

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar, A. Budi dan H., Harsono. 2000. *Pengaruh Suhu Dan Macam Susu Terhadap Mutu Yoghurt Selama Penyimpan.* Prosiding Seminar Nasional Peternakan Dan Veteriner. Jilid II. Pusat Penelitian Dan Pengembangan Pertanian. Bogor 18 – 19 oktober 1999. p. 755 – 760.
- Anonim. 2013. *Lactobacillus bulgaricus.* <http://publikasikesehatanmasyarakat.blogspot.com/2013/05/lactobacillus-bulgaricus.html>. Diakses Tanggal 01 Oktober 2015.
- Anonimus. 1992. *SNI Yoghurt (SNI 01-2981.1992.1992).* Jakarta : Dewan Standarisasi Nasional.
- Anonymous. 2007. *Hylocereus polyrhizus Buah Naga.* Jabatan Pertanian Sabah. Unit Perkhidmatan Pengembangan Pertanian. Pejabat Pertanian Tawau.
- Bappeda Jember. 2010. *Wisata Buah Naga Di Jember.* <http://bappeda.jemberkab.go.id/>. (Diakses Tanggal 29 Februari 2012).
- Buchanan, R. E. dan N. E. Gibbon. 1974. *Bergey,s Manual Of Determinative Bacteriology.* Eight Edition. The William and Wilkins Company.
- Buckle, K. A., R. A. Edward, G. H. Fleet, And M. Wotton. 1987. *Ilmu Pangan.* M. Pornomo (Penerjemah). Jakarta : Universitas Indonesia Press.
- Brian, J. B. W. 1985. *Microbiology Of Fermented Food Elsevier.* New York : Applied Science Publisher.
- Chandan, R.C. Dan K. M. Shahani. 1993. Yoghurt. In : *Diary Science And Technology Handbook. 2. Product Manufacturing.* USA : Y H. Hui, Ed. VCH, Pub. Inc.
- Escribano, J., Pedreño, M.A., Garcia-Carmona, F. And Muñoz, R. 1998. *Characterization Of The Antiradical Activity Of Betalains From Beta Vulgaris L. Roots.* Phytochemical Analysis 9: 124-127.
- Fatmaningrum, D. 2009. *Kadar Kalsium Kemekaran Linier Dan Daya Terima Kerupuk Udang Yang Dibuak Dari Udang Putih.* Semarang : Universitas Diponegoro.
- Hadiwiyoto. 1993. *Perkembangan Bisnis Susu.* Jakarta : Ghalia Indonesia.
- Hadiwiyoto. 1994. *Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya.* Yogyakarta : Penerbit Liberty.
- Handayani, Roro Fitri. 2015. *Uji Kualitas Yoghurt Dengan Penambahan Bahan Local Pati Umbi Garut (Maranta arundinaceae) Pada Konsentrasi*

- Starter Dan Lama Fermentasi Yang Berbeda*. Skripsi Thesis, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Julmiaty. 2002. *Perbandingan Kualitas Fisik Susu Pasteurisasi Konvensional Dan Microwave Dengan Lama Penyimpanan Yang Berbeda*. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin Makassar.
- 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.
- Khusaini. 2014. *Pemanfaatan Buah Pepaya (Carica papaya L.) dalam Pembuatan Yoghurt Fruit dengan Perbedaan Jumlah konsentrasi Starter dan Lama Fermentasi*. Universitas Islam Majapahit. Vol. 01. No 01 : 23-30.
- Laili, Oktaviani. 2008. *Potensi Bakteri Asam Laktat Yang Di Isolasi Sebagai Perlindungan Terhadap Kangker Usus*. [http://www.unri.ac.id/jurnal/jurnal_natur/vol5\(2\)/usman.pdf/bioindustri.blogspot.com/2008/05/bakteri-asam-laktat-yang-diisolasi-dari_21.html](http://www.unri.ac.id/jurnal/jurnal_natur/vol5(2)/usman.pdf/bioindustri.blogspot.com/2008/05/bakteri-asam-laktat-yang-diisolasi-dari_21.html). Take On 31 April 2009. Jam 8.30 WIB.
- Liyana, D. A. 2015. *Pengaruh Variasi Konsentrasi sStarter Dan Lama Fermentasi Terhadap Kualitas Dan Total Keasaman Yoghurt Sari Biji Sirsak Dengan Pewarna Alami Sari Kulit Buah Manggis*. Skripsi Thesis, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Luthana, Y.K. 2008. *Yoghurt*. www.yoghurt<vis>'sfoodentertaining.htm. (Diakses Tanggal 01 Januari 2011).
- Marliyati, S.A., A Sulaeman Dan F. Anwar. 1992. *Pengolahan Pangan Tingkat Rumah Tangga*. Departemen Pendidikan Dan Kebudayaan. Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi. PAU IPB. Bogor.
- Naruki, S. dan S. Kanoni. 1992.
- Oberman, H. (1985). *Fermented Milks, In Microbiology of Fermented Foods. Vol.1*. Edited By J.B. Wood. Elsevier Applied Science Publishers, New York. 167-190.
- Poeloengan, M. 2008. *Pengujian Yoghurt Probiotik Pada Pertumbuhan Bakteri Proseding Semiloka Nasional Prospek Industry Sapi Perah Menuju Perdagangan Bebas 2020*. Jurnal Pusat Penelitian Dan Pengembangan Peternakan Bogor. 8 (2): 303-307.
- Pratomo. 2008. *Superioritas Jambu Biji Dan Buah Naga*. <http://www.unika.ac.id/pasca/pmpt/?p=5>. (Diakses Pada Tanggal 12 Agustus 2011).
- Putri, K. J. 2013. *Pemanfaatan Sari Tebu Dalam Pembuatan Yoghurt Dengan Penambahan Lactobacillus Bulgaricus Dan Sari Buah Naga Merah*

- (*Hylocereus Polyrhizus*) Pada Konsentrasi Yang Berbeda. Skripsi thesis, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Rahman, A. S. Fardian, dkk. 1992. *Teknologi Fermentasi Susu*. Bogor : Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi : PAU Pangan Dan Gizi Institute Pertanian Bogor.
- Rahmawati, B., dan Mahajoeno, E. 2010. *Variasi Morfologi, Isozim dan Kandungan Vitamin C Pada Varietas Buah Naga*. 7 (1), 35-44.
- Saleh. 2004. *Evaluasi Gizi Pada Pengolahan Bahan Pangan*. Bandung : Penerbit Institut Teknologi Bandung.
- Sari, N. 2009. *Pembuatan Yoghurt* (Online), (<http://www.scrib.com/doc/24581425/Pembuatan-Yoghurt>, diakses 10 Februari 2013).
- Surono. 2004. *Yoghurt Untuk Kesehatan*. Yogyakarta : Penebar Swadaya.
- Susilorini, T. E. Dan M. E. Sawitri. 2007. *Produk Olahan Susu*. Surabaya : Penebar Swadaya.
- Tamime, A. Y. and V. M. E. Marshall. 1997. *Microbiology And Technology Of Fermented Milks*. In *Microbiology And Biochemistry Of Cheese And Fermented Milk*. Eds. B.A.Law. London : Blackie. Acad. Prof.
- Wahyudi, A Dan S. Samsundari. 2008. *Bugar Dengan Susu Fermentasi*. Malang : UMM Press.
- Wahyudi, M. 2006. *Proses Pembuatan Dan Analisis Mutu Yoghurt*. Buletin Teknik Pertanian. Vol. 11 No. 1.
- Widodo, Wahyu. 2002. *Bioteknologi Fermentasi Susu*. Pusat Pengembangan Bioteknologi. Malang : Universitas Muhammadiyah Malang.
- Widodo. 2003. *Bioteknologi Industri Susu*. Yogyakarta, Depok, Jawa Barat : Lacticia Press.
- Winarno, F.G. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT. Gramedia.