

## DAFTAR PUSTAKA

- Amanah, A.A., Nur, A., Ahmad N., dan Hintono. 2017. Determinasi Konsentrasi Glikosida dari Tangkai Daun Pepaya (*Carica Papaya L.*) dan Korelasinya dengan Perubahan pH dan Warna pada Variasi Waktu dan Suhu Pemanasan. *Skripsi*. Universitas Diponegoro. Malang
- Association of Official Analytical Chemistry. 2005. *AOAC Official Method 968.12, Sampling of Dairy Products*. 18th Edition, Chapter 33.1.01.
- BeMiller, J.N. 2019. Carbohydrate and Noncarbohydrate Sweeteners. *Carbohydrate Chemistry for Food Scientists*, 371–399.
- Bibiana, I., Joseph, S., dan Julius, A. 2014. Physicochemical, Microbiological, and Sensory Evaluation of Yogurt Sold in Makurdi Metropolis. *African Journal of Food Science and Technology*. 5(6), 129-135
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet dan M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia. Jakarta
- Budiana, N.S dan Susanto, D. 2005. *Susu Kambing*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Corrieu, G. dan Beal C. 2016. Yogurt: The Product and its Manufacture. In: Caballero, B., Finglass, P., dan Toldra, F. *The encyclopedia of Food and Health vol 5*. Pp 617-624. Oxford: Academic Press
- Corsetti, A., Ciarrocchi, A., dan Prete, R. 2016. Lactic Acid Bacteria: *Lactobacillus spp.: Lactobacillus plantarum*. *Reference Module in Food Science*.
- De Santis, D., Giacinti, G., Chemello, G., dan Frangipane, M.T. 2019. Improvement of the Sensory Characteristics of Goat Milk Yogurt. *Journal of Food Science vol 0, issue 0*.
- Damunupola, D.A.P.R, dan Weerathilake W.A.D.V., dan Sumanasekara, G.S. 2014. Evaluation of Quality Characteristics of Goat Yogurt Incorporated with Beetroot Juice. *International Journal of Scientific and Research Publications vol 4, issue 10*.
- Djaafar, T. F., Umar, S., Muhammad, N.C., Takuya, S., Endang, S.R., dan Kosuke, N. 2013. Effect of Indigenous Lactic Acid Bacteria Fermentation On Enrichment Of Isoflavone And Antioxidant Properties of Kerandang (*Canavalia Virosa*) Extract. *International Food Research Journal* 20(5): 2945-2950.
- Djaafar, Titiek F., M.N. Cahyanto, Umar S., dan Endang S.R. 2013. Growth of Indigenous Lactic Acid Bacteria *Lactobacillus plantarum-pentosus* T35 in

- Kerandang (*Canavalia virosa*) Milk and Changes of Raffinose. *Malaysian Journal of Microbiology*, Vol 9(3) 2013, pp. 213-218.
- Effendi, M.H., Hartini, S., Lusiastuti, A.M. 2009. Peningkatan Kualitas Yoghurt dari Susu Kambing dengan Penambahan Bubuk Susu Skim dan Pengaturan Suhu Pemeraman. *Jurnal Peneliti Med. Eksakta*, vol. 8 no. 3.
- Hardjosubroto, W. 1994. *Aplikasi Pemuliabiakan Ternak di Lapangan*. PT Grasindo, Jakarta.
- Izawa, K., Amino, Y., Kohmura, M., Ueda, Y., dan Kuroda, M. 2010. Human–Environment Interactions – Taste. *Comprehensive Natural Products II*, 631–671.
- Limanto, Agus. 2017. Stevia, Pemanis Pengganti Gula dari Tanaman *Stevia rebaudiana*. *Jurnal Kedokt Meditek Volume 23, No. 61*.
- Marwah, M.P., Yustina Y.S., dan Tridjoko Wisnu Murti. Produksi dan Komposisi Susu Kambing Peranakan Ettawa yang Diberi Suplemen Daun Katu (*Sauropus androgynus* (L.) Merr) Pada Awal Masa Laktasi. *Buletin Peternakan Vol. 34(2): 94-102, Juni 2010*
- Narvhus, J. A. dan Axelsson, L. 2003. Lactic Acid Bacteria. *Encyclopedia of Food Sciences and Nutrition*, 3465–3472.
- Rachmawati, G.F. 2019. Pengaruh Penambahan Bakteri *Lactobacillus plantarum-pentosus* T14 dan *Lactobacillus plantarum* T35 serta Konsentrasi Sukrosa terhadap Karakteristik Kimiawi, Mikrobiologis, dan Sensoris Susu Kambing Fermentasi. *Skripsi*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Raini, M., Isnawati A. *Kajian: Khasiat Dan Keamanan Stevia Sebagai Pemanis Pengganti Gula*. *Media Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan North America*, 21 Juli 2012. Diakses dari <http://Ejournal.Litbang.Depkes.Go.Id/Index.Php/Mpk/Article/View/0/41>. 19 Februari. 2018.
- Sabatini, N. 2010. A Comparison of the Volatile Compounds, in Spanish style, Greek-style and Castelvetrano-style Green Olives of the Nocellara del Belice Cultivar: Alcohols, Aldehydes, Ketones, Esters and Acids. *Olives and Olive Oil in Health and Disease Prevention*. 219-231
- Sari, N.K. 2017. Pengembangan Produk Minuman Fermentasi Susu Kedelai (Soygurt) Dengan Penambahan Ekstrak The Hijau (*Camellia sinensis*) Di PT Fajar Taurus Jakarta Timur. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian. Bogor.
- Seddik, H.A., Farida B., Frédérique G., Ismail F., Giuseppe S., Djamel D. 2017. *Lactobacillus plantarum* and Its Probiotic and Food Potentialities. *Probiotics and Antimicrobial Proteins*. Volume 9, Isu 2, hal 111–122

- Setioningsih, Eti, Ratna Setyaningsih, dan Ari Susilowati. 2004. Pembuatan Minuman Probiotik dari Susu Kedelai dengan Inokulum *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus plantarum*, dan *Lactobacillus acidophilus*. *Bioteknologi 1 (1: 1-6)*.
- SNI.2009. *Yogurt*.BSN. Jakarta
- SNI. 2011. *Susu Segar Bagian I: Sapi*. BSN. Jakarta
- Sugandi, E. dan Sugianto. 1994. *Rancangan Percobaan Teori Aplikasi*. Andi Offset. Yogyakarta
- Surono, I. S. 2004. *Probiotik: Susu Fermentasi dan Kesehatan*. PT. Tri Cipta Karya, Jakarta.
- Tamime, A.Y. dan Robinson, R.K. 2000. *Yoghurt Science and Technology*. Woodhead. Inggris
- Weber, A., dan Hekmat, S. 2013. The Effect of *Stevia rebaudiana* on the Growth and Survival of *Lactobacillus rhamnosus* GR-1 and Sensory Properties of Probiotic Yogurt. *Journal of Food Research, vol 2, no 2*.
- Widodo, Munawaroh, N., Indratiningsih. 2015. Produksi *Low Calorie Bio-Yoghurt* dengan Penambahan Ekstrak Daun Stevia (*Stevia rebaudiana*) sebagai Pengganti Gula. *Agritech, vol 35, no. 4*.
- WHO. 2016. *Global Report on Diabetes*. WHO Press. Geneva
- Winarno, F.G. dan B. Srilaksi. 1982. *Kerusakan Bahan Pangan dan Cara Pencegahannya*. Ghalia Indonesia. Bogor.