

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar, Triyantini, R. Sunarlim, H. Setiyanto & Nurcahyadi. (2001). Pengaruh Suhu dan Waktu Pasteurisasi Terhadap Mutu Susu Selama Penyimpanan. *Jurnal Ilmu Teknik dan Veteriner* 6(1): 45-50
- Anonymous 2005. *Lactobacillus plantarum/rhamnosus/salivarius* http://www.allrgyresearchgroup.com/proddesc/discuss/LactobacillusPlantRhamSal_PDFProductSheet040105.pdf 2007. *PrebiotikdanProbiotik*. <http://www.halalguide.info/content/view/773/71/>
- Azwar, Azrul. 1990. Pengantar Ilmu Kesehatan Lingkungan. Jakarta. Mutiara Sumber Widya.
- Basu Swastha, 1999 Manajemen Pasar Modern, Edisi Ketiga Yogyakarta, Liberty
- Budiasih, Yanti. (2012). Statistika Deskriptif Untuk Ekonomi Dan Bisnis. Tangerang, Jelajah Nusa
- Collins, C.H., P.M. Lyne, J.M. Grange. 1992. *Microbial Methods sixth edition*. UK: Butterworth-Heinemann
- Dahuri, Rokhim. 2005. Potensi Ekonomi Kelautan. *Republika*. 13 Desember 2005
- Depkes RI, 2001. Petunjuk Teknis tentang Pemberantasan Lalat. Jakarta: Ditjen PPM & PLP.
- Kuntarso, A., 2007, Pengembangan Teknologi Pembuatan *Low-Fat Fruity Bio-Yoghurt (Lo-BioYoghurt)*, Skripsi, Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Nazir, M. 2011. Metode Penelitian. Ghalia Indonesia. Bogor.
- Prihatsanti, Unika, Suryanto, dan Wiwin. 2018. Menggunakan Studi Kasus sebagai Metode Ilmiah dalam Psikologi. *Jurnal UGM Buletin Psikologi*. Vol. 26, No.2, 2018
- Setya, A. W. 2012. Teknologi Pengolahan Susu. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Slamet Riyadi. Surakarta.
- Sugiono dan A. Mahenda. 2004. Produk-produk Teknologi Fermentasi. Universitas Brawijaya. Malang.
- Sugiyono. 2012. Memahami *Penelitian Kualitatif*. Bandung: ALFABETA

- Standar Nasional Indonesia. (2006). Syarat Mutu Kristal Gula Putih. Badan Standarisasi Indonesia. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. (2006). Syarat Mutu Susu. Badan Standarisasi Indonesia. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. (2009). Syarat Mutu Yoghurt. Badan Standarisasi Indonesia. Jakarta.
- Suharsimi, Arikunto. 2010. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta : Rineka Cipta
- Sulandari, L., S. Kumalaningsih dan T. Susanto 2001. Penambahan Ekstrak Tempe untuk Mempertahankan Viabilitas Bakteri Asam Laktat pada Yoghurt Bubuk.
[http://digilib.brawijaya.ac.id/virtuallibrary/mlgwarintek/;pdf%20Material/Biosain%20Edisi%20Desember%202001%20\(Edisi%203\)/penambahan%20ekstrak%20tempe%20untuk%20.pdf](http://digilib.brawijaya.ac.id/virtuallibrary/mlgwarintek/;pdf%20Material/Biosain%20Edisi%20Desember%202001%20(Edisi%203)/penambahan%20ekstrak%20tempe%20untuk%20.pdf)
- Surajudin 2005. *Yoghurt, Susu Fermentasi yang Menyehatkan*. Agro Media Pustaka. Jakarta.
- Ulum, F. 2009. *Pedoman Teknis Oprasional Alat Pasteurisasi Susu*.
<http://jiwacore.wordpress.com/2009/01/08/pedoman-teknis-oprasional-alat-pasteurisasi-susu/>
- Yani, HI. (2006). *Karakteristik Fisik Kimia Permen Jelly dari Rumput Laut *Eucheuma spinosum* dan *Eucheuma cottonii**. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Yunizal. 1999. *Teknologi Ekstraksi Alginat dari Rumput Laut Coklat (*Phaeophyceae*)*. Instalasi Penelitian Perikanan Laut Slipi, Balai Penelitian Perikanan Laut, Pusat Penelitian dan Pengembangan Perikanan, Jakarta.
- Wahyudi. 2013. *Pemanfaatan Kulit Pisang (*Musa Paradisiaca*) sebagai bahan dasar Nata De Banana Pale dengan Penambahan Gula Aren Dan Gula Pasir*. Silkripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.