

## DAFTAR PUSTAKA

- Afandi, S. 2001. *Mempelajari Pembuatan Tepung Kedelai (Glycine max Merr)* Amerika Serikat dan Analisa Mutu Tepung yang Dihasilkan. Skripsi. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Ahmad, F.B., Williams, P.A., Doubler, J., Durand, S., Buleon, A., 1999. *Physicochemical Characterization of Sago Starch. J. Carboxylic Polym.* 38 : 361-370
- Andarwulan, 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Ardiansyah. 2007. *Antimikroba dari tumbuhan*. Artikel IPTEK [online]. [dikutip pada 2 September 2009]. Tersedia dari: URL: <http://www.beritaiptek.com>.
- Astawan M. 2009. *Suhu Pengeringan Pembuatan Tepung Kedelai*. Solo : PT. Tiga Serangkai.
- Atherton, H.V dan Newlander, J.A. 1981. *Chemistry and Dairy Testing*. Fourth Edition. Avi Publising Company. Connecticut.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. *Syarat Mutu Yoghurt (SNI 2981:2009)*. Departemen Perindustrian, Jakarta.
- 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)*.
- Beal, C., Skonova, J., Latrille, M., Martin, N dan Corrieu, G. 1999. *Combined Effect of Culture Conditions and Storage Time on Acidification and Viscosity of Stirred Yoghurt*. *Journal Dairy Science* 82:673-681
- Bourne Melcome. 1982. *Food Texture and Viscosity Concept and Measurement*. Academic Press. USA.
- Bricarello, L. dkk. 2004. *Comparison Between The Effect of Soymilk and Non-fat Cow Milk on Lipid Profile and Lipid Peroxidation in Patients with Primary Hypercholesterolemia*. *Nutrition*, 20:200-204
- Buckle, K.A., Edward, R.A., Fleet, G.H., Wooton, M. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta:Universitas Indonesia. Press.
- Chandan dan Shahani. 1993. *Pangan Gizi Teknologi dan Konsumen*. PT. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Cole, G. B. 2001. *Gelatine : It's Properties And It's Application In Dairy Product*. Presented at The Dairy Symposium. Gordon Bay. South Africa.

- Darmadi dan Ekawati. 2008. *Sterilisasi Alat Medis*. Universitas Sumatra Utara.
- Depkes. 2004. *Sehat dengan Kedelai*: Diakses 12 Desember 2008.
- Drake, M., Cheng, X., Tamarapu, S., Leenanon, B. 2000. *Soy Protein Fortification Affect Sensory, Chemical and Microbiological Properties of Dairy Yogurt*. *Journal of Food Science*, 65 (7):1244-1247
- Early, R. 1998. *The Technologi of Dairy Product*. 2<sup>nd</sup> Ed. Blackie Academic and professional. New York.
- 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>
- Keogh, M.K. dan O'Kennedy, B.T. 1998. *Rheology of Stirred Yoghurt as Affected by Added Milk Fat, Protein and Hydrocolloids*. *Journal of Food Science*, 63 (1): 108-112
- Khotimah, N. 2003. *Pengaruh Pemberian Tepung Kedelai Terhadap Kadar Kolesterol Serum Tikus Putih Hiperkolesterolemik*. Semarang: Biologi FMIPA UNNES.
- Kosikowski, F.V. 1977. *Cheese and Fermented Milk Foods*. Kosikowski and Associates Brooktondale. New York
- Koswara, S. 1995. *Teknologi Pengolahan Kedelai*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Krishnamurty, R.G. 1979. *Extraction of Fat and Oils*. Barley's Industrial Oil and Fats Product. John Wiley and Son, New York.
- Legowo. 2007. *Proses Fermentasi*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Manab, A. 2008. *Kajian Sifat Fisik Yogurt Selama Penyimpanan pada Suhu 4<sup>o</sup>C*. *Journal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. Halaman 52-58. ISSN:1978-0303
- Moerdiokusumo. 1993. *Pengawasan Kualitas dan Tehnologi Pembuatan Gula di Indonesia*. Bandung: IPB Bandung.
- Norris, F.A. 1979. *Extraction of Fat and Oils*. Dalam Swern, D. 1979. Barley's Industrial Oil and Fats Product. John Wiley and Son, New York.
- Nuraida, L. dan Yasni, S. 1998. Kajian Gizi Produk Olahan Kedelai. *Prosiding Seminar Pengembangan Pengolahan dan Penggunaan Kedelai selain Tempe*. Kerjasama Pusat Studi Pangan dan Gizi IPB dengan American Soybean Association. Bogor.

- Nurjanah, S. 2001. *Pengaruh Konsentrasi Bibit terhadap Kadar Laktosa Yoghurt*. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Radi, M.N. dan Amiri, S. 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
- Rahman, A., Fardiaz, S., Winiati P.R., Suliantari dan Nurwitri, C.C. 1992. *Teknologi Fermentasi Susu*. Depdikbud IPB. Bogor.
- Rauf, R., Widowati, D., Widodo, A. 2011. *Sifat Fisik dan Kimia Yoghurt yang Dibuak dari Tepung Kedelai*. Seminar Nasional Membangun Daya Saing Produk Pangan Berbasis Bahan Baku Lokal. Surakarta: Fakultas Teknologi Pertanian UNISRI.
- Rauf, R. dan Sarbini, D. 2012. *Pengaruh Penstabil terhadap Sifat Fisiko-Kimia Yoghurt yang Dibuak dari Tepung Kedelai Rendah Lemak*. Artikel Publikasi Ilmiah. Surakarta: Fakultas Ilmu Kesehatan UMS.
- Rauf, R. dan Sarbini, D. 2013. *Penggunaan Campuran Bahan Penstabil terhadap Sifat Fisiko-Kimia Yoghurt yang Dibuak dari Tepung Kedelai Tanpa Lemak Selama Penyimpanan*. Makalah pada Seminar Nasional Biodiversitas. 2013. Surakarta: FMIPA UNS.
- Santoso. 2009. *Susu dan Yoghurt Kedelai*. Laboratorium Kimia Pangan Faperta. Universitas Widyagama. Malang.
- Sarwono. 2003. *Susu dan Yoghurt Kedelai*. Kanisius. Yogyakarta.
- Sawitri, M.E., Manab, A., Palupi, T.W. L. 2008. *Kajian Penambahan Gelatin terhadap Keasaman, pH, Daya Ikat Air dan Sineresis Yogurt*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, Februari 2008, Vol. 3, No. 1. Halaman 35-42
- Sediaoetama, A.D. 1993. *Ilmu Gizi Jilid II*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Smith, A.K dan Circle, S. 1978. *Soybeans Chemistry and Technology*. The AVI Pub. Company Inc. Westport Connecticut
- Snyder, H.E. dan Kwon, T.W. 1987. *Soybean Utilization* An. Avi Book Published by Van Nostrand Reinhold Company: New York
- Spreer, E. 1998. *Milk and Dairy Product Technology*. Marcell Dekker Inc. New York
- Sударsono, Ratnawati, Budiwati. 2003. *Taksonomi Tumbuhan Tinggi Yogurt*. Jurusan Biologi FMIPA Universitas Negeri Yogyakarta.
- Sugiono dan Mahenda, A. 2004. *Produk-Produk Teknologi Fermentasi*. Universitas Brawijaya. Malang.

- Sumardikan. 2007. *Penggunaan Carboxymethylcellulose (CMC) terhadap pH, Keasaman, Viskositas, Sineresis dan Mutu Organoleptik*. Teknologi peternakan: Malang.
- Suprapti, L. 2003. *Pembuatan Tempe*. Yogyakarta: Kanisius
- Suprpto. 2001. *Bertanam Kedelai*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Tamime, A.Y. dan Robinson, R.K. 1989. *Yoghurt Science and Technology*. 2nd ed. Woodhead Publishing. Ltd Cambridge. England.
- Wahyu, T.L.P. 2004. *Pengaruh Penambahan Gelatin Terhadap Daya Ikat Air, Viskositas dan Sineresis*. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Widodo. 2003. *Bioteknologi Industri Susu*. Lacticia Press. Jogjakarta.
- Widya Karya Pangan dan Gizi VII. 1998. Kementerian Pangan Nasional. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1993. *Pangan Gizi Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yeganehzad, S., Tehrani, M.M., Shahidi, F. 2007. *Studying Microbial, Physiochemical and Sensory Properties of Directly Concentrated Probiotik Yoghurt*. African Journal of Agricultural Research, 2 (8):366-369
- Yusmarini, Adnan M., Hadiwiyoto S. 1998. *Perubahan Oligosakarida pada Susu Kedelai dalam Proses Pembuatan Yoghurt*. Berkala Penelitian Pasca Sarjana (BPPS). Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.