

DAFTAR PUSTAKA

- Adam Jr, Everett E. dan Ronald J.Ebert. (2002). *Production And Operation Manajemen*. 5thEdition.Prentice Hall Inc,New Jersey.
- Atmarita. 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM)*. Jakarta : *Persagi*.
- Almatsier, S. 2002. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. *SNI Yoghurt (SNI 01-2981-2009)*. Dewan Standar Indonesia : Jakarta.
- Chandan, R. C., Kilara, A., and Shah, N.P., 2009. *Dairy Processing And Quality Assurance*. A John Wiley and Sons,Ltd.,Publication.
- Chandan, R. C dan K. M. Shahani, 1993. *Yogurt In Dairy Science*.Hand book 11. Product Manufactory. J. H. Hui (Editor). VHC Publisher, New York.
- Daulay, D.,1990. Buku/Monograf Fermentasi Keju. Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi Institut Pertanian Bogor.
- Deeth, H.C danTamime A.Y. 1981. *Yoghurt: nutritive and therapeutic aspect*. J.FoodProt 44: 78-86.
- Herawati, D. A. dan A. A. Wibawa. 2011. *Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Waktu Fermentasi Terhadap Hasil Pembuatan Soyghurt*. UniversitasSetia Budi : Surakarta. Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan Vol.1 No.2.
- Kustiawan, E dan Rukmi, D. L., 2018. *Teknologi Hasil Ternak Prinsip, Prosedur dan Teknologi Pengolahan Susu*. Penerbit PNJ Press, Jakarta.
- Maulidya, A. 2007. *Kajian Pembuatan Yoghurt Susu Jagung sebagai Minuman Probiotik Menggunakan Campuran Kultur Lactobacillus delbrueki subsp. Bulgaricus, Streptococcus salivarius subsp, Thermohillus dan Lactobacilluscasei subsp*. Rhamnous. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- McCabe, W.L. Smith dan J.C. Smith 1976. *Unit Operation of Chemical Engineering*. McGraw Hill BookKogokhusa Ltd. Tokyo.

- Sayuti, Irda., Wulandari S., Kurnia S. 2013. *Penambahan Ekstrak Penambahan Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas var. Ayamurasaki) dan Susu Skim Terhadap Organoleptik Yoghurt Jagung Manis (Zea mays L. Sacharata) Dengan Menggunakan Inokulum Lactobacillus acidophilus Dan Bifidobacterium sp.* Prosiding Semirata FMIPA Univesitas Lampung.
- Septia. 2010. *Teknik pembuatan susu fermentasi (Yogurt)*. <http://ita-septia.blogspot.com/2010/05/susu-fermentasi-yogurt.html>. (29 Agustus 2019)
- Subandi. 2009. *Ekonomi Koperasi Teori dan Praktik*. Alfabeta. Bandung.
- Salminen, S., M. Deighton, and S. Gorbach. 1993. *Lactic acid bacteria in health and disease*. In : *Lactic Acid Bacteria*. (Salminen, S. and A. V. Wright ed.) Ch.7. Marcel Dekker Inc. New York. pp. 200-201.
- Susilorini, T. E. dan Sawitri, M. E. 2007. *Produk Olahan Susu*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Taufik, E. 2004. *Dadih Susu Hasil Fermentasi Berbagai Starter Bakteri Probiotik yang Disimpan pada Suhu Rendah*. Media Peternakan. 27 (3): 88-23.