

DAFTAR PUSTAKA

- Ace, I.S. dan S. Supangkat. 2006. Pengaruh Konsentrasi *Starter* Terhadap Karakteristik Yoghurt. *Jurnal Penyuluhan Pertanian*. 1(1): 1-5.
- Adam, M.H.dan Andy. 2011. Penambahan Ekstrak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdriffa Linn*) Untuk Peningkatan Kualitas Yoghurt. *Jurnal Agrisistem*. 7(2): 96-105.
- Agarwal, S and Prasad, R. 2013. Effect of Stabilizer on Sensory Characteristics and Microbial Analysis of Low-fat Frozen Yoghurt Incorporated with Carrot Pulp. *International Journal of Agriculture and Food Science Technology*. 4 (8): 797-806
- Alakali, J. S., T. M. Okonkwo and E. Iordye. 2008. The Effect Of Thickeners On The Physicochemical Properties Thermised Yoghurt. *Afr. J. Biotechnol*. 7 (2): 158-163.
- Amal, A.M., E.A.M. Mahmood and N.S. Zidan. 2016. Fruit Flavored Yoghurt: Chemical, Functional and Rheological Properties. *International Journal of Environmental & Agriculture Research (IJOEAR)*. 2(5): 57-66.
- Anonim. 1988. Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 722/ MenKes/ Per/ IX/ 1988 tentang Bahan Tambahan Pangan. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.

- _____. 2009. Yoghurt. Badan Standarisasi Nasional Indonesia. No. 2981.
- _____.2011. Kadar Air Pada Bahan Pangan. <http://yogyamerah.blogspot.com/2011/10/kadar-air-pada-bahan-pangan.html>. Diakses Pada Tanggal 5 Mei 2018.
- _____. 2011. SNI 01-3141. Susu Segar-Bagian 1: Sapi. Jakarta.
- AOAC. 2005. Official Methods Of Analysis Assosiation Of Official Analytical. Chemistry. Washington. DC.
- Apriyantono, A., D. Faradiaz, N.L. Puspitasari, Sedarnawati dan S. Budiyanto. 1989. Petunjuk Laboratorium Analisa Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi. Institute Pertanian Bogor.
- Astawan, M. 2006. Ada Penjinak Virus di Dalam Es Krim. <http://www.wompas.com/kesehatan/news/0507/28/112138.html>. Diakses Tanggal 5 November 2017.
- Azhar, M. 2009. Inulin Sebagai Prebiotik. SAINSTEK. 12(1): 1-8.
- Budiyanto, A. dan Yulianingsih. 2008. Pengaruh Suhu Dan Waktu Ekstraksi Terhadap Karakteristik Pektin Dari Ampas Jeruk Siam (*Citrus nobilis L.*). J. Pascapanen. 5(2): 37-44.

- Dewi, A.L. 2011. Formulasi Cookies Berbasis Pati Garut (*Maranta arundinaceae* Linn.) dengan Penambahan Tepung Torbangun (*Coleus amboinicus* Lour) Sebagai Sumber Zat Gizi Mikro. *Skripsi*. Fakultas Ekologi Manusia. IPB. Bogor.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2010. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.
- Estiasih, T. 2012. Efek Hipoglikemik Polisakarida Larut Air Gembili (*Dioscorea esculenta*) yang Diekstrak dengan Berbagai Metode. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 23 (1) : 1-8.
- Fairus, S. 2010. Pengaruh Konsentrasi HCl dan Waktu Hidrolisis Terhadap Perolehan Glukosa yang Dihasilkan dari Pati Biji Nangka. *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan"*. Yogyakarta
- Farikha, I. N., C. Anam dan E. Widowati. 2013. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil Alami Terhadap Karakteristik Fisikokimia Sari Buah Naga Merah (*Hylurocereus polyrhizus*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2(1) : 30-38.
- Ginting, N. dan E. Pasaribu. 2005. Pengaruh Temperatur Dalam Pembuatan Yoghurt Dari Berbagai Jenis Susu Dengan Menggunakan *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. *Jurnal Agribisnis Peternakan*. 1(2): 73-77.

- Gustaw, W., M.K and J. Koziol. 2011. The Influence Of Selected Prebiotics on The Growth of Lactic Acid Bacteria for Bio-Yoghurt Production. *Acta Sci. Pol., Technol. Aliment.* 10(4) : 455-466.
- Gustiari, H. 2009. Sifat Fisiko-Kimia dan Indeks Glikemik Produk Cookies Berbahan baku Pati Garut (*Maranta arundinacea* L) Termodifikasi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Haryani, S. dan Y. Aisyah. 2012. Pengaruh Penambahan Buah Segar dan Jenis Bahan Tambahan Terhadap Umur Simpan Yoghurt. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia.* 4(1):13-17.
- Hasan, V., S. Astuti dan Susilawati. 2011. Indeks Glikemik Oyek dan Tiwul dari Umbi Garut (*Marantha arundinaceae* L.), Suweg (*Amorphallus campanullatus* Bl.) dan Singkong (*Manihot utilissima*). *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian.* 16(1) : 33-50.
- Hassan, A and I. Amjad. 2010. Nutritional Evaluation Of Yoghurt Prepared by Different Starter Cultures and Their Phsyochemical Analysis During Storage. *African Journal of Microbiology Research.* 4(1): 022-026.

- Jannah, M. 2013. Perbedaan Sifat Fisik dan Kimia Yoghurt yang Dibuat Dari Tepung Kedelai *Full Fat* dan *Low Fat* dengan Penambahan Penstabil Pati Sagu Pada Berbagai Konsentrasi. Naskah Publikasi Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Khusaini, M. 2014. Pemanfaatan Buah Pepaya (*Carica papaya L.*) Dalam Pembuatan *Yoghurt Fruit* Dengan Perbedaan Jumlah Konsentrasi *Starter* dan Lama Fermentasi. Jurnal Agrina. 1(1): 23-30.
- Malaka, R. 2007. Ilmu dan Teknologi Pengolahan Susu. Fakultas Peternakan Universitas Hasanudin. Makasar.
- Marsono, Y. 2002. Indeks Glikemik Umbi-umbian. Agritech. 22:13-16.
- Marsono, Y. 2004. Serat Pangan dalam Perspektif Ilmu Gizi . Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Michal, I. U. 2010. Pengaruh Konsentrasi Starter *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* Terhadap Kualitas Yoghurt Susu Kambing. *Skripsi*. Universitas Negeri Islam Maulana Malik Ibrahim: Malang.
- Montolalu, S., Lontaan, N., S. Sakul dan A. Dp. Mirah. 2013. Sifat Fisiko-Kimia dan Mutu Organoleptik Bakso Broiler dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*) Jurnal ZooteK. 32(5): 1-13.

- Murray, P. R. 2012. What Is New In Clinical Microbiology- Microbial Identification by MALDI-TOF Mass Spectrometry. *J. Mol. Diagn.* 1(4):419-423.
- Nofrianti, R., F. Azima dan R. Eliyasmi. 2014. Pengaruh Penambahan Madu Terhadap Mutu Yoghurt Jagung. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan.* 2(2) : 60-67.
- Pahruzi, A. dan Ninsix, R. 2016. Studi Penambahan Tepung Maizena Sebagai Bahan Pengental Terhadap Karakteristik Saos Pisang Moli. *Jurnal Teknologi Pertanian.* 5(1) : 8-14.
- Pelczar, MJ dan E.C.S. Chan. 2005. *Dasar-Dasar Mikrobiologi.* UI Press. Jakarta.
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2013. *Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Penstabil.*
- Poedjiadi, A. dan T. Supriyanti. 2007. *Dasar-dasar Biokimia.* Universitas Indonesia. Jakarta.
- Pratiwi, R. 2008. Modifikasi Pati Garut (*Maranta arundinaceae*) dengan Perlakuan Siklus Pemanasan Suhu Tinggi-Pendinginan (*Autoclaving-Cooling Cycling*) untuk Menghasilkan Pati Resisten Tipe III. *Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian.* IPB. Bogor.

- Richana, N. dan T. C. Sunarti. 2004. Karakterisasi Sifat Fisiko Kimia Tepung Umbi dan Tepung Pati Dari Umbi Ganyong, Suweg, Ubi Kelapa dan Gembili. *Jurnal Pascapanen*. 1(1): 29-37
- Rimbawan dan Siagian A. 2004. Indeks Glikemik Pangan, Cara Mudah Memilih Pangan Yang Menyehatkan. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rosa, N. 2010. Pengaruh Penambahan Umbi Garut (*Maranta Arundinaceae L*) dalam Bentuk Tepung dan Pati Sebagai Prebiotik Pada Yoghurt Sebagai Produk Sinbiotik Terhadap Daya Hambat Bakteri *Escherichia Coli*. Artikel Penelitian. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Saleh, E. 2004. Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak. Digital Library. Diakses pada tanggal 9 November 2017.
- Sastrapradja, S., Soetjipto N.W., Danimiharja S. dan Soejono R. 1977. Ubi-ubian. Lembaga Biologi Nasional. LIPI. Balai Pustaka. Bogor.
- Sawitri, M. E. A., Manab Dan T. W. L. Palupi. 2008. Kajian Penambahan Gelatin Terhadap Keasaman,pH, Daya Ikat Air dan Sineresis Yoghurt. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*. 3 (1): 35-42.

- Senditya, M., M.S. Hadi, T. Estiasih dan E. Saprianti. 2014. Efek Prebiotik dan Sinbiotik Simpisin Daun Cincau Hitam (*Mesona palustris BL.*) Secara In Vivo : Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(3): 141-151.
- Spreer, E. 2004. *Milk and Dairy Product Technology*. Marcell Dekker Inc. New York.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 2010. *Prosedur Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Edisi Kedua. Liberty. Yogyakarta.
- Sunarlim, R., dan S. Usmiati. 2010. *Kombinasi Beberapa Bakteri Asam Laktat Terhadap Karakteristik Yoghurt*. Prosiding Semiloka Nasional. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Bogor.
- Sundari, D., Almayhuri dan Astuti L. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes*. 25(4): 235-247.
- Suprihana. 2012. Pengaruh Lama Penundaan dan Suhu Inkubasi Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Yoghurt dari Susu Sapi Kadaluarsa. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 6(1): 94-102.

- Supriyadi, A. 2014. Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus lamk.*) Terhadap Mutu Organoleptik Onde-Onde Ketawa. E-Journal Boga. 3(1):225-232.
- Surajudin, R. K. F. dan D. Purnomo. 2005. Yoghurt Susu Fermentasi Yang Menyehatkan. Depok: Agromedia Pustaka.
- Suriani, A.I. 2008. Mempelajari Pengaruh Pemanasan Dan Pendinginan Berulang Terhadap Karakteristik Sifat Fisik dan Fungsional Pati Garut (*Maranta arundinaceae*) Termodifikasi. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Susilorini, T.E. dan M.E. Sawitri. 2006. Produk Olahan Susu. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Suwito, W. dan Andriani. 2012. Teknologi Penanganan Susu Yang Baik Dengan Mencermati Profil Mikroba Susu Sapi diberbagai Daerah. *Jurnal Pascapanen*. 9(1): 35-44.
- Tamime, A.Y. and R.K. Robinson. 2007. *Yoghurt Science and Technology*. 3rd Ed. Abington, Cambridge, England: Woodhead Publishing Ltd, CRD Press, LLC, NW, USA.
- Temesgen, M. 2015. Effect of Application of Stabilizers on Gelation and Synersis in Yoghurt. *Food Science and Quality Management*. 37 : 90-102.

- Usmiati, S. dan Abubakar. 2009. Teknologi Pengolahan Susu. Balai Besar Penelitian Dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. IPB. Bogor.
- Utami, S. 2012. Kajian Berat Jenis dan Total Solid Susu Kambing Saanen, Jawa Randu dan Peranakan Etawa. *Skripsi*. Universitas Jendral Soedirman. Purwokerto.
- Utomo, M.S., Purwadi dan I. Thohari. 2013. Pengaruh Tepung Porang (*Amorphophallus Oncophyllus*) Terhadap Kualitas Yoghurt *Drink* Selama Penyimpanan Pada Refrigerator Ditinjau Dari TPC, Viskositas, Sineresis dan pH. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan* . 23(2): 1-11.
- Varnam, H. A., and Jane P. Sutherland. 2004. Beverages Technology. Chemistry and Microbiology. Chapman and Hall. London.
- Wahyudi, M. 2006. Proses Pembuatan dan Analisis Mutu Yoghurt. *Buletin Teknik Pertanian*. 11(1): 12-16.
- Widodo, W. 2002. Bioteknologi Fermentasi Susu. Pusat Pengembangan Bioteknologi, Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Winarno. F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. dan I.E. Fernandez. 2007. Susu dan Produk Fermentasinya. M-Brio Press. Bogor.

- Yolan, S. 2012. Mengetahui Lebih Jauh Susu Fermentasi *Yoghurt*. Uniqpost.com/38993/mengetahui-lebih-jauh-si-susu-fermentasi-yoghurt/. Diakses pada tanggal 15 Desember 2017.
- Yousef, A. E. and V. K. Juneja. 2013. *Microbial Stress Adaption and Food Safety*. CRC Press. New York.
- Yulistiani, R. 2009. Produksi *Starter* Yoghurt Yang Resisten Terhadap Residu Antibiotika *Penicillin* Pada Susu dan Aplikasinya Pada Pembuatan Yoghurt. *Jurnal Penelitian Ilmu Teknik*. 9(1) : 1-10.
- Yusmarini dan R. Efendi. 2004. Evaluasi Mutu *Soyghurt* Yang Dibuat dengan Penambahan Beberapa Jenis Gula. *Jurnal Nature Indonesia*. 5(2): 104-105.
- Yustina, I. dan Yuniarti. 2013. Pemanfaatan Buah Nanas *Queen* Pada Pembuatan Es Krim Sebagai *Flavour* Alami. Seminar Nasional: Menggagas Kebangkitan Komoditas Unggulan Lokal Pertanian Dan Kelautan Fakultas Pertanian. Universitas Trunojoyo. Madura.

