

Daftar Pustaka

- Ahkam. S., Muhammad. 2008. Real Food True Health (Makanan Sehat untuk Hidup Lebih Sehat). Jakarta: PT. AgroMedia Pustaka.
- Almatsier, Sunita. 2003. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: Gramedia.
- Anonimous. 2006. Beragam Pangan Dari Tempe Kacang Tunggak. Sinar tani edisi 12-16 desember 2006. Diakses pada tanggal 24 september 2013.
- Astawan, Made. 2008. Sehat dengan Hidangan Hewani. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Budiman, S dan D, Saraswati. 2008. Berkebun Stroberi Secara Komersial. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Deri. 2011. Organoleptik. <http://deriaseptian.blogspot.com/2011/12/organoleptik.html>. (diakses tanggal 27 Januari 2014).
- Dewan Standardisasi Nasional. 1992. "SNI Yogurt (SNI 01 – 2981 – 1992. 1992)". Jakarta: Dewan Standardisasi Nasional.
- Effendi, Supli. 2009. Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan. Bandung: Alfabeta.
- Feryanto, Agung. 2007. Aneka Olahan dari Kacang. Jakarta: Macanan Jaya Cemerlang.
- Fratiwi, dkk. 2008. Fermentasi Kefir dari Susu Kacang-Kacangan. Vis vitalis, vol. 01 no 2, tahun 2008.
- Handayani, Faras. 2006. Aneka Khasiat Yogurt. <http://www.mailarchive.com/milisnakit@news.gramedia-majalah.com>. (diakses tanggal 18 September 2013).
- Harian Republika. 2006. Lebih Jauh dengan Yogurt. http://www,Republika_online.go.id. (diakses tanggal 18 September 2013).
- Indra. P. H., Denny. 2011. Super Food (Sehat dan Bugar dengan Beragam Pangan Fungsional Sehari-hari). Jogjakarta: Flashbooks.
- J. Dostalova, P.K . 2009. The Changes Of-Galaktosidase During Germination And High Pressure Treatment Of Legume Seeds. Czech j. food sience.
- Khoiriyah, Nor Tsabitatul. 2013. Pengaruh variasi dosisi starter dan penambahan ekstrak buah pisang raja bulu (*Musa paradisiaca* L. AAB Group)

terhadap kadar protein dan kalsium (Ca) pada yoghurt kacang tunggak (*Vigna unguiculata* L). (skripsi S-1). Institut keguruan dan ilmu pendidikan: Semarang.

Koswara, S. 1995. Teknologi pengolahan kedelai. Jakarta : Pustaka Sinar Harapan.

Kurnia, A. 2005. Bertanam Stroberi. Jakarta : Gramedia.

Madbardo. 2010. “Pengertian Pengujian Organoleptik”, <http://madbardo.blogspot.com/2010/02/pengertian-pengujian-organoleptik.html>. (diakses tanggal 27 Januari 2014).

Misgiyarta, Bintang M, dan Widowati S. 2003. Isolasi, Identifikasi dan Efektifitas Bakteri Asam Laktat Local untuk Fermentasi Susu Kacang-Kacangaan. Bandung : prosiding pertemuan ilmiah tahunan perhimpunan mikroba Indonesia (PIT-PERMI).

Naidu, K Akhilender. 2003. Nutrition Jurnal..india: BioMed Central. Nutrition journal 2003.

Penerbar Swadaya. 2000. Pembudayaan Tebu di Lahan Sawah dan Tegalan. Jakarta: Penebar swadaya.

Ranti, Anne Lies dan Santoso, Sugeng. 2004 Kesehatan dan Gizi. Jakarta: PT. Rineka Cipta.

Rashid, Allia. 2012. Studies on Quality Parameters of Set Yogurt Prepared By the Addition of Honey. *Internasional Journal of Scientific and Research Publications*, Volume 2, issue 9.

Ratnaningsih, dkk. 2009. Pengaruh Jenis Kacang Tolo, Proses Pembuatan Dan Jenis Inokulum Terhadap Perubahan Zat-Zat Gizi Pada Fermentasi Tempe Kacang Tolo. *Jurnal Penelitian Saintek*, Volume 14, No 1.

Rukmana, Rahmat dan Yuniarsih, Yuyun. 2000. Kacang Tunggak. Yogyakarta: Kanisius.

Rukmana, Rahmat dan Yuniarsih, Yuyun. 2005. Kacang Tunggak. Yogyakarta: Kanisius.

Rukmana, Rahmat. 1998. Stroberi Budidaya dan Pascapanen. Yogyakarta: Kanisius.

Rukmana, Rahmat. 2004. Gula Merah dari Tebu. Semarang: CV. Aneka Ilmu.

Sari, Noorkomala. 2009. “Pembuatan Yoghurt” <http://www.scribd.com/doi/24581425/Pembuatan-Yoghurt>. (diakses tanggal 27 Januari 2014).

- Slamet. 2004. Tebu (*Saccharum officinarum*). <http://warintek.progressio.or.id/tebu/perkebunan/warintek/merintisbisnis/progression.htm>. (diakses tanggal 10 Oktober 2013).
- Somaadmadja, Sadikin. 1990. Sumber Daya Nabati Asia Tenggara. Yogyakarta.
- Sunarlim, R. dan H. Setiyanto. 2001. Penggunaan Berbagai Tingkat Kadar Lemak Susu Kambing dan Susu Sapi terhadap Mutu dan Cita Rasa Yogurt. Prosiding. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Puslitbangnak. Bogor.
- Supriyadi. 1992. Rendemen Tebu: Liku-Liku Permasalahannya. Yogyakarta: Kanisius.
- Supriyanti, Wiwin. 2010. Uji Aktivitas Antioksidan dan Penentuan Kandungan Antioksidan Total Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.). Sekolah Tinggi Ilmu Farmasi Yayasan Pharmasi Senarong: Semarang.
- Syarifah, H. 2002. Pembuatan Biscuit Dari Tepung Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* L.) Dan Tepung Fine Bran (Kajian Proporsi Tepung Dan Soda Kue Terhadap Mutu Biscuit). Skripsi. Jurusan teknologi hasil pertanian. Fakultas teknologi pertanian. Universitas brawijaya malang. Malang.
- Triyono, Agus. 2010. "Mempelajari Pengaruh Maltodekstrin dan Susu Skim Terhadap Karakteristik Yogurt Kacang Hijau (*Phaseolus radiates* L)". <http://eprints.undip.ac.id/22692/1/B-03.pdf>. (diakses tanggal 27 Januari 2014).
- 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/RlqGAwoKCsYAABH8gPel/efektifitas%20bakteri%20bal.pdf?nmid=43939604>. (diakses tanggal 2 Februari 2014).
- Widyastuti, Christina (1999). Diklat Kuliah Teknologi Gula. Surabaya: upn "Veteran" jatim dalam jurnal teknik kimia vol 1, no 1, September 2006.
- Wijayanti, Maris. 2011. Uji Vitamin C dan Organoleptik terhadap Jelly dari Buah apel Hijau (*Malus domestika*) dengan Penambahan Gula Pasir dan Pektin dari Albedo Kulit Durian (*Durio zibethinus*). Surakarta: UMS.
- Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia.
- Wirakusumah, Emma. S. 2002. Buah dan Sayur untuk Terapi. Jakarta: PT. Penebar Swadaya.
- Zulaekha, Siti. 2004. Dasar Gizi Bagi Mahasiswa Gizi. Jakarta: UMS Press.