

DAFTAR PUSTAKA

- Chotimah, S. C. 2018. Peranan *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus bulgaricus* dalam Proses Pembuatan Yoghurt: Suatu Review. *Journal of Tropical Animal and Veterinary Science* 4(2).
- Fatmawati U., F. I. Prasetyo., M. Supia., A. N. Utami. 2013. Karakteristik di yang Terbuat Dari Berbagai Jenis Susu dan Dengan Penambahan Kultur Campuran *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. ISSN: 1693-2654. *Bioedukasi* 6(2): 1-9.
- Ginting, N., dan E. Pasaribu. 2005. Pengaruh temperatur dalam pembuatan yoghurt dari berbagai jenis susu dengan menggunakan *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. *Jurnal Agribisnis Peternakan* 1(2): 73-77.
- Hafsah dan Astriana. 2012. Pengaruh Variasi Starter Terhadap Kualitas Yoghurt Susu Sapi. *Jurnal Bionature* 13(2): 96-102
- Harismah, K. 2017. Pembuatan Yoghurt Susu Sapi Dengan Pemanis Stevia Sebagai Sumber Kalsium Untuk Mencegah Osteoporosis. *Jurnal Teknologi Bahan Alam* 1(1): 29-34.
- Hidayat, I. R., Kusrahayu, dan S. 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.
- Kusumawati, E.D. dan H. Leondro. 2014. Inseminasi Buatan. Unikama, Malang.
- Mawarni, A. N., dan N.H. Fithriyah. 2015. Pengaruh Konsentrasi Starter terhadap Kadar Asam Laktat dalam Pembuatan Fruitghurt dari Kulit Buah Semangka. *Prosiding Semnastek*.
- Nababan. M., I. K. Suada., dan I. B. N. Swacita. 2015. Kualitas Susu Segar pada Penyimpanan Suhu Ruang Ditinjau dari Uji Alkohol, Derajat Keasaman dan Angka Katalase. *Indonesia Medicus Veterinus* 4(4) : 374-382.
- Nurhayati, Nelwida., dan Berliana. 2014. Pengaruh Tingkat Yogurt Dan Waktu Fermentasi Terhadap Kecernaan In Vitro Bahan Kering, Bahan Organik, Protein
- Sirait, C. H. (1984). *Proses pengolahan susu menjadi yoghurt*. Wartazoa, Bogor.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2009. SNI 01-2981-2009. Yogurt. Badan Standarisasi Nasional (BSN), Jakarta.

- Suprihana. 2012. Pengaruh Lama Penundaan dan Suhu Inkubasi Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Yoghurt Dari Susu Sapi Kadaluwarsa. Universitas Widyagama Malang. AGRIKA 6(1).
- Rahman, Fardiaz., Rahayu, Suliantari. dan Nurwitri, C. C. 1992. Teknologi Fermentasi Susu. Bogor. Pusat Antar Universitas. Institut Pertanian Bogor.
- Widodo, W., 2002, Bioteknologi Fermentasi Susu, Pusat Pengembangan Bioteknologi, Universitas Muhammadiyah Malang.