

DAFTAR PUSTAKA

- Alakali, J.S., Okankwo, T.M., and Lordye, E.M., 2008. Effect of stabilizer on the physic-chemical attributes of thermizad yoghurt. *African Jurnal of Biotechnology*. 7:2: 153-163.
- Amelia J.R., Syamsul M., dan Yandra A., 2011. Yoghurt susu jagung manis kacang hijau sebagai strategi inovasi produk alternatif pangan fungsional. *Jurnal Teknik Industri ISSN: 1411-6340 172*
- Arimah, 2015. Pengaruh Penambahan Kacang Hijau dan Konsentrasi Starter pada Pembuatan Yoghurt Jagung Manis. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Jederal Soedirman, Purwokerto.
- Arum, H.P dan Niken P., 2014. Pengaruh jumlah ekstrak jahe dan susu skim terhadap sifat organoleptik yoghurt susu kambing etawa. *e-journal Boga*. 03:3: 116-124
- Astawan, M. 2004. *Kacang Hijau, Antioksidan Yang Membantu Kesuburan Pria*. Health Man, Departemen Teknologi Pangan Dan Gizi – IPB, Bogor
- Bali S., Hilda S.A., dan Abu H.T., 2013. Analisis Kandungan Formaldehid dalam Minuman Yoghurt pada Kemasan Plastik *Polyethylen Tereftalate (PET)* dan *High Density Polyethylen (HDPE)*. Perpustakaan Universitas Riau (<http://repository.unri.ac.id/>)
- Badan POM, 2009. Kode Jenis Plastik yang Lazim Digunakan Untuk Kemasan Makanan. http://www.pom.go.id/public/press_release/data_lampiran_kode.pdf. (*on-line*). Diakses pada tanggal 08 Oktober 2015.
- Ballows, A. H. G. Truper, M. Dworkin, W. Harder and K.H. Schleifer. 1991. *The Prokaryotes*. 2nd Edition, *Ahandbook on The Biology of Bacteria*, New York.
- BSN 2009. *Syarat Mutu Yoghurt (SNI 2981:2009)*. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Burhan, B. 2008. *Kefir Minuman Susu Fermentasi dengan Segudang khasiat untuk Kesehatan*. Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama: Jakarta
- Darmajana, D. A. 2011. Pengaruh Konsentrasi Starter dan Konsentrasi Karagenan Terhadap Mutu Yoghurt Nabati Kacang Hijau. *Jurnal Sains, Teknologi dan Kesehatan*. 2 (1): 267- 274.

- Davis, M. L. dan Cornwell, D. A. 1991. Introduction to Environmental Engineering .Second edition. Mc-Graw-Hill, Inc. New York.
- Dewan Standarisasi Nasional Indonesia. 1992. *Syarat Mutu Yoghurt 01-2981-1992*. Departemen Perindustrian Republik Indonesia, Jakarta.
- Dongoran, D. 2009. Respons pertumbuhan dan produksi jagung manis (*Zea mays saccharata Sturt.*) terhadap pemberian pupuk cair TNF dan pupuk kandang ayam. *Skripsi*. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Duncan, S. Joseph, E and Timothy, L. 2000. Effect of Shelf-life and Light Exposure on Acetaldehyde Concentration in Milk Packaged in HDPE and PETE bottles. *Thesis*. Virginia Polytechnic Institute and State University, Blacksburg.
- Fardiaz, S. 2003. *Mikrobiologi Pangan*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Frazier, W. C. dan D. C. Westhoff. 1978. *Food Microbiology 4 th edition*. New York: McGrawHill Book. Publishing. Co. Ltd.
- Glicksman, M and R.E. Schatchat. 1992. *Gum Arabic*. In Whistler, R.L and J.N Be Miller. *Industrial Gums : Polysaccharides and Their Derivatives*. Academic Press. New York
- Hadiwiyoto, S. 1983. *Hasil-hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur*. Liberty. Yogyakarta.
- Harper, L. J., B. J. Deaton, J. A. Driskel, 1985. *Pangan Gizi dan Pertanian*. Penerjemah Suharjo. UI-Press, Jakarta
- Helferich, W. dan D. C. Westhoff, 1980. *All About Yogurt*. Prentice-Hall, New York
- Iskandar, D., 2007. Pengaruh Dosis Pupuk N, P dan K Terhadap Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Jagung Manis di Lahan Kering. <http://www.iptek.net.id>. (on-line). Diakses pada tanggal 5 November 2014.
- Jawetz, E. 1980. *Review of Medical Microbiology. 11th Edition*, Lange Medical Publication, Los Altos
- Koswara J. 1989. *Makalah Khusus Budidaya Jagung Manis*. Fakultas Pertanian-IPB, Bogor.
- Koswara. 2009. *Teknologi Pengolahan Jagung (Teori dan Praktek)*. eBook Pangan.com

- Legowo, A. M., Nurwantoro dan Sutaryo. 2005. *Analisis Pangan*. Badan Penerbit Universitas Diponegoro, Semarang
- Maulidya, Ayuni. 2007. *Kajian Pembuatan Yoghurt Susu Jagung sebagai Minuman Probiotik Menggunakan Campuran Kultur Lactobacillus delbruekii subsp bulgaricus, Streptococcus salivaris subsp thermophilus dan Lactobacillus casei subs. Rhamnosus*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Teknologi Pertanian Bogor.
- Muctadi, T. R., dan Sugiyono. 1990. *Penuntun Praktikum Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan Fakultas Teknologi Pertanian. IPB, Bogor*.
- Nugraheni, A. dan Dhira Satwika. 2003. Pengaruh Penambahan Natrium Bikarbonat dan Perlakuan Inokulasi dalam Pembuatan Yoghurt Susu Kacang Tanah. *Buletin Seminar Nasional dan Pertemuan Tahunan Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia*. Bogor. TP-86 : 1173 – 1183.
- Nursalim, Y dan Z. Y. Razali. 2007. *Bekatul Makanan Yang Menyehatkan*. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Palungkun R, Tim Penulis PS. 2000. *Sweet Corn Baby Corn*. PT. Penebar Swadaya, Depok.
- Pramono, Y.B., Nurwantoro, Masykuri, Bambang D. 2011. Karakteristik Mikrobiologis, Kimia, Fisik, Dan Organoleptik Yoghurt Dengan Penambahan Ubi Jalar Merah. *Laporan Penelitian*. Fakultas Peternakan, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Rahman A, S Fardiaz, Winiati P Rahayu, Suliantari, CC Nurwitri. 1992. *Teknologi Fermentasi Susu*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Robinson, R. K., J. A. Lucey And A. Y. Tamime. 2006. *Manufacture Of Yoghurt. In: Fermented Milk*. Tamime A. Y. (Ed.). Blackwell Science Ltd., Oxford.
- Sachrow, W., R.C. Griffin. 1970. *Food Packaging*. Avi Publishing Co. Wetsport. Conecticut
- Sayuti, Irda., Sri Wulandari., Dian Kurnia Sari. 2013. Penambahan Ekstrak Uji Jalar Ungu (*Ipomoea batatas var. Ayamurasaki*) dan Susu Skim Terhadap Organoleptik Yoghurt Jagung Manis (*Zea mays L. Saccharata*) dengan Menggunakan Inokulum *Lactobacillus acidophilus* dan *Bifidobacterium sp. Prosiding Semirata FMIPA*. Universitas Lampung.

- Setiawati, B.B., dan Puspitojati, E. 2011. Evaluasi mutu yoghurt formulasi susu jagung manis – kedelai. *Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian. Volume 7, No. 1*, Juli 2011
- Setyani, Sri, Medikasari, Wahyu I. A. 2009. Fortifikasi jagung manis dan kacang hijau terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik susu jagung manis kacang hijau. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian. Vo. 14, No. 2*
- Setianty, P.A. 2011. Pembuatan Minuman Probiotik Jagung Manis (online), (<http://www.scribd.com/doc/47443282/BAB-I>, diakses pada tanggal 28 Oktober 2015).
- Sinaga, C.M., 2007. Pengaruh konsentrasi susu skim dan konsentrasi sukrosa terhadap karakteristik yoghurt jagung (*Zea mays L.*). *Skripsi*. Universitas Pasundan, Bandung.
- Sudarmadji, S., B. Haryanto dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian Edisi ke-4*. Liberty, Yogyakarta.
- Sukanto, S. 1985. *Penilaian Organoleptik*. Bharata Kata Aksara, Jakarta.
- Sunarlim, R. Dan Misgiyarta. 2008. Kombinasi *L.plantarum* dengan *L.bulgaricus* dan *S.thermophilus* terhadap mutu susu fermentasi selama penyimpanan. Hal 312-316. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*, Puslitbangnak, Bogor.
- Surajudin, Kusuma, F.R., Purnomo, Dwi. 2006. *Yoghurt, Susu Fermentasi yang Menyehatkan*. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Syarief, R., Santausa, S., dan Isyana, S., 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi IPB, Bogor.
- Tamime, A. Y. and R. K. Robinson, 1989. *Yoghurt Science and Technology*. Pergoman Press. Oxford
- Tim Penulis PS. 1993. Sweet Corn – Baby Corn. Penebar Swadaya. Jakarta
- Triyono, Agus. 2010. *Mempelajari Pengaruh Maltodekstrin dan Susu Skim terhadap Karakteristik Yoghurt Kacang Hijau (Phaseolus radiates L.)*. Disampaikan pada Seminar Rekayasa Kimia dan Proses, 4-5 Agustus 2010. ISSN: 1411-4216.
- Widodo. 2003. *Bioteknologi Industri Susu*. Lakticia Press, Yogyakarta.
- Winarno, F. G. 1987. *Kimia Pangan dan Gizi*. Edisi Kedelapan. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

- Winarno, F. G. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. dan I. E. Fernandez. 2007. *Susu dan Produk Fermentasinya*. M-brio Press, Bogor.
- Yousef, AE. dan VK. Juneja. 2003. *Microbial Stress Adaptation and Food Safety*. CRC Press. New York.
- Yusmarini dan Raswen, E. 2004. Evaluasi Mutu Soygurt yang Dibuat dengan Penambahan Beberapa Jenis Gula. *Jurnal Natur Indonesia*, 6:2: 104-110. Universitas Riau. Pekanbaru.

