

DAFTAR PUSTAKA

- Alakali, J.S., Okankwo, T.M., dan Lordye, E.M., 2008. ***Effect of Stabilizer on the Physic-Chemical attributes of Thermizad Yoghurt***. African Journal of Biotechnology, 7 (2): 153-163.
- Amatayakul, T., Sherkat, F. Dan Shah, N.P., 2006. ***Syneresis in set yogurt as affected by starter cultures and levels of solids***. Intenasinal Journal of Dairy Technology, 59 (3): 216-221.
- Andarwulan. 2011. ***Analisis Pangan***. Dian Rakyat. Jakarta.
- Ardiansyah. 2007. ***Antimikroba dari tumbuhan***. Artikel IPTEK [online]. [dikutip pada 2 September 2009].
- Astawan M. 2004. ***Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan***. Solo : PT. Tiga Serangkai.
- Astawan M. 2009. ***Suhu Pengeringan Pembuatan Tepung Kedelai***. 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).
- Becker, T. Dan Puhan, Z,. 1989. ***Effect of Different Process to Increase the Milk Solids Non-fat Content on the Rheological Properties of Yoghurt***. Milchwissenschaft, 44: 626-629.
- Bourne, M.C. 1982. ***Food, Texture***, Viscosity Concept and Measurement. Academic
- Bricarello, L., Kasinski, N., Bertolami, M., faludi, A., Pinto, L., Relvas, W., Izar, M., Ihara, S., Tufik, S. dan Fonseca, F., 2004. ***Comparison between the effects of soymilk and non-fat cow milk on lipid profile and lipid peroxidation in patients with primary hypercholesterolemia***. Nutrition, 20: 200-204
- Buckle. 1987. ***Ilmu Pangan***. Jakarta: Universitas Indonesia. Press.
- Darmadi dan Ekawati. 2008. ***Sterilisasi Alat Medis***. Universitas Sumatra Utara.
- Depkes. 2004. ***Sehat dengan Kedelai***. Jakarta: Diakses 12 Desember 2008.

- Favaro, C., Terzi, S., Trugo, L., Della, M.R. dan Couri, S., 2001. **Development and Sensory Evaluation of Soymilk Based Yoghurt**. Archivos latinoamericanos de Nutricion, 51 (1): 100-104.
- Fennema, O.R. 1996. **Principles of Food Science Part 1**. Food Chemistry Incorporation. New York.
- Haryan, S. 2001. **Segarnya Yoghurt**. [Http://steven.haryan.to/yoghurt](http://steven.haryan.to/yoghurt)
- Kalab, M. 2000. **Yoghurt**. Electron Microscopy. Sumber <http://www.aka.livstek.lth.se>.
- Krishnamurty, R. G. 1979. **Extraction of Fat and Oils**. Di Dalam. Swern. D. 1979. Barley's Industrial Oil and Fats Product. John Wiley and Son, New York.
- Legowo. 2007. **Proses Fermentasi**. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Radi, M. Niakousari dan S. Amiri. 2009. **Physicochemical, Textural and Sensory Properties of Low Fat Yogurt Produced by Using Modified Wheat Starch as Fat Replacer**. Journal of Applied Sciences, 9(11): 2194-2197.
- Rauf R., Widowati, D. dan Widodo, A., 2011. Sifat Fisik dan Kimia Yoghurt yang Dibuat dari Tepung Kedelai. Prosiding A Seminar Nasional "**Membangun Daya Saing Produk Pangan Berbasis Bahan Baku Lokal**," 68-75.
- Rauf Rusdin dan Dwi Sarbini. 2012. **Pengaruh Penstabil terhadap Sifat Fisiko-Kimia Yoghurt yang Dibuat dari Tepung Kedelai Rendah Lemak**. Artikel Publikasi Ilmiah. Surakarta: Fakultas Ilmu Kesehatan UMS.
- Santoso. 2009. **Susu dan Yoghurt Kedelai**. Laboratorium Kimia Pangan Faperta UWG.
- Sarwono. 2003. **Susu dan Yoghurt Kedelai**. Kanisius. Yogyakarta.
- Sawitri M., Abdul Manab dan Theresia Wahyu L. 2008. **Kajian Penambahan Gelatin terhadap Keasaman, pH, Daya Ikat Air dan Sineresis Yoghurt**. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak, 3: 35-42.
- Snyder, H.E dan T.W. Kwon. 1987. **Soybean Utilization An**. Avi Book Published by Van Nostrand Reinhold Company: New York.
- Speer, E. 1998. **Milk and Dairy Product Technology**. Marcell Dekker Inc. New York.
- Sudarsono, Ratnawati dan Budiwati. 2003. **Taksonomi Tumbuhan Tinggi Yoghurt**. Jurusan Biologi FMIPA Universitas Negeri Yogyakarta.

- Sumardikan. 2007. **Penggunaan Carboxymethylcellulose (CMC) terhadap pH, Keasaman, Viskositas, Sineresis dan Mutu Organoleptik.** Teknologi peternakan: Malang.
- Suprpto. 2001. **Bertanam Kedelai.** Jakarta: Penebar Swadaya.
- Suyanto. 2008. **Mikrobiologi dalam Pengolahan dan Keamanan Pangan.** Penerbit Alumni: Bandung.
- Tamime, A. Y. dan R. K. Robinson. 1989. **Yoghurt Science and Technology.** Pergamon press Ltd. London.
- Widodo. 2003. **Bioteknologi Industri Susu.**Lacticia Press. Jogjakarta.
- Yeganehzad, S., Tehrani, M.M., dan Shahidi, F., 2007. **Studying microbial, physiochemical and sensory properties of directly concentrated probiotic yoghurt.** Frican Journal of Agricultural Research, 2 (8): 366-369.
- Zayas dan Wahyu, T. L. P. 2004. **Pengaruh Penambahan Gelatin Terhadap Daya Ikat Air, Viskositas dan Sineresis.** Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya.Malang