

## DAFTAR PUSTAKA

- Gianti, Ice dan Herly Evanuarini. 2011. *Pengaruh Penambahan Gula Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Fisik Susu Fermentasi*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak, Maret 2011, Hal 28-33 Vol. 6, No. 1. Malang.
- Hamidah emi, I Sukada made, Swacita ngurah ida bagus. 2012. Kualitas susu kambing peranakan etawah post-thawing pada penyimpanan suhu kamar Indonesia edicus Veterinus 1(3) : 361-369 ISSN : 2301-7848
- <https://www.atlasbig.com/id/negara-dengan-produksi-yoghurt>
- Kejayan Factory Agri Service. (2007). Modul 03.2-2007 s/d 03.11-2007. PT Nestle Indonesia (Kejayan). Pasuruan.
- Koperasi Unit Desa (KUD) Argopuro. (2021) Pedoman Pengolahan. Krucil Probolinggo
- Rahmat, Hapsara Habib. 2013. Percepatan Pembangunan Kesehatan di Indonesia. Cetakan pertama: mei 2013. Gajah Mada University press : Yogyakarta.
- Routray, W. and H.N. Mishra., 2011, Scientific and technical aspects of yogurt aroma and taste: a review, *Jurnal, Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety* 10(4): 208-220
- Sari, R., dkk. 2008. Bahaya makanan cepat saji dan gaya hidup sehat. Yogyakarta
- Surajudin, Kusuma, F.R., Purnomo, Dwi., 2006, *Yoghurt Susu Fermentasi Yang Menyehatkan*, Agromedia Pustaka, Jakarta