

DAFTAR PUSTAKA

- Adesokan, I.A.,B.B. Odetoyinbo, Y.A. Ekanola, .R.E. Avanrenren, and S. Fakorede. 2011. *Production of Nigerian nono using lactic starter cultures*. Pakistan J. Nutrition 10 (3): 203-207.
- Anonim. 2002. <http://apotekherbal.biz/buah-sirsak.htm>. Diakses Rabu, 6 November 2014.
- Anonim. 2009. “*Persiapan Uji Organoleptik*” (online), (<http://nayakaku.files.wordpress.com/2009/02/bab-i-persiapan-uji-organoleptik21.doc>, diakses tanggal 29 Januari 2015).
- Anonimus. 2006. Serba Serbi Pengolahan Susu dan Yoghurt. Artikel. <http://manglayang.blogspot.com/2006/05/25/serba-serbi-pengolahasusu-mengenal-yogurt-bagian-2/trackback/>. Diakses Selasa, 3 Maret 2015.
- Ashari, Sumeru Ir. 2006. *Hortikultura Aspek Budidaya*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Astawan, Made. 2008. *Sehat dengan Hidangan Hewani*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Bahar, Burhan. 2008. *Kefir Minuman Susu Fermentasi dengan Segudang Khasiat untuk Kesehatan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Buckle, K.A., R.A. Edward, G.H. Fleet, and M. Wotton. 1987. *Ilmu Pangan*. M Purnomo (Penerjemah). Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Cahyono, B. 2009. *Buku Terlengkap Sukses Bertanam Buah Naga*. Jakarta: Pustaka Mina.
- Citramukti, I. 2008. *Ekstraksi dan Uji Kualitas Pigmen Antosianin pada Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus costaricensis), (Kajian Masa Simpan Buah dan Penggunaan Jenis Pelarut)*. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Daulay, D. 1991. *Fermentasi Asam Laktat Dalam Pengolahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.

- Etiyati. 2010. *Pengaruh Penambahan Sukrosa dan Jenis Bakteri pada Pembuatan Yoghurt dari Jagung (Zea mays L.)*. Yogyakarta: Fakultas Sains Dan Teknologi Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga.
- F.G. Winarno. 1995. *Gizi dan Makanan Bagi Bayi dan Anak Sapihan*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Fatmaningrum, D. 2009. *Kadar Kalsium Kemekaran Linier dan Daya Terima Kerupuk Udang yang Dibuak dari Udang Putih*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Helferich, W. and D.C., Westhoff, 1980. *All Abaout Yogurt*. Prentice-Hall Inc, Westport, Conecticut.
- Jannah, Miftakhul. 2011. *Pengaruh penambahan glukosa terhadap ph dan keasaman total yoghurt yang dibuat dari tepung kedelai*. Surakarta: Skripsi FKIP Biologi UMS.
- Legowo, A.M., Soepardie, K. Permatasari. 2004. *Komposisi Kimiawi, Tingkat Pengembangan dan Sifat Organoleptik Kerupuk Susu dengan Bahan Dasar Susu Asam*. Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian, 1 (1): 39-46.
- Madbardo. 2010. *“Pengertian Pengujian Organoleptik”* (online), (<http://madbardo.blogspot.com/2010/02/pengertian-pengujian-organoleptik.html>, diakses tanggal 31 Januari 2015).
- Maheswari, R. 2008. *Perbandingan Kandungan Nutrisi ASI, Susu Sapi dan Susu Kambing*. Teknologi Hasil Ternak. Bogor: Fakultas Peternakan IPB.
- Misgiyarta dan Sri, W. 2002. *Seleksi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat (BAL) Indigenus*. Prosiding Seminar Hasil Penelitian Rintisan dan Bioteknologi Tanaman. Balai Penelitian Bioteknologi dan Sumberdaya Genetik Pertanian Bogor.
- Naruki, S. dan S. Kanoni, 1992. *Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil Hewani*. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Nollet, I. M.L. 1996. *Hand Book Analysis*. Two edition. Maecel dekker., Inc. New York.

- Priyanto, G. 1988. *Tehnik Pengawetan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Radi, Jahaeni. 1998. *Sirsak, Budidaya dan Pemanfaatannya*. Jakarta: Kanisius.
- Radi, Jahaeni Ir. 2002. *Sirsak, Budidaya dan Pemanfaatannya*. Jakarta: Kanisius.
- Rahayu, E.S., F.D. Titiek, D. Mahyu, dan S. Edi. 1999. *Bakteri Asam Laktat pada Makanan Fermentasi Tradisional (abstrak)*. Di dalam : Panduan Seminar Nasional Makanan Tradisional. Yogyakarta 21 Maret 1999.
- Sudarmadji, Slamet. 1982. *Bahan-Bahan Pemanis*. Yo Harborne. J.B. 1987. *Metode Fitokimia: Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan*. Bandung: ITB Bandungyakarta Agritech.
- Susilorini, T.E. dan M.E, Sawitri. 2007. *Produk Olahan Susu*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Tamime, A.Y. and V. M. E. Marshall, 1999. *Microbiology and Tecnology of Fermented Milks*. In *Microbiology and Biochemistry of Cheese and Fermented Milk*. Eds. B. A. Law. Blackie. Acad. Prof. London.
- Tamime A.Y dan Robinson R.K. 2007. *Tamime and Robinson Yoghurt*. Cambridge: Science and Techonology. Ed-3. CRC Press.
- Tejasari. 2005. *Nilai Gizi Pangan, Edisi I*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Widodo. 2003. *Bioteknologi Industri Susu*. Yogyakarta: Lacticia Press.
- Widodo, Wahyu. 2002. *Bioteknologi Fermentasi Susu*. Pusat Pengembangan Bioteknologi. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Widowati, S. Dan Misgiyarti. 2003. "Efektifitas Bakteri Asam Laktat (BAL) dalam Pembuatan Produk Fermentasi Berbasis Protein/Susu Nabati" (online), (<http://images.atoxsmd.multiply.multiplycontent.com/attachment/0/RlqGAwoKCsYAABH8gPcl/efektifitas%20bal.pdf?nmid=43939604>, diakses tanggal 1 Februari 2015).
- Winarno, F. G, 1974. *Pangan, Gizi, Teknologi Dan Konsumen*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Winarsih, S. 2007. *Mengenal dan Membudidayakan Buah Naga*. Semarang: CV Aneka Ilmu.

Zuhud, Evrizal A.M. 2011. *Bukti Kedahsyatan Sirsak Menumpas Kanker*. Yunita Indah. Cet. 1. Jakarta: Agromedia Pustaka.