

DAFTAR PUSTAKA

- Ana. 2008. “*Lactobacillus bulgaricus* Membentuk Yoghurt” (online), (<http://id.answers.yahoo.com/question/index?qid=20081012070654AAjKL1>, diakses tanggal 26 Oktober 2010).
- Anonim. 2009. “*Persiapan Uji Organoleptik*” (online), (<http://nayakaku.files.wordpress.com/2009/02/bab-i-persiapan-uji-organoleptik21.doc>, diakses tanggal 7 Februari 2011).
- Anonim. 2010. “*Fruitghurt*” (online), (<http://www.solusisehatalami.com/fruitghurt>, diakses tanggal 26 Oktober 2010).
- Dalimartha, Setiawan. 2007. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia Jilid 3*. Jakarta : Puspa Swara.
- Deman, John M. 1997. *Kimia Makanan*. Bandung : ITB.
- Madbardo. 2010. “*Pengertian Pengujian Organoleptik*” (online), (<http://madbardo.blogspot.com/2010/02/pengertian-pengujian-organoleptik.html>, diakses tanggal 30 Januari 2011).
- Muslimah, Rita. 2010. “Uji Organoleptik Fruitghurt Hasil Fermentasi Limbah Buah Anggur (*Vitis vinifera*) Oleh *Lactobacillus bulgaricus*” (Skripsi S-1 Progdil Biologi). Surakarta : FKIP Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Purwoko, Tjahjadi. 2007. *Fisiologi Mikroba*. Jakarta : Bumi Aksara.
- Rahmawanta. 2007. *Sehat dengan Makanan Berkhasiat*. Jakarta : Kompas.
- Ramada, Agus. 2008. “*Kulit Pisang Jangan Dibuang*” (online), (<http://organicindonesianvanilla.blogspot.com/2008/08/kulit-pisang-jangan-dibuang.html>, diakses tanggal 26 Oktober 2010).
- Riadi, Lieke. 2007. *Teknologi Fermentasi*. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Santoso, Hieronymus B. 1995. *Cuka Pisang*. Yogyakarta : Kanisius.
- Sari, Noorkomala. 2009. “*Pembuatan Yoghurt*” (online), (<http://www.scribd.com/doc/24581425/Pembuatan-Yoghurt>, diakses tanggal 29 Januari 2011).

- Silalahi, F.Y. 2009. "*Fermentasi Fruitghurt dengan Variasi Kulit Buah Upaya dalam Pemanfaatan Limbah Cair Buah*" (online), (http://eprints.undip.ac.id/3408/1/makalah_penelitian_fitir_y.s_m.ikhshan_f.pdf.pdf), diakses tanggal 15 November 2010).
- Sumantri, Indro. 2004. "*Pemanfaatan Mangga Lewat Masak Menjadi Fruitghurt dengan Mikroorganisme Lactobacillus bulgaricus*" (online), (http://docs.google.com/viewer?a=v&q=cache:lsJbwVn5KYwJ:125.163.204.22/download/ebooks_kimia/makalah/Pemanfaatan%2520Mangga%2520FruitGhurt.pdf+indro+sumantri,+pemanfaatan+mangga+lewat+masak&hl=id&gl=id&sig=AHIEtbRzTixQhUULSJcIcWFE_4-eV5bdA), diakses tanggal 15 November 2010).
- Tjitrosoepomo, Gembong. 2007. Taksonomi Tumbuhan Spermatophyta. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.
- Triyono, Agus. 2010. "*Mempelajari Pengaruh Maltodekstrin dan Susu Skim Terhadap Karakteristik Yoghurt Kacang Hijau (Phaseolus radiatus L.)*" (online), (<http://eprints.undip.ac.id/22692/1/B-03.pdf>), diakses tanggal 29 Januari 2011).
- Widianarko, Budi. 2002. *Tips Pangan, Teknologi, Nutrisi, dan Keamanan Pangan*. Jakarta : Grasindo.
- Widowati, S. dan Misgiyarti. 2003. "*Efektifitas Bakteri Asam Laktat (BAL) dalam Pembuatan Produk Fermentasi Berbasis Protein/Susu Nabati*" (online), (<http://images.atoxsmd.multiply.multiplycontent.com/attachment/0/RlqGAwoKCsYAABH8gPc1/efektifitas%20bakteri%20bal.pdf?nmid=43939604>), diakses tanggal 1 Februari 2011).
- Wirakusumah, Emma S. 2002. *Buah dan Sayur untuk Terapi*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Yusmarini dan Raswen Efendi. (2004). "*Evaluasi Mutu Soygurt yang dibuat dengan Penambahan beberapa Jenis Gula*" (online), (http://www.unri.ac.id/jurnal/jurnal_natur/vol6%282%29/Yusmarini.pdf), diakses tanggal 30 Januari 2011).