

DAFTAR PUSTAKA

- Agestina, Eka Dian. 2013. "Kadar Vitamin C Dan Glukosa Pada Yoghurt Siwalan (*Borassus flabellifer* Linn) Dengan Konsentrasi Starter Dan Lama Fermentasi Yang Berbeda". *Skripsi*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Bahar, burhan. 2008. *Kefir Minuman Susu Fermentasi Dengan Segudang Khasiat Untuk Kesehatan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Budiyanto, M.A.K. 2002. *Dasar-Dasar Ilmu Gizi*. UMM Press: Malang.
- Dewi, Chandra. 2004. *Produksi Gula Reduksi Oleh *Rhizopus oryzae* dari substrat Bekatul*. Surakarta: FMIPA Universitas Sebelas Maret.
- Fessenden. 1982. *Kimia Organik Edisi Ke Tiga*. Jakarta: Erlangga.
- 1997. *Dasar-Dasar Kimia Organik*. Jakarta: Erlangga.
- 1999. *Kimia Organik*. Jakarta: Erlangga.
- Joseph, A. O. Olugbuyiro and J. E. Oseh. 2011. "Physico-Chemical And Sensory Evaluation Of Market Yoghurt In Nigeria". *Pakistan Journal Of Nutrition*. 10 (10): 914-918.
- Kerk, R. E and Othmer, D. F., 1969. *Encyclopedika of Chemical Tehnology*. New York: The Interscience Encyclopedia Inc.
- Koswara, Sutrisno. 2009. "Teknologi Pembuatan Yoghurt". tekpan.unimus.ac.id/wp-content/.../Teknologi-Pembuatan-Yoghurt.pdf. Ebookpangan.com UNIMUS. (Diakses pada tanggal 15 November 2014, pukul 20.06).
- Kumala, Nevi Tri. 2003. "Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Madu terhadap Kualitas Hasil Yoghurt Kedelai (*Glycine max* (L.) Merr.) dengan Inokulum *Lactobacillus casei*". *Skripsi*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.

- Kunaepah, Uun. 2008. "Pengaruh Lama Fermentasi Dan Konsentrasi Glukosa Terhadap Aktivitas Antibakteri, Polifenol Total Dan Mutu Kimia Kefir Susu Kacang Merah". *Tesis*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Kusumawati, N. B. S. L. Jenie., S. Setyahadi dan R. D. Hariyadi. 2008. "Aktivitas Antibakteri Asal Makanan Fermentasi Indonesia Terhadap Pathogen Dan Pengaruhnya Terhadap Mikroflora Usus Tikus". *Jurnal Obat Bahan Alam*. 7 (1): 69-75.
- Mustofa, Alwi. 2012. "Pemanfaatan Pati Garut (*Maranta arundinaceae*) sebagai Bahan Baku Pembuatan Bioetanol dengan Fermentasi Oleh *S. cereviceae*". *Skripsi*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Ngaini, Nur. 2010. "Pengaruh Variasi Konsentrasi Susu Skim dan Lama Fermentasi Terhadap Kadar Protein dan Kadar Asam Laktat Yoghurt Jagung (*Zea mays* L.)". *Skripsi*. Yogyakarta: Universitas Negeri Islam Kalijaga.
- Poedjiadi, Anna. 2006. *Dasar – Dasar Biokimia*. Jakarta: UI Press.
- Poeloengan, M. 2008. "Pengujian Yoghurt Probiotik Pada Pertumbuhan Bakteri. Proseding Semiloka Nasional Prospek Industri Sapi Perah Menuju Perdagangan Bebas 2020". *Jurnal Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan Bogor*. 8 (2): 303-307.
- Prasetyo, Heru. 2010. "Pengaruh Penggunaan Starter Yoghurt Pada Level Tertentu Terhadap Karakteristik Yoghurt Yang Dihasilkan". *Skripsi*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Sediaoetama, Achmad Djaeni. 2010. *Ilmu Gizi*. Jakarta: DIAN RAKYAT.
- Standarisasi Nasional Indonesia (SNI). 2009. SNI 7552:2009. *Minuman Susu Fermentasi Berperisa*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional (BSN).
- Suarsana, I. N. 2005. "Potensi Zat Bakteriostatik Alami dari Bakteri Asam Laktat yang Dijumpai dalam Yoghurt". *Majalah Kedokteran Udayana*. 32 [1]: 13-16.

- Sudarmadji, Slamet. 2010. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: LIBERTY YOGYAKARTA.
- _____. 1996. *Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: LIBERTY YOGYAKARTA.
- Susiwi, S. 2009. *Penilaian Organoleptik*. Handout. Jakarta: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Usmiati, S. dan T. Utami. 2008. Pengaruh Bakteri Probiotik Terhadap Mutu Sari Kacang Tanah Fermentasi. *J.Pascapanen*. 5 (2) : 27-36.
- Utami, R., M.A.M. Andriani, and A. P. Zoraya. 2010. “Kinetika Fermentasi Yoghurt yang diperkaya Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*)”. *Jurnal Caraka*. Rev. 25 (1): 51-55.
- Wahyudi, A dan S. Samsundari. 2008. *Bugar dengan Susu Fermentasi*. Malang: UMM Press.
- Wahyudi, Marman. 2006. “Proses Pembuatan dan Analisis Mutu Yoghurt”. *Jurnal Buletin Teknik Pertanian*. Vol. 11 No. 1.
- Widiyanto, Joko. 2014. *SPSS For Windows*. Surakarta: Laboratorium Komputer UMS.
- Widjanarko, B. 2010. *Arrowroot and its contains*. <http://www.lintasberita.com>. (Diakses pada tanggal 2 November 2014, pukul 19.14)
- Winarno, F. G. dan I. E. Fernandez. 2007. *Susu dan Produk Fermentasinya*. Bogor: M-BRIO PRESS.