

## DAFTAR PUSTAKA

- Ademark, P., Varga A., Medve J., Harjunpaa V., Drakenberg T., Tierneld F., and Stalbrand H.. 1998. Softwood hemicellulose-degrading enzymes from *Aspergillus niger*: purification and properties of a  $\beta$ -mananase. *J. Biotech.* 63(3):199–210.
- Afriyani, Y.D., Anisah Nirmala dan Nita Aryanti. 2013. Pemisahan konjak glukomanan menggunakan membran ultrafiltrasi. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri.* 2: 164-169.
- Al-Ghazzewi, F. And Tester, R.F. 2012. Efficacy of cellulase and mananase hydrolysates of konjac glucomanan to promote the growth of lactic acid bacteria. *J. Sci Food Agric. Society of Chemical Industry.* 92(11):2394-2396.
- Al-Kadamany, E., I. Toufeili., M. Khattar., A. Y. Jawdeh., S. Harakeh. and Haddad. 2002. Determination of Shelf Life of *Concentrated yoghurt* (Labneh) Produced by In-Bag Straining of Set Yogurt Using Hazard Analysis. *J. Dairy Scie.* 85(5): 1023-1030.
- Alonso-Sande M, Teijeiro-Osorio D, Remuñán-López C, Alonso MJ. 2009. Glucomanan, a promising polysaccharide for biopharmaceutical purposes. *European J. Pharmaceutics and Biopharmaceutics.* 72:453-462.
- Ambarawati D. (2005). Karakterisasi Mananase *Streptomyces sp.* Galur 451-3. Skripsi. Bogor: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Institut Pertanian Bogor.
- Anonim. 2010. *Lactobacillus bulgaricus*. Hopeland Bio-Tech Co.Ltd. Available at [http://www.probiotic-cn.com/Lactobacillus\\_Bulgaricus.html](http://www.probiotic-cn.com/Lactobacillus_Bulgaricus.html). Accession date 19<sup>th</sup> September 2016.
- Arifin, MA. 2001. Pengeringan Kripik Umbi Iles-Iles secara Mekanik untuk Meningkatkan Mutu Keripik Iles-Iles. Tesis. Teknologi Pasca Panen. Pelatihan Pasca Sarjana. IPB. Bogor.
- Arisan-Atac, I., Hodits R., Kristufek D., Kubicek C.P.. 1993. Purification and characterization of a  $\beta$ -mananase of *Trichoderma reesei* C-30. *App. Microb.and Biotech.* 39:58-62.
- Arlistya, A., 2008. Pengaruh Jenis Starter Terhadap Laju Kinetika Fermentasi Selama Pembuatan Yoghurt. Skripsi S1 Fakultas Pertanian UNS. Surakarta.
- Arum, H.P. dan Purwidiani, Niken. 2014. Pengaruh jumlah ekstrak jahe dan susu skim terhadap sifat organoleptik yoghurt susu skim kambing etawa. *E-journal Boga, Volume 3, Nomor 3, Edisi*

Yudisium Oktober Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya Tahun 2014, hal. 116-124.

- Arvil, A. and Bodin L. 1995. Effect of short-term ingestion of konjac glucomanan on serum cholesterol in healthy men. *Am J Clin Nutr.* 61:585-589.
- Asfamawi, K.K., S. Noran., I. Darah. 2013. Isolation, screening and identification of mananase producer microorganisms. *J. Trop Agric. And Fd.Sc.* 41(1):169-177.
- Astawan, M. 2008. *Susu Fermentasi untuk Kebugaran dan Pengobatan.* Penerbit Universitas Atma Jaya. Yogyakarta.
- Atta, M. S., M. M. Hashim, A. Zia, and T. Masud. 2009. Influence of different amounts of starter cultures on the quality of yoghurt Prepared From Buffalo Milk. *Pakistan J. Zool. Suppl. Ser.* 9: 129-134.
- Aurora, D.D. 2003. *Isolasi dan Karakterisasi Enzim Mananase *Bacillus pumilus* DYP 2.* Skripsi. IPB. Bogor.
- Bahar, Burhan. 2008. *Kefir Minuman Susu Fermentasi Dengan Segudang Khasiat untuk Kesehatan.* Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Bartow, John. 2010. **Streptococcus thermophilus*.* Available at [http://web.mst.edu/~microbio/BIO221\\_2010/S\\_thermophilus.html](http://web.mst.edu/~microbio/BIO221_2010/S_thermophilus.html).  
Accession date 19<sup>th</sup> Sept 2016.
- Bilbech, M., Ghorbel, R. E., Fakhfakh, I., Ntarima, P., Piens, K., Bacha, A.B., and Chaabouni, S.E. 2010. Purification and characterisation of a low molecular weight of  $\beta$ -mananase from *Penicillium occitanis* Pol6. *App. Biochem. and Biotech.* 160:1227–1240.
- Chairunnisa, H. 2009. Penambahan susu bubuk *fullcream* pada pembuatan produk minuman fermentasi dari bahan baku ekstrak jagung manis. *Jurnal Teknologi & Industri Pangan*, Volume.XX No. 2 Tahun 2009. Bogor.
- Chandan, R. C. 2006. Milk composition, physical, and processing characteristics materials. In: Chandan, R.C., C. H. White, A. Kilara, and Y. H. Hui eds. *Manufacturing Yogurt and Fermented Milks.* Pp. 17-40. Blackwell Publishing, USA.
- Chandra MRS, Lee YS, Park IH, Zhou Y., Kimand KK,Choi YL. 2011. Isolation, purification and characterization of a thermostable  $\beta$ -mananase from *Paenibacillus sp.* DZ3. *J. Korean Soc. Applied Biol. Chem.*, 54(3): 325-331.
- Chantorn, T.S., P. Nawapan., K. Suttipan., I. Arunee., H. Dietmar., N. Sune. 2013. Characterization of mananase S1 from *Klebsiella oxycota* KUB-CW2-3 and its application in copra manan hydrolysis. *Science Asia* 39 (2013): 236-245.

- Cheng, X. 2010. ATP-dependent pre-replicative complex assembly is facilitated by *adk1p* in budding yeast. *J Bio Chem* 285(39):29974-80.
- Chotimah, Siti Chusnul. 2009. Peranan *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus bulgaricus* dalam proses pembuatan yoghurt: Suatu Review. *Jurnal Ilmu Peternakan*. 4: 47-52.
- Dave, V. and S. P. McCarthy. 1997. Review of konjac glucomannan. *J. Environm. Polymer Degradation* 5: 237-243.
- Departemen Perindustrian. 1992. Yoghurt. Standar Nasional Indonesia. SNI – 2981-1992. Pusat Standarisasi Industri Departemen Perindustrian, Jakarta.
- Duffaud, G. D., McCutchen, M. C., Leduc, P., Parker, K. N. and Kelly, R. M. 1997. Purification and characterization of extremely thermostable  $\beta$ -mannosidase, and  $\alpha$ -galactosidase from the hyperthermophilic Eubacterium *Thermotoga neapolitana* 5068. *Appl. Environ. Microbiol.* 63:169-177
- Elisabeth, D.A. 2003. Pembuatan Yoghurt Sinbiotik dengan Menggunakan Kultur Campuran. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- El-Khair, A. 2009. Production and evaluation of high protein version of non-fat yoghurt. *Res. J. Agriculture and Biological Sci*, 5(4): 310-316. 2009.
- Eniza, Saleh. 2004. Dasar Pengolahan Susu Dan Hasil Ikutan Ternak. Sumatera Utara: Universitas Sumatera Utara Press. Pp: 2-7.
- Erliyanti, A. 2008. Studi Pembuatan Beras Fungsional Berbahan Baku Kombinasi Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.), Tepung Ubi Kayu (*Manihot esculenta*) dan Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*). Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Fardiaz, S. 1993. Analisis Mikrobiologi Pangan. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Farnworth, R. Edward. 2008. Handbook of Fermented Functional Foods. Second Edition. CRC Press. Newyork.
- Fatmawati, U., Prasetyo, F.I. Mega Supia, T.A. dan Utami A.N. 2013. Karakteristik yogurt yang terbuat dari berbagai jenis susu dengan penambahan kultur campuran *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. *Bioedukasi* 6(2):1 – 9.
- Foss, J.W. 2003. How Processing Affects Starch Selection For Yogurt. Research. National Starch and Chemical Company. Bridgewater. New Jersey.

- Fox, P.F. 1987, Cheese: Chemistry, physics and microbiology. Vol 1. Elsevier Applied Science. London.
- Gao S. J., and Nishinari K. 2004. Effect of deacetylation rate on gelation kinetics of konjac glucomanan. *Colloids and Surfaces B: Biointerfaces*. 38:241-249.
- Ginting, N. & Elsegustri, P. (2005). Pengaruh temperatur dalam pembuatan yogurt dari berbagai jenis susu dengan menggunakan *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. *Jurnal Agribisnis peternakan*. Vol 1. No.2
- Goncalvez, D.M.C. Perez., G. Reolon., N. Segura., P. Lema., A. Gambaro., P. Varela., and G. Ares. 2005. Effect of thickener on the texture of stirred yogurt. *Brazilian J. Food and Nut*. 16(3).
- Gubitz, G.M., Hayn, M., Urbanz, G., and Steiner, W. 1996. Purification and properties of an acidic  $\beta$ -mannanase from *Sclerotium rolfsii*. *J. Biotech*. 45(2):165–172.
- Gulo, Nitema. 2006. Substitusi susu kedelai dengan susu sapi pada pembuatan soyghurt instan. Sumatera Utara: *Jurnal Penelitian Ilmu Pengetahuan Bidang Pertanian Volume 4*. Pp:75-82.
- Hadadji, M. dan A. Bensoltane. 2006. Growth and lactic acid production by *Bifidobacterium longum* and *Lactobacillus acidophilus* in goat's milk. *African J. Biotechnol*, 5 (6): 505-509.
- Hadiwiyoto, S. 1994. Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya. Liberty.Yogyakarta.
- Harnentis, Marlida Y, Rizal Y, Mahata ME. 2013. Isolation, characterization and production of mananase from thermophilic bacteria to increase the feed quality. *Pakistan J. Nutrition* 12 (4): 360-364.
- Hess, S. J., R. F. Roberts, and G. R. Ziegler. 1997. Rheolgy properties of nonfat yoghurt stabilized using *L. Delbruechii ssp. Bulgaricus* producing exopolisaccharide or using commercial stabilizer systems. *J. Dairy Sci*. 80: 252-263.
- Hilge M, Gloor SM, Rypniewski W, Sauer O, Heightman TD, Zimmerermann W, Winterhalter K, Piontek K. 1998. High-resolution native and complex structures of thermostable mananase from *Thermomonospora fusca*-substrate specificity in glycosyl hydrolase family 5 Research article. *Netherlands*. 6(11):1433-1444.
- Hui, Y.H. 1993. *Dairy Science and Technology Hand Book 2 Product Manufacturing.*, Vol 1 VCH Publ. Inc. USA.

- Jannah, M. 2013. Perbedaan Sifat Fisik dan Kimia Yoghurt yang Dibuat dari Tepung Kedelai *Full Fat* dan *Low Fat* dengan Penambahan Penstabil Pati Sagu pada Berbagai Konsentrasi. Skripsi Program Studi Transfer S1 Gizi. Fakultas Ilmu dan Kesehatan, Universitas Muhammadiyah, Surakarta.
- Jannah, Y.R., Imam Thohari, and Purwadi. 2013. The Addition of Porang Flour (*Amorphophallus oncophyllus*) In The Yoghurt Ice Cream On *Total Plate Count*, Texture, Taste, Aroma, Total Solid, and pH. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang.
- Jiang ZQ, Wei Y, Li D, Li L. Chai P, Kusakake I. 2006. High-level production, purification and characterization of a thermostable  $\beta$ -mannanase from the newly isolated *Bacillus subtilis* WY34. *Carhyd. Poly.*, 66: 88-96.
- Jones, E., C. Smith., S. Huse and R. Peterson. 1993. Poultry/Dairy. Food Technology-2 Modules 4-5. Moorabbin College of TAFE Materials Production Unit. Australia.
- Kalsum, U. 2012. Kualitas Organoleptik dan Kecepatan Meleleh Es Krim dengan Penambahan Tepung Porang (*Amorphopallus onchopillus*) sebagai Bahan Penstabil. Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makassar. Available at <http://repository.unhas.ac.id/bitstream/handle/123456789/2032/UMI%20KALSUM%20I41108260.docx?sequence=2>.
- Kansoh, A.L, and Nagieb ZA. 2004. Xylanase and mananase enzymes from *Streptomyces galbus* NR and their use in biobleaching of softwood kraf pulp. *Antonie van Leeuwenhoek* 85:103-114.
- Katsuraya, K, K. Okuyama, K. Hatanaka, R. Oshima, T. Sato and K. Matsuzaki. 2003. Constitution of konjac glucomanan: chemical analysis and <sup>13</sup>C NMR spectroscopy. *Carbohydrate Polymers*. 53:183-189.
- Keithley, J dan Swanson, B. 2005. Glucomanan and obesity : a Critical review. *Alternative therapies*.11:30-34.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pembuatan Yogurt. [Tekpan.unimus.ac.id/wp-content/.../Teknologi-Pembuatan-Yoghurt.pdf](http://Tekpan.unimus.ac.id/wp-content/.../Teknologi-Pembuatan-Yoghurt.pdf). Ebookpangan.com. UNIMUS.
- Loening-Baucke V, Miele E, Staiano A. 2004. Fiber (glucomanan) is beneficial in the treatment of childhood constipation. *Pediatrics* 113:259-264.
- Lucey, J.A. 2002. ADSA Foundation Scholar Award: formation and physical properties of milk protein gels. *J. Dairy Sci.* 85(2)

- Lunggani, A. T., 2007. Kemampuan bakteri asam laktat dalam menghambat pertumbuhan dan produksi aflatoxin B2 *Aspergillus flavus*. BIOMA. 9(2):45-51.
- Manab, Abdul. 2008. Kajian sifat fisik yoghurt selama penyimpanan pada suhu 4°C. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 3: 52-58.
- Maulidya, A. 2007. Kajian Pembuatan Yoghurt Susu Jagung sebagai Minuman Probiotik Menggunakan Campuran Kultur *Lactobacillus delbruekii subsp. Bulgaricus*, *Streptococcus salivarius subsp. Thermophilus* dan *Lactobacillus casei subsp. Rhamnosus*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mc Bride, R.L and H.J.H. Mac Fie. 1990. Psychological Basis Of Sensory Evaluation. Elsevier Science Publisher Ltd. New York
- Mendoza NS, Arai M, Kawaguchi T, Yoshida T, Joson LM. 1994. Purification and properties of mananase from *Bacillus subtilis*. Word j Microbiol Biotechnol 10:551-555.
- Muchtadi, T. R., Sugiyono, dan F. Ayustaningwarno. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Cetakan Kedua. Penerbit Alfabeta. Bandung.
- Nadaroglu, H., Ahmet, A. and Gulsah A. 2015. Purification and characterisation of  $\beta$ -mananase from *Lactobacillus plantarum* (M24) and its applications in some fruit juices. International J. Food Sci and Tech 50:1158-1165..
- Naruki, S. dan S. Kanoni, 1992. Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil Hewani. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Ouwehand, A. C., S. Tolko dan S. Saminen, 2001. The effect of digestive enzymes on the adhesion of probiotic bacteria in vitro. J. Food Sci. 66: 856-859.
- Phothichitto, K. 2006. Isolation and Characterization of Mananase Producing Microorganism. Graduate School, Kasetsart University. Thesis. Thailand
- Putri, V. N., Susilo, B., dan Hendrawan, Y. 2014. Pengaruh penambahan tepung porang (*Amorphophallus oncophyllus*) pada pembuatan es krim instan ditinjau dari kualitas fisik dan organoleptik. Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem. 2(3): 188-197.
- Raharjo, B.A., Dewi, Ni Wayan Santi, H. Kristinah. 2012. Pemanfaatan tepung glukomanan dari umbi iles-iles (*Amorphophallus Oncophyllus*) sebagai bahan baku pembuatan ediblefilm. Jurnal Teknologi Kimia Dan Industri. 1: 401-411.

- Regalado, C.B., Garcia-Almendarez, F., Venegas-Barrera, L.M., Tellez-Jurado, A., Rodriguez-Serrano, G., Huerta-Ochoa, S., and Whitaker, J.R. 2000. Production, partial purification and properties of  $\beta$ -mannanases obtained by solid substrate fermentation of spent soluble coffee wastes and copra paste using *Aspergillus oryzae* and *Aspergillus niger*. *J. Sci. Food Agric.* 80(9):1343–1350.
- Rosa, N. 2010. Pengaruh Penambahan Umbi Garut (*Maranta arundinaceae* L) dalam Bentuk Tepung dan Pati sebagai Prebiotik pada Yoghurt sebagai Produk Sinbiotik terhadap Daya Hambat Bakteri *Escherichia coli*. Skripsi Program Studi Ilmu Gizi. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Routray, W. and H.N. Mishra. 2011. Scientific and technical aspects of yogurt aroma and taste. A review: *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety.* 10: 208-220.
- Saha, D. and S. Bhattacharya. 2010. Hydrocolloids as thickening and gelling agent in food: A critical review. *J. Food Sci Technol.* 47 (6): 587-597.
- Sawitri, M.E., Manab, A., Palupi, T.W. L. 2008. Kajian penambahan gelatin terhadap keasaman, pH, daya ikat air dan sineresis yogurt. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, Februari 2008, Vol. 3, No. 1. Halaman 35-42.
- Setyani S., Medikasari dan W. I. Astuti. 2009. Fortifikasi jagung manis dan kacang hijau terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik susu jagung manis kacang hijau. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian.* Universitas Lampung. Lampung. 14(2).
- Setyaningsih, D., Anton A., Maya P. S. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor.
- Shirai, K., M. Gutierrez-Duran, Y.M.E. Marshall, S. Revah-Moiseev and N. Garcia-Garibay, 1992. Production of a yoghurt like plant product foodstuff and whey: Sensory evaluation and physical attributes. *J. Sci. Food Agric.*, 59: 205-210.
- Sigres, D.P dan Sutrisno, A. 2015. Enzim *mannanase* dan aplikasinya di bidang industri : Kajian pustaka. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(3):899-908.
- Siswanti. 2008. Karakterisasi Edible Film Komposit dari Glukomanan Umbi lles-iles (*Amorphophallus muelleri* Blume) dan Maizena. Skripsi Sarjana Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 1992. SNI 2981-1992. Yoghurt. Pusat Standarisasi Industri Departemen Perindustrian.

- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2009. SNI 2981-2009. Yogurt. Badan Standarisasi Nasional (BSN). Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2011. SNI 3141-2011. Susu Segar. Badan Standarisasi Nasional (BSN). Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 1995. SNI 0222-1995. Bahan Tambahan Makanan. Badan Standarisasi Nasional (BSN). Jakarta.
- Stanton, Emms & Sia. 2005. Industri Peternakan Sapi Perah Indonesia Analisa SWOT – 2005. Proyek Riset yang Didanai oleh: Dairy Australia, Melbourne, Australia.
- Sudarmadji, S., B. Haryana dan Suhardi. 1989. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sumardi, Antonius S, Suhartono MT, Tresnawati P. 2006. Purification and characterization of extracellular  $\beta$ -mannanase from a thermophilic bacterium, *Geobacillus stearothermophilus* L-07. J. Microbiol Indonesia, 57-62.
- Sumarwoto. 2005. Iles-Iles (*Amorphophallus muelleri*) deskripsi dan sifat-sifat lainnya. Biodiversitas 6 (3): 185-190.
- Suryono, A., Purwadi, and Thohari, I. 2013. Penambahan Tepung Poran (*Amorphophallus onchopillus*) dan Penyimpanan *Chilling* terhadap Kualitas Yoghurt *Drink*. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang.
- Susanti, I., K. Pramudiyanto, dan J. Munandar. 2007. Kajian Penambahan Stabilizer terhadap Kualitas Yoghurt Probiotik dalam Seminar Nasional PATPI 2007. Bandung
- Susilorini, T.E. dan M.E. Sawitri. 2006. Produk Olahan Susu. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Tamime, A. Y and R. K. Robinson. 2000. Yoghurt Science and Technology. 2<sup>nd</sup> Edition. Woodhead Publishing Limited. England.
- Taufik, H. 2009. Mengenal Pembuatan dan Manfaat Yoghurt. Sinar Cemerlang Abadi. Yogyakarta.
- Titapoka S., Keawsompong, S., Haltrich, D. and Nitisinprasert, S. 2008. Selection and characterization of mannanase-producing bacteria useful for the formation of prebiotic manno-oligosaccharides from copra meal. World J. Microbiol Biotech 24:1425 -1433.
- Triyono, A. 2010. Mempelajari Pengaruh Maltodekstrin dan Susu Skim terhadap Karakteristik Yoghurt Kacang Hijau. Balai Besar Pengembangan Teknologi Tepat Guna Teknik Kimia. Universitas Diponegoro Semarang.

- Utomo, M.S., Purwadi, Thohari, I. 2013. Pengaruh Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) terhadap Kualitas Yoghurt Drink Selama Penyimpanan pada *Refrigerator* Ditinjau dari TPC, Viskositas, Sineresis dan pH. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang.
- Vita PM, Restelli A, Caspani P, Klinger R. 1992. Chronic use of glucomanan in the dietary treatment of severe obesity. *Italian Minerva Med.* 83:135-139.
- Vries RP de, Visser J. 2001. *Aspergillus* enzymes involved in degradation of plant cell wall polysaccharides. *Microbiol Mol Biol Rev* 65:497-522.
- Vuksan V, Sievenpiper JL, Owen R, Swilley JA, Spadafora P, Jenkins FJA, Vidgen E, Brighenti F, Josse RG, Leiter LA, Xu Z, Novokmet R. 2000. Beneficial effects of viscous dietary fibre from konjacmanan in subjects with the insulin resistance syndrome. *Diabetes Care* 23:9-14.
- Vuys L.D. and Degeest B. 1999. Heteropolisaccharides from lactic acid bacteria. *FEMS Micro Review*, 23: 153-177.
- Wahyudi, A. dan S. Samsundari. 2008. Bugar dengan Susu Fermentasi. Universitas Muhammadiyah Malang Press. Malang.
- Wahyudi, Marman. 2006. Proses pembuatan dan analisis mutu yoghurt. *Jurnal Buletin Teknik Pertanian* 11(1).
- Wahyuni, N.S., I. Sayuti dan S. Wulandari. 2015. Efektivitas penambahan sukrosa dan susu skim terhadap karakteristik yoghurt nanas (*Ananas comosus*) sebagai pengayaan modul konsep mikrobiologi pangan dalam matakuliah mikrobiologi dasar. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Riau Vol 2*.
- Water, J. V. D. and P. Naiyanert. 2008. Yoghurt and immunity: the health benefits of fermented milk products that contain lactic acid bacteria. In: Farmworth, E. R ed. *Handbook of Fermented Functional Foods*. 2nd ed. CRC Press. New York.
- Widagdha, S. dan Nisa, F.C. 2015. Pengaruh penambahan sari anggur (*Vitis vinifera L.*) dan lama fermentasi terhadap karakteristik fisiko kimia yoghurt. *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No 1* p.248-258.
- Widodo, Indratiningsih, Nurliyani, Wahyuni, E. and Taufiq, T.T. 2016. Isolation and identification of goat milk-derived *Lactobacillus paracasei* M104 and *Pediococcus pentasaceus* M103 and their potential use as starter culture for fermentation. *J. Microbio and Food Sci.* 5(4) 374-377.

- Winarno, F. G dan I.E. Fernandez. 2007. Susu dan Produk Fermentasinya. M-Brio Press. Bogor.
- Winarno, F. G. 1991. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1997. Bahan Tambahan untuk Makanan dan Kontaminan. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Xu, B., Hagguland, P., Stablbrand, H. and Janson JC. 2002. endo-beta-1,4-Mananases from blue mussel, *Mytilus edulis*: purification, characterization, and mode of action. J. Biotechnol. 92(3):267-277.
- Yang, J., J. X. Xiao and L. Z. Ding. 2009. An investigation into the application of konjac glucomanan as a flavour encapsulant. European Food Research Tech. 229: 467-474.
- Yeganehzad, S., Tehrani, M.M., dan Shahidi, F., (2007). Studying microbial, physiochemical and sensory properties of directly concentrated probiotic yoghurt. African Agricult Res. 2 (8): 366-369.
- Yopi., A, Purnawan., A, Thontowi., Heri, H dan A, Wijanarko. 2006. Preparasi manan dan mananase kasar dari bungkil kelapa sawit. Jurnal Teknologi Ed No.4 Tahun XX, Desember 2006, Vol 312-319.
- Yoshida M, Vanstone CA, Parsons WD, Zawistowski J, Jones PJ. 2006. Effect of plant sterols and glucomanan on lipids in individuals with and without type II diabetes. Eur.J.Clin.Nutr. 2006 Apr: 60:529-537.
- Yuguchi, H., T. Croto dan S. Okonogi. 1992 . Fermented Milks, Lactic Drinks and Intestinal Microflora. Didalam Nakazawa, Y dan A. Hoseno (eds). Function of Fermented Milk. Challenge for The Helath Science. Elsevier Applied Science. New York.
- Yunita, D., S. Rohaya, N.E. Husna, dan I. Maulina. 2011. Pembuatan niyoghurt dengan perbandingan *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus bulgaricus* serta perubahan mutunya selama penyimpanan. Jurnal Teknologi Pertanian 12: 83-90.
- Yusmarini dan Raswen Efendi. 2004. Evaluasi mutu yogurt yang dibuat dengan penambahan beberapa jenis gula. *Jurnal Natur Indonesia*, 6: 104-110.