

DAFTAR PUSTAKA

- Al Faridhi, K. K., Lunggani, T. A., dan Kusdiyanti, E. 2013. Penambahan Filtrat Tepung Umbi Dahlia (*Dahlia variabilis* Willd.) sebagai Prebiotik dalam Pembuatan Yoghurt Sinbiotik. *Jurnal Fakultas Sains dan Matematika Universitas Diponegoro Semarang*. Vol. 15, No. 2, halaman 64 – 72.
- Andharini, S, N, D. 2011. *Pengaruh Penambahan Tepung Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus) dan Kombinasi Streptococcus thermophilus dan Lactobacillus acidophilus terhadap Kualitas Yoghurt*. Skripsi. Yogyakarta: Fakultas Teknobiologi, Program Studi Biologi, Universitas Atmajaya Yogyakarta.
- Asy'ari, H. 2011. *Kriteria Sertifikasi Makanan Halal dalam Perspektif Ibnu Ham dan MUI*. Skripsi. Jakarta: Program Studi Perbandingan Mazhab dan Hukum. Fakultas Syariah dan Hukum. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *SNI 01-2346-2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. *SNI 2981:2009. Yogurt*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. *SNI 3141.1:2011. Susu Segar-Bagian 1: Sapi*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Buckle, KA., Edwards, RA., Fleet, GH., dan Wootton, M. 2010. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Chaitow, L., N. T., 1990. *Probiotic*. London: Harper Collins Publishers.
- Faridah, N, D. 2005. Sifat Fisiko – Kimia Tepung Suweg (*Amorphophallus campanulatus* B₁) dan Indeks Glikemiknya. *Jurnal Teknologi dan Industri Jasa Pangan*. Vol. XVI, No. 3, halaman 254 – 259.
- Fatimah, F., Rorong, J., dan Gugule, S 2012. Stabilitas dan Viskositas Produk Emulsi Virgin Coconut Oil-Madu. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 22(1): 75 – 80.
- Foster-Powell K, Holt SH, Brand-Miller JC. 2012. International Table of Glycemic Index and Glycemic Load Values. *The American Journal of Clinical Nutrition*.
- Gonçalves, D., Pérez, C., Reolon, G., Segura, N., Lema, P., Gámbaro, A., Ares, G., and Varela, P. 2005. Effect of Thickeners on The Texture of Stirred Yogurt. *Brazilian Journal of Food and Nutrition*. Vol. 16, No.3.

- Hasbullah, U, H, A., dan Umiyati, R. 2017. Perbedaan Sifat Fisik, Kimia, dan Sensoris Tepung Umbi Suweg (*Amorphophallus campanulatus* Bl) pada Fase Dorman dan Vegetatif. *Jurnal Agrosains*. Vol. 5, No. 2.
- Heri, J, S. 2010. *Pengaruh Substitusi Konsentrat dengan Tepung Umbi Suweg (Amorphopalus campanulatus BL) dalam Ransum terhadap Nilai Cerna Ransum Pada Kelinci New Zealand White Jantan*. Skripsi. Surakarta: Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret.
- Indratiningsih., Widodo., Salasia, S, I, O., dan Wahyuni, E. 2004. Produksi Yoghurt Shitake (Yoshitake) Sebagai Bahan Pangan Kesehatan Berbasis Susu. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol. XV, No.1.
- Jannah, M. 2013. *Perbedaan Sifat Fisik dan Kimia Yoghurt yang Dibuat dari Tepung Kedelai Full Fat dan Low Fat dengan Penambahan Penstabil Pati Sagu Pada Berbagai Konsentrasi*. Skripsi. Surakarta: Univeristas Muhammadiyah Surakarta.
- Jaya, F., dan Hadikusuma, D. 2009. Pengaruh Substitusi Susu Sapi dengan Susu Kedelai serta Besarnya Konsentrasi Penambahan Ekstrak Nenas (*Ananas comosus*) Terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Keju Cottage. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. Vol. 4, No. 1, halaman 46 – 54.
- Kunaepah, U. 2008. *Pengaruh Lama Fermentasi dan Konsentrasi Glukosa Terhadap Aktivitas Antibakteri, Polifenol Total dan Mutu Kimia kefir Susu Kacang Merah*. Tesis. Semarang: Program Pascasarjana Magister Gizi Masyarakat, Universitas Diponegoro.
- Kurniawati, I. 2018. *Pengaruh Konsentrasi Tepung Suweg Terhadap Nilai pH dan Total Asam Yogurt*. Skripsi. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Mahan, L, K., Escott-Stump, S. 2008. *Krause's Food & Nutrition Therapy*. 12th edition. United States: St. Louis, Mo. : Elsevier Saunders.
- Muchtadi, TR., Sugiyono., dan F, Ayustaningwarno. 2013. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Mukhis, F. 2003. *Karakterisasi Sifat Fisiko-Kimia Tepung dan Pati Umbi Ganyong (Canna edulis Kerr) dan Suweg (Amorphophallus campanulatus B1) serta Sifat Penerimaan Alfa Amilase terhadap Pati*. Skripsi. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, IPB.
- Ningrum, S, K, R., dan Toifur, M. 2014. Penentuan Viskositas Larutan Gula Menggunakan Metode Vessel Terhubung Viscometer Berbasis Video Based Laboratory dengan Software Tracker. *Jurnal Riset dan Kajian Pendidikan Fisika* 1(2).

- Polatu, A. 2011. *Pengaruh Variasi Kadar Susu Skim Terhadap Yoghurt Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L.)*. Skripsi. Yogyakarta: Fakultas Teknobiologi, Universitas Atmajaya Yogyakarta.
- Putri, I, D. 2016. *Pengaruh Konsentrasi Tepung Umbi Suweg (Amorphophallus campanulatus B) Sebagai Penstabil Es Krim Susu Kambing*. Skripsi. Lampung: Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung.
- Richana, N., dan Sunarti, C. T., 2004. Karakterisasi Sifat Fisiko Kimia Tepung Umbi dan Tepung Pati dari Umbi Ganyong, Suweg, Ubi Kelapa dan Gembili. *Jurnal Pascapanen 1(1) halaman 29 – 37*.
- Santoso, SP. 2006. *Teknologi Pengawetan Bahan Segar*. Malang: Laboratorium Kimia Pangan Faperta Uwiga Malang.
- Sayuti, I., Wulandari, S., Sari, K. D., 2013. Efektivitas Penambahan Ekstrak Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* var. *Ayamurasaki*) dan Susu Skim Terhadap Kadar Asam Laktat dan pH Yoghurt Jagung Manis (*Zea mays* L. *Saccharata*) dengan Menggunakan Inokulum *Lactobacillus acidophilus* dan *Bifidobacterium sp.* *Jurnal Biogenesis. Vol. 9, No. 2, halaman 21 – 27*.
- Setyaningsih, D., Apriyantoro, A., dan Sari, P. Maya. 2010. *Analisis Sensoris Untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB.
- Seveline. 2017. Penambahan Bubur Labu Kuning terhadap Preferensi Saus Tomat-Labu Kuning. *AGROINTEK Vol. 11, No. 1 Maret 2017*.
- Singh, A., and Wadhwa, N. 2014. A Review on Multiple Potential of Aroid: *Amorphophallus paeoniifolius*. *International Journal of Pharma and Bio Science 24(1): 55 – 60*.
- Steinkraus, K. H., Ed. (1995). *Handbook of Indigenous Fermented Foods*. New York, Marcel Dekker, Inc.
- Suharyono, A. S., dan Muhammad, K. 2010. Pengaruh Konsentrasi Starter *Streptococcus thermophilus* dan Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Minuman Laktat dari Bengkuang (*Pachyrrhizus erosus*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian Universitas Lampung. 1(1), Februari 2010*.
- Susilorini, T. E., dan Sawitri, M. E. 2007. *Produk Olahan Susu*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Syafrul, A. 2010. *Analisis Kelayakan Usaha Pembuatan Yoghurt di Perusahaan Dafarm Kecamatan Ciampea Kabupaten Bogor*. Skripsi. Departemen Agribisnis, Fakultas Ekonomi dan Manajemen, Institut Pertanian Bogor.

- Syamsiah. 2011. Pengaruh Cara Pengolahan Umbi Tire (*Amorphophallus* sp.) terhadap Kadar Kalsium Oksalat. *Bionature*. Vol. 12 (2), halaman 63 – 69.
- Triyono. 2010. *Mempelajari Maldodekstrin dan Susu Skim Terhadap Karakteristik Yoghurt Kacang Hijau (Phaseolus radiates L.)*. Balai Pengembangan Teknologi.
- Umagapi, F. 2017. *Pengaruh Lama Perebusan Biji Nangka (Artocarpus heterophyllus lamk) Terhadap Kadar Kalsium, Kerenyahan dan Daya Terima Keripik Biji Nangka*. Skripsi. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Utami, R., Widowati, E., Dewati, R, A, D, A. 2013. Kajian Penggunaan Tepung Gembili (*Dioscorea esculenta*) Dalam Pembuatan Minuman Sinbiotik Terhadap Total Bakteri Probiotik, Karakter Mutu, dan Karakter Sensoris. *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol. 2, No. 3, halaman 3 -8.
- Wardhani, H. D., Maharani, C. D., Prasetyo, A. E. 2015. Kajian Pengaruh Cara Pembuatan Susu Jagung, Rasio dan Waktu Fermentasi terhadap Karakteristik Yoghurt Jagung Manis. *Jurnal Fakultas Teknik Universitas Wahid Hasyim Semarang*. Vol. 11, No. 1, halaman 7 – 12.
- Wahyudi, A., dan S. Samsundari. 2008. *Bugar dengan Susu Fermentasi*. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang Press.
- Wahyudi, M. 2006. Proses Pembuatan dan Analisis Mutu Yoghurt. *Bulletin Teknik Pertanian* 11(1): 12 – 16.
- Waspodo, I. S., 2002. Efek Probiotik, Prebiotik dan Symbiotik Bagi Kesehatan. *Bulletin Food and Beverage Industry* 4th. Jakarta.
- Wibowo, A. S., 2017. *Perbedaan Komposisi Proksimat dan Daya Terima Es Puter Berbahan Susu Kedelai dan Santan Kelapa*. Skripsi. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Widodo. 2003. *Bioteknologi Industri Susu*. Yogyakarta: Lacticia Press.
- Widodo, R., Harijanto, D, S., dan Rosida, A, D. 2014. Aspek Mutu Produk Roti Tawar Untuk Diabetesi Berbahan Baku Tepung Porang dan Tepung Suweg. *Jurnal Agroknow*. Vol. 2, No.1, halaman 1 – 12.
- Wijayanti, A. I., Purwadi., dan Thohari, I. 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Sagu Pada Yoghurt terhadap Viskositas, Overrun, Kecepatan Meleleh dan Total Padatan Es Krim Yoghurt. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. Vol. 10, No. 2, halaman 28 – 35.
- Winarno, F, G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Wouters, T, M, J., Ayad, E, H, E., Hugenholtz, J., and Smit, G. 2002. Microbes From Raw Milk for Fermented Dairy Products. *International Dairy Journal*. Vol. 12, page 91 – 109.

Yetneberk, S. 2015. Effect of Application of Stabilizers on Gelation and Synersis in Yoghurt. *Journal Food Science and Quality Management*. Vol. 37, page 90 – 102.