

## DAFTAR PUSTAKA

- Ana, Dwi, dkk. 2012. Peningkatan Kandungan Protein Abon Nangka Muda. Jurusan Teknik Kimia. Fakultas Teknologi Industri. ITN. Malang. Jurnal.
- Astawan, Made. 2009. "Kandungan gizi dan aneka bahan makanan", tersedia: <http://health.kompas.com/read/2009/10/23/13150223/Susu.Kedelai.Bebas.Kolesterol>, (diakses paada tanggal 4 Desember 2013).
- Dwi, Herlina, dkk. 2012. Ekstraksi Pigmen Antosianin Buah Senggani (*Melastoma malabathricum* Auct. Non linn.) Dengan Variasi Jenis Pelarut. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan. UNS. Surakarta. Jurnal.
- Edi, Bambang. 2013. "Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) sebagai teh berkhasiat", tersedia: <http://www.academia.edu/3754947/Edia89>, (di akses pada tanggal 29 November 2013).
- Fachruddin, Lisdiana. 2002. *Membuat aneka sari buah*. Yogyakarta : Kanisius.
- Godam. 2012. "Isi Kandungan Gizi Buah Nangka Masak Di Pohon - Komposisi Nutrisi Bahan Makanan", tersedia: <http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungan-gizi-buah-nangka-masak-di-pohon-komposisi-nutrisi-bahan-makanan.html>, (di akses pada tanggal 8 Desember 2013).
- Harjana, Dadan. 2013. "Kandungan Gizi Kedelai", tersedia: <http://manfaatnyasehat.blogspot.com/2013/11/manfaat-kacang-kedelai.html>, (diakses pada tanggal 3 desember 2013).
- Harjana, dadan. 2013. "manfaat dan khasiat buah nangka untuk kesehatan", tersedia. <http://manfaatnyasehat.blogspot.com/2013/07/khasiat-buah-nangka.html>, diakses pada tanggal 07 Desember 2013).
- Ismayati, yeni. 2008. *Produk Andalan Cake Shop : Kreasi Favorit dengan Yoghurt*. Yogyakarta : Gramedia pustaka utama.
- Kristanto, Daniel. 2008. *Buah Naga*. Surabaya: Niaga Swadaya.
- Kristanto Daniel. 2009. *Buah Naga : Pembudidayaan di Pot dan di Kebun*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Kristiyanto, Danang Hari 2013. "Pemanfaatan Buah Sukun (*Arthocarpus Communis* Forst) Dalam Pembuatan Yoghurt Dengan Penambahan Ekstrak Kulit Buah Naga (*Hylocereus Polyrhizus*) Sebagai Pewarna

- Alami". Skripsi thesis. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Leny. 2013. "Kacang-kacangan", tersedia: <http://lussychandra.blogspot.com/2013/03/penelitian-tentang-kacang-kedelai.html>, (diakses pada tanggal 4 Desember 2013).
- Muawanah, Anna. 2009. Pengaruh Lama Inkubasi dan Variasi Jenis Starter Terhadap Kadar Gula, Asam Laktat, Total Asam dan pH Yoghurt Susu Kedelai. Program Studi Kimia. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta. Jurnal.
- Nofriyati, R. 2013. Pengaruh Penambahan Madu Terhadap Mutu Yoghurt Jagung. Jurusan Teknik Kimia. Fakultas Teknologi Industri. ITN. Malang. Jurnal.
- Pramitasari, Dika. 2010. "Penambahan Ekstrak Jahe (Zingiber Officinale Rosc.) Dalam Pembuatan Susu Kedelai Bubuk Instan Dengan Metode Spray Drying: Komposisi Kimia, Sifat Sensoris Dan Aktivitas Antioksidan". Sripsi thesis. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Purwanti, ira. (2013). "Uji Total Asam Dan Organoleptik Dalam Pembuatan Yoghurt Susu Kacang Hijau ( Phaseolus radiatus ) Dengan Penambahan Ekstrak Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L)". Skripsi thesis, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Rosiana, erma. 2009. "Kandungan protein dan lemak yoghurt susu kedelai cair dengan inokulasi bakteri *Lactobacillus bulgaricus*." Sripsi thesis. Semarang: IKIP PGRI Semarang.
- 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 muricata).". Skripsi thesis, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Soetanto, Edi N. 1998. *Manisan Buah-buahan 4*. Yogyakarta : Kanisus.
- Standarisasi Nasional Indonesia. 1992. *Standar Nasional Indonesia, Dewan Standar Nasional. Direktorat Jenderal Peternakan, Departemen Pertanian*, Jakarta.
- Sudarmadji, Slamet. 1996. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty Yogyakarta, Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada.
- Sumardikan, Hari. 2007. "Penggunaan Carboxymethylcellulose (CMC) Terhadap pH, Keasaman, Viskositas, Sineresis dan Mutu Organoleptik Yoghurt".

Teknologi Hasil Ternak, Jurusan Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya Malang.

- Sumardjo, Damin. 2006. *Pengantar Kimia: Buku Panduan Kuliah Mahasiswa Kedokteran dan Program Strata I Fakultas Bioeksakta*. Jakarta : EGC.
- Surajudin. 2008. *Yoghurt Susu Fermentasi yang Menyehatkan*. Jakarta: Agro Media.
- Syabariyah, Sitti. 2002. *Anatomi dan fisiologi untuk perawat*. Jakarta : EGC.
- Tjitrosoepomo. Gembong. 2005. *Morfologi Tanaman*. Yogyakarta: UGM
- Tri, Radiyati et.al. 1992. *Pengolahan Kedelai*. Subang: BPTTG Puslitbang Fisika Terapan-LIPI.
- Triyono, Agus. 2010. *Mempelajari pengaruh maltodekstrin dan susu skim terhadap karakteristik yoghurt kacang hujau (Phaseolus radiatus L.)*. Subang : LIPI.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Yogyakarta: PT Gramedia Pustaka Umum.
- Winarsi, Hery. 2010. *Protein kedelai dan kecambah*. Yogyakarta : Kanisus.
- Wulandari, Rini. 2011. "Pengujian Zat Warna dari Kulit Buah Naga dengan Menggunakan Spektofotometer Optima SP-300". Skripsi. Thesis. Universitas Diponegoro Semarang.
- Yohana, S. K. D. 2000. *Kajian Aneka Dodol Tradisional dari Kabupaten Sambas Ditinjau dari Aspek Budaya, Teknik Pengolahan dan Pengemasan*. Malang: PSNMT.
- Yunita, Dewi, dkk. 2011. Pembuatan Niyoghurt dengan Perbedaan Perbandingan *Streptococcus thermophylus* dan *Lactobacillus bigaricus* Serta Perubahan Mutunya Selama Penyimpanan. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Siyah Kuala. Banda Aceh. Jurnal.