

DAFTAR PUSTAKA

- Adnan, M. 1984. Kimia dan Pengolahan Air Susu. Andi Offset. Yogyakarta.
- Andriani, M. dan L. U. Khasanah. 2001. Kajian Karakteristik Fisiko Kimia dan Sensori Yoghurt dengan Penambahan Ekstrak Ubi Jalar (*Ipomea batatas L.*). Fakultas Pertanian, universitas Sebelas Maret, Semarang.
- Anindita, N.S. 2010. Viabilitas Probiotik *Bifidobacterium bifidum* Dalam Yogurt yang Disuplementasi Ekstrak Inulin Umbi Dahlia (*Dahlia pinnata L.*). Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Anonim. 2011. Modul Penanganan Fisis (Organoleptik). Jakarta.
- Al-baarri, A. N. dan T. W. Murti. 2003. Analisa pH, Keasaman, Dan Kadar Laktosa Pada Yakult, Yogurt, Kefir. Proceeding Simposium Nasional Hasil-Hasil Penelitian. Semarang.
- Bassit N, C. Boquine, D. Pique, G. Corrieu, 1993. Effect of Initial Oxygen Concentration on Diacetyl and Acetoin Production by *Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis*. Applied and Environmental Microbiology. Vol.59; pp. 1893-1897.
- Campbell-Platt, G. 1994. Fermented Foods : A World Perspective. Food Res. Int. Vol. 27; P.253.
- Dellaglio, F. 1988. Starters for Fermented Milks. Bulletin of The International Dairy Federation. Chapter II. IDF Standard Publisher, Belgium.
- Ditjen Peternakan. 1983. Syarat-Syarat, Tata Cara Pengawasan dan Pemeriksaan Kualitas Susu Produksi Dalam Negeri. SK Dirjen Peternakan No. Kpts/DJP/Deptan/83.
- Eaton, D.C. 1994. Dairy Flavours. Bioprocess Production of Flavour, Fragrance and Color Ingredients. A. Gabelman, ed. John Wiley & Sons Inc., Ontario, Canada. pp. 184–197.
- Edelsten, D. 1988. Compositon of Milk. In Meat Science, Milk Science an Technology. Elsevier Science Publisher B. V. New York.
- Fardiaz, D. 1989. Kromatografi Gas dalam Analisis Pangan. Penerbit IPB. Bandung.

- Fu'adi, H. 1998. Keasaman, Kadar Asam Setara Asam Laktat dan Senyawa Volatil Susu Sapi yang Ditambah Bakteri Asam Laktat Campuran pada Inkubasi 39°C dan Penyimpanan 4°C Sampai 10°C. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Hoier, E. 1992. Use of Probiotics Starter Cultures in Dairy Products. Food Australia. Vol.44; pp. 418-420.
- Hui, Y.H. 1993. Dairy Science. Principles and Properties. Vol. 1. VCH Publ. Inc. USA.
- Indratiningsih dan R.A. Rihastuti. 1996. Bahan Kuliah Dasar Teknologi Hasil Ternak Susu dan Telur. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Kuswanto, K. R. dan Sudarmadji. 1989. Mikrobiologi Pangan Pusat Antar Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Lanchester, J. 2011. Scent and Sensibility. Chapter 15 : The Chemical Senses. New Yorker, New York.
- Leo, M. L. 2010. Sensory Analysis of Foods of Animal Origin . University College Ghent. Applied Engineering Sciences. Belgium. Fidel Toldra. Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (CSIC). Valencia. Spain.
- Lestari, D.P. 2003. Pengembangan Produk Susu Kambing Peranakan Ettawa Studi Kasus Kefir. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan UGM. Yogyakarta.
- Margawani, K.R. 1995. *Lactobacillus casei* Galur Shirota (Bakteri Yakult), Peranannya Dalam Kesehatan Manusia. Bul. Tek. dan Industri Pangan. Vol.6; pp.93-99.
- Marshall, V.M. 1987. Fermented Milk and Their Future Trends. I. Microbiological Aspects. J. of Dairy Res. Vol.54; pp. 559-574.
- Marth, H. E. and J. L. Steele. 2001. Applied Dairy Microbiology. 2nd Edition. Revised and Expanded. Marcel Dekker, Inc. New York. USA.
- Medina, L.M. and R. Jordano. 1994. Survival of Constitutive Microflora in Commercially Fermented Milk Containing *Bifidobacteria* During Refrigerated Storage. J. Food Prot., Vol. 56; pp. 731-733.

- Murti, T.W., C. Bouillance, M. Landon, M.J.Desmazeaud. 1993. Bacterial Growth and Volatile Compounds in Yoghurt Type Products Prepared from Soymilk Containing *Bifidobacterium sp.* J. Food Sci. Vol.58; pp. 153-157.
- Murti, T.W. 1995. Prediksi Daya Terima Konsumen dan Evaluasi Kualitas Produk-Produk Olahan Susu Fermentasi. Lembaga Penelitian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Murti, T.W. 1999. Tanggapan Konsumen Secara Sensoris terhadap Kualitas Susu Fermentasi Komersial Tersimpan Dingin. Bull. Pet Vol.23: pp. 149-154.
- Murti, T.W. 2002. Paska Produksi dan Tata Lingkungan Usaha Persusuan. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Murti, T.W dan R. Asih. 2010. Kajian Kimia *Whey* Limbah Keju Susu Kambing Probiotik. Disampaikan dalam Prosiding Seminar Nasional Hari Lingkungan Hidup Sedunia.
- Nurhayati, F. 1998. Pengaruh Penambahan Faktor Pertumbuhan *Bifidobacteria* terhadap Perubahan Kimia Susu Bifidus. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Parente, E. and E. A. Zottola. 1991. Growth of Thermophilic Starters in Whey Permeate Media. J. Dairy Sci. Vol. 74; pp. 20-28.
- Rihastuti, R.A. 2004. Bahan Kuliah Ilmu Teknologi Hasil Ternak Susu dan Telur. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Samona, A.; Robinson, R.K.; Marakis, S. 1996. Acid Production By *Bifidobacteria* And Yoghurt Bacteria During Fermentation And Storage Of Milk. Food Microbiol., 13(4): 275-280.
- Santoso, S. 2008. Mengatasi Berbagai Masalah Statistik dengan SPSS versi 16.0. Elex Medi Komputindo. Yogyakarta.
- Saarela, M., G. Mogensen, R. Fonde'n, J. Matto, and T. Mattila-Sandholm. 2000. Probiotic Bacteria : Safety, Functional and Technological Properties. J. Biotechnol. Vol. 84; pp. 197-215.

- Shah, N. 2003. *Bifidobacterium* spp.: Applications In Fermented Milks. Pages 147–149 in Encyclopedia of Dairy Sciences. H. Roginski, Woodhead Publ. Ltd., Abington, UK.
- Shahani, K.M.; Vakil, J.R.; Kilara, B.A. Natural Antibiotic Activity Of *Lactobacillus acidophilus* and *bulgaricus*. II Isolation of Acidophilin from *L. acidophilus*. *Cult. Dairy Prod. J.*, 12(2), 8-11, 1976.
- SNI. 1992. Standar Nasional Indonesia: Cara Uji Makanan dan Minuman. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Soeharsono. 2010. Probiotik, Basis Ilmiah, Aplikasi dan Aspek Praktis. Widya Padjajaran. Bandung.
- Soeparno, Indratiningsih, S. Triatmojo, R.A. Rihastuti. 2001. Dasar Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Soeparno, R.A. Rihastuti, Indratiningsih, S. Triatmojo. Dasar Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2007. Pengolahan Hasil Ternak. Cetakan ke-1. Edisi ke-2. Universitas Terbuka. Jakarta.
- Soetarno, T. 2003. Manajemen Budidaya Sapi Perah. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Spreer, E. 1998. Milk and Dairy Product Technology. Marcel Dekker Inc. New York.
- Steinkraus, K.H. 1997. Classification Of Fermented Foods: Worldwide Review Of Household Fermentation Techniques. *Food Control*. 8(5/6):311-317.
- Sudarmadji, S., B. Haryono., dan Suhardi. 1997. Prosedur dan Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Edisi ke 4. Penerbit Liberty. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Tamime, A.Y. and H.C.Deeth. 1980. Yogurt: Technology and Biochemistry. *J. Food Protect.* 43:939-977
- Toba, T., K. Arihara, and S. Adachi. 1983. Quantitative Changes in Sugar, Especially Oligosaccharides, During Fermentation and Storage of Yogurt. *J. Dairy Sci.* 66:17-19.

- Volkandari, S.D. 2009. Komposisi Kimia dan Citarasa Keju Peram dengan Penambahan Kultur Bakteri *Single* Probiotik dibandingkan dengan Kultur Bakteri *Multi* Probiotik. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Walstra, P., T. J. Geurts, A. Noomen, A. Jellema and M. A. J. S. Van Boekel. 1999. Dairy Technology. Principles of Milk Properties and Processes. Marcel Dekker, Inc. New York. USA.
- Wibowo, A. A. 2001. Analisis Senyawa Volatil Susu Segar, Yakult dan Kefir yang Berasal dari Susu Peternakan di Daerah Istimewa Yogyakarta. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Widodo. 2003. Bioteknologi Susu. Lacticia Press. Yogyakarta.
- Winarno, F. G. 1991. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia. Jakarta.