

DAFTAR PUSTAKA

- Aak. 2007. *Teknik Bercocok Tanam Jagung*. Canisius. Yogyakarta.
- Adam, Muhammad, Andy. 2011. “*Penambahan Ekstrak Bunga Rosella (Hibiscus sabdriffa linn) Untuk Peningkatan Kualitas Yoghurt*” dalam *Jurnal Agrisistem*, Desember 2011, Vol. 7 No. 2, ISSN 1858-4330. Halaman: 96-105.
- Agustina, Wawan dan Yusuf Andriana. 2010. *Karakteristik Yoghurt Susu Nabati Kacang Hijau (Phaseolus radiatus L.)*. Balai Besar Pengembangan Teknologi Tepat Guna. LIPI. Bandung. Jurnal.
- Almatsier, Sunita. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Arisandi, L. 2012. *Ilmu Gizi Seimbang*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Askar, S dan Sugiarto. 2005. *Uji Kimiawi dan Organoleptik Sebagai Uji Mutu Yoghurt*. Balai Penelitian Ternak, Ciawi-Bogor, Balai Besar Penelitian Pasca Panen Pertanian. Cimanggu Bogor.
- Astuti, Dewi dan Arif, Andang. 2009. *Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Waktu Fermentasi Terhadap Hasil Pembuatan Soyghurt*. *Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan*. Vol. 1. No 2.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. *SNI Yoghurt (SNI 01-2981-2009)*. Dewan Standar Indonesia : Jakarta.
- Bahar, Burhan. 2008. *Kefir Minuman Susu Fermentasi Dengan Segudang Khasiat Untuk Kesehatan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Belitz, H.D. and W.Grosch. 2009. *Food Chemistry*. Second Edition. Springer Berlin. Berlin.
- Boyer, C. D. dan J. C. Shannon. 2003. *Carbohydrates of the Kernel*. Di dalam: White, P. J. dan L. A. Johnson (eds.). *Corn: Chemistry and Technology*, 2nd edition. American Association of Cereal Chemistry Inc., St. Paul, Minnesota, USA.
- Buckle, K.A. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI.Press.

- Cahyani, Erliana. 2014. “*Kandungan Kalsium, Vitamin C, dan Organoleptik Yoghurt Sari Jagung Dengan Penambahan Ekstrak Kelopak Bunga Rosella dan Madu*” (Skripsi S-1 Progdi Biologi). Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Chairunnisa H. 2009. *Penambahan Susu Bubuk Full Cream Pada Pembuatan Produk Minuman Fermentasi Dari Bahan Baku Ekstrak Jagung Manis*. Universitas Padjajaran: Jatinangor. *Journal Teknologi dan Industri Pangan*, Vol. XX No. 2 .Th 2009.
- Dalimartha, Setiawan. 2001. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia Jilid 2*. Jakarta: Trubus Agriwidya.
- Edwin, A. 2004. *Bioteknologi Konvensional*. Semarang: Widya Pustaka.
- Effendi, Supli. 2012. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Fast, et al. 2004. *Stability of HAMLET, kinetically trapped α -lactalbumin oleic acid*. *Protein Science* 14:329–340.
- Favaro, C., Terzi, S., Trugo, L., Della, M.R. dan Couri, S. 2001. *Development and sensory evaluation of soymilk based yoghurt*. *Archivos latinoamericanos de Nutricion*, 51 (1): 100-104.
- Finarsih, Fita. 2014. “*Kualitas Yoghurt Susu Sapi Dengan Penambahan Madu dan Lactobacillus bulgaricus Pada Konsentrasi Yang Berbeda*” (Skripsi S-1 Progdi Biologi). Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Gilliland, S.E. dan Walker, D.K. *Relationship among Bile Tolerance, Bile Salt, Deconjugation and Assimilation of Cholesterol by Lactobacillus acidophilus*, *J. Dairy Sci.* 2005;76:956-61.
- Goff, D. 2003. *Yoghurt, Dairy Science, and Technology*. Canada: University ofguelph.
- Hadisaputra, Denny Indra Praja. 2012. *Super Foods*. Yogyakarta: Flash Books.
- Hidayat, Nur dkk. 2006. *Mikrobiologi Industri*. Yogyakarta: Andi Yogyakarta.
- Herawati, D. A. dan A. A.Wibawa. 2011. *Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Waktu Fermentasi Terhadap Hasil Pembuatan Soyghurt*. Universitas Setia Budi : Surakarta. *Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan* Vol.1 No.2.

- Harjiyanti, M.D., Y. B. Pramono dan S. Mulyani.2012. *Total Asam, Vikositas, dan Kesukaan Pada Yoghurt Drink dengan Sari Buah Mangga (Mangifera indica) Sebagai Perisai Alami*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. Vol. 2 No. 2 hal 104-107.
- Hasyim, Ashol dan M. Yusuf. 2008. *Diversifikasi Produk Ubi Jalar Sebagai Bahan Pangan Substitusi Beras*. Badan Litbang Pertanian, Malang. Tabloid Sinar Tani, 30 Juli 2008.
- Johnson, L. A. dan J. B. May. 2003. *Wet Milling: The Basis for Corn Refineries*. Di dalam: White, P. J. dan L. A. Johnson (eds.). *Corn: Chemistry and Technology*, 2nd edition. American Association of Cereal Chemistry Inc., St. Paul, Minnesota, USA.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. PAUP Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Kim, J, et al.2002. *Separation of Whey Protein by Anion Exchange Membrane*. Korean Journal Chem Eng 20(3):538-541.
- Koswara, Sutrisno.2009. *Teknologi Pembuatan Yoghurt*. Tekpan.unimus.ac.id/wp-content/.../Teknologi-Pembuatan-Yoghurt.pdf.Ebookpangan.com UNIMUS.
- Kusmajadi., dkk. 1988. *Pengaruh Tingkat dan Jenis Penambahan Starter Pada Pembuatan Yoghurt*. Dalam Prosiding Bioproses Industri Pangan. Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta: Liberty.
- Kusuma, S. A. 2009. *Pemeriksaan Kualitas Madu Komersial*. Universitas Padjajaran Fakultas Farmasi. Bandung.
- Khoiriyah, Nor Tsabitatul. 2013. *“Pengaruh variasi dosis 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). Insitut Keguruan dan ilmu pendidikan: Semarang.
- 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. Universitas Muhammadiyah Surakarta.

- Laelatus Sya'diyah, Umi. 2013. *Pengaruh Variasi Dosis Bakteri Starter dan Penambahan Ekstrak Alpukat (Persea gratissima) Terhadap Kandungan Protein dan Karbohidrat Pada Yoghurt Kacang Tanah (Arachis hypogaea)*. IKIP PGRI Semarang. Skripsi.
- Lawton, J. W. dan C. M. Wilson. 2003. *Proteins of the Kernel*. Di dalam: White, P. J. dan L. A. Johnson (eds.). Corn: Chemistry and Technology, 2nd edition. American Association of Cereal Chemistry Inc., St. Paul, Minnesota, USA.
- Lowry, Rosenbrough, Farr, Randall. 1951. *Protein Measurement with the Folin Phenol Reagent*. New York: Kluwer Academic Publishers.
- Maulidya, A. 2007. *Kajian Pembuatan Yoghurt Susu Jagung sebagai Minuman Probiotik Menggunakan Campuran Kultur Lactobacillus delbruekii subsp. Bulgaricus, Streptococcus salivarius subsp. Thermophilus dan Lactobacillus casei subsp. Rhamnosus*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mulu, B. Tessema dan F. Derby, 2004. *In Vitro Assessment of the Antimicrobial Potential of Hohey on Common Human Pathogens*. J. Health Dev. Faculty of Medical Sciences, Jimma University.
- Munawar, Akhmad. 2010. *Penuntun Praktikum Bioteknologi Konvensional*. Aceh: UNSYIAH Press.
- Nani, D. Rahman, dan M. Sodik. 2006. *Pemberian Bokhasi Tanah Berpasir terhadap Pertumbuhan Tanaman Jagung*. Jurnal Penelitian dan Kajian Ilmu Pertanian. 2:6-11.
- Nofrianti, R. 2013. "Pengaruh Penambahan Madu Terhadap Mutu Yoghurt Jagung" (Skripsi S-1 Pertanian). Padang: Universitas Andalas.
- Oktavia. Devi. 2007. *Kajian SNI 01-2886-2000 Makanan Ringan Ekstrudat*. Jurnal Standarisasi Vol 9 No.1.
- Palungkun R, Tim Penulis PS. 2000. *Sweet Corn Baby Corn*. PT. Penebar Swadaya. Depok.
- Pasaribu E., Ginting N. 2005. *Pengaruh Temperatur Dalam Pembuatan Yoghurt dari Berbagai Jenis Susu Dengan Menggunakan Lactobacillus Bulgaricus dan Streptococcus Thermophilus*. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara, Medan. Jurnal Agribisnis Peternakan, Vol.1, No.2.
- Purbaya, J. R. 2002. *Mengenal dan Memanfaatkan Khasiat Madu Alami*. Pionir Jaya, Bandung.

- Prasetyo, Heru. 2010. *“Pengaruh Penggunaan Starter Yoghurt Pada Level Tertentu Terhadap Karakteristik Yoghurt Yang Dihasilkan”*. Skripsi. Surakarta: Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret.
- Rini, Novita. 2011. *“Uji Kadar Vitamin C (Asam Askorbat) dan Protein Yoghurt Susu Jagung (Zea mays) dengan Penambahan Ekstrak Buah Sirsak (Annona miricata)”*(Skripsi S-1 Progd Biologi). Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Rukmana, R. 2001. *Usaha Tani Jagung*. Yogyakarta.Penerbit Kanisius.
- Rusmiati, dkk., 2008. *Penyuluhan Pentingnya Konsumsi Yoghurt dan Metode Pembuatannya dengan Cara Sederhana dalam Rangka Peningkatan Derajat Kesehatan dan Ekonomi Masyarakat di Kelurahan Sukaluyu Kota Bandung*. Universitas Padjajaran. Bandung.
- Sayuti, Irda., Wulandari S., Kurnia S. (2013). *Penambahan Ekstrak Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas var. Ayamurasaki) Dan Susu Skim Terhadap Organoleptik Yoghurt Jagung Manis (Zea mays L. Saccharata) Dengan Menggunakan Inokulum Lactobacillus acidophilus Dan Bifidobacterium sp.* Prosiding Semirata FMIPA Universitas Lampung.
- Setianty, P. A. 2011. *“Pembuatan Minuman Probiotik Jagung Manis”* (online), <http://www.scribd.com/doc/47443282/BAB-I>, diakses pada tanggal 1 November 2014.
- Sihombing, D.T.H. 1997. *Ilmu Ternak Lebah Madu*. Gadjah Mada University Press: Yogyakarta.
- _____. 2005. *Ilmu Ternak Lebah Madu*. Gadjah Mada University Press: Yogyakarta.
- Sirait, Celly H. 1984. *Proses Pengolahan Susu Menjadi Yoghurt*. Jurnal Wartazoa, Vol. 1 No. 4. Halaman 6.
- Sodiq, Akhmad. 2008. *Meningkatkan Produksi Susu Kambing Peranakan Ettawa*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Soediatama, M. 1996. *Penilaian Bahan Pangan*. Bandung: Pustaka Utama.
- Soekarno. 2008. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan*. Jakarta: Depdiknas.
- Sudarmadji, Slamet. 2007. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty Yogyakarta.

- Sudarmadji, Slamet. 2010. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty Yogyakarta.
- Suhardi. 1991. *Bahan Pengajaran: Kimia dan Teknologi Protein*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Surayah dan Sugiyarti. 2005. *Prosedur Pemanfaatan Bakteri untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Surono, I., 2004. *Probiotik, Susu Fermentasi dan Kesehatan*. Yayasan Pengusaha Makanan dan Minuman Seluruh Indonesia, Jakarta.
- Susilorini, T.E. dan M. E. Sawitri. 2006. *Produk Olahan Susu*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Susiwi, S. 2009. *Penilaian Organoleptik*. Handout, Universitas Pendidikan Indonesia.
- Schorburn, R. 2002. *The Effects of Various Stabilizers on The Mouthfeel and Other Attributes of Yoghurt*. Thesis. University of Florida.
- Staff, UNY. 2005. *Bioteknologi Fermentasi* staff.uny.ac.id/sites/default/files/tmp/BioTek_Fermentasi_05.pdf. Universitas Negeri Yogyakarta: Yogyakarta.
- Standar Nasional Indonesia (SNI) No.01-2981-1992. *Yoghurt*. Pusat Standarisasi Industri Departemen Perindustrian.
- Tamime, A. Y. And R.K. Robinson. 2006. *Yoghurt: Science and Technology*. 2nd edition. England: Woodhead Publishing.
- Tjitrosoepomo, Gembong. 2007. *Morfologi Tumbuhan*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada Press.
- Triyono, Agus. 2010. "Mempelajari Pengaruh Maltodekstrin dan Susu Skim Terhadap Karakteristik Yoghurt Kacang Hijau (*Phaseolus radiates L*)". <http://eprints.undip.ac.id/22692/1/B-03.pdf>. (diakses tanggal 20 November 2014).
- Wahyudi, Marman. 2006. *Proses Pembuatan dan Analisis Mutu Yoghurt*. Jurnal Buletin Teknik Pertanian, Vol. 11 No. 1.
- Watson, Roger. 2003. *Anatomi Fisiologi untuk Perawat*. Jakarta : ECG.

- Widiyanto, Joko. 2010. *SPSS For Windows Untuk Analisis Data Statistik dan Penelitian*. Surakarta: Laboratorium FKIP Universitas Muhammadiyah Surakarta dengan Badan Penerbitan FKIP.
- Widodo, Wahyu. 2002. *Bioteknologi dan Fermentasi Susu*. Pusat Pengembangan Bioteknologi. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Wijaya, Hanny C. dan Mulyono, Nuryawati. 2010. *Bahan Tambahan Pangan Pemanis*. Bogor: IPB Press.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Yogyakarta: PT Gramedia Pustaka Umum.
- Wirakusumah, Emma S. 2013. *Jus sehat Buah & Sayuran*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Wiryawan, Adam. 2011. *Uji Organoleptik* (online), [http: Cherm-Is-Try. Org](http://Cherm-Is-Try.Org) Situs Kimia Indonesia. htm, (diakses pada tanggal 1 November 2014).
- Wiryono, P. 2009. *Nutrasetika*. Yogyakarta. USD.
- Yeganehzad, S., Tehrani, M.M., dan Shahidi, F., 2007. *Studying microbial, physiochemical and sensory properties of directly concentrated probiotic yoghurt*. African Journal of Agricultural Research, 2 (8): 366-369.
- Zakaria, Yusdar. 2008. *Sifat Kimia, Mikrobiologi dan Organoleptik Yoghurt Yang Menggunakan Presentase Lactobacillus casei dan Kadar Gula Yang Berbeda*. Jurnal Agripet. Vol. 8 No.1. April 2008. Hal 21-24.
- Zulaekah, Siti. 2004. *Diktat Ilmu Bahan Makanan I*. Surakarta: Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.