

DAFTAR PUSTAKA

- Adi, Lukas Tersono. 2008. *Tanaman obat dan jus*. Jakarta : PT Agromedia Pustaka.
- Agustina, W dan Andriana Y. 2010. *Karakteristik Produk Yoghurt Susu Nabati Kacang Hijau (Phaseolus radiatus L)*. Balai Besar Pengembangan Teknologi Tepat Guna-LIPI. Jawa Barat.
- Ali, Husnul Yakin. 2011. *Senyawa Asam*. (Online), (<http://xsact.blogspot.com/2011/12/zat-asam.html>, diakses tanggal 30 Januari 2012).
- Andiga, Harry. 2012. *Ipomoea batatas L*. (Online), (<http://asalkamutahuaja.blogspot.com/2012/11/ipomoea-batatas-ubi-jalar-ungu.html>, diakses tanggal 5 februari 2013).
- Andriani, M dan Khasanah, Lia U. 2006. *Kajian Karakteristik Fisiko Kimia dan Sensori Yoghurt dengan Penambahan Ekstrak Ubi Jalar (Ipomoea batatas L)*. Surakarta : Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- Askar, S dan Sugiarto . 2005. *Uji Kimiawi dan Organoleptik sebagai Uji Mutu Yoghurt*. Bogor : Balai Penelitian Ternak dan Balai Besar Penelitian Pasca Panen Pertanian.
- Astawan, Made. 2009. *Sehat dengan Hidangan Hewani*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Bahar, Burhan. 2008. *Kefir Minuman Susu Fermentasi dengan Segudang Khasiat untuk Kesehatan*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Bruice. 2012. *Perkenalan Asam Basa*. (Online), (<http://id.shvoong.com/exact-sciences/chemistry/2270103-organic-chemistry-4th-ed/>, diakses tanggal 30 Januari 2012).
- Clark, Nancy . 2002. *Petunjuk Gizi untuk Setiap Cabang Olahraga*. Jakarta : PT Raja Grafindo Persada.
- Fessenden dan Fessenden. 2006. *Kimia Organik*. Jakarta : Erlangga.
- Hapsari, Diana. 2009. *Aneka Olahan Umbi-Umbian*. Bandung : PT Sarana Panca Karya Nusa.
- Irianto, Koes. 2009. *Sehat dengan Tanaman Obat Indonesia*. Bandung : PT Sarana Ilmu Pustaka.

- Kumalasari, dkk. 2012. *Pengaruh Kombinasi Susu dengan Air Kelapa Terhadap Total Bakteri Asam Laktat (BAL), Total Gula dan Keasaman Drink yoghurt*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan.
- Rozi. 2012. *Manfaat Kacang Hijau bagi Kesehatan*. (Online), (<http://rozi.wordpress.com/2011/08/15/manfaat-kacanghijau-bagi-kesehatan/>, diakses tanggal 18 Oktober 2012)
- Rusilanti dan Kusharto, Clara. 2007. *Sehat dengan Makanan Berserat*. Jakarta : Agro Media.
- Steenis, Van. 2005. *Flora*. Jakarta : PT Pradya Paramita.
- Susilorini dan sawitri. 2006. *Produk Olahan Susu*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Tarwiyatilaila. 2012. *Fermentasi tempe kacang hijau (Phaseolus radiatus L)*. (Online), (<http://tarwiyatilaila.wordpress.com/> diakses tanggal 5 februari 2012)
- Tarwiyatilaila. 2012. *Fermentasi Yoghurt dengan Variasi Starter dan Bahan Dasar Susu Murni*. (Online), (<http://tarwiyatilaila.wordpress.com/> diakses tanggal 5 februari 2012)
- Taufik, H. 2009. *Mengenal Pembuatan dan Manfaat Yoghurt*. Jakarta : Sinar Cemerlang Abadi.
- Utami, Rohula dkk. 2010. *Kinetika Fermentasi Yoghurt Yang Diperkaya Ubi Jalar (Ipomoea batatas)*. Surakarta: Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- Widodo, Wahyu. 2002. *Bioteknologi Fermentasi Susu*. Pusat Pengembangan Bioteknologi Universitas Muhammadiyah Malang, Malang.
- Widowati, Dyah. 2002. *Diktat Gizi Kuliner 1*. Surakarta: Jurusan Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Pangan Gizi, Teknologi, dan Konsumen*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Yuliasanjaya, Bernanda. 2010. *Pembuatan Yoghurt Susu Kecambah Kacang Hijau*. Jawa Timur : Progdil Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Pembangunan Nasional “Veteran”.
- Zulaekah, Siti. 2006. *Diktat Ilmu Bahan Makanan 1*. Surakarta : Jurusan Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, penelitian ini dapat diambil kesimpulan bahwa ada pengaruh penambahan ekstrak ubi jalar ungu terhadap kadar total asam dan mutu organoleptik yoghurt susu kacang hijau. Dalam penelitian ini kadar total asam masih dalam kisaran normal sesuai SNI 01-2981-1992 yaitu 0.5-2.0%.

Hasil uji organoleptik pada parameter warna, aroma, rasa, tekstur menunjukkan bahwa P₃ (dengan penambahan 75 ml ekstrak ubi jalar ungu) memiliki rata-rata tertinggi. Warna pada perlakuan pada P₃ (dengan penambahan 75 ml ekstrak ubi jalar ungu) adalah lebih ungu dibanding yang lainnya, aroma pada perlakuan P₃ (dengan penambahan 75 ml ekstrak ubi jalar ungu) lebih beraroma khas ubi jalar, rasa yang lebih asam dan tekstur yang lebih lembut adalah pada perlakuan P₃ (dengan penambahan 75 ml ekstrak ubi jalar ungu). Sedangkan untuk daya terima panelis lebih menyukai perlakuan P₀ (tanpa penambahan ekstrak ubi jalar ungu) dibandingkan P₁ (dengan penambahan 25 ml ekstrak ubi jalar ungu), P₂ (dengan penambahan 50 ml ekstrak ubi jalar ungu) dan P₃ (dengan penambahan 75 ml ekstrak ubi jalar ungu) yang rata-rata panelis tidak menyukai aroma dan rasanya yang langu (khas ubi jalar).