

## DAFTAR PUSTAKA

- Anindita, N. S. 2010. Viabilitas Produk *Bifidobacterium bifidum* dalam yogurt yang disuplementasi Ekstrak Inulin Dahlia (*Dahlia pinnata L*). Skripsi. Bagian Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Alvarado, I. dan K. Charmel. 2000. Paper Presented at The International Workshop, "Concentration in the processing and retails segments of the agrifood system in Latin America: Effects on The Rural Poor." Santiago, Chile.
- Astuti, J. M. 1980. Rancangan Percobaan dan Analisis Statistik. Fakultas Peternakan. UGM, Yogyakarta.
- Aswal, P., Shukla A., and Priyadarshi S. 2012. Yogurt : Preparation, Characteristics and Recent Advancement. Cibtech. Bio-Protocols. 1 (2): 32-44
- Belitz, H. D. and W. Grosch, 1987. Food Chemistry. Springer Verlag Berlin. Heidelberg.
- Berg, J. C. T. V. 1988. Dairy Technology in the Tropics and Subtropics. Pudoc Wageningen, Netherlands.
- Blakely, J. dan D. H. Bade. 1991. Ilmu Peternakan. Edisi Keempat. Penerjemah B. Srigandono. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Bottazi, V. 1983. Other Fermented Dairy Product. In: Biotechnology. Food and Feed Production With Microorganism Vol 5. Verlag Chemic, Florida.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet dan M. Wootton. 1987. Ilmu Pangan Terjemahan Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Chandan, R. C dan K. M. Shahani, 1993. Yogurt In dairy Science. Hand book 11. Product Manufactory. J. H. Hui (Editor). VHC Publisher, New York.
- Chandan, R. C. 2006. Manufacturing Yogurt and Fermented Milks. Blackwell Publishing, USA.

- Ditjen Peternakan. 1983. Pedoman Pengolahan Susu Sederhana. Direktorat Bina Usaha Petani Ternak dan Pengolahan Hasil Peternakan, Jakarta.
- Enig, M. G. 1998. Lauric Oils as Antimicrobial Agents: Theory of effect, scientific rationale, and dietary applications as adjunct nutritional support for HIV-infected individuals. in *Nutrients and Foods in AIDS* (RR Watson, ed) CRC Press, Boca Raton, pp. 81-97.
- \_\_\_\_\_. 2002. Coconut: In Support of Good Health in the 21st Century. Available at [http:// www.apcc.org.sg/special.htm](http://www.apcc.org.sg/special.htm). Accession date 4<sup>rd</sup> july 2012.
- Erkus, O. 2007. Isolation, Phenotypic, and Genotypic Characterization of Yogurt Starter Bacteria. Available at <http://library.iyte.edu.tr/tezler/master/gidamuh/T000641.pdf> Accession date 4<sup>rd</sup> july 2012.
- Filya, I. 2003. The Effect of *Lactobacillus buchneri* and *Lactobacillus Plantarum* on the Fermentation, Aerobic Stability, and Ruminant Degradability of Low Dry Matter Corn and Sorghum Silage. *J. Dairy Sci.* 86(11):3575-3581.
- Friend, B . A. dan K. M. Shahani. 1985. Fermented dairy products In *The Practice of Biotechnology Current Comodity Products*. Perganon Press, New York.
- Hadiwiyoto, S. 1994. Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya. Liberty, Yogyakarta.
- Helferich, W. dan D. Westhoff. 1980. *All About Yogurt*. Eaglewoods Cliff, New Jersey.
- Herastuti, S. R., R. S. Sujiman dan N. Ningsih. 1994. Pembuatan pati gude (*Cajanus cajan L.*) dan Pemanfaatan hasil sampingnya dalam pembuatan yogurt dan tahu. Laporan Hasil Penelitian . Purwokerto: Fakultas Pertanian UNSOED
- Hidayat, N., Masdiana C Padaga, dan Sri Suhartini. 2006. *Mikrobiologi Industri*. Andi offset, Yogyakarta.
- Hui, Y. H. 1992. *Dairy Science and Technology Handbook 2 : Product Manufacturing*. VCH Publisher Inc., New York.

- Hui, Y. H. 1993. Dairy Science and Technology Handbook 2 Product Manufacturing. VCH Publishers,inc, New York.
- Jannah A.M., Nurwantoro, dan Pramono Y.B. 2012. Kombinasi Susu Dengan Air Kelapa Pada Proses Pembuatan Drink Yogurt Terhadap Kadar Bahan Kering, Kekentalan dan pH. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan . 1 (3): 69-71
- Kabara, J. J. 2003. Health Oils From The Tree Of Life. Nutritional And Health Aspects Of Coconut Oil. Illinois.Kolling, G. 1999. Why does yogurt have a longer shelf life. <http://www.madsci.org/post/.../920327732.Mi.r.ht...> - [//](#). Diakses pada tanggal 8 januari 2015.
- Kamal, M. 1994. Nutrisi Ternak 1. Laboratorium Makanan Ternak, Jurusan Nutrisi dan Makanan Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Kosikowski, F. V. 1977. Cheese and Fermented Milk Foods 2<sup>nd</sup> ed, F. V. Kosikowski and associates, P. O. Box 139, Brotondale, New York.
- Kumalasari, K.E.D. , Nurwantoro, dan Mulyani S. 2012. Pengaruh Kombinasi Susu Dengan Air Kelapa Terhadap Total Bakteri Asam Laktat (BAL), Total Gula dan Keasaman Drink Yogurt. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 1 (2): 48-53
- Kusumaningrum, H., D. M. Anggraeni, dan A. Saefulloh. 1996. Peningkatan Kadar Vitamin B12 dalam Yogurt Ubi Jalar dan Kacang Merah Melalui Kombinasi Starter Yogurt dengan *Propionibacterium freudenreichii*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan 1 (1) : 34-39.*
- Kusmajadi, Suradi, Dedeh D., Udu D., Rusdi, N. Djuarnani.1988. Pengaruh Tingkat dan Jenis Penambahan Starter Pada Pembuatan Yogurt.Bioproses dalam Industri Pangan.Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada dan Penerbit Liberty, Yogyakarta.
- Lampert. 1970. Modern Dairy Product 1. Chemical Publishing Company Inc. New York. USA
- Lee, S. Y., C. V. Morr, and A. Seo. 1990. Comparison of Milk-Based and Soymilk-Based Yogurt. J. Food Sci. 55 : 532-536.

- Muchtadi, T. R. dan Sugiono. 1992. Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bogor: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor.
- Muchtadi, T. R., Sugiyono, dan F. Ayustaningwarno. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Cetakan kedua. Penerbit Alfabeta, Bandung.*
- Orihara, O. I. Sakauchi dan Y. Nakazawa. 1992. Function of Fermented Milk Challanges for The Health Sciences. Elsevier Publishers Ltd., London.*
- Pambayun, 2002. Teknologi Pengolahan Nata de Coco. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Park, P. W. dan R. E. Goins. 1994. In Situ Preparation of Fatty Acids Methyl Ester for Analysis of Fatty Acid Composition. Foods Sci. 59 (6): 1262-1266.*
- Pato, U. 2003. Potensi Bakteri Asam Laktat Diisolasi dari Dadih Untuk Menurunkan Resiko Penyakit Kanker. Available at [http://www.unri.ac.id/jurnal/jurnal\\_natur/vol5\(2\)/Usman.pdf](http://www.unri.ac.id/jurnal/jurnal_natur/vol5(2)/Usman.pdf). Accession date 30<sup>rd</sup> july 2012.
- Peter, F.E. 1951. The Coconut in Human Diet. The Philiphine Journal of Science. Vol. 96:4.
- Rahayu, K. 1989. Mikrobiologi Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. UGM, Yogyakarta.
- Ritonga A.Y. 2008. Pengaruh Penambahan Vitamin C terhadap Kandungan Selulosa Bakterial Hasil Fermentasi Air Kelapa oleh Bakteri *Acetobacter xylinum*. Universitas Sumatera Utara, Sumatera Utara. (Skripsi).
- Rungkat dan Zakaria, 2007. Modul Kuliah Evaluasi Nilai Gizi Pangan. Departemen Ilmu dan Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Saleh, E. 2004. Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak. Available at : <http://library.usu.ac.id/download/fp/ternak-eniza.pdf>. Accession date 8<sup>rd</sup> October 2012
- SNI, 2009. SNI 2981: Yogurt. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.

- Soejoeti, Z. 1986. Metode Statistika II. Penerbit Karunika, Jakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Penerbit Angkasa, Bandung.
- Sumoprastowo. 2000. Memilih dan Menyimpan Bahan Makanan. Bumi Aksara. Jakarta
- Susilorini, T.E dan M. E. Sawitri. 2007. Produk Olahan Susu. Penebar Swadaya. Depok. Jawa Barat.
- Sunarlim, R. 2009. Potensi *Lactobacillus*, Sp Asal dari Dadih sebagai Starter pada Pertumbuhan Susu Fermentasi Khas Indonesia. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian. 5 : 69-79.
- Taufik E. 2004. Dadih Susu Hasil Fermentasi Berbagai Starter Bakteri Probiotik yang Disimpan Pada Suhu Rendah. Media Peternakan. 27 (3): 88-23
- Tamime, A. Y dan R. K. Robinson. 1989. Yogurt and Technology. Pergamon Press Plc, Headington Hill Hall, Oxford, Ox. 3 OBW England, England.
- Tamime, A.Y. and Marshal, V. M. E. 1999. Microbiology and Technology of Fermented Milks. In Microbiology and Biochemistry of Cheese and Fermented Milk. Eds. B. A. Law. Blackie. Acad. Prof. London.
- Tamime A.Y. and R.K. Robinson. 1999. Yogurt Science and Technology. CRC Press, Washington DC.
- Tamime, A. Y. and Robinson, R.K. 2000. Yogurt Science and Technology. Second Edition. Woodhead Publishing Limited, England.
- Tamime, A.Y. 2006. Fermented Milks. Blackwell Publishing Ltd, United Kingdom.
- Tsai, K. P and L. O. Luedecke. 1989. Impedence Measurement of Changes In Activity of Lactic Cheese Stater Culture After Storage at 40°C. J. Dairy Sci. 72 (9): 2239-2241.
- Walstra, P., T. J. Geurts, A. Noomen, A. Jellema, and M. A. J. S. Van bookel. 1999. Dairy Technology: Principles of Milk Properties and Processes. Marcel Dekker, New York.

- Wahyudi, A. dan Sri, S. 2008. Bugar Dengan Susu Fermentasi. Malang: UMM Press.
- Warisno. 2004. Mudah dan Praktis Membuat Nata de coco. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Widodo, W. 2002. Bioteknologi Fermentasi Susu. UMM, Malang.
- Widodo, 2003a. Mikrobiologi Pangan dan Industri Hasil Ternak. Lactacia Press, Yogyakarta.
- Widodo, 2003b. Bioteknologi Industri Susu. Lacticia Press, Yogyakarta.
- Widowati, S dan Misgiyarta. 2002. Efektifitas Bakteri Asam Laktat (BAL) dalam Pembuatan Produk Fermentasi Berbasis Protein/Susu Nabati. Jurnal Balai Penelitian Bioteknologi dan Sumberdaya Genetik Pertanian. Bogor.
- Winarno, F. G. 2007. Susu dan Produk Fermentasinya. MBRIO PRESS, Jakarta.
- Yaguchi. H., Goto,Okonogi. 1992. <http://digilib.unimus.ac.id/files/disk1/139/jtptunimus-gdl-dinahariro-6905-3-babii.pdf>. diakses tanggal 22 Mei 2014
- Yong, J. W. H., L. Ge., Y. F. Ng, dan S. N. Tan. 2009. The Chemical Composition and Biological Properties of Coconut (*Cocos nucifera* L.) Water. NTU, Singapore.
- Younus, S., Masud, T., and Aziz, T. 2002. Quality Evaluation of Market Yogurt /Dahi. Pakistan Nutr. 1 (5): 226-230
- Yuniati Heru. 2012. Kemampuan Fermentasi Bakteri *Lactobacillus Bulgaricus* untuk menghasilkan susu rendah laktosa dari susu yang rusak. Buletin Peneliti Kesehatan vol.40(1)
- Yusmarini dan R. Effendi.2004. Evaluasi Mutu Soygurt yang dibuat dengan penambahan beberapa jenis gula.Jurnal Natur Indonesia. 6(2): 104-110.