

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2013. Pengujian Organoleptik. Modul Penanganan Mutu Fisis (Organoleptik). Program Studi Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang. pp: 18-19
- Antara, N.S dan N. M. Wartini. 2014. Aroma and Flavor Compounds. Tropical Plant Curriculum Project. Udayana University. Bali
- Araya, M., L. Morelli, G. Reid, M.E Sanders and C. Stanton. 2002. Report of a Joint FAO/WHO Working Group on Drafting Guidelines for the Evaluation of Probiotics in Food, London Ontario, Canada.
- Association of Official Analytical Chemist (AOAC). 2005. Official Method of Analysis. The Association of Official Analytical Chemist. 18th ed. Maryland: AOAC International. William Harwitz (ed). Washington DC.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). 2013. Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pewarna. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. Jakarta
- Badan Pusat Statistik. Produksi susu segar menurut provinsi, 2009-2018. Tersedia pada <https://www.bps.go.id/linkTableDinamis/view/id/1083>. Diakses pada 31 Maret 2019.
- Bezkorovainy, A. 2001. Probiotics: Determinants of Survival and Growth in The Gut. *Am.J. Clin. Nutr.* 73(2): 399S-405S
- Bibiloni, R., A.G. Zavaglia and G.D. Antoni. 2001. *Enzim Based Most Probable Number Method for The Enumeration of Bifidobacterium in Dairy Product*. *J. Food. Prot.* 64(12): 2001-2006
- Chairunnisa, H., R.L Balia dan G. L. Utama. 2006. Penggunaan Starter Bakteri Asam Laktat pada Produk Susu Fermentasi "Lifihomi" (Utilization of Lactic Acid Bacteria in Fermented Milk Product "Lifihome"). *J. Ilmu Ternak.* 6(2): 102-107
- Claesson, M. J., D. V. Sinderen dan P.W O'Toole. 2007. The genus *Lactobacillus*-a genomic basis for understanding its diversity. *FEMS Microbiology Letters.* 269 (1): 22-28
- David, J dan P. Tommy. 2011. Pengaruh Fermentasi Biji Kakao Terhadap Olahan Coklat di Kalimantan Barat. *Bio. Propal. Ind.* 2 (1): 20-26
- El-Samahy S., K. Youssef and T. Moussa-Ayoub. 2009. Producing ice cream with concentrated cactus pear pulp: A preliminary study. *J. PACD.* 11(1):1-12
- Erungan, A.C., B. Ibrahim dan A.N Yudistira. 2005. Analisis Pengambilan Keputusan Uji Organoleptik dengan Metode Multi Kriteria. *J.*

- Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia (JPHPI). 8(1): 1-7
- Fandos, C. and C. Flavian. 2006. Intrinsic and Extrinsic Quality Attributes, Loyalty and Buying intention: an Analysis for a PDO Product. *Brit. Food J.* 108 (8): 646-662
- Fardiaz, S. 1993. Analisis Mikrobiologi Pangan. Raja Grafindo Persada. Jakarta. pp 153-159
- Fatmawati, U., F. I. Prasetyo., T.A.S Mega dan A. N. Utami. 2013. Karakteristik yogurt yang terbuat dari berbagai jenis susu dengan penambahan kultur campuran *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. *Bioedukasi.* 6(2):1-9
- Fitriyanto, T., Y. Astuti dan S. Utami. 2013. Kajian Viskositas dan Berat Jenis Susu Kambing Peranakan Etawa (Pe) pada Awal, Puncak dan Akhir Laktasi. *J. Ilmiah Peternakan.* 1(1):299-306
- Fuady, A.S., L. Ginting dan M. Lubis. 2015. Pengaruh jumlah nira tebu dan konsentrasi susu skim terhadap mutu yoghurt nira tebu. *J. Rek. Pangan dan Pert.* 3(1): 44-52.
- Gianti, I. dan H. Evanuarini. 2011. Pengaruh Penambahan Gula Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Fisik Susu Fermentasi. *J. Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak.* 6(1): 28-33
- Girisonta. 1995. Petunjuk Beternak Sapi Perah. Kanisius. Yogyakarta.
- Goff, H. D. and A. R. Hill. 1993. *Chemistry and physics.* In: Hui, Y.H (eds). *Dairy science and Technology Handbook: Principles and Properties.* VCH Publishers Inc. New York. pp: 1-61
- Hardhani, M. S. P. 2016. Pengaruh Konsentrasi Penambahan Bubuk Cokelat terhadap Aroma dan Rasa dalam Pembuatan Yoghurt Berbahan Dasar Susu Kambing Etawa. Skripsi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta
- Hayati, R. 2010. Kajian Fraksi Air Terikat Primer, Sekunder dan Tertier dalam Kelapa (*Cococ nucifer L.*). *Agrista.* 14(2): 56-61
- Honda, K., M. Moto., N. Uchida., F. He and N. Hashizume. 2012. Anti-diabetic Effects of Lactic Acid Bacteria in Normal and Type 2 Diabetic Mice. *J. Clin. Biochem. Nutr.* 51(2) :96-101
- Hughenoltz, J., W. Sybesma, M.N Groot, W. Wisselink, V. Ladero, K. Burgess, D. V. Sinderen, J.C Piard, G. Enggink, E.J. Smid, G. Savoy, F. Sesma, T. Jansen, P. Hols and M. Kleerebezem. 2002. Metabolic engineering of lactic acid bacteria for the production of nutraceuticals. *Antonie van Leeuwenhoek.* 82(1/4):217–235.
- Johanson, M.I., G. Molin, B. Jeppsson, S. Nobaek, S. Ahrne, and Bengmark. 1993. Administration of Different *Lactobacillus* Strains in Fermented Oatmeal Soup: In vivo Colonization of Human Intestinal

- Mucosa and Effect of The Indigenous Flora. *Appl. Environ. Microbiol.* 59(1): 15-20
- Karina, A.R., T. Sri dan T. Didik. 2012. Pengaruh Macam dan Kadar Kitosan Terhadap Umur Simpan dan Mutu Buah Stroberi (*Fragaria X Ananassa Duch.*). *Jurnal Universitas Gadjah Mada.* 1(3): 1-7
- Kleerebezem, M. and J. Hugenholtz. 2003. Metabolic Pathway Engineering in Lactid Acid Bacteria. *Curr. Opin. Biotechnol.* 14(2): 232-237
- Kurniawan, I dan R.D.M Putri. 2013. Alat Pemantau Kestabilan Pasteurisasi Susu. *J. Teknik Elektro.* 5 (2): 69-74
- Lampert, L.M. 1975. *Modern Dairy Product.* 3rd Ed. Chemical Publ. Co., Inc. New York. 21 (10) 967-967
- Lourens-Hattingh, A and B.C. Viljoen. 2001. *Yoghurt as Probiotic Carrier Food.* *Int. J. Dairy.* 11 (1): 1-17
- Lowry, O.H., N.J Rosebrough., A.L Farr and R.J Randall. 1951. Protein measurement with the folin phenol reagent. *J. Biol. Chem.* 193 (1): 265-275
- Liu, W., H. Pang, H. Zhang and Y.Cai. 2014. Biodiversity of Lactic Acid Bacteria. In: H. Zhang and Y. Cai (Eds.). *Lactic Acid Bacteria: Fundamentals and Practice.* Dordrecht: Springer Science and Businnes Media.
- Manab, A. 2008. Kajian Sifat Fisik Yogurt Selama Penyimpanan pada Suhu 4°C. *J. Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak.* 3(1): 52-58
- Marysa, I.H dan A.W. Anggraita. 2016. Studi Pengaruh Warna pada Interior terhadap Psikologis Penggunaanya Studi Kasus pada Unit Transfusi Darah Kota X. *J. Desain Interior.* 1(1): 2527-2853
- Meilgard, M., G. V. Civille and B. T. Carr. 2007. *Sensory Evaluation Techniques* Fourth Edition. CRC Press. USA
- Meldarianda, R. 2010. Pengaruh Store Atmosphere Terhadap Minat Beli Konsumen Pada Resort café Atmosphere Bandung. *J. Bisnis dan Ekonomi (JBE).* 17(2): 97-108
- Monica dan L.C. Luzar. 2011. Efek Warna dalam Dunia Desain dan Periklanan. *Humaniora.* 2(2): 1084-1096
- Moehyi, S. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga.* Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. p 25
- Mutai, M. 1981. The Properties of *Lactobacillus* Product Yakult 80 (Japanese). *New Food Industries.* 23 (7): 33-41
- Najgebauer-Lejko, D., M. Sade., T. Grega and M. Walczycka. 2011. The impact of tea supplementation on microflora, pH and antioxidant capacity of yoghurt. *Intern. Dairy. J.* 21 (8): 568-574.

- Negara, J. K., A.K.S Rifkhan., M. Arifin., A.Y Oktaviana., R.R.S Wihansah dan M. Yusuf. 2016. Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *J. Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(2): 286-290
- Nur, N.C., E. Sudaryati dan E. Nasution. 2015. Konsumsi dan Daya Terima Pasien Rawat Inap Penyakit Kardiovaskular terhadap Makanan yang Disajikan RSUP H. Adam Malik Medan. *J. Gizi dan Kesehatan Masyarakat*. 1 (2): 1-9
- Ouwehand, A. C., S. Tolkkko and S. Salminen. (2001). The Effect of Digestive Enzymes on the Adhesion of Probiotic Bacteria In Vitro. *J.of. Food. Scie.* 66(6): 856–859
- Pangestu, S.I., N. Kurnaty dan A.M Miftah. 2017. Analisis Kadar Protein dan Lemak pada Susu Cair Perah di Berbagai Daerah di Bandung dengan Metode Lowry dan Ekstraksi Cair-Cair. *Prosiding Farmasi*. 3(1): 1-4
- Plummer, D. T. 1987. *An Introduction to Practical Biochemistry*. Third Edition. Mc. Graw-Hill Book Company Ltd. New Delhi
- Purbasari, M., R.A.D. Resita dan I.K. Jakti. 2014. Warna Dingin Si Pemberi Nyaman. *Humaniora*. 5(1): 357-366
- Robinson, R.K. 1981. *Dairy Microbiology: The Microbiology of Milk Products*. Volume II. Applied Science Publishing. London
- Roberfroid, M.B. 2000. Prebiotics and probiotics: are they functional foods. *America J. of Clinical Nutr.* 71 (6) 1682-1687
- Ruegg, M.1985. Water in dairy products related to quality, with special reference to cheese. In *Properties of Water in Foods*. 90 (NSSE): 603-625
- Saarela, M., G. Mogensen, R. Fonden'n, J. Matto, and T. Mattila-Sandholm. 2000. Probiotic Bakteria: Safety, Functional and Technological Properties. *J. Biotechnol.* 84(3): 197-215
- Saleh, E. 2004. *Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak Program Studi Produksi Ternak Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara*. Digitized by USU digital library
- Sari, S. M. 2003. Peran Warna pada Interior Rumah Sakit berwawasan 'Healing Environment' terhadap Proses Penyembuhan Pasien. *J. Dimensi Interior*. 1(2):141-156
- Sawitri, M. E., A. Manab dan M. Huda. 2010. Kajian penggunaan whey bubuk sebagai pengganti susu skim bubuk dalam pengolahan soft frozen es krim. *JlIPB*. 20 (1): 31-37.

- Septiani, A. H., Kusrahayu dan A. M. Legowo. 2013. Pengaruh Penambahan Susu Skim pada Proses Pembuatan Frozen Yogurt Yang Berbahan Dasar Whey terhadap Total Asam, Ph dan Jumlah Bakteri Asam Laktat. *Anim. Agri. J.* 2 (1): 225-231
- Setiawan, I., A. Anton, dan I. Susila. 2004. Pengaruh Service Quality Perception Terhadap Purchase Intention: Studi Empirik pada Konsumen Supermarket. *Usahawan.* 33(7): 29-37
- Setya, W. A. 2012. Teknologi Pegolahan Susu. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Slamet Riyadi. Surakarta
- Siswanto. 2010. Meningkatkan Kadar Gula Buah Melon. UPN Veteran, Jawa Timur. pp: 1-5
- Soekarto, S.T. 1981. Penilaian Organoleptik. Bogor: Pusbangtepa, Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Soekarto, S. T. 1985. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharata Karya Aksara. Jakarta
- Soeparno. 2015. Properti dan Teknologi Produk Susu. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. pp 16-99
- Soeparno., R.A Rihasturi., Indratiningsih dan S. Triatmojo. 2018. Dasar Teknologi Hasil Ternak. UGM Press. Yogyakarta. pp 47-48
- Speer, E. 1998. Milk and Dairy Product Technology. Marcel Dekker Inc. New York
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2009. Yoghurt 2981:2009. Badan Standarisasi Nasional (BSN). Jakarta
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2011. Susu Segar Sapi 3141.1:2011. Badan Standarisasi Nasional (BSN). Jakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian Edisi keempat. Penerbit *Liberty*. Yogyakarta. pp 91-92
- Syahrurahman, A.1994. Mikrobiologi Kedokteran. Bina Rupa Aksara. Jakarta.
- Tamime, A. 2007. Structure of dairy products. Blackwell Publishing Ltd, London.
- Tjiptono, F. 2000. Manajemen Jasa. Penerbit Andi Offset. Yogyakarta. 51-54
- Tjiptono, F. 2008. Strategi Pemasaran Edisi III. Penerbit Andi Offset. Yogyakarta. pp: 1-30
- Warsito, S., R Suciwati dan D. Isworo. 2011. Desain dan Analisis Pengukuran Viskositas dengan Metode Bola Jatuh Berbasis Sensor

- Optocoupler dan Sistem Akuisisinya pada Komputer. *Jurnal Natur Indonesia*. 14 (3): 230-235
- Widiyaningsih, E. N. 2011. Peran Probiotik Untuk Kesehatan. *Jurnal Kesehatan*. 4 (1): 14-20
- Widodo. 2003. *Bioteknologi Industri Susu*. Lacticia Press. Yogyakarta. pp 5-83
- Widodo., T.T. Taufiq, E. Aryati, A. Kurniawati and W. Asmara. 2012. Human Origin *Lactobacillus casei* Isolated from Indonesian Infants Demonstrating Potential Characteristics as Probiotics in vitro. *Ind. J. of Biotech*. 17 (1): 79-89
- Widodo, N.S. Anindita, T.T Taufiq dan T.D. Wahyuningsih. 2014. Evaluation of Two *Lactobacillus* Strains as Probitics with Emphasis in Ultizing Prebiotic Inulis as Energy Source. *Int. Research. J.* 5(3): 33-40
- Widodo., R. Handaka, E. Wahyuni and T. T. Taufiq. 2016. The quality of fermented milk produced using intestinal-origin lactic acid bacteria as starters. *Int. Food Research J. (IFRJ)*. 24 (6): 2371-2376
- Widodo., T.D. Wahyuningsih., A. Nurrochmad., E. Wahyuni., T.T Taufiq., N. S Anindita., S. Lestari., P.A Harsita., A.S Sukarno dan R. Handaka. 2017. *Bakteri Asam Laktat Strain Lokal Isolasi sampai Aplikasi sebagai Probiotik dan Starter Fermentasi Susu*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. pp 91-126
- Winarno, F. G. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. pp 3-5
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. pp: 1-50
- Wood, L. 2007. Functional and Symbolic Attributes of Product Selection. *Bri. Food J.* 109(2):108-118
- Yusmarini, A. M. dan S. Hadiwiyoto. 1998. Perubahan Oligosakarida Pada Susu Kedelai dalam Proses Pembuatan Yoghurt. *Berkala Penelitian Pasca Sarjana (BPPS)-Universitas Gadjah Mada*. 11(IB): 59-69
- Zakaria, Y., C. I. Novita dan M. Delima. 2010. Keamanan Susu Fermentasi Yang Beredar Di Banda Aceh Berdasarkan Nilai Gizi dan Jumlah Bakteri Pathogen. *J. Agripet*. 10 (1): 32-36