001). OECD Guideline For Testing of Chemicals Acute Oral Toxicity – Fixed Dose Procedure. Paris: OECD. Diakses dari https://www.oecd-ilibrary.org/environment/test-no-420-acute-oral-toxicity-fixed-dose-procedure_9789264070943-en
- OECD. (2001). OECD Series on Testing and Assessment Number 24. Guidance Document On Acute Oral Toxicity Testing. Organisation for Economic Co-Operation and Development. Diakses dari https://www.oecd-ilibrary.org/environment/guidance-document-on-acute-oral-toxicity-testing_9789264078413-en
- Periasamy G., Karim A., Gibrelibanos., Gebremedhin G., Gilani A. (2016). Nutmeg (*Myristica fragrans* Houtt.) Oils, Essential oils in Food Preservation. Flavor and Safety, 607-616. Diakses dari https://www.researchgate.net/publication/301257184_Nutmeg_Myristica_fragrans_Houtt_Oils
- Peter, K. V. (2012). Handbook of Herbs and Spices. Woodhead Publishing. UK. Diakses dari [https://books.google.co.id/books?id=2I9wAgAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=Peter,+K.+V.+\(2012\).+Handbook+of+Herbs+and+Spices.+Woodhead+Publishing.+UK&hl=en&sa=X&ved=2ahUKEwiC4fT74JjtAhW3qksFHXwrD7MQ6AEwAXoECAyQAg#v=onepage&q=Peter%20K.%20V.%20\(2012\).%20Handbook%20of%20Herbs%20and%20Spices.%20Woodhead%20Publishing.%20UK&f=false](https://books.google.co.id/books?id=2I9wAgAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=Peter,+K.+V.+(2012).+Handbook+of+Herbs+and+Spices.+Woodhead+Publishing.+UK&hl=en&sa=X&ved=2ahUKEwiC4fT74JjtAhW3qksFHXwrD7MQ6AEwAXoECAyQAg#v=onepage&q=Peter%20K.%20V.%20(2012).%20Handbook%20of%20Herbs%20and%20Spices.%20Woodhead%20Publishing.%20UK&f=false)
- Prasetyo, A. P., dan Mulyono, E. (1987). Penggunaan Oleoresin Sebagai Bahan Penyedap Makanan dan Minuman. Buletin Littro. Volume 1 nomor 2:94–101. Diakses dari <http://www.ejurnal.litbang.pertanian.go.id/index.php/bultro/article/view/6355>

- Purnomo, W., Khasanah, L. U., & Anandito, B. K. (2014). Pengaruh Ratio Kombinasi Maltodekstrin, Karagenan dan Whey Terhadap Karakteristik Mikroenkapsulan Pewarna Alami Daun Jati (*Tectona Grandis* L. F.). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(3), 121–129. Diakses dari [http://journal.ift.or.id/files/33121129%20Pengaruh%20Ratio%20Kombinasi%20Maltodekstrin,%20Karagenan%20dan%20Whey%20Terhadap%20Karakteristik%20Mikroenkapsulan%20Pewarna%20Alami%20Daun%20Jati%20\(Tectona%20Grandis%20L.%20F.\)%20LowRes.pdf](http://journal.ift.or.id/files/33121129%20Pengaruh%20Ratio%20Kombinasi%20Maltodekstrin,%20Karagenan%20dan%20Whey%20Terhadap%20Karakteristik%20Mikroenkapsulan%20Pewarna%20Alami%20Daun%20Jati%20(Tectona%20Grandis%20L.%20F.)%20LowRes.pdf)
- Rahardjo, E. N. (2019). Optimasi Suhu, Waktu, dan Rasio Bahan Pada Ultrasound-Assisted Extraction Oleoresin Biji Pala (*Myristica fragrans*) dengan Menggunakan Pelarut Etanol. Semarang: Fakultas Teknologi Pertanian Unika Soegijapranata Semarang. Diakses dari <http://repository.unika.ac.id/21545/>
- Rahayu M., Solihat M. F. (2018). Toksikologi Klinik. Bahan Ajar Teknologi Laboratorium Medik (TLM). Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan Badan Pengembangan dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan Edisi Tahun 2018. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Diakses dari http://bppsdmk.kemkes.go.id/pusdiksdmk/wp-content/uploads/2018/09/Toksikologi-Klinik_SC.pdf
- Rajeh M. A. B., Kwan Y. P., Zakaria Z., Latha L. Y., Jothy S. L., Sasidharan S. (2011). Acute Toxicity Impacts of *Euphorbia hirta* L Extract on Behavior, Organs Body Weight Index and Histopathology of Organs of the Mice and *Artemia salina*. *Pharmacognosy Research*. 4(3): 170-177. Diakses dari <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC3424845/>
- Ramadhia M., Kumalaningsih S., Santoso I. (2012). Pembuatan Tepung Lidah Buaya (*Aloe vera* L.) dengan Metode Foam-Mat Drying. *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol. 13 No. 2 [Agustus 2012] 125-137. Diakses dari <https://jtp.ub.ac.id/index.php/jtp/article/view/367/722>
- Rodianawati I. (2010). Komposisi Kimia Oleoresin Biji Pala (*Myristica fragrans* Houtt) yang Diperoleh dengan Ekstraksi Langsung dan Ekstraksi Bertahap. *Prosiding SN-KPK II 2010*, ISBN: 979-498-547-3. Diakses dari https://www.academia.edu/7951552/KOMPOSISI_KIMIA_OLEORESIN_BIJI_PALA_Myristica_fragrans_Houtt_YANG_DIPEROLEH_DENGAN_EKSTRAKSI_LANGSUNG_DAN_EKTRAKSI_BERTAHAP

- Rodianawati I., Hastuti P., Cahyanto M. N. (2015). Nutmeg's (*Myristica fragrans* Houtt) Oleoresin: Effect of Heating to Chemical Compositions and Antifungal Properties. *Procedia Food Science* 3 (2015) 244 – 254. Diakses dari <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2211601X15000280>
- Rosenberg, M., I. J. Kopelman, Y. Talmon. (1990). Factors Affecting Retention in Spray-Drying Microencapsulation of Volatile Materials. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. Vol. 38(5): 1288-1294. Diakses dari <https://pubs.acs.org/doi/abs/10.1021/jf00095a030>
- Rowe, Raymond C., Pail J., Sheskey, Quinn, Marian E. (2009). *Handbook of Pharmaceutical Excipient*, 6th ed. Pharmaceutical Press, London.
- Ruslan, A. (2008). *Acuan Sediaan Herbal*. Volume Keempat Edisi Pertama. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Tahun 2008. Diakses dari http://agus_kurniawan.staff.gunadarma.ac.id/Downloads/files/69887/Acuan_Sediaan_Herbal-Volume_4_Edisi_Pertama.pdf
- Sarungallo Z. L., Santoso B., Murtiningrum, Roreng M. K., Murni V. (2019). Karakteristik Mutu Mikroenkapsulat Minyak Buah Merah (*Pandanus conoideus*) dengan Perbandingan Konsentrasi Bahan Pengemulsi dan Bahan Pelapis. Diakses dari https://www.researchgate.net/publication/338284665_KARAKTERISTIK_MUTU_MIKROENKAPSULAT_MINYAK_BUAH_MERAH_Pandanus_conoideus_DENGAN_PERBANDINGAN_KONSENTRAS
- Satyatami M. (2014). Pengaruh Paparan Per Oral Fluorida dalam Pasta Gigi Dengan Dosis Bertingkat terhadap Gambaran Mikroskopis Ginjal Mencit Balb/C Usia 3-4 Minggu. Universitas Diponegoro, Semarang. Diakses dari <https://media.neliti.com/media/publications/139096-ID-pengaruh-paparan-per-oral-fluorida-dalam.pdf>
- Setyawan A. B., Yani. (2020). Patofisiologi untuk Mahasiswa Keperawatan. Diakses dari <https://thesiscommons.org/dp9r4/download>
- Sharmila G., Muthukumaran C., Suriya E., Keerthana R. M., Kamatchi M., Kumar N. M., Anbarasan T., Jeyanthi J. (2019). Ultrasound Aided Extraction of

Yellow Pigmen from *Tecoma castanifolia* Floral Petals : Optimization by Response Surface Method and Evaluation of the Antioxidant Activity. *Industrial Crops & Products* 130 (2019) 467-477. Diakses dari https://www.researchgate.net/publication/332122059_Ultrasound_aided_extraction_of_yellow_pigment_from_Tecoma_castanifolia_floral_petals_Optimization_by_response_surface_method_and_evaluation_of_the_antioxidant_activity

Sriyanti C. (2016). Patologi. Modul Bahan Ajar Cetak Keperawatan. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Diakses dari <http://bppsdmk.kemkes.go.id/pusdiksdmk/wp-content/uploads/2017/08/Patologi-Keperawatan-Komprehensif.pdf>

Stevani H. (2016). Praktikum Farmakologi. Modul Bahan Ajar Cetak Farmasi. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Diakses dari <http://bppsdmk.kemkes.go.id/pusdiksdmk/wp-content/uploads/2017/08/Praktikum-Farmakologi-komprehensif.pdf>

Suhita LPR, et al. (2013). Histopatologi Ginjal Tikus Putih Akibat Pemberian Ekstrak Pegagan (*Centella asiatica*) Peroral. *Buletin Veteriner Udayana*. 5(1): 63-69. Diakses dari <https://docplayer.info/38952295-Histopatologi-ginjal-tikus-putih-akibat-pemberian-ekstrak-pegagan-centella-asiatica-peroral.html>

United Nations. (2021). Globally Harmonized System of Classification and Labelling of Chemicals (GHS). Ninth revised edition. United Nations, New York and Geneva, 2011. Diakses dari https://unece.org/sites/default/files/2021-09/GHS_Rev9E_0.pdf

USDA. Plants Profile for *Myristica fragrans* Houtt. Diakses dari <https://plants.usda.gov/home/plantProfile?symbol=MYFR3>

Utami A. D. (2017). Uji Toksisitas Akut Oral Ekstrak Etanol Daun Srikaya (*Annona squamosa* L.) terhadap Mencit (*Mus musculus*). Fakultas Farmasi Universitas Sumatera Utara. Diakses dari http://repositori.usu.ac.id/bitstream/handle/123456789/25020/15150112_6.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Utomo J., Suherman M.V. (2003). Pembuatan Oleoresin Biji Pala (*Myristica*

fragrans Houtt.). Bandung: Lembaga Penelitian Universitas Katolik Parahyangan Bandung. Diakses dari http://repository.unpar.ac.id/bitstream/handle/123456789/4996/LPD_Johan_Pembuatan_Oleoresin_Biji_Pala_2003hc-p.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Verruck S., Balthazar C. F., Ramon S. R., Ramon S., Esmerino E. A., Pimentel T. C., Freitas M. Q., Silva M. C., da Cruz A. G., Prudencio E. S. (2019). Dairy Foods and Positive Impact on the Consumer's Health. *Advances in Food and Nutrition Research* Volume 89, 2019, pages 95 - 164. Diakses dari <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S1043452619300312>

