

DAFTAR PUSTAKA

- Adam, Muhammad Hasir dan Andy. 2011. “ Penambahan Ekstrak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L) untuk Peningkatan Kualitas Yoghurt”. Makasar: Universitas Hasanuddin. Jurnal Agrisistem, Vol.7 No. 2 Hal. 100-101
- Anonim. 2009. SNI Yoghurt (SNI 2981-2009). Jakarta: Dewan Standardisasi Nasional.
- Astawan, Made. 2008. *Sehat dengan Buah*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Bahar, Burhan. 2008. *Minuman Susu Fermentasi dengan Segudang Khasiat untuk Kesehatan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Dalimartha, Setiawan, dan R.A. Mooryati Soedibyo. 1999. *Awet Muda dengan Tumbuhan Obat Diet Suplemen*. Jakarta: Trubus Agriwidya.
- Erika, Monika. 2010. “*Khasiat Si Merah Rosella*” (online), (<http://www.pesona.co.id/sehat/diet.nutrisi/khasiat.si.merah.rosella/002/001/54>, diakses pada tanggal 17 Febuari 2014).
- Hadisaputra, Denny Indra Praja. 2012. *Super Foods*. Yogyakarta: Flash Books.
- Harjanti, Sabdaninggar wisnu. 2013. “Pembuatan Yoghurt Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L) dengan Penambahan Ekstrak Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L) sebagai Pewarna Alami” (Skripsi S-1 Progd Biologi). Surakarta: FKIP Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Hidayat, Nur, Masdiana dan Sri Suhartini. 2006. *Mikrobiologi Industri*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Isnaini, Lailatul. 2010. “Ekstraksi Pewarna Merah Cair Alami Berantioksidan dari Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L) dan Aplikasinya pada Produk Pangan”. Jawa Timur: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 11 No. 1 Hal. 18-26
- Khomsan, Ali. 2007. *Sehat dengan Makanan Berkhasiat*. Jakarta: PT Kompas Media Nusantara.

- Legowo, A. M. 2002. *Yoghurt untuk Kesehatan*. Jakarta: Kompas.
- Maryani, H. dan L. Kristiana, 2005. *Khasiat dan Manfaat Rosella*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- _____.2008. *Khasiat dan Manfaat Rosella*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Mardiah, Sawarni, Ashadi, R. W. dan Rahayu, A. 2009. *Budidaya dan Pengolahan Rosella Si Merah Segudang Manfaat*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Melani. 2009. “*Fermentasi*” (online), (<http://www.scibd.com/doc/9739014/FERMENTASI>, diakses pada tanggal 20 Nopember 2013).
- Nafrianti, R, F. Azima dan R. Eliyasmi. 2013. “Pengaruh penambahan Madu terhadap Mutu Yoghurt Jagung”. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Jurnal: 60-65
- Poedjiadi, Anna dan F.M Titin Supriyanti. 1994. *Dasar-Dasar Biokimia*. Jakarta: Universitas Indonesia (UI-Press).
- Rini, Novita. 2011. “Uji Kadar Vitamin C (*Asam askrobat*) dan Protein Yoghurt Susu Jagung (*Zea mays*) dengan Penambahan Ekstrak Buah Sirsak (*Annona muricata*)” (Skripsi S-1 Progdi Biologi). Surakarta: FKIP Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Sari, Dian Kurna, Irda Sayuti, dan Sri Wulandari. 2012. “Efektivitas Penambahan Ekstrak Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* Var. Ayamurasaki) dan Susu Skim terhadap Kadar Asam Laktat dan pH Yoghurt Jagung Manis (*Zea mays* L. *Saccharata*) dengan Menggunakan Inokulum *Lactobacillus acidophilus* dan *Bifidobacterium sp.*” (Skripsi S-1 Progdi Biologi). Riau: FKIP Universitas Riau.
- Sepyani, Anita. 2013. “Uji Kadar Gula dan Vitamin C pada Yoghurt Susu Sapi Boyolali dengan Penambahan Air Kelapa Muda (*Cocos nucifera*) dan Ekstrak Buah Sirsak (*Annona mucirata*)” (Skripsi S-1 Progdi Biologi). Surakarta: FKIP Universitas Muhammadiyah Surakarta.

- Setianty, P.A. 2011. “Pembuatan Minuman Probiotik Jagung Manis” (online), (<http://www.scribd.com/doc/47443282/BAB-I>, diakses pada tanggal 19 Nopember 2013).
- Silvia. 2002. “Pembuatan Yoghurt Kedelai (Soyghurt) dengan Menggunakan Kultur Campuran Bifidobacterium bifidum dan Streptococcus thermophillus” (Skripsi S-1 Progd Biologi). Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Sihombing, D.T.H. 1997. *Ilmu Ternak Lebah Madu*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Soekarno. 2008. *Penilaian Organoleptik*. Bogor: Pusat Pengembangan Teknologi Pangan IPB.
- Soekarto, S.T. 1985. *Pernilaian organoleptik untuk industry pangan dan hasil pertanian*. Jakarta: Bhratara karya Aksara.
- Soenardi, Tuti. 2002. *Makanan Alternatif untuk Ketahanan Pangan Nasional*. Jakarta: Kompas.
- Sudarmadji, S. 2003. *Mikrobiologi Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Susilorini, Tri Eko dan Manik Eirry Sawitri. 2006. *Produk Olahan Susu*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sawarno, B. 2003. *Upaya Memulai dan Mengelola Peternakan Lebah Madu Secara Tepat*. Depok: Agromedia Pustaka.
- Tjitrosoepomo, Gembong. 2007. *Morfologi Tumbuhan*. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada Press.
- TIM. 2012. *Modul Mikrobiologi Industri*. Surakarta: Laboratorium Biologi FKIP Biologi UMS.
- Widiyanto, Joko. 2010. *SPSS For Windows Untuk Analisis Data Statistik dan Penelitian*. Surakarta: Laboratorium FKIP Universitas Muhammadiyah Surakarta dengan Badan Penerbitan FKIP.

- Widowati, Dyah dan Dwi Sarbini. 2010. “Efek Penghambatan Bunga Rosella Merah (*Hibiscus sabdariffa* Linn) sebagai Anti Aterosklerosis terhadap Atifasi NF-K β pada Kultur Sel Endothel yang Dipapar Low Density Lipoprotein Teroksidasi” (Skripsi S-1 Progdil Gizi). Surakarta: Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Winarno, F.G. 2003. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- _____. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G dan I. E. Fernandez. 2007. Susu dan Produk Fermentasinya. Bogor: M-Brio Press.
- Wirakusumah, Emma S. 2002. *Buah dan Sayur untuk Terapi*. Jakarta: PT. Penebar Swadaya.
- Wiyarsi, Antuni. 2010. “Khasiat Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L)” (online), (<http://staff.uny.ac.id/sites/default/files/tmp/PPM%20Bunga%20Rosella.pdf>, diakses pada tanggal 20 Febuari 2014).