

## DAFTAR PUSTAKA

- Ana. 2008. “*Lactobacillus bulgaricus* Membentuk Yoghurt”, (<http://id.answers.yahoo.com/question/index?qid=20081012070654AAjkKL1>, diakses tanggal 2 Desember 2011).
- Anonim. 2008. “*Manfaat Tanaman Nenas*”, (<http://attayaya.blogspot.com>, diakses tanggal 6 Desember 2011).
- Anonim. 2009. “*Persiapan Uji Organoleptik*”, (<http://nayakaku.files.wordpress.com/2009/02/bab-i-persiapan-uji-organoleptik21.doc>, diakses tanggal 2 Desember 2011).
- Anonim. 2010. “*Fruitghurt*”, (<http://www.solusisehatalami.com/fruitghurt>, diakses tanggal 2 Desember 2011).
- Astawan, Made. 2008. *Sehat dengan Buah*. Jakarta : PT. Dian Rakyat.
- Bahar, Burhan. 2008. *Kefir Minuman Susu Fermentasi dengan Segudang Khasiat untuk Kesehatan*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Umum.
- Cahyono, Bambang. 2011. *Buku Terlengkap Budidaya Nanas secara Komersial*. Jakarta : Pustaka Mina.
- Fardiaz, Winarno. 1984. *Biofermentasi dan Biosintesa Protein*. Bandung : Angkasa.
- Gaman, P. M dan Sherrington. 1994. *Ilmu Pangan, Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi*. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.
- Irfandi. 2005. ”Karakterisasi Morfologi Lima Populasi Nanas (*Ananas comosus* (L.) Merr.)”. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Kartika, Bambang, Pudji Hastuti, dan Wahyu Supartono. 1988. *Pedoman Uji Indera Bahan Pangan*. Yogyakarta : UGM
- Khomsan, Ali. 2006. *Sehat dengan Makanan Berkhasiat*. Jakarta : PT. Kompas Media.
- Krisno, Agus. 2011. “*Kontribusi Penting Bakteri Lactobaccilus Bulgaricus pada Yoghurt untuk Kesejahteraan Manusia*”, (<http://aguskrisnoblog.wordpress.com/2011/01/11/kontribusi-penting-bakteri-lactobaccilus-bulgaricus-pada-yogurt-untuk-kesejahteraan-manusia/>, diakses tanggal 2 Desember 2011).

- Madbardo. 2010. “*Pengertian Pengujian Organoleptik*”, (<http://madbardo.blogspot.com/2010/02/pengertian-pengujian-organoleptik.html>, diakses tanggal 2 Desember 2011).
- Mahdi, Chanif dkk. 2007. Yogurt Sebagai Detoksikan yang Efektif Terhadap Toksisitas Formalin yang Terpapar dalam Makanan. *Jurnal Protein*, **15** (1): 10.
- Meronda, G. Rahma. 2008. “Bahan Tambahan Makanan Antioksidan dan Sekuesteran”. Makassar : Universitas Hasanuddin.
- Muljohardjo, Muchji. 1984 . *Nanas dan Teknologi Pengolahannya (Ananas comosus) (L) Merr*. Yogyakarta : Liberty.
- Mulyono,HAM. 2005. *Kamus Kimia*. Jakarta : Bumi Aksara
- Muslimah, Rita. 2010. “Uji Organoleptik Fruitghurt Hasil Fermentasi Limbah Buah Anggur (*Vitis vinifera*) Oleh *Lactobacillus bulgaricus*” (Skripsi S-1 Progd Biologi). Surakarta : FKIP Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Novitasari, E. W., E. Rosaliana, I. Susanti , dan N. E. Jayanti. 2008. Pembuatan Etanol Dari Sari Kulit Nenas. *Laporan Penelitian*. Malang : Laboratorium Bioindustri Universitas Brawijaya.
- Nur, Adrian dkk. 2005. Ekstraksi Limbah Hati Nanas Sebagai Bahan Pewarna Makanan Alami Dalam Tangki Berpengaduk. *Jurnal Ekuilibrium*, **4** (2): 7.
- Prahasta, Arief. 2009. *Agribisnis Nanas*. Bandung : Pustaka Grafika.
- Purwoko, Tjahjadi. 2007. *Fisiologi Mikroba*. Jakarta : Bumi Aksara.
- Rahmad. 2008. “*Forum Kerjasama Agribisnis*”, (<http://foragri.blogspot.com/menguntungkan-menanam-singkong/>, diakses tanggal 14 Desember 2011).
- Rahman, Abdul dan Sumantri. 2007. *Analisis Makanan*. Yogyakarta : Gajah Mada University Press.
- Riadi, Lieke. 2007. *Teknologi Fermentasi*. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Rocky. 2009. “*Manfaat Nanas*”, (<http://rocky16amelungi.wordpress.com/2009/09/14/vi-manfaat-nanas/>, diakses tanggal 14 Desember 2011).
- Sebastian. 2010. “*Nanas, Si Manis yang Kaya Khasiat*”, (<http://www.vivaborneo.com/nanas-si-manis-yang-kaya-khasiat.htm>, diakses tanggal 14 Desember 2011).

- Soediatama, A. D. 1993. *Ilmu Gizi Jilid II*. Jakarta: PT. Dian Rakyat.
- Sekar. 2011. *Manfaat Buah-Buahan Disekitar Kita*. Yogyakarta : Siklus.
- Setyowati, Lilis. 2011. “Kualitas Fruitghurt Hasil Fermentasi Kulit Pisang (*Musa paradisiaca*) oleh *Lactobacillus bulgaricus* dengan Konsentrasi yang Berbeda” (Skripsi S-1 Prodi Biologi). Surakarta : FKIP Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Silalahi, F.Y. 2009. “*Fermentasi Fruitghurt dengan Variasi Kulit Buah Upaya dalam Pemanfaatan Limbah Cair Buah*”, ([http://eprints.undip.ac.id/3408/1/makalah\\_penelitian\\_fitir\\_y.s\\_m.ikhshan\\_f\\_pdf.pdf](http://eprints.undip.ac.id/3408/1/makalah_penelitian_fitir_y.s_m.ikhshan_f_pdf.pdf), diakses tanggal 28 November 2011).
- Sofro, A. S dkk. 1992. *Protein, Vitamin, dan Bahan Ikatan Pangan*. Yogyakarta : Gajah Mada University Press.
- Sumantri, Indro. 2004. “*Pemanfaatan Mangga Lewat Masak Menjadi Fruitghurt dengan Mikroorganisme Lactobacillus bulgaricus*”, ([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=AHIEtbRzTixQhUULSJJcIcWFE\\_4-eV5bdA](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=AHIEtbRzTixQhUULSJJcIcWFE_4-eV5bdA), diakses tanggal 28 November 2011).
- Supardi, Imam dan Sukanto. 1999. *Mikrobiologi dalam Pengolahan dan Keamanan Pangan*. Bandung : Alumni.
- Tahir, Iqmal dkk. 2008. “Kajian Penggunaan Limbah Buah Nenas Lokal (*Ananas Comosus*, L) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Nata”. Yogyakarta : Universitas Gadjah Mada
- Team Pengampu Praktikum Kimia Analisis II. 2002. “Petunjuk Praktikum Kimia Analisis II”. Surakarta : Laboratorium Kimia Analisis Fakultas Farmasi UMS.
- Tranggono, dkk. 1989. *Biokimia Pangan*. Yogyakarta : UGM.
- Triyono, Agus. 2010. “*Mempelajari Pengaruh Maltodekstrin dan Susu Skim Terhadap Karakteristik Yoghurt Kacang Hijau (Phaseolus radiatus L.)*”, (<http://eprints.undip.ac.id/22692/1/B-03.pdf>, diakses tanggal 20 Maret 2012).
- Van Steenis, C.G.G.J. 2005. *Flora*. Jakarta : Erlangga.
- Waluyo, Lud. 2004. *Mikrobiologi Umum*. Malang : UMM.

Widowati, S. dan Misgiyarti. 2003. “Efektifitas Bakteri Asam Laktat (BAL) dalam Pembuatan Produk Fermentasi Berbasis Protein/Susu Nabati”, (<http://images.atoxsmd.multiply.multiplycontent.com/attachment/0/RlqGAwoKCsYAABH8gPc1/efektifitas%20bakteri%20bal.pdf?nmid=43939604>, diakses tanggal 2 Desember 2011).

Winarno, F. G. 1993. *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta : PT. Gramedia Utama.

Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.

Yusmarini dan Raswen Efendi. (2004). “Evaluasi Mutu Soygurt yang dibuat dengan Penambahan beberapa Jenis Gula”, ([http://www.unri.ac.id/jurnal/jurnal\\_natur/vol6%282%29/Yusmarini.pdf](http://www.unri.ac.id/jurnal/jurnal_natur/vol6%282%29/Yusmarini.pdf), diakses tanggal 20 Januari 2012).