

DAFTAR PUSTAKA

- Anjarsari, B. 2010. *Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi*. Yogyakarta : Graha Ilmu
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI Yoghurt (SNI-01-2981-2009). Dewan Standar Indonesia : Jakarta
- Buckle, k.A., Edward, R.A., Fleet, G.H and Wotton, M. 1987. *Ilmu Pangan*. M. Purnomo (Penerjemah). Universitas Indonesia Press. Jakarta
- Budiyanto, A. dan Yulianingsih. 2008. Pengaruh Susu dan Waktu ekstraksi terhadap karakter pektin dari ampas jeruk pasca panen. *Jurnal teknologi dan industri pangan* . 5(2): 37-44
- Bylund, G. 1995. *Dairy Processing Handbook*. Tetra Pak Processing Systems ABS-221. Lund: Sweden
- Carley, H. 1982. *Food Science*. Toronto: John Willey and Sons Inc
- Cerpenter, R.P, H Lyon, D., dan Hasdell, T. A. 2000. *Guidlines for sensory analysis*. Maryland: Aspen Pub
- Chandan, R.C and shahani, 1993. *Yoghurt. In : Dairy Science and Technology Handbook 2. Product Manufacturing*. VCH Pub. USA
- Edwin. 2002. *Bioteknologi Konvensional*. Semarang: Widya Pustaka
- Fardiaz, S. 1992. *Penuntun Praktek Mikrobiologi Pangan*. IPB Press. Bogor
- Friend, B.A and K.M. Shahani. 1985. *Fermented Dairy Products. in the Practice of Biotechnology Current Comodity Products*. Perganon Press: New York
- Gilliand, S, E.1985. *Bacterial Starter Culutures for Foods*. CRC-Press, Inc. Boca Raton : Florida
- Hadiwiyanto, 1994. *Pengujian Mutu Susu dan Olahannya*. PT. Liberty Yogyakarta
- Helferich, W and D.C. Westhoff. 1980. *All About yoghurt*. Prentice-Hall Inc: New York
- Holzapfel, W.H., Haberer, P., Snel, J., Schilinger, U., and Huis in't Veld, J.H.J. 1998. Overview of gut flora and probiotics. *International Journal of Food Microbiology*. (41):85-100
- Indratiningsih, Widodo, Siti dan Endang, W. 2004. Produk yoghurt shiitake sebagai pangan kesehatan berbasis susu. *Jurnal teknologi dan industri pangan*. 25 (1) : 55

- Iqbal, A. 2009. Pengaruh Penambahan Susu Skim dan Waktu Fermentasi terhadap Soyghurt. Universitas Setia Budi: Surakarta. *Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan*. Vol 1 No 2
- Kumala, N. T., R. Setyaningsih dan A. Susilowati. 2004. Pengaruh Konsentrasi susu skim dan madu terhadap kualitas hasil Yoghurt Kedelai dengan Inokulum *Lactobacillus casei*. *Biosmart*. 1(6):15-18
- Kusmadji, Suradi, Dedeh, D., Udju, D., Rusdi., dan Djuarnani. 1988. *Pengaruh Tingkat dan Jenis Penambah Stater Pada Pembuatan Yoghurt*. PT. Liberty. Yogyakarta
- Krisnaningsih, A. T. N dan Efendi, A., *Pengaruh Penggunaan Konsentrasi Susu Skim Dan Masa Inkubasi Pada Suhu Ruang Terhadap pH dan Organoleptik Stirred yoghurt*.
- Lawless, H.T., dan H.Heymann. 2010. *Sensory evaluation of food : Principle and practice 2nd ed*. Lonodn: Springer
- Leroy, F and de Vuyst, L. 2004. Lactic Acid Bacteria as Functional Stater Cultures for The Food Fermentation Industry. *Trends Food sci technol*. 15 (2) : 67
- Liana. 1987. Pembuatan produk pasta berprotein tinggi : Campuran Susu Skim, yoghurt dan pasta kacang tanah. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.
- Mc Comas, K. A and Gilliland, S.E. 2008. Probiotic and Yoghurt Culture Grow in Milk Supplemented With whey Protein Hydrolysa. *Journal of science*. Vol 68
- Naruki, S dan kanoni, S. 1992. *Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil Hewani. PAU Pangan dan Gizi*. Universitas Gadjah Mada: Yogyakarta
- Nurchoiriah, R. 2009. Skripsi. Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Kebiasaan Minum pada Siswa Kelas IIIA, IIIB, dan IV di SDN Pondok Cina I Depok, Tahun 2009. <http://lib.ui.ac.id/file?file=digital/124469-S-5630-faktor-faktor%20yang-Literatur.pdf> diakses pada tanggal 10 Agustus pukul 10:02
- Oberman, H. 1985. *Fermented milks. In Microbiology of Fermented Foods*. vol 2. Elsiever Applied Science Publishers: England
- Otake, S. 2005. Aktivitas Antibakteri Flavonoid Propolis *Trigona* sp. terhadap Bakteri *streptococcus*. *Dent J microb*. 42(1): 198
- Prescott L. M., Harley, J. P., Klein, D. A. 2002. *Microbiology*. William C. Bro wn Publisher: Dubuque. IA. USA
- Ray, B. 2004. *Fundamental of Food Microbioogy*. CRC Press, Florida

- Ressang, A.A., dan A. M. Nasution. 1982. *Pedoman Pelajaran Ilmu Kesehatan Susu (Milk Hygiene). Edisi 2*. Fakultas Kedokteran Hewan. IPB: Bogor
- Saleh, E. 2004. *Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak*. Program Studi Produksi Ternak, Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara
- Sarwono, J. 2009. *Statistik itu Mudah*. Penerbit Andi : Yogyakarta
- Soeparno, 2015. *Susu dan pengolahannya*. UGM Press. Yogyakarta
- Susilorini, T.E., dan sawitri, M.E. 2007. *Produk Olahan Susu*. Penebar Swadaya: Depok
- Tamime dan Robinson. 1999. *Yoghurt science and technology*. New york: Pergamon Press
- Thompson, M.P., Tarassuk, N. P., Jenness, R., Lilevik, H.A., Ashworth, U.S., and Rose, D. 1965. Nomenclature of the Proteins of cow's milk 2nd. *J. Dairy Sci.* (48): 159
- Taufik, H. 2009. *Mengenal Pembuatan dan Manfaat Yoghurt*. Jakarta : Sinar Cemerlang Abadi
- Twetman, S., and Stecksén, B. C. 2008. Probiotics and oral health in children. *IntJofPedDent.* 18(1):6
- Usmiati, S. 2012. Pengaruh Stater Kombinasi Bakteri dan Khamir terhadap Sifat Fisikokimia dan sensorik kefir. *J. Pascapanen* 1 (1) : 12
- Widodo, W. 2002. *Bioteknologi Fermentasi susu*. Universitas muhammadiyah: Malang
- Winarno, F. G. *Kimia Pangan dan Gizi*. 2004 . PT. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta
- Winarno, F.G., dan Fernandez, I.E. 2007. *Susu dan Produk Fermentasinya*. M-Brio Press: Bogor