

DAFTAR PUSTAKA

- Agustie, A.W.D. dan Ratno A.S. 2013. “Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Maserasi Daun Kelor (*Moringa oleifera*, Lamk) terhadap Bakteri *Staphylococcus aerus*”. *Jurnal Biomedika*, 6 (2): 14-19.
- Andarwulan, Nuri, Feri Kusnandar, dan Dian Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta : Dian Rakyat.
- Darmajana, D.A. 2011. “Pengaruh Konsentrasi Starter dan Konsentrasi Karagenan terhadap Mutu Yoghurt Nabati Kacang Hijau”. *Prosiding SnaPP 2011 Sains, Teknologi dan Kesehatan*. ISSN: 2089-3582.
- El Zubeir, I.E.M. 2005. “Chemical Composition of Fermented Milk (Roub and Mish)”, 8 (12): 3-5.
- Fuglie, L.J. 2001. *The Miracle of Tree (The Attribute of Moringa)*. Senegal: CWS Dakar.
- Grubben, G.J.H. 2004. *Plant Resources of Tropical Africa 2 Vegetables*. Belanda: PROTA Foundation.
- Haryadi, Nurliana, dan Sugito. 2013. “Nilai pH dan Jumlah Bakteri Asam Laktat Kefir Susu Kambing setelah Difermentasi dengan Penambahan Gula dengan Lama Inkubasi yang Berbeda”. *Jurnal Medika Veterinaria*, 7 (1):4-7).
- Herawati, D.A. dan D. Andang A.W. 2014. “Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Waktu Fermentasi Terhadap Hasil Pembuatan Soyghurt”. *Jurnal Teknik Lingkungan*, 1 (2): 48-55.
- Jonni M. S. 2008. *Cegah Malnutrisi dengan Kelor*. Yogyakarta: Kanisius.
- Kartasapoetra dan Marsetyo. 2008. *Ilmu Gizi*. Jakarta : Rineka Cipta.
- Kartikasari, Dian Izmi dan Fithri Choirun Nisa. 2014. “Pengaruh Penambahan Sari Buah Sirsak dan Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Yoghurt”. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2 (4): 239-248.
- Kasmiati, Utami T. dan E. Harmayani. 2002. *Kemampuan Isolat bakteri Asam Laktat Indigenous untuk Menurunkan Kadar Laktosa Yoghurt*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada Press.
- Kumar P. “Mango Soy Fortified SetYoghurt: Effect of Stabiliser Addition on Physicochemical, Sensory and Textural Properties”, 8 (7): 35-42.

- Kurniawati, S., Sri Murwani dan Djoko Widodo. 2012. "Perbandingan Potensi Antibakteri Ekstrak Air dengan Ekstrak Etanol Daun Kelor (*Moringa oleifera*) terhadap Pertumbuhan Bakteri *Pseodomonas aeruginosa* NN-1-PKH secara *In Vitro*. *Jurnal of Pure and Applied Sciences*.
- Legowo, A.M., Kusrahayu dan S. Mulyani. 2009. *Teknologi Pengolahan Susu*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Lowry , Rosenbrough , Farr, Randall. 1951. *Protein Measurement with the Folin Phenol Reagent*. New York: Kluwer Academic Publishers.
- Maheswari, R. 2008. *Perbandingan Kandungan Nutrisi ASI, Susu sapi, dan Susu kambing*. Bogor: Fakultas Peternakan IPB.
- Mardiana, L. 2012. *Daun Ajaib Tumpas Penyakit*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Mukhtar, A. 2006. *Ilmu Produksi Ternak Perah*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret Press.
- Nugraha, Aditya. 2013. "Bioaktivitas Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*) terhadap *Eschericia coli* penyebab Kolibasilosis pada Babi". *Thesis*. Denpasar: Fakultas Kedokteran Hewan, Universitas Udayana.
- Pandey A., R.D. Pandey, P. Tripathi, P.P. Gupta., J. Haider, S. Bhatt dan A.V Singh. 2012. "Moringa Oleifera- A Plant with a Plethora of Diverse Therapeutic Benefits", 6 (12): 77-93.
- Prawirokusumo, Soeharto. 1994. *Ilmu Gizi Komparatif*. Yogyakarta: RPFY Yogyakarta.
- Rahayu E.S. dan Margino S. *Bakteri Asam Laktat: Isolasi dan Identifikasi*. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada Press.
- Rohman, Abdul. 2013. *Analisis Komponen Makanan*. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Roloff, A., H. Weisgerber, U. Lang, B. Stimm. 2009." Moringa oleifera", 12 (3):1-8.
- Rudianto, Aminuddin Syam dan Sria Alharini. 2014. "Studi Pembuatan dan Analisis Zat Gizi Pada Produk Biskuit Moringa oleifera dengan Substitusi Tepung Daun Kelor. *Skripsi*. Makassar: Universitas Hasanudin.
- Rukmana, R. 2001. *Usaha Tani Jagung*. Yogyakarta. Penerbit Kanisius.
- Schwarz, D. 2000. Water Clarification Using Moringa Oleifera. Gate Technical Information W1e. (<http://www.gate-international.org>).

- Simbolan, J.M., M. Simbolan, N. Katharina. 2007. Cegah Malnutrisi dengan Kelor. Yogyakarta: Kanisius.
- Sudarmadji, S., Haryono B., Suhardi. 2007. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty Yogyakarta.
- Susilorini, T. E. dan M. E. Sawitri. 2007. *Produk Olahan Susu*. Jawa Barat: Penebar Swadaya.
- Tim Penulisan SNI. 1992. *Standar Mutu Yoghurt*. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- Tjitrosoepomo, Gembong. 2010. *Taksonomi Tumbuhan Obat-obatan*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Wahyudi, M. 2006. "Proses Pembuatan dan Analisis Mutu Yoghurt". *Jurnal Teknik Pertanian*. 11 (2): 33-43.
- Wiryo, P. 2009. *Nutrasatika*. Yogyakarta: USD.
- Yulianti, Rika. 2013. "Pembuatan Minuman Jeli Daun Kelor (*Moringa Oleifera* Lamk) Sebagai Sumber Vitamin C dan β -Karoten". *Skripsi*. Bogor: IPB.
- Yusmarini. 2004. "Evaluasi Mutu Soyghurt yang dibuat dengan Penambahan Beberapa Jenis Gula". *Jurnal Natur Indonesia*, 6 (5): 104-110.
- Zakaria, Abdullah Thamrin, Retno Sri Lestari dan Rudy Hartono. 2013. "Pemanfaatan Tepung Kelor (*Moringa oleifera*) dalam Formulasi Pembuatan Makanan Pada Balita Gizi Kurang". *Jurnal Media Gizi Pangan*, 15:1-6.