

## DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, Made. 2008. Sehat dengan Buah. Jakarta: Dian Rakyat.
- Astawan, Made. 2008. Sehat dengan Hidangan Hewani. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Astawan, Made. 2004. Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan. Solo: Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Auliana, Rizqie. 2001. Gizi dan Pengolahan Pangan. Yogyakarta: Adicita Karya Nusa.
- Austiansyah, Rizki Jaga. 2012. “Efek Susu Kacang Kedelai ( *Glicine Max*, *L. Merr.*) Terhadap Kadar Asam Urat Darah Tikus Putih Jantan Yang Diinduksi Kalium Oksonat”(Skripsi S-1 Farmasi). Depok: FMIPA UI.
- Bahar, Burhan. 2008. Kefir Minuman Susu Fermentasi dengan segudang Khasiat untuk Kesehatan. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Buckle, K. A. dkk. 1987. Ilmu Pangan. Jakarta: UI-Press.
- Effendi, Supli. 2012. Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan. Bandung: Alfabeta.
- Etiyati. 2010. “Pengaruh Penambahan Sukrosa dan Jenis Bakteri pada Pembuatan Yoghurt dari Jagung (*Zea mays L.*)” (Skripsi S-1 Biologi). Surakarta: FKIP Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Hadiwiyoto, Suwedo. 1994. Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya. Yogyakarta: Liberty.
- Indrawati, Tanti, dkk. 1992. Pembuatan Kecap Keong Sawah dengan Menggunakan Enzim Bromelin. Semarang : Balai Pustaka dan Media Wiyata.
- Jannah, Miftakhul. 2011. “Pengaruh penambahan glukosa terhadap ph dan keasaman total yoghurt yang dibuat dari tepung kedelai” (Skripsi S-1 Biologi). Surakarta: FKIP Biologi Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Khomsan, Ali. 2007. Sehat Dengan Makanan Berkhasiat. Jakarta: Kompas Media Nusantara.

- Lisdiana dan Widyaningsih Soemadi. 1997. *Budidaya Nanas, Pengolahan dan Pemasaran*. Solo : CV Aneka.
- Muchtadi, Deddy. 2010. *Kedelai Komponen Untuk Kesehatan*. Bandung: Alfabeta.
- Nisa, Fatma Zuhrotun, Dkk. 2007. Efek Hipokolesterolemik Susu Kedelai Fermentasi Steril dan Secara In Vitro. *Yogyakarta: Jurnal Vol. 23, No. 2, UGM*.
- Nofrianti, R. 2013. “Prngaruh Penambahan Madu Terhadap Mutu Yoghurt Jagung” (Skripsi S-1 Pertanian). Padang: Universitas Andalas.
- Poedjiadi, Anna. 2007. *Dasar-dasar Biokimia*. Jakarta: UI-Press.
- Puji, Estiana Astuti. 2012. “Pemanfaatan Ampas Tahu dalam Pembuatan Yoghurt dengan Penambahan Gula dan Kayu Secang (*Caesalpinia sappan L.*)” (Skripsi S-1 Biologi). Surakarta: FKIP Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Riadi, Lieke. 2007. *Teknologi Fermentasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Rini, Novita. 2011. “ Uji Kadar Vitamin C (Asam Askorbat) dan Protein Yogurt Susu Jagung (*Zea mays*) dengan Penambahan Ekstrak Buah Sisrsak (*Annona miricata*)” (Skripsi S-1 Progdi Biologi). Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Rohman, Abdul dan Sumantri. 2007. *Analisis Makanan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Rubatzky, Vincent E. dan Yamaguchi, Mas. 1998. *Sayuran Dunia 2*. Bandung: ITB.
- Sa'id, Gumbira E. 1987. *Bioindustri Penerapan Teknologi Fermentasi*. Jakarta: Mediyatama Sarana Perkasa.
- Sediaoetama, Achmad Djaeni. 1999. *Ilmu Gizi*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Soelistijani, Dina Agoes. 1999. *Sehat dengan Menu Berserat*. Jakarta: Trubus Agriwidya.
- Sudarmadji, Slamet dkk. 1996. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty Yogyakarta.
- Susilorini, Tri eko. 2006. *Produk Olahan Susu*. Jakarta: Penebar Swadaya.

- Santoso. 2009. Susu dan Yoghurt Kedelai Laboratorium Kimia Pangan Faperta Uwg, ( <http://labfpuwg.files.wordpress.com/2010/02/susu-dan-yoghurt-kedelai.pdf>, diakses pada tanggal 1 Desember 2013, pukul 22.28).
- Sudarmadji, Slamet. 1982. Bahan-Bahan Pemanis. Yogyakarta: Agritech.
- Wijaya, Hanny C. dan Mulyono, Nuryawati. 2010. Bahan Tambahan Pangan Pemanis. Bogor: IPB Press.
- Winarno, F. G dan I. E. Fernandez. 2007. Susu dan Produk Fermentasinya. M-Brio Press. Bogor.
- Winarno, F. G .1992. *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: Gramedia Utama.
- Winarno, F. G 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wirakusuma, Emma S. 2002. *Buah dan Sayur Untuk Terapi*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Wiryawan, Adam. 2011. *Uji Organoleptik* (online), ( [http:// Cherm-Is-Try.Org\\_Situs Kimia Indonesia.htm](http://Cherm-Is-Try.Org_Situs_Kimia_Indonesia.htm), diakses pada tanggal 1 Desember 2013).
- Wiryono, P. 2009. *Nutrasetika*. Yogyakarta. USD.
- Winarno, 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Wulandari, Fitri. 2008. “Uji Kadar Protein Tape Singkong ( *Manihot utilissima*) dengan Penambahan Sari Buah Nanas ( *Ananas comosus*)” (Skripsi S-1 Biologi). Surakarta: FKIP Universitas Muhammadiyah Surakarta.