

DAFTAR PUSTAKA

- Andayani, P., Wardani, A. K., dan Murtini, E. S. 2008. Isolasi dan Identifikasi Mikrobia dari Tempe Sorgum Coklat (*Sorghum bicolor*) serta potensinya dalam mendegradasi Pati dan Protein. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. 2 No. 9 hlm. 95-105.
- Andrianto S. 2008. *Pembuatan Es Krim Probiotik Dengan Substitusi Susu Fermentasi Lactobacillus Casei subsp. Rhamnosus Dan Lactobacillus F1 Terhadap Susu Skim*. Skripsi. IPB
- Atlas, R.M. 1989. Handbook of Microbiological Media. 4th ed. New York : CRC Press.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 2981:2009 (SNI Yoghurt). www.sisni.bsn.go.id. [12 Mei 2015].
- Barrangou R., Altermann E., Hutkins R., Cano R., dan Klaenhammer T. R. 2003. *Functional and Comparative Genomic Analyses of an Operon Involved in Fructooligosaccharide Utilization by Lactobacillus acidophilus*. *Prosiding Nasional* 100(15):8957-8962.
- Burton E. 2014. Formulasi Yoghurt Probiotik Karbonasi Dan Potensi Sifat. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. Vol. 1 No. 3 hlm. 213-218.
- Cappuccino, J.G. dan Sherman, N. 1987. *Microbiology: A Laboratory Manual*. California : The Benjamin/ Cummings Publishing Company, Inc.
- Chotimah S. C. 2009. Peranan *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus bulgaricus* dalam Proses Pembuatan Yogurt. *Jurnal Ilmu Peternakan*. Vol. 2 No. 9 hlm. 47-52.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan I*. Jakarta : Gramedia.
- Fuller, R. 1992. *Probiotics The Scientific Basis*. Madras : Chapman and Hall.
- Garro, M. S., de-Valdez, G. F., dan de-Giori, G. S. 2004. Alpha-Galactosidase Assay in Fermented Soymilk Products. *Journal Environmental Microbiology Methods Protocols*. No. 16 hlm. 121-124.
- Gilliland, S.E. 1985. *Bacterial Starter Cultures for Food*. Boca Parton, Florida : CRC Press Inc..

- I. R. Hidayat K. 2013. Total Bakteri Asam Laktat, Nilai Ph Dan Sifat Organoleptik Drink Yoghurt Dari Susu Sapi Yang Diperkaya Dengan Ekstrak Buah Mangga . *J. Animal Agriculture Journal*. hlm 160-167.
- Kurniasih, N. dan Rosahdi, T. D. 2013. Perbandingan Efektivitas Sari Kacang Merah dan Kacang Hijau sebagai Media Pertumbuhan *Lactobacillus acidophilus*. *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi Nuklir*.
- Listiyani, A, 2016, *Analisis Pengaruh Atribut Produk Terhadap Keputusan Pembelian Yoghurt Mayummy di Kecamatan Karanggede, Boyolali*. Skripsi. Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Maitimu, C. V., Legowo, A. M., dan Al-Baari, A. N. 2013. Karakteristik Mikrobiologis, Kimia, Fisik, dan Organoleptik Susu Pasteurisasi dengan Penambahan Ekstrak Daun Aileru (*Wrightia calycina*) selama Penyimpanan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(1):18-29.
- Mariana, E. dan Susanti, H. 2012. Pengaruh Suplementasi Tepung Terigu terhadap Pertumbuhan dan Laju Pengasaman Probiotik *Lactobacillus acidophilus*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 4(3):14-19.
- Mitsuoka, T. 1989. Microbes in the Intestine, Our Lifelong Partners. In: Potensial Isolat Bakteri Asam Laktat Indegenous untuk Starter Yoghurt. Yogyakarta : Universitas Gadjah Mada.
- Muharam, Ashari Satrio and Sofian, Syuhada. 2011. Analisis Pengaruh Desain Kemasan Produk dan Daya Tarik Iklan Terhadap Brand Awareness dan Dampaknya Pada Minat Beli Konsumen (Studi Pada Konsumen Susu Kental Manis Frisian Flag di Kota Semarang). Universitas Diponegoro. Semarang
- Nuraida, L., Adawiyah, D.R., dan Subarna. 1995. Pembuatan dan Pengawetan Kultur Kering Yoghurt. *Bul. Tek. dan Industri Pangan*. 4 (3): 85-93.
- Ouwehand, A. C., Tolkko, S., dan Salminen, S. 2001. The Effect of Digestive Enzymes on The Adhesion of Probiotics Bacteria in Vitro. *J. of Food Sci.* 66: 856-859.
- Rackis J.J. 1970. Physiological Effects of Food Carbohydrates. Washington D.C : American Chemical Society.

- Rahayu S. 2015. Deteksi *Streptococcus Agalactiae* Penyebab Mastitis. Tesis. Universitas Hassanuddin.
- Rahayu P. P, & Andriani R. D. 2018. Mutu Organoleptik Dan Total Bakteri Asam Laktat Yoghurt Sari Jagung Dengan Penambahan Susu Skim Dan Karagenan. *J. Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. Vol. 13. No.1 38-45.
- Rahman, A., S. Fardiaz, WP. Rahayu, Suliantari dan CC. Nurwitri. 1992. Teknologi Fermentasi Susu. Bogor : Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB.
- Rauf R. & Sarbini D. 2012. Pengaruh Bahan Penstabil Terhadap Sifat Fisko-Kimia Yoghurt Yang Dibuat Dari Tepung Kedelai Rendah Lemak. *Seminar Nasional IX Pendidikan Biologi FKI-UNS*.
- Rum I. A. 2010. Optimasi Pembuatan Cocogurt (Yoghurt Santan Kelapa) dengan Kultur Campuran *Lactobacillus acidophilus* Moro dan *Streptococcus thermophilus* Orla-Jensen. *Seminar Internasional Bioteknologi*. Vol. 8 No. 12 hlm. 1-7.
- Septifani, R., Achmadi, F., & Santoso, I. 2010. *Pengaruh Green Marketing , Pengetahuan dan Minat Membeli terhadap Keputusan Pembelian*. Vol. 2 No. 13, hlm. 201-218.
- Setiadi, N, 2003, *Perilaku Konsumen (Konsep dan Implikasi untuk Strategi dan Penelitian Pemasaran)*, Jakarta: Prenada Media.
- Setiarto H. B. H, Nunuk Widhyastuti, & Iffat Fairuz. 2017. Pengaruh Starter Bakteri Asam Laktat Dan Penambahan Tepung Talas Termodifikasi Terhadap Kualitas Yoghurt Sinbiotik. *J. Keteknikan Pertanian*. Vol. 1 No.1. UB-Press
- Siswanti S. W. 2002. *Karakteristik Fisik, Kimia dan Mikrobiologis Acidophilus Milk^{plus} : Susu Fermentasi dengan L.acidophilus dan Kombinasinya dengan L.bulgaricus atau S.thermophilus*. Skripsi. IPB
- Soeharsono, H. 2010. Probiotik. Basis Ilmiah, Aplikasi, dan Aspek Praktis. Widya Padjajaran, Bandung.
- Sugiarto S. A. 2005. Uji Kimia Dan Organoleptik Sebagai Uji Mutu Yoghurt. *Prosiding Temu teknis Nasional Tenaga Fungsional Pertanian*. hlm. 108-113.
- Sunarlim, R. dan Setiyanto, H. 2008. Pengaruh Kombinasi *Lactobacillus acidophilus* dengan Starter Yoghurt (*Lactobacillus bulgaricus* dan

- Streptococcus thermophilus) terhadap Mutu Susu Fermentasi. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. 20-30.
- Sunaryanto R. dan Marwoto B. 2012. Isolasi, Identifikasi, dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat dari Dadih Susu Kerbau. *Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia*. 14(3):228-233.
- Surayah A. & Sugiarto. 2005. Uji Kimiawi Dan Organoleptik Sebagai Uji Mutu Yoghurt. *Prosiding Temu Teknis Nasional Tenaga Fungsional Pertanian*. Bogor
- Surono Is. 2004. *Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan*. Jakarta : Tri Cipta Karya.
- Suryono C, Lestari N, & Triana R. D. 2018. Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*. Vol. 5 No. 2.
- Usmiati S. 1998. Pengaruh penggunaan starter kombinasi berbagai jenis bakteri dan khamir terhadap sifat fisikokimia dan sensori kefi. Tesis. Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Willy S. N. 2019. Pengaruh Kemasan Produk Dan Rasa Terhadap Minat Beli Yang Berdampak Pada Keputusan Pembelian Pelanggan Minuman Energi. *Jurnal Ilmu Manajemen*. Vol. 2 No. 5 hlm. 65-47.