

DAFTAR PUSTAKA

- Ana. 2008. “*Lactobacillus bulgaricus* Membentuk Yoghurt” (online), (<http://id.answer.yahoo.com/question/index?qid=20081012070654AAjKL> 1, diakses tanggal 30 Oktober 2012)
- Andok, A dan H. Nurrsiy. 2011. *Bertanam Buah Naga*. Jakarta: Agromedia.
- Anonim. 2009. “*Bakteri Yoghurt*” (online), (<http://muhtaufiqmunawar.blogspot.com/2009/01/bakteri-pada-yoghurt.html>, diakses tanggal 1 November 2012)
- Anonim. 2010. “*Persiapan Uji Organoleptik*” (online), (<http://nayakaku.files.wordpress.com/2009/02/bab-i-persiapan-uji-organoleptik21.doc>, diakses tanggal 2 November 2012)
- Anonim. 2011. “*Tebu Asli*” (online), (<http://www.freewebs.com/teguhsubianto/>, diakses 15 Oktober 2012)
- Astawan, 2008. *Sehat dengan Hidangan Hewani*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Bahar, B. 2008. *Kefir Minuman Susu Fermentasi dengan Segudang Khasiat untuk Kesehatan*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Harjadinata, S.2009. *Budi Daya Buah Naga Super Red Secara Organik*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Kristanto, D. 2008. *Buah Naga Pembudidayaan di pot dan kebun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Michael, J.P. 1988. *Dasar-dasar Mikrobiologi*. Jakarta: UI Press.
- Muslimah, R. 2010. “Uji Organoleptik Fruitghurt Hasil Fermentasi Limbah Buah Anggur (*Visit vinifera*) Oleh *Lactobacillus bulgaricus*” (Skripsi S-1 Progd Biologi). Surakarta : FKIP Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Primahandana, R dan Hendroko, 2008. *Energi Hijau*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sari, N. 2009. “*Pembuatan Yoghurt*” (online), (<http://www.scrib.com/doc/24581425/Pembuatan-Yoghurt>, diakses 10 Februari 2013)

- Sekarindah. 2006. *Jus Buah & Sayur*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Setyowati, L. 2011. "Kualitas Fruitghurt Hasil Fermentasi Kulit Pisang (*Musa paradisiaca*) oleh *Lactobacillus bulgaricus* dengan Konsentrasi yang Berbeda" (Skripsi S-1 Progd Biologi). Surakarta : FKIP Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Silalahi, F. Y. "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_mikhsan_f.pdf, diakses tanggal 29 Oktober 2012)
- Sobir. M. A. 2011. *Bertanam 20 Buah Koleksi Eksklusif*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Soekarno. 2008. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan*. Jakarta: Depdiknas.
- Sumantri, I. 2004. "Pemanfaatan Mangga Lewat Masak Menjadi Fruitghurt dengan Mikroorganisme *Lactobacillus bulgaricus*" (online), (http://docs.google.com/viewer?a=v&q=cache:1sJbwVn5KYwJ:125.163.204.22/download/ebooks_kimia/makalah/pemanfaatan%2520FruitGhurt.pdf+indro+sumantri,+pemanfaatan+mangga+lewat+masak&hl=id&gl=id&sig=AHIEtbRzTixQhUULSJJcIWFE4-eV5bdA, diakses tanggal 29 Oktober 2012)
- Susilorini, T. E. dan M. E. Sawitri. 2007. *Produk Olahan Susu*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Sutarjo, R. M. E. 1994. *Budidaya Tanaman Tebu*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Tjitrosoepomo, G. 2007. *Taksonomi Tumbuhan Spermatophyta*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Triyono, A. 2010. "Mempelajari Pengaruh Maltodekstrin dan Susu Skim Terhadap Karakteristik Yoghurt Kacang Hijau (*Phaseolus radiates L*)" (online), (<http://eprints.undip.ac.id/22692/1/B-03.pdf>, diakses tanggal 10 Februari 2013)
- Winarsih, S. 2007. *Mengenal dan Membudidayakan Buah Naga*. Semarang: Aneka Ilmu.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Yuliani, K. A, dkk. 2009. "*Penggunaan Pewarna Alami Dari Eksrtrak Buah Naga Merah Dan Umbi Bit Pada Pembuatan Kue Ku*" (online), (<http://Elib.pdii.lipi.go.id>, diakses tanggal 3 November 2012)