

DAFTAR PUSTAKA

- Brian, 1985 dalam Hartanto, H. 2012. *Pengaruh waktu dan Nutrien dalam pembuatan yoghurt dari susu dengan starter plain Lactobacillus Bulgaricus menggunakan alat fermentor*. Tugas Akhir. Universitas Diponegoro Semarang.
- Badan Standarisasi Nasional, 2006. *Bahan Tambahan Pangan – Persyaratan Perisa dan Penggunaan dalam Produk Pangan*. SNI 01-7152.
- Badan Standarisasi Nasional, 2009. *Yogurt*. SNI 2981.
- Badan Standarisasi Nasional, 2011. *Susu Segar*. SNI 3141.1
- Buckle, et al. 1987 dalam Safitri, A. A., 2012. *Studi Pembuatan Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan Jurusan Teknologi Pertanian Universitas Hasanuddin Fruit Leather Mangga-Rosella*. Skripsi. Universitas Hasanuddin Makassar.
- Buckle, et al. 1987 dalam Prabandari, W., 2011. *Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Bahan Penstabil Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Yogurt Jagung*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret Surakarta
- Eckles, 1980 dalam Ginting, N. dan Elsegustri P., 2005. *Pengaruh Temperatur Dalam Pembuatan Yoghurt dari Berbagai Jenis Susu Dengan Menggunakan Lactobacillus Bulgaricus dan Streptococcus Thermophilus*. Jurnal Agribisnis Peternakan. Vol. 1 No. 2. Hlm. 73 - 77.
- Hariyadi, P., 2008. *Pengemasan Pangan*. Institut Pertanian Bogor. Hlm. 6 - 15.
- Helferich dan Westhoff, 1980 dalam Kuntarso, A., 2007. *Pengembangan Teknologi Pembuatan Low-Fat Fruity Bio-Yogurt (Lo-Bio F)*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Helferich dan Weshoff, 1980 dalam Sugiarto, 1997. *Proses Pembuatan dan Penyimpanan Yoghurt yang Baik*. Ciawi: Balai Penelitian Ternak. Hal. 62 - 69.
- Jay (1978) dalam Kuntarso, A., 2007. *Pengembangan Teknologi Pembuatan Low-Fat Fruity Bio-Yogurt (Lo-Bio F)*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Koswara (2009) dalam Musyarofatunnisa, E., 2014. *Proses Produksi Yoghurt Drink Di Rumah Yoghurt Kecamatan Junrejo Kota Batu Malang*. Laporan PKL. Universitas Brawijaya Malang.

- Kuntarso, A., 2007. *Pengembangan Teknologi Pembuatan Low-Fat Fruity Bio-Yogurt (Lo-Bio F)*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Lampert, 1975 dalam Yuniwati, M. Yusran dan Rahmadani, 2008. *Pemanfaatan Enzim Papain Dalam Pembuatan*. Seminar Nasional Aplikasi Sains dan Teknologi. Hlm. 127 - 133.
- Legowo, A. M., 2002. *Sifat Kimiawi, Fisik dan Mikrobiologis Susu*. Diklat Kuliah. Semarang: Universitas Diponegoro Semarang.
- Legowo, et al. 2009 dalam Harjiyanti, M. D, Y. B. Pramono 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. Hlm. 104 - 107.
- Marwati, S., 2010. *Pemilihan Kemasan dan Peralatan Makan Berbahan Plastik Yang Aman Bagi Kesehatan*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Musyarofatunnisa, E., 2014. *Proses Produksi Yoghurt Drink Di Rumah Yoghurt Kecamatan Junrejo Kota Batu Malang*. Laporan PKL. Universitas Brawijaya Malang.
- Prabandari, W., 2011. *Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Bahan Penstabil Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Yogurt Jagung*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Purnomo dan Adiono, 1987 dalam Abubakar, Triyanti, R. Sunarlim, H. Setiyanto, dan Nurjannah., 2000. *Pengaruh Suhu Dan Waktu Pasteurisasi Terhadap Mutu Susu Selama Penyimpanan*. Balai Penelitian Ternak. Hlm. 45 – 50.
- Romulo, 2012 dalam Musyarofatunnisa, E., 2014. *Proses Produksi Yoghurt Drink Di Rumah Yoghurt Kecamatan Junrejo Kota Batu Malang*. Laporan PKL. Universitas Brawijaya Malang.
- Singh, et al. 1980; Fardiaz, 1992 dalam Abubakar, Triyanti, R. Sunarlim, H. Setiyanto, dan Nurjannah., 2000. *Pengaruh Suhu Dan Waktu Pasteurisasi Terhadap Mutu Susu Selama Penyimpanan*. Balai Penelitian Ternak. Hlm. 45 – 50.
- Sudarmadji dkk, 1988 dalam Safitri, A. A., 2012. *Studi Pembuatan Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan Jurusan Teknologi Pertanian Universitas Hasanuddin Fruit Leather Mangga-Rosella*. Skripsi. Universitas Hasanuddin Makassar.

- Sugiarto, 1997. *Proses Pembuatan dan Penyimpanan Yoghurt yang Baik*. Ciawi: Balai Penelitian Ternak. Hal. 62 – 69.
- USDA, 2001 dalam Wardana, A. S., 2012. *Teknologi Pengolahan Susu*. Surakarta: Universitas Slamet Riyadi Surakarta.
- Usmiati, S. dan Abubakar, 2009. *Teknologi Pengolahan Susu* (Penyunting W. Broto). Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian Bogor. Hlm. 1 - 49.
- Wardana, A. S., 2012. *Teknologi Pengolahan Susu*. Surakarta: Universitas Slamet Riyadi Surakarta.
- Widodo, W. 2002. *Bioteknologi Fermentasi Susu*. Malang: Pusat Pengembangan Bioteknologi Universitas Muhammadiyah Malang.