

DAFTAR PUSTAKA

- Adzkiya MAZ. 2011. *Kajian Potensi antioksidan beras merah dan pemanfaatannya pada minuman beras kencur*.(Thesis).IPB.
- Aisyah. 1998. *Kimia Untuk Universitas*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Apriyantono, A., Farziaz, D., Puspitasari, N.L., Sedamawati dan Budiyanto, S. 1989.*Analisis Pangan*. Bogor: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB.
- Askar, Surayah dan Sugiarto.2005. *Uji Kimiawi dan Organoleptik sebagai Uji Mutu Yoghurt*. Bogor: Balai Besar Penelitian Pasca Panen Pertanian, Cimanggu Bogor.
- Auliana, R. 2009. *Pengolahan Bekatul Sebagai Makanan Fungsional Dalam Pembuatan Aneka Makanan Di Kelurahan Wedomartani Kecamatan Ngemplak Sleman Yogyakarta*. Yogyakarta: Artikel Pelatihan Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Chandan, R. C. dan K. M. Shahani, 1993.Yogurt. In: *Dairy Science and Technology Handbook*. 2. *Product Manufacturing*. Y. H. Hui, Ed. VCH, Pub., Inc., USA.
- Damayanthi, E., Tjing, L. T., dan Arbiyanto, L. 2006.Rice Bran.Depok: Penebar Swadaya.
- Devi, R.R. dan C. Arumughan. 2007. Phytochemical characterization of defatted rice bran and optimization of a process for their extraction and enrichment. *Bioresource Technology* 98: 3037-3043
- Dewan Standardisasi Nasional. 1992. *SNI Yoghurt (SNI 01-2981-1992.1992)*. Jakarta:Dewan Standardisasi Nasional.
- Dwiari, Sri, Rini., D.A. Danik., Nurhayati., Sofyaningsih, Mira., Frida, Sandi., Bagus, Ida. 2008. *Teknologi Pangan Jilid 1*. Klaten: PT. Macanan Jaya Cemerlang
- Fuller, R. 1992. *Probiotics The Scientific Basis*. Chapman and Hall, Madras.
- Gilliland, S.E. 1985. *Bacterial starter cultures for food*. CRC Press Inc.Boca Parton. Florida.

- Hadipernata, Mulyana. 2007. Mengolah Dedak menjadi Minyak (*Rice Bran Oil*). Dalam Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian Vol. 29, No.4, 2007, Bogor. pp 8–10.
- Hadiwiyoto, S., 1994. *Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya*. Yogyakarta: Liberty.
- Herawati, Dewi, Astuti dan D Andang AW. 2006. “Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Waktu Fermentasi Terhadap Hasil Pembuatan Soyghurt”. Surakarta: Artikel Penelitian Jurusan S-1 Biologi Universitas Setia Budi.
- Hidayat, Nur., Padaga, Masdiana C., Suhartini, Sri. 2006. *Mikrobiologi Industri*. Yogyakarta: ANDI.
- Indratiningsih, Widodo, Siti, dan W. Endang. 1981. Produk yoghurt shiitake sebagai pangan kesehatan berbasis susu. *Jurnal teknologi dan industry pangan*. 25 (1); 54-60
- Iriyani, Dewi. 2011. *Sereal dengan Substitusi Bekatul Tinggi Antioksidan*. Semarang: Artikel Penelitian Jurusan Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro.
- Lee J.H. 2010. Identification and quantification of anthocyanins from the grains of black rice (*Oryza sativa* L.) varieties. *Food Sci. Biotechnol*. 19(2): 391-397.
- Listyani, Alinna., Zubaidah Elok. 2013. Formulasi Opak Bekatul Padi (Kajian Penambahan Bekatul dan Proporsi Tepung Ketan Putih: Terigu). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No. 3 p.950-956, Juli 2015
- Manurung, Hotman. 2009. Kajian Pembuatan Soy Yoghurt dari Campuran Susu Sapi dengan Susu Kedelai. *Jurnal Darma Agung* Vol XIV No. 01.
- Nofriyati, R. 2013. Pengaruh Penambahan Madu terhadap Mutu Yoghurt Jagung. Jurusan Teknik Kimia. Fakultas Teknologi Industri. ITN. Malang. Jurnal
- Owily.2010. Bekatul Kaya Manfaat [Http://www.medicalera.com/index.php?option=commyblog and show bekatulkaya-manfaat.html&Itemid](http://www.medicalera.com/index.php?option=commyblog&show=bekatulkaya-manfaat.html&Itemid). Diakses pada 23 Februari 2015
- Pederson, S.C. 1979. *Microbiology of Food Fermentation*. The Avi Publishing Co. Inc. Westport Connecticut.

- Prasetyo, Heru. 2010.” Pengaruh Penggunaan Starter Yoghurt Pada Level Tertentu Terhadap Karakteristik Yoghurt Yang Dihasilkan”. (Skripsi Fakultas Pertanian UNS). Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Priyanto, G. 1988. *Teknik Pengawetan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Rahayu, Triastuti dan Waskito, Ardhi.2010.Modul Praktikum Mikrobiologi.Surakarta: Progdi. Biologi Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Riadi, Lieke. 2007. *Teknologi Fermentasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Rini, Novita. 2011. ” Uji Kadar Vitamin C (*Asam Askobat*) dan Protein Yoghurt Susu Jagung (*Zea mays*) dengan Penambahan Ekstrak Buah Sirsak (*Annona muricata*)”. (Skripsi S-1. Progdi Biologi). Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Sa'id, E.Gumbira.1987. *Bioindustri Penerapan Teknologi Fermentasi*. Jakarta: PT MELTON PUTRA
- Santoso. 2008. Protein dan Enzim. www.heruswn.teachnology. Diakses pada 15 Januari 2015.
- Sarwono, J. 2005. *Statistik itu mudah*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Setyawati, Rini. 2011. “Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Komposisi Proksimat Tempe Kedelai yang Ditambah Tepung Bekatul” (Skripsi S-1 Progdi Pendidikan Biologi). Surakarta: FKIP Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Suhardi.1991. *Analisa Bahan Pangan dan Hasil Pertanian*. Yogyakarta: Liberty
- Susanti, Irma. 2012. Kajian Potensi Prebiotik Beberapa Jenis Ubi Jalar dan Pengembangan Formulasi Minuman Prebiotiknya. Bogor: Balai Besar Industri Argo.
- Susanto, Dwi. 2011. *Potensi Bekatul sebagai Sumber Antioksidan dalam Produk Selai Kacang*. Semarang: Artikel Penelitian Jurusan Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro.
- Susilorini, T. E. dan M. E. Sawitri, 2006.*Produk Olahan Susu*.Jakarta: Penebar Swadaya.
- Tengah IG.P., IK. Suter, IW.R. Widarta, IW. Arnata.2011. Pengaruh Pengasaman dan Waktu Ekstraksi terhadap Komponen Bioaktif serta Aktivitas

Antioksidan Ekstrak Bekatul Beras Merah. Laporan Penelitian Hibah Unggulan Udayana. Tidak Dipublikasikan

- Utami, Rohula. MAM Andriani. Putri A Zoraya. 2010. Kinetika Fermentasi Yoghurt yang diperkaya Ubi Jalar (*Ipomea batatas*). Surakarta: Caraka Tani XXV No.1. hal 54.
- Wahyudi, M. 2006. *Proses Pembuatan dan Analisis Mutu Yoghurt*. Buletin Teknik Pertanian. Vol. 11 No. 1
- Wahyuni, Niniek Puji. 2009. *Pengetian Prebiotik*. <https://www.ibudanbalita.com/diskusi/Pengertian-Prebiotik>. diakses pada 12 Februari 2015
- Widodo, Wahyu. 2002. *Bioteknologi Fermentasi Susu*. Malang: Pusat Pengembangan Bioteknologi Universitas Muhammadiyah Malang.
- Widodo. 2003. *Bioteknologi Industri Susu*. Yogyakarta. Depok. Jawa Barat: Lacticia Press.
- Widuri, H dan Dedi Mawardi. 2013. *Komponen Gizi & Bahan Makanan untuk Kesehatan*. Yogyakarta: Gosyen Publishing.
- Winarno, F.G., S. Fardiaz, D. Fardiaz. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.