

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar, E. Dyah., Lengkey, H., dan Soetardjo, DS. 2000. *Kajian tentang Dosis Starter dan Lama Fermentasi Terhadap Mutu Kefir*. Seminar Nasional Peternakan dan Veteriner.
- Agustina, T. 2016. *Outlook Susu Komoditas Pertanian Subsektor Peternakan*. ISSN: 1907-1507. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, Sekretariat Jenderal, Kementerian Pertanian, Jakarta.
- Amelia, JR., Maarif, S., dan Arkeman, Y. Tidak bertahun. Yoghurt Susu Jagung Manis Kacang Hijau sebagai Strategi Inovasi Produk Alternatif Pangan Fungsional. *Jurnal Teknik Industri*, 172-183.
- Azizah, N., pramono, YB., dan Abduh, SBM. 2013. Sifat Fisik, Organoleptik, dan Kesukaan Yoghurt Drink dengan Penambahan Ekstrak Buah Nangka. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(3), 148-151.
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. *Yoghurt (SNI 01-2981-1992.1992)*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. *Syarat mutu yoghurt (SNI 01-2981-2009)*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Bergenstahl, B. 2001. *Physiologicchemical Aspet of an Emulsifier Functionality*. Food Emulsifier and their Applications. New York.
- Cole, GB. 2001. Gelatine : It's Properties And It's Application In Dairy Product. *Presented at The Dairy Symposium*. Gordon Bay. South Africa.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta
- Effendi., MH., Hartini., S, Lusiastuti., AM. 2009. Peningkatan kualitas yogurt dari susu kambing dengan penambahan bubuk susu skim dan pengaturan suhu pemeraman. *J. Penelit. Med. Eksakta*. 8(3):185-192.
- Ekawati, I., dkk. 2016. Aplikasi Tepung Suweg (*Amorphophallus campanulatus* B1.) Pregelatinisasi dengan Tepung Kelor (*Moringa Oleifera*) pada Pembuatan Mie Basah. *Jurnal PS Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Udayana*, 3(1): 62-70.
- Faridah, DN. 2005. *Kajian Sifat Fungsional Umbi Suweg (*Amorphophallus campanulatus* B1) Secara In Vivi Pada Manusia*. Laporan Akhir Penelitian Dosen Muda-IPB. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Faridah, DN., Prangdimurti, E., dan Adawiyah, DR. 2007. *Pangan Fungsional Dari Umbi Suweg (*Amorphophallus Campanulatus* B1.) dan Garut (*Maranta Arundinaceae* L.) : Kajian Daya Hipokolesterolemik Dan Indeks*

- Glikemiksnnya*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian IPB. IPT- FA TETA, SEAFASST CENTER IPB. Bogor.
- Hatmi, RU., & Djaafar, TF. 2014. *Keberagaman Umbi-Umbian Sebagai Pangan Fungsional*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Yogyakarta. Yogyakarta.
- Handayani, E. 2007. *Pembuatan Karamel dari Susu Sapi (Kemasan) dan Karakterisasi Fisik Serta pHnya*. [skripsi]. Departemen Fisika Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam. IPB. Bogor.
- Hidayat, N., Padaga, MC., dan Suhartini, S. 2006. *Mikrobiologi Industri*. Andi-Press. Jakarta.
- Jannah, AM., Legowo, AM., Pramono, YB., Al-Baarri, AN., dan Abduh, SBM. 2014. Total Bakteri Asam Laktat, pH, Keasaman, Citarasa dan Kesukaan *Yogurt Drink* dengan Penambahan Ekstrak Buah Belimbing. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3 (2) : 7-11.
- Kasno. 2007. *Agribisnis Tanaman Suweg*. Gema Pertapa. Jakarta.
- Khalil., AA. 2006. Nutritional improvement of an Egyptian breed of mung bean by probiotic lactobacilli. *J. Biotechnology*. Egypt. pp.206-212.
- Kurdi, W. 2002. *Reduksi Kalsium Oksalat pada Talas Bogor sebagai Upaya Meningkatkan Mutu Keripik Talas*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Lingga. 1986. *Petunjuk Penggunaan pupuk*. Penebar Swadaya. Jakarta. 163 hlm.
- Mustika, S. 2015. Pengembangan Produk Yoghurt Sinbiotik Terenkapsulasi Berbahan Dasar Susu Sapi Dan *Puree* Ubi Jalar Ungu. [Tesis]. Sekolah Pascasarjana. IPB. Bogor.
- Pitojo, S. 2007. *Suweg*. Kanisius. Yogyakarta.
- Prasetyo, H. 2010. *Pengaruh Penggunaan Starter Yoghurt Pada Level Tertentu Terhadap Karakteristik Yoghurt yang diHasilkan*. Pogram Studi Perternakan. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret.
- Purnamasari, L., Purwadi., & Thohari, I. 2014. *Kualitas Yoghurt Set Dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Pati Ubi Jalar (Ipomoea Batatas L) Ikat Silang*. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Rachmandiar, R. 2012. Perbedaan Pengaruh Jus Kacang Merah, Yoghurt Susu Dan Yoghurt Kacang Merah Terhadap Kadar Kolesterol Total Dan Trigliserida Serum Pada Tikus Dislipidemia. *Laporan Hasil Penelitian Karya Tulis Ilmiah*. Fakultas Kedokteran. Univesitas Diponegoro. Semarang.
- Rauf, R. 2015. *Kimia Pangan*. Andi. Yogyakarta.

- Roberfroid, MB. 2007. Prebiotics : The Concept Revisited. *The Jurnal of Nutrition*, 137:830-837.
- Schorburn, R. 2002. *The Effects of Various Stabilizers on The Mouthfeel and Other Attributes of Yoghurt*. University of Florida.
- Serlahwaty, D., dan Sugiastuti, S. 2010. *Optimasi Waktu Penyarian Terhadap Kandungan Lemak Dalam Beberapa Bentuk Susu dengan Metode Ekstraksi Soxhlet*. Kongres Ilmiah XVIII Ikatan Apoteker Indonesia, 273-276. Makassar.
- Shori, AB., & Baba, AS. 2012. Viability of lactic acid bacteria and sensory evaluation in *Cinnamomum verum* and *Allium sativum*-bio-yogurts made from camel and cow milk. *Journal of the Association of Arab Universities for Basic and Applied Sciences*. 11: 50–55.
- Sunarlim, R. & H. Setiyanto. (2001). *Penggunaan Berbagai Tingkat Kadar Lemak Susu Kambing dan Susu Sapi terhadap Mutu dan Citarasa Yoghurt*. Pros. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Puslitbang. Peternakan, Bogor. hlm. 371–378.
- Sunarlim, S. 2009. Potensi *Lactobacillus*, SP Asal dari Dadih Sebagai Stater pada Pembuatan Susu Fermentasi Khas Indonesia. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian*. 5:69-76.
- Surono, IS. 2004. *Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan*. YAPMMI. Jakarta.
- Sutomo, B. 2007. *Sukses Wirausaha Jajanan Favorit*. Kria Pustaka. Jakarta.
- Tamime, A. Y. dan R. K. Robinson. 1985. *Yoghurt: Science and Technology*. 1st Edition. Pergaman Press London.
- Tamime, AY., and Marshal, VME. 1999. *Microbiologi and Technology of Fermented Milks*. In *Microbiology and Biochemistry of Cheese and Fermented Milk*. Eds. B. A. Law. Blackie. Acad. Prof.
- Triyono, A. 2010. *Mempelajari Pengaruh Maltodekstrin dan Susu Skim Terhadap Karakteristik Yoghurt Kacang Hijau (*Phaseolus radiates L*)*. Undip. Semarang.
- Utami, R., Widowati, E., dan Dewati, A.D.A.R. 2013. Kajian Penggunaan Tepung Gembili (*Dioscorea Esculenta*) Dalam Pembuatan Minuman Sinbiotik Terhadap Total Bakteri Probiotik, Karakter Mutu, Dan Karakter Sensoris. *Jurnal Teknosains Pangan*, (2) 3, 3-8. London.
- Wahyu., W. 2002. *Bioteknologi Fermentasi Susu*. Pusat Pengembangan Bioteknologi : Universitas Muhammadiyah Malang.

- Wardani, HS., dan Rustanti, R. 2013. Daya Hambat Pertumbuhan Escherichia Coli dan Uji Hedonik Yoghurt dengan Substitusi Tepung Mocav. *Jurnal of Nutrition College*, 2(2) : 293-300.
- Water, J.V. 2003. *Yoghurt and Immunity : The Health Benefit of Fermented Milk Products That Contain Lactic Acid Bakteria*. Hanbook of Fermented Functional Food. CRC press, Florida.
- Widodo, SA. 2008. *Karakteristik Sosis Ikan Kurisi (Nemipterus Nematophorus) dengan Penambahan Isolat Protein Kedelai dan Karagenan Pada Penyimpanan Suhu Chilling Dan Freezing*. [skripsi]. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Winarno, FG., & Fernandes. 2007. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yuguchi, H., Goto, T., dan Okonagi, S. 1992. Fermented Milks, Lactic Drinks and Intestinal Microflora. di dalam. Nakazawa, Y., dan Hosono, A. (eds). *Function of Fermented Milk, Chalange for The Health Science*, hlm 247. *Elsevier Applied Science*, New York.