

DAFTAR PUSTAKA

- Amar, W. S. (2013). Pengaruh Penggunaan Minyak Kedelai dan Susu Skim Terhadap Sifat Organoleptik Pasta Kedelai Edamame. *Ejournal Boga*, 2(1), 139–149.
- Asadi. (2009). Karakterisasi Plasma Nutfah untuk Perbaikan Varietas Kedelai sayur (Edamame). *Jurnal Balai Besar Penelitian Dan Pengembangan Bioteknologi Dan Sumberdaya Genetik Pertanian*.
- BSN. (2011). SNI 3141-1:2011. Susu Segar . Bagian 1: Sapi. Chotimah, S.C. 2009. Peranan streptococcus thermophilus dan lactobacillus bulgaricus dalam proses pembuatan yoghurt: suatu review. *Jurnal ilmu peternakan*. Vol. 4 (2): 47-52.
- Coolong. (2009). Edamame College of Agriculture. University of Kentucky. Effendi, M. H. 2001. Perbandingan Kualitas Yoghurt dari Susu Kambing dengan Suhu Pemeraman yang Berbeda. *Media Kedokteran Hewan*. 17:144-147.
- Fadilah, R. 2017. Bahan Tambahan Pangan. Universitas Negeri Makasar
- Harianingsih, & Suwardiyono. (2019). Pelatihan Pembuatan Yoghurt Bagi Kelompok Usaha Pengolah Susu Sapi Boyolali. *Abdimas Unwahas*, 4(2), 97–103.
- Harjiyanti, M. D., Pramono, Y. B., & Mulyani., S. (2012). Total asam, viskositas, dan kesukaan pada yogurt drink dengan sari buah mangga (*Mangifera indica*) sebagai perisa alami. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(2), 104–107.
- Hasanah, N., dan Wahyono, N. D. (2021, November). Permen Sapi Herbal Dengan Perbedaan Pemberian Curcuma Zedoaria Sebagai Penyusun Urea Molases Blok (Umb) Terhadap Kualitas Fisik Pakan. In *Prosiding Seminar Nasional Terapan Riset Inovatif (SENTRINOV)* (Vol. 7, No. 1, pp. 476-481).
- Hasruddin dan Pratiwi N. 2015. *Mikrobiologi Industri*. Alfabeta. Bandung: pp. 73-82.
- Hidayat, I. R., Kusrahayu, & Mulyani, S. (2013). Total Bakteri Asam Laktat, Nilai Ph dan Sifat Organoleptik Drink Yoghurt Dari Susu Sapi Yang Diperkaya Dengan Ekstrak Buah Mangga. *Animal Agriculture Journal*, 2(1), 160–167.

- Irkin, R., and Eren, U. V. 2008. Research About Viable *Lactobacillus Bulgaricus* and *Streptococcus Thermophilus* Number and Food Science in The Market Yoghurt. *World J. Of Dairy* 3 (1): 25-28.
- Jaman MFV, Suada IK, Sampurna IP. 2013. Kualitas Susu Kambing Peranakan Etawah Selama Penyimpanan Suhu Ruang Ditinjau Dari Rasa, pH dan Uji Alkohol. *J Veteriner* (1) : 1-8.
- Lawless, H. and Heymann, H. 2010. *Sensory Evaluation Of Food Principles and Practices* Second Edition. Springer, New York.
- Manab, A. 2008. Kajian Sifat Fisik Yoghurt selama Penyimpanan pada Suhu 4°C. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 3 (1) : 52-58.
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, Arifin, M., Oktaviana, Y., A., Wihansah, R. R. S., & Yusuf, M. (2016). Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa , Warna , Tekstur , Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 04(2), 286–290.
- Obouayeba, A.P, Moussa, D., Eric, F.S., and Hilaire, K.. 2015. Phytochemical Analysis, Purification and Identification of Hibiscus Anthocyanins. *Journal of Pharmaceutical, Chemical and Biological*.
- Oka, B., Wijaya, M., & Kadirman. (2017). Karakteristik Kimia Susu Sapi Perah di Kabupaten Sinjai. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3, 195–202.
- Saleh, E. 2004. Dasar Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak, *Jurnal USU Digital Library*
- Samruan, W., R. O., & Oonsivilai., A. (2012). Soybean and Fermented Soybean Extract Antioxidant Activity. *University of Technology*.
- Samsu, & H, S. (2003). *Membangun Argoindustri Bernuansa Ekspor: Edamame (Vegetable Soybean)*. Graha Ilmu.
- Sciarappa, W.J. 2004. *Edamame: The Vegetable Soybean*. New Jersey : Rutgers Cooperative Research & Extension.
- Soverda, N. 2009. Respon Tanaman Kedelai (*Glycine max (L.) Merril*) Terhadap Pemberian Berbagai Konsentrasi Pupuk Hayati. *ISSN Agronomi*, 13 (1) : 6-12.

- Soyfoods Association of North America. 2005. Whole Soybean. http://www.soyfoosd.org/wp-content/uploads/2006/12/whole_soybean.pdf. [12 April 2022].
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2009. SNI 2981:2009. Yoghurt. BSN. Hal 1-2 dan 8-9.
- Suhendra, Anggiati, G. T., Sarah, S., Nasrullah, A. F., & Thimoty, A. D. W. C. (2014). Tampilan kualitas susu sapi perah akibat imbang konsentrasi dan hijauan yang berbeda. *Fakultas Peternakan UB*, 25(1), 42–46.
- Susilorini, & Sawitri., M. E. (2007). *Produk Olahan Susu*. Surabaya: Penebar Swadaya.
- Surajudin, R.K., Fauzi, R.K., dan Dwi, P.. 2008. *Yoghurt : Susu Fermentasi yang Menyehatkan*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Syainah, E., Novita, S., dan Yanti, R. 2014. Kajian Pembuatan Yoghurt Dari Berbagai Jenis Susu dan Inkubasi yang Berbeda Terhadap Mutu dan Daya Terima. *Jurnal Skala Kesehatan*, 5(1).
- Triasih, D., & Priyadi, D. A. (2021). Kajian Tentang Pengembangan Eggurt dengan Fortifikasi Edamame sebagai Agen Antioksidan. *Jurnal Peternakan Indonesia*, 23(2), 108–114. <https://doi.org/10.25077/jpi.23.2.108-114.2021>
- Widodo. (2002). *Bioteknologi Fementasi Susu*. Pusat Pengembangan Bioteknologi Universitas Muhammadiyah Malang.
- Wulandari, S., Hasanah, N., & Rukmi, D. L. (2021, November). Pengolahan Daging Ayam Menjadi Produk “Sah” (Sehat, Aman, Dan Halal). In *Prosiding Seminar Nasional Terapan Riset Inovatif (SENTRINOV)*. Vol. 7, No. 3, pp. 534-540.
- Zakaria Y, Helmy, MY dan Safara Y. 2011. Analisis Kualitas Susu Kambing Peranakan Etawah yang Disterilkan pada Suhu dan Waktu yang Berbeda. *J Agripet* 11 (1): 29-31.