

## DAFTAR PUSTAKA

- Alander, M., Satokari, R., Korpela, R., Saxelin, M., Vilpponen-Salmela, T., Mattila-Sandholm, T. and von Wright, A. 1999. *Persistence of colonisation of human colonic mucosa by a probiotic strain, Lactobacillus rhamnosus GG after oral consumption*. Applied Environment Microbiology 65: 351–354.
- Astuti, Dewi Herawati dan Arif, D. Wibawa. 2012. *Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Waktu Fermentasi Terhadap Hasil Pembuatan Soyghurt*. Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan Vol. 1 No. 2. Universitas Setia Budi; Surakarta.
- Ayustaningwarno.2014. *Teknologi Pangan; Teori Praktis Dan Aplikasi*. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Badan Pusat Statistik,2017. *Konsumsi Kalori dan Protein Penduduk Indonesia dan Provinsi Berdasarkan Hasil Susenas September 2017*. Jakarta: BPS.
- Broody, A. L. and Lord J.B. 2000. *Developing New Food Product for a Chaning Marketplace*. CRC Press. Florida.
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H., and Wotton, M. 1987. *Ilmu Pangan. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Cahyadi, W., 2007. *Teknologi dan Khasiat Kedelai*. Bumi Aksara, Jakarta.
- Costa, R and Kristbergsson K. 2009. *Predictive Modeling and Risk Assessment*. Springer. New York.
- Dibyanti, Prakasita., Lilik Eka Radiati., dan Djalal Rosyidi. 2010. *Pengaruh Penambahan Berbagai Konsentrasi Kultur Dan Waktu Inkubasi*

Terhadap Ph, Kadar Keasaman, Viskositas Dan Sineresis Set Yogurt.

*Jurnal Kimia Pangan*, Vol. 3, No. 1, Hal. 1-8.

Dahlan, M. S. 2008. *Statistik untuk Kedokteran dan Kesehatan Edisi 3*. Jakarta.

Salemba Medika.

DeMan, M John. 1997. *Kimia Makanan*. Bandung : ITB.

Ellis, M.J. 1994. *The Methodology of Shelf Life Estimation*. Dalam *Shelf Life Evaluation of Foods* C.M.D Man dan A.D.D. Jones P. Blackie Academic and Professional. Glasgow.

Fennema, O. R. 1985. *Food Chemistry 3<sup>rd</sup> Edition*. Marcel Dekker Inc. New York.

Fuller, R. 1999. *Probiotics for Farm Animals*. Di dalam: Tannock, G.W., editor.

*Probiotics: A Critical Review*. England:Horizon Scientific Pr.

Gaspersz, V. 2003. *Metode Analisis untuk Peningkatan Mutu*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.

Ginting, Erlina, Satya, Sri Antarlina dan Widiowati, Sri. 2009. *Varietas Unggul Kedelai Untuk Bahan Baku Industri Pangan*. *Jurnal Litbang Pertanian*, Vol. 28 No.3: 12-13. Malang.

Hardiyanti, dkk. 2013. *Total Asam, Viskositas, dan Kesukaan Pada Yoghurt Drink Buah Mangga (Mangifera Indica) Sebagai Perisa Alami*. *Jurnal Aplikasi teknologi Pangan* Vol. 2 No. 2.

Haryati, Esti, T., Happy, F., Ahmadi, K. 2015. *Pendugaan Umur Simpan Menggunakan Metode Accelerated Shelf-Life Testing (ASLT) dengan Pendekatan Arrhenius pada Produk Tape Ketan Hitam Khas Mojokerto Hasil Sterilisasi*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No. 1: 9-10

Heath, HB, Reineccius, G. 1986. *Flavor Chemistry and Technology*. New York:

Van Nostrand Reinhold Comp. Publ.

Hendrasty, Henny K. 2010. *Pengemasan dan Penyimpanan Bahan Pangan*.

Jakarta : Grha Ilmu.

Hendriani R, Rostinawati T, Kusuma SAF. 2009. *Penelusuran Antibakteri*

*Bakteriosin dari Bakteri Asam Laktat dalam Yoghurt Asal Kabupaten*

*Bandung Barat terhadap Staphylococcus aureus dan Escherichi coli*. Dalam

Nirmagustina, Dwi Eva dan Wirawati, Chandra Utami. *Jurnal Penelitian*

*Pertanian Terapan* Vol. 14(3) : 158 – 166. POLINELA: Bandar Lampung.

Irwan A.W. 2006. *Budidaya Tanaman Kedelai (Glycine max (L.) Merrill)*. Jurusan

Budidaya Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Padjadjaran,

Jatinangor. Bandung.

Judkins, H. F. & Keener, H. A. (1996). *Milk Production and Processing*. New

York: John Wiley& Sons, Inc.

Kartika, B. 1998. *Petunjuk Evaluasi Produk Industri Hasil Pertanian*. Yogyakarta

: UGM Press.

Kementrian Pertanian. 2010. *Rencana Strategis Kementrian Pertanian 2015-*

*1019*. Jakarta : Kementrian Pertanian.

Khotimah, S.N. 2016. *Pengembangan Produk Yogurt Dari Susu Kedelai*

*Menggunakan Metode Value Engineering*. Skripsi Fakultas Teknologi

Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

- Kusnandar, F. 2010. *Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan dengan Metode Accelerated Shelf Life Testing (ASLT)*. Dalam Food Review Online. [www.foodreview.biz](http://www.foodreview.biz). Diakses pada 15 Januari 2017 pukul 18.45 WIB.
- Kusumawati. 2002. *Seleksi bakteri asam laktat indigeneous sebagai gelar probiotik pangan dan kemampuan mempertahankan keseimbangan mikroflora feses dan mereduksi kolesterol serum darah tikus*. Tesis. IPB Bogor
- Kusumawati, Y.S.H. 2011. *Kajian Proses Produksi dan Tingkat Kesukaan Konsumen terhadap Mie Sagu Tradisional, Riau*. Jurnal SAGU Volume 10, No 1: 42-48.
- Koswara, S. 1995. *Teknologi Pengolahan Kedelai*. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Roti*. eBook Pangan.com. Diakses pada 30 Desember 2016 pukul 21.00 WIB.
- Labuza, T.P. 1982. *Shelf Life Dating of Foods*. Food and Nutrition Press Inc. Westport, Connecticut.
- Lawless H.T. dan Heymann H. 1999. *Sensory Evaluation of Food : Principles and Practices*. Aspen Publisher. Maryland.
- Liu, K.S., 1999. *Soybean: Chemistry, Technology and Utilization*. Aspen Publisher, Inc., Gaithersburg Maryland.
- Mckenzie, L. 2004. *Biology : a Search for Order in Complexity. Second Edition*. Christian Liberty Press. Illinois

- Mentz, G., Vriesekoop F., Zarei M., Zhu B. dan Aldred P. 2010. *The Growth and Survival of Food-Borne Pathogens in Sweet and Fermenting Brewers Wort. International Journal of Food Microbiology* Volume 54 : 92-95.
- Muchtadi Tien R., dan Sugiono, 1992, *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*, PAU Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Nirmagustina, Dwi Eva dan Wirawati, Chandra Utami. 2014. *Potensi Sari kedelai Asam (Soya yoghurt) Kaya Bioaktif Peptida Sebagai Antimikroba*. Jurnal Penelitian Pertanian Terapan Vol. 14(3) : 58 – 166. POLINELA: Bandar Lampung.
- Nugroho, Berlianto. 2007. *Umur Simpan Cumi-cumi (Loligo, sp.) Olahan Dengan Kemasan Vakum*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ouwehand A.C., Kirjavainen P. V., Shortt C., Salminen S. 1999. *Probiotics : mechanisms and established effects*. *International Dairy Journal* 9(1999) 43-52.
- Paine, A F and Paine H.Y. 1992. *A Handbook of Food Packaging*. Thomson Press (India) Ltd. New Delhi.
- Panchal, Vandana. 2009. *Phytochemicals and Flavor Profiles of Soymilk*. Thesis Master Specialization in Human and Food Science. South Dakota State University, 21-23.
- Penfield, M. P. dan Campbell. A.M. 1990. *Experimental Food Science. 3<sup>rd</sup> Edition*. Academic Press. California.

Purwaningsih, Eko. 2001. *Cara Pembuatan Tahu dan Manfaat Kedelai*. Bekasi :

Ganeca Excat.

Radiyah, T. 1992. *Pengolahan Kedelai*. BPTTG Puslitbang Fisika Terapan – LIPI.

Subang.

Rukmana, Rahmat .2001. *Yoghurt dan Karamel Susu*. Yogyakarta: Kanisius.

Rosa, N. 2010. *Pengaruh Penambahan Umbi Garut (*Maranta arundinaceae L*)*

*dalam Bentuk Tepung dan Pati sebagai Prebiotik pada Yoghurt sebagai*

*Produk Sinbiotik terhadap Daya Hambat Bakteri *Escherichia coli*.*

Program Studi Ilmu Gizi. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro.

Semarang.

Rosiana, H. 2005. *Analisis Viskositas Sukardjo*. Kimia Fisika. Rineka Cipta.

Jakarta.

Santoso, H.B. 1993. *Teknologi Tepat Guna Pembuatan Tempe & Tahu Kedelai*

*Bahan Makanan Bergizi Tinggi*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius

Sari NK. 2007. *Pengembangan Produk Minuman Fermentasi Susu kedelai*

*(Soygurt) dengan Penambahan Ekstrak Teh Hijau (*Camelia sinensis*) di PT.*

*FajarTaurus Jakarta Timur*. Dalam Nirmagustina, Dwi Eva dan Wirawati,

Chandra Utami. Jurnal Penelitian Pertanian Terapan Vol. 14(3) : 158 – 166.

POLINELA: Bandar Lampung.

Saxby, M.J. 1996. *Food Taints and Off-Flavors*. Blackie Academics &

Professional. Glasgow

Setyo, Eddy M. dan Fauzi R. Kusuma. 2005. *Sari kedelai, Susu Nabati yang*

*Menyehatkan*. Jakarta : PT AgroMedia Pustaka.

Shortt C. 1999. *The Probiotic Century: Historical And Current Perspectives.*

Review on Trend Food Science and Technology 10: 411-417.

Srilaksmi, B. 2003. *Food Science.* New Age International Publisher. New Delhi.

Steele, R. 2000. *Understanding and Measuring the Shelf-life of Food.* CRC Press. New York.

Subramaniam, P. 2016. *The Stability and Shelf Life of Food. Second Edition.* Elsevier. UK.

Sumardikan, H. 2007. *Penggunaan Carboxymethyl (CMC) terhadap pH, Keasaman, Viskositas, Sineresis dan Mutu Organoleptik Yogurt Set.* Skripsi Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.

Susiwi. 2009. *Kerusakan Pangan.* Jurusan Pendidikan Kimia FPMIPA Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung

Syarief, Rizal., Halid, Raiyadi. 1989. *Teknologi Penyimpanan Pangan.* Jakarta : Penerbit Arcan.

Syarief, R dan Halid, H. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan.* Jakarta : Arcan.

Tamime, A. Y dan R. K. Robinson. 1989. *Yogurt and Technology.* Pergamon Press Plc, Headington Hill Hall, Oxford, Ox. 3 OBW England, England.

Vasconcellos, A.J. 2003. *Quality Assurance for the Food Industry : A Practical Approach.* CRC Press. Florida.

Wahyudi, A. dan S. Samsundari. 2008. *Bugar dengan Susu Fermentasi.* Universitas Muhammadiyah Malang Press, Malang.

Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka

Utama.

Winarno F, G. 1993. *Pangan Gizi : Teknologi dan Konsumen*. Jakarta : PT

Gramedia.