

DAFTAR PUSTAKA

- Adisarwono, T. 2005. **Budi Daya dengan Pemupukan Efektif dan Pengelolaan Bintil Akar Kedelai**. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Anonimous. 1992. **Standarisasi Nasional Indonesia : Yogurt**. Departemen Perdagangan Republik Indonesia. Jakarta.
- Ardiansyah. 2007. **Antimikroba dari tumbuhan**. Artikel IPTEK [online]. [dikutip pada 2 September 2009]. Tersedia dari: URL: <http://www.beritaipetek.com>.
- Arief, T. Suryati dan Maheswari. 2006. **Sifat Fisik Daging Sapi Dark Firm Dry (DFD) Hasil Fermentasi Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus plantarum***. IPB: Bogor.
- Astawan M. 2008. **Brem**. (<http://cybermed.cbn.net>). Diakses 15 Desember 2010.
- Astawan M. 2009. **Suhu Pengeringan Pembuatan Tepung Kedelai**. Solo : PT. Tiga Serangkai.
- Astawan, Made. 2004. **Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan**. Solo : PT. Tiga Serangkai.
- Barlina, R., Karouw, S., Towaha, J., Hutapea, R. 2007. **Pengaruh Perbandingan Air Kelapa dan Penambahan Daging Kelapa Muda Serta Lama Penyimpanan Terhadap Sebuk Minuman Kelapa**. Jurnal Littri. Balai Penelitian Tanaman Kelapa dan Palma Lin (Balitka).
- Buckle. 1987. **Ilmu Pangan**. Jakarta: Universitas Indonesia. Press.
- Chandan dan Shahani. 1993. **Pangan Gizi Teknologi dan Konsumen**. PT. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Darmadi dan Ekawati. 2008. **Sterilisasi Alat Medis**. Universitas Sumatra Utara.
- Depkes. 2004. **Sehat dengan Kedelai**: Diakses 12 Desember 2008. [Http://www.lautanindonesia.com/serbarasa/artikel/in-topic/sehat-dengan-kedelai](http://www.lautanindonesia.com/serbarasa/artikel/in-topic/sehat-dengan-kedelai).
- Deptan. 2009. **Press Release Mentan pada Panen Kedelai**. Diakses; 4 Februari 2009.
- Djunjung dan Ansory. 1992. **Teknologi Fermentasi dan Buah-buahan**. PAU Pangan dan Gizi. Institusi Pertanian Bogor.
- Hui, Y.H. 1993. **Dairy Science and Technology Handbooks: Principles and Properties**.

- James M. Jay, Martin J. Loser, David A. Golden. 2005. **Modern food microbiology**. New York: Springer.
- Khotimah, Nur. 2003. **Pengaruh Pemberian Tepung Kedelai Terhadap Kadar Kolesterol Serum Tikus Putih Hiperkolesterolemik**. Semarang: Biologi FMIPA UNNES.
- Kosikowski, 1977, **Cheese and Ferment Milk Products**. 4th ed. Edward Brothers Inc. New York. USA.
- Koswara, S. 1995. **Teknologi Pengolahan Kedelai**. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Legowo. 2007. **Proses Fermentasi**. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Moerdiokusumo. 1993. **Pengawasan Kualitas dan Tehnologi Pembuatan Gula di Indonesia**. Bandung: IPB Bandung.
- Nurjannah. 2001. **Pengaruh Konsentrasi Bibit terhadap Kadar Laktosa Yogurt**. Bogor: IPB.
- Petry S, Furlan S, Crepeau MJ, Cerning J, Desmazeaud M, 2000. **Factors Affecting Exocellular Polysaccharide Production by Lactobacillus delbueckri subsp. Bulgaricus Grown in a Chemically Defined Medium**. Appl. EnvironMicrobial, 66 (8): 3427-3431.
- Rahman, A., S. Fardiaz, Winiati P.R, Suliantari dan C.C. Nurwitri. 1992. **Teknologi Fermentasi Susu**. Depdikbud IPB. Bogor.
- Santoso. 2009. **Susu dan Yoghurt Kedelai**. Laboratorium Kimia Pangan Faperta UWG.
- Sarwono. 2004. **Susu dan Yogurt Kedelai**. Kanisius. Yogyakarta.
- Satyajit, S. D., Lutfun, N. 2009. **Kimia untuk Mahasiswa Farmasi Bahan Kimia Organik, Alam dan Umum**. Yogyakarta; Pustaka Pelajar.
- Sediaoetama, A.D. 1993. **Ilmu Gizi Jilid II**. Dian Rakyat. Jakarta.
- Soedarto. 2009. **Fermentasi Fruitghurt dengan Variasi Kulit Buah**. Semarang: Fakultas Teknik Universitas Diponegoro.
- Sudarsono, Ratnawati dan Budiwati. 2003. **Taksonomi Tumbuhan Tinggi Yogurt**. Jurusan Biologi FMIPA Universitas Negeri Yogyakarta.
- Sumadikan. 2007. Penggunaan Carboxymethylcellulose (CMC) terhadap pH, Keasaman, Viskositas, Sineresis dan Mutu Organoleptik. Teknologi perternakan: Malang.
- Suprpto. 2001. **Bertanam Kedelai**. Jakarta: Penebar Swadaya.

- Surajudi, F., R. Kusuma, Purnomo, D. 2005. ***Yoghurt Susu Fermentasi yang Menyehatkan***. PT Agro Media Pustaka. Depok.
- Suyanto. 2008. ***Mikrobiologi dalam Pengolahan dan Keamanan Pangan***. Penerbit Alumni: Bandung.
- Tamime, A. Y. dan R. K. Robinson. 1999. ***Yoghurt Science and Technology***. Pergamon press Ltd. London.
- Triyono. 2010. ***Mempelajari Maldodekstrin dan Susu Skim terhadap Karakteristik Yoghurt Kacang Hijau (Phaseolus radiates L.)***. Balai Besar Pengembangan Teknologi.
- Uun Kunaepah. 2008. ***Pengaruh Lama Fermentasi dan Konsentrasi Glukosa terhadap aktivitas Antibakteri, Polifenol Total dan Mutu Kimia Kefir Susu Kacang Merah***. Universitas Diponegoro Semarang. VCH Publisher Inc. New York.
- Widodo. 2003. ***Bioteknologi Industri Susu***. Lacticia Press. Jogyakarta
- Winarno dkk. 1984. ***Biofermentasi dan Biositesa Protein***. Penerbit Angkasa: Bandung.
- Yusmarini, Adnan M. & Hadiwiyoto S.. 1998. ***Perubahan Oligosakarida pada Susu Kedelai dalam Proses Pembuatan Yogurt***. Berkala Penelitian Pasca Sarjana (BPPS). Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Yusmarini. 2003. ***Evaluasi Mutu Soygurt yang dibuat dengan Penambahan beberapa Jenis Gula***. Laboratorium Teknologi Hasil Pertanian, Faperta, Universitas Riau, Pekanbaru.