

DAFTAR PUSTAKA

- Budiastuti. 2012. Produksi Yoghurt Graviola Sebagai Makanan Fungsional Sejalan dengan Pengembnagan Potensi Pertanian di Kabupaten Karanganyar. Surakarta: Fakultas Peternakan Universitas Sebelas Maret Surakarta
- Cerning, J., 1995. Production of Exopolisaccharide by Lactic Acid Bacteria and Dairy Propionibacteria. *Lait* 75:463-472
- Chusniati, S. dan M.H. Effendi, 2008, Peningkatan Cita Rasa dan Tekstur Yoghurt dari Susu Kambing dengan Penambahan Konsentrasi Inokulan, *Jurnal, Jurnal Veterinaria Medika*, 1: 29-34.
- Elviera, G. 1988. Pengaruh sodium tripoliphospat terhadap rendemen dan mutu bakso daging sapi yang dilayukan. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Instituti Pertanian Bogor. Bogor,
- Fennema O. R., 1985, *Food Chemistry*. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Food Standards Australia New Zealand. 2014. Standard 2.2.3 Fermented milk products.
- Fox, P.F. 1987, *Cheese: Chemistry, physics and Microbiology*. Vol 1. Elsevier Applied Science. London.
- Fox, P.F., 1989. *Advanced Dairy Chemistry*. Vol 1. Protein. Chapman and Hall. London.
- Ganong, W.F., 1995. *Fisiologi kedokteran*. Alih bahasa oleh Petrus Adrianto. Jakarta.
- Harjiyanti, M.D., Pramono, Y.B., dan S, Mulyani, 2013, Total Asam, Viskositas, Dan Kesukaan Pada Yoghurt Drink Dengan Sari Buah Mangga (*Mangifera indica*) Sebagai Perisa Alami, *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, Vol.2 No.2, pp. 105-107.

- Helferich, W. and D.C., Westhoff, 1980. All About Yogurt. Prentice-Hall Inc. Westport, Connecticut.
- Hudson, B. J. F., 1992. Biochemistry of Food Protein. Elsevier Applied Science. London.
- Hui, Y.H., 1993. Dairy Science and Technology Handbook. Principle and Properties. VCH Publisher Inc. London.
- Jannah, A.M., Legowo, A.M., Pramono, Y.B., Al-Baarri, A.N., Abduh, S.B.M., 2014. Total bakteri asam laktat , pH , keasaman , citarasa dan kesukaan yogurt drink dengan penambahan ekstrak buah belimbing. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 3, 7-11.
- Kroger, J. 2001. Identity Development Adolescence Trough Adulthood London: Sage Publication, Inc.
- Layadi, N., P. Sedyandini., Aylianawati., F. E. Soetaredjo. 2009. Pengaruh Waktu Simpan Terhadap Kualitas Soyghurt Dengan Penambahan Gula Dan Stabiliser. Dalam Jurnal Widya Teknik Vol 8 No. 1 Hal: 1-11.
- Legowo, A.M. 2002. Yoghurt untuk Kesehatan. Jakarta: Kompas.
- Legowo, A.M., Kusrahayu dan S. Mulyani. 2009. Teknologi Pengolahan Susu. Semarang: Universitas Diponegoro
- Manab, A. 2008. Kajian Sifat Fisik Yogurt Selama Penyimpanan Pada Suhu 4°C. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak, 3(1): 52-58.
- Meilgaard, M., G.V. Civille, dan B.T. Carr. 1999. Sensory Evaluation Techniques. Third Edition. CRC Press. London.
- Nasution, A. 1980. Metode Penilaian Cita Rasa. Departemen IKK, Faperta IPB. Bogor.
- Nurhadi, B dan Nurhasanah, S. 2010. Sifat Fisik Bahan Pangan. Bandung. Widya Padjajaran.

- Pramitasari, D. 2010. Penambahan Ekstrak Jahe dalam Pembuatan Susu kedelai Bubuk Instan dengan Metode Spray Drying. Komposisi Kimia, Uji Sensoris dan Aktivitas Antioksidan. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Rahardjo, J. T. M. 1998. Uji Inderawi. Penerbit Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Rahayu, W. P. 1997. Penuntun Pratikum Penilaian Organoleptik. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Regenerasi, Sahratullah. 2013. Program Studi Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah, Semarang.
- Renault, C.E., Gastaldi, A. Lagande, J.L. Cuq and B. Tarrado De La Retente, 1997. Mechanism of Syneresis in Rennet Curd Without Mechanical Treatment. *J. Dairy Science*, 62: ..
- Saxby, M. 1996. Food Taints and Off-Flavours. Springer Science and Business Media, New York
- Setyaningsih D, A. Apriyantono dan S. M. Puspita. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor.
- Setyaningsih, D, Apriyantono, A, dan Sari, MP. 2010. Analisa Sensori Industri Pangan dan Agro. IPB Press, Bogor
- Soekarto, S. T. 1990. Dasar - Dasar Pengawetan dan Standarisasi Mutu Pangan dari Hasil Pertanian. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Soekarto, S. T. 2002. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharatara Karya Aksara. Jakarta.
- Soekarto, TS. 1985. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharata Karya Aksara, Jakarta

- Soekarto. 2002. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Soewarno, T. Soekarto. 1981. Penilaian Organoleptik, Pusat Pengembangan Teknologi Pangan (Pusbangtepa), IPB. Bogor.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2009. SNI 2981:2009. Yogurt. Badan Standarisasi Nasional (BSN), Jakarta.
- Stone, H dan Joel, L. 2004. Sensory Evaluation Practices, Edisi Ketiga. Elsevier Academic Press, California, USA
- Sunarlim, R., Setiyanto, H., & Poeloengan, M. (2010). Pengaruh Kombinasi Starter Bakteri *Lactobacillus Bulgaricus*, *Streptococcus Thermophilus* Dan *Lactobacillus Plantarum* Terhadap Sifat Mutu Susu Fermentasi. Seminar Nasional Teknologi Peternakan Dan Veteriner, 270-278.
- Supangkat, Supriyanto & Iis Soriyah Ace. 2006. Pengaruh Konsentrasi Starter Terhadap Karakteristik Yoghurt, (Online) (http://04_pengaruhkonsentrasi-IisSoriyah.pdf, diakses pada tanggal 24 November 2010)
- Suprihana. 2012. Pengaruh Lama Penundaan Dan Suhu Inkubasi Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Yoghurt Dari Susu Sapi Kadaluwarsa. *Agrika*, Volume 6, 94-102.
- Surono, I. S. 2004. Probiotik Susu dan Fermentasi dan Kesehatan. Jakarta: Yayasan Pengusaha Makanan dan Minuman Seluruh Indonesia (YAPMMI).
- Susiwi, S. 2009. Penilaian Organoleptik. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Wagiyono, 2003. Menguji Kesukaan Secara Organoleptik, Bagian Proyek Pengembangan Kurikulum. Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah. Departemen Pendidikan Nasional. (di www.google.co.id, diakses pada tanggal 14 Oktober 2010).

Widodo, W., 2002, Bioteknologi Fementasi Susu, Pusat Pengembangan Bioteknologi Universitas Muhamadiyah, Malang.

Winarno, F. G. 2002. Ilmu Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka. Jakarta.