

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 1984. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Agriculture Chemist*. AOAC Inc. Washington.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Agriculture Chemist*. AOAC Inc. Washington
- Askar, Surayah dan Sugiarto. 2005. Uji Kimiawi dan Organoleptik Sebagai Uji Mutu Yoghurt. *Prosiding Temu Teknis Nasional Tenaga Fungsional Pertanian 2005*, Bogor.
- Astawan, M. 2002. *Khasiat dan Nilai Gizi Yogurt*. <http://www.halal.mui.or.id/pustaka/yogurt.htm> (diakses 23 Februari 2019).
- Ausubel, F. M., R. Brent, R. E. Kingston, D. D. Moore, J. G. Seidman, J. A. Smith, dan K. Struhl. 2003. *Current Protocols in Molecular Biology*. John Willey & Sons Inc, Cambridge.
- BSN. 2009. SNI-2981-2009 Yogurt. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Chaitow, L. dan N. Trenev. 1990. *Probiotics*. Thorsons, London.
- Charalampopoulos, D. dan R. A. Rastall. 2009. *Prebiotics and Probiotics Science and Technology, Vol. 1*. Springer, New York.
- Fuller, R. 1991. Probiotics in Human Medicine. *Gut* (32): 439-442.
- Haytowitz, D.B. dan R.H. Matthews. 1989. *Nutrient Content of Other Legume Products*. Di dalam: Matthews, R.H. (Ed.). *Legumes (Chemistry, Technology, and Human Nutrition)*. Marcel Dekker, Inc., New York.
- Helferich, W dan D. Westhoff. 1980. *All About Yogurt*. Prentice Hall Inc., Englewood Cliffs, New Jersey.
- Herawati, D. A. dan D. A. A. Wibawa. 2006. Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Waktu Fermentasi Terhadap Hasil Pembuatan Soyghurt. *Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan*. Vol. 1(2).
- Jenie, B. S. L. 2003. Pangan Fungsional Penyusun Flora Usus yang Menguntungkan (makalah) di dalam : Seminar Sehari Mikroflora Usus Bagi Kesehatan dan Kebugaran, Bogor.
- Kunaepah, U. 2008. Pengaruh Lama Fermentasi dan Konsentrasi Glukosa terhadap Aktivitas Antibakteri, Polifenol Total, dan Mutu Kimia Kefir Susu Kacang Merah. *Tesis*. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Kusdiarjo, S. 2002. *Membuat Kerupuk Singkong dan Keripik Kedelai*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Liu, K. 1997. *Soybean: Chemistry, Techology, and Utilization*. Chappman and Hall, New York.
- Mayra-Makinen dan Bigret, 1998. *Industrial Use and Production of Lactic Acid Bacteria*. Di dalam: Salminen, S. dan Atte von Wright (Eds.). *Lactic Acid Bacteria: Microbiology and Functional Aspects, 2nd edition*. Marcel Dekker, Inc., New York.

- Muliawaty, L. 1993. Studi Kesesuaian Bahan Baku Tempe dari Berbagai Varietas Kedelai untuk Pembuatan Keripik Tempe. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Industri Pertanian., Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Pratt, D.E. 1979. *Natural Antioxidants of Soybeans and Other Oil Seeds*. Di dalam: M.G. Simic dan M. Karel (Eds.). *Autooxidation in Food and Biological System*. Plenum Press, New York.
- Rachman, A. 1989. *Pengantar Teknologi Fermentasi*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Samarzija, D., N. Antunac, dan J. L. Havranek. 2001 Taxonomy, physiology and growth of *Lactococcus lactis* : a review. *Mlkekarstvo*. 51(1) : 1.
- Sari, N. K. 2007. Pengembangan Produk Minuman Fermentasi Susu Kedelai (Soygurt) dengan Penambahan Ekstrak Teh Hijau (*Camellia sinensis*) di PT Fajar Taurus Jakarta Timur. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Setioningsih, E. R., Setyaningsih, dan A. Susilowati. 2004. Pembuatan Minuman Probiotik dari Susu Kedelai dengan Inokulum *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus plantarum*, dan *Lactobacillus acidophilus*. *Bioteknologi* 1 (1): 1-6.
- Shurtleff, W. dan A. Aoyagi. 1984. *Tofu and Soymilk Production: The Book of Tofu. Vol. II*. The Soyfoods Center, Lafayette, California.
- Sudarmadji, S., Haryono dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Edisi ketiga*. Liberty. Yogyakarta.
- Sumarsih, S. 2003. *Mikrobiologi Dasar*. Fakultas Pertanian Yogyakarta. Yogyakarta.
- Sunarlim, R., H. Setyanto dan P. Masniari. 2007. Pengaruh Kombinasi Starter Bakteri *Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus plantarum* terhadap Sifat Mutu Susu Fermentasi. Makalah disampaikan pada *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner* 2007.
- Surono, I. S. 2004. *Probiotik: Susu Fermentasi dan Kesehatan*. PT. Tri Cipta Karya, Jakarta.
- Tamime, A.Y. dan H.C. Deeth. 1980. Yogurt Technology and Biochemistry. *Journal of Food Protection*, 43, 939-977.
- Tannock, G.W. 1999. *Probiotics: A Critical Review*. Horizon Scientific Press, Norfolk, England
- Winarno, F.G, W. W. Ahnan, dan W. Widjajanto. 2003. *Flora Usus dan Yoghurt*. M-Brio Press, Bogor.
- Yusmarini dan R. Efendi. 2004. Evaluasi Mutu Soyghurt yang dibuat dengan Penambahan Beberapa Jenis Gula. *Jurnal Natur Indonesia*, 6(2) : 104-110.