

## DAFTAR PUSTAKA

- Askar, Surayah dan Sugiarto. 2005. *Uji Kimiawi dan Organoleptik Sebagai Uji Mutu Yoghurt*. Bogor: Balai Besar Penelitian Pasca Panen Pertanian.
- Buckle, K.A. dkk. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Depkes RI. 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Depkes RI.
- Effendi, Supli. 2012. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Fauziah, A'Immatul. 2011. *Analisi Potensi dan Gizi Pemanfaatan Bekatul dalam Pembuatan Cookies*. [Skripsi]. Bogor: Departemen Gizi Masyarakat, Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor.
- Gunawan, Andang. 2006. *Kombinasi Makanan Serasi: Pola Makan Untuk Langsing dan Sehat*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Handayani, Sri Ratna. 1998. *Pengaruh Penambahan Starter Kultur Yoghurt Terhadap Sifat Fisika Kimia dan Uji Organoleptik Sosis Fermentasi Daging Sapi*. [Skripsi]. Bogor: Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Indrasari, Siti Dewi. 2011. *Pengaruh Penyosohan Gabah dan Pemasakan Terhadap Kandungan Vitamin B Beras Merah*. *Jurnal Penelitian Pertanian Tanaman Pangan* Vol.30. No.3.
- Iriyani, Newi. 2011. *Sereal Pangan Substitusi Bekatul Tinggi Oksidan*. *Artikel Penelitian*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Kusuma, Renny Widya. 2013. *Pemanfaatan Biji Kluwih (Arthocarpus altilis) dalam Pembuatan Susu Organik dengan Penambahan Pewarna Alami*. [Skripsi]. Surakarta: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Maulidya, Ayuni. 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]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

Nugrahawati, Tri. 2011. *Kajian Karakteristik Mie Kering dengan Substitusi Bekatul*. [Skripsi]. Surakarta: Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret.

Nursalim, Yusuf dan Zalni Yetti Razali. 2005. *Bekatul Makanan yang Menyehatkan*. Jakarta: Agromedia Pustaka.

Palupi, N.S, FR Zakaria, dan E Prangdimurti. 2007. *Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi Pangan*. Modul *e\_Learning ENBP*. Bandung: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fateta, IPB.

Pasaribu, Nani dkk. 2004. Pengaruh Jenis Konsentrasi Bahan Penstabil Terhadap Karakteristik Minuman dari Bekatul Selama Penyimpanan. *Jurnal Ilmu Teknologi Pangan*. Vol.2 No.1

Poedjiadi, Anna. 2007. *Dasar-dasar Biokimia*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.

Purborini, Arifah Wahyu. 2011. *Uji Vitamin B1 dan Organoleptik Pada Pembuatan Nata dari Bekatul (nata bekatul) dengan Penamabahan Sari Buah Pisang Kepok (Musa paradisiaca) dan Gula Jawa dengan Dosis yang Berbeda*. [Skripsi]. Surakarta: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Purwanti, Heni. 2013. *Kadar Protein dan Vitamin B1 Dadih Formulasi Susu Kacang Hijau dan Susu Sapi yang Berbeda dengan Aroma Mangga Kweni*. [Skripsi]. Surakarta: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Riadi, lieke. 2007. *Teknologi Fermentasi*. Yogyakarta : Graha Ilmu.

Saleh, E. 2004. *Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikatan Ternak*. Sumatera Utara: USU Digital Library.

Sofro, Abdul Salam. 1990. *Protein Vitamin dan Bahan Ikatan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi.

Surajudin, Fauzi R. Kusuma dan Dwi Purnomo. 2005. *Yoghurt: Susu Fermentasi yang Menyehatkan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Susilorini, T.E. dan M.E. Sawitri. 2006. *Produk Olahan Susu*. Jakarta: Penebar Swadaya.

Susiwi. 2009. *Penilaian Organoleptik*. Bandung: Jurusan Kimia, FMIPA Universitas Pendidikan Indonesia.

Tim Penulisan SNI. 1992. *Standar Mutu Yoghurt*. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional Indonesia.

Wahyudi, Marman. 2006. *Proses Pembuatan dan Analisis Mutu Yoghurt*. Jurnal Buletin Teknik Pertanian Vol.11, No.1.

Zubaidah, Elok. 2006. Pengembangan Pangan Probiotik Berbasis Bekatul. *Jurnal Teknologi Pertanian*, Vol.7 No.2