

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2009. *SNI 2981: 2009 Yoghurt*. BSN, Jakarta.
- [USDA] United States Department of Agriculture. 2007. Mung Beans, Mature Seeds, Raw. USDA National Nutrient Database for Standard Reference Release 28. <https://ndb.nal.usda.gov/> (online). Diakses tanggal 27 Juni 2016.
- Adams, M. and Mitchell, R. 2002. Fermentation and pathogen control: a risk assessment approach. *International Journal of Food Microbiology*, 79: 75-83.
- Alakali, J.S., Okankwo, T.M., dan Lordye, E.M., 2008. Effect of stabilizer on the physic-chemical attributes of thermizad yoghurt. *African Jurnal of Biotechnology*. 7:2: 153-163.
- Anagari, H., S. A. Mustaniroh dan Wignyanto. 2011. Penentuan umur simpan minuman fungsional sari akar alang – alang dengan metode accelerated shelf lifetesting (aslt) (studi kasus di UKM “R.Rovit” Batu - Malang). *Jurnal AGROINTEK* 5 (2): 118-1125.
- Arimah. 2015. Pengaruh Penambahan Kacang Hijau dan Konsentrasi Starter pada Pembuatan Yoghurt Jagung Manis. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman.
- Arpah, M. 2001. *Penentuan Kadaluarsa Produk Pangan*. Program Sudi Ilmu Pangan Program Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Atman. 2007. Teknologi budidaya kacang hijau (*vigna radiata* l.) di lahan sawah. *Jurnal Ilmiah Tambua* 6 (1): 89-95.
- Budhikarjono, K. 2007. Perbaikan kualitas minyak sawit sebagai bahan baku sabun melalui proses pemucatan dengan oksidasi. *J. Teknik Kimia*. 1(2): 54-59.
- Botazzi, V. 1983. *Other Fermented Dairy Product*. In: *Biotechnology: A Comrehensive Treatise*. 8: 5-16.
- Castellan GW. 1982. *Physichal Chemistry*. Third Edition. General Graphic Services, New York.

- Darmajana, Doddy A. 2011. Pengaruh Konsentrasi Starter Yoghurt dan Konsentrasi Karagenan terhadap Mutu Yoghurt Nabati Kacang Hijau. *Prosiding SnaPP2011 Sains, Teknologi, dan Kesehatan* ISSN:2089-3582 2 (1).
- Deomedes, Y. I. Piyoh, Y. A. Talangah, D. N. Sudjito dan F. S. Rondonuwu. 2012. Pemanfaatan kamera digital untuk mengukur panjang gelombang spektrum neon. *Prosiding Pertemuan Ilmiah XXVHFI Jateng dan DIY*, 9 April. Universitas Jenderal Soedirman, p.60-71.
- Dongoran, Doddy. 2009. Respon Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Jagung Manis Manis (*Zea Mays Saccharata* Sturt) Terhadap Pemberian Pupuk Cair Tnf dan Pupuk Kandang Ayam. *Skripsi*. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan I*. Gramedia, Jakarta.
- Faridah, N. D., S. Yasni, A. Suswantinah dan G. W. Aryani. 2013. Pendugaan umur simpan dengan metode *accelerated shelf-life testing* pada produk bandrek instan dan sirup buah pala (*myristica fragrans*). *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia* 18 (3) : 144-153.
- Ginting, Nurzainah 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.
- Goff, D. 2003. *Yoghurt, Dairy Science, and Technology*. Canada: University ofguelph.
- Granito, M., dan A'Ivarez, G. 2006. Lactic acid fermentation of black beans (*Phaseolus vulgaris*): microbiological and chemical characterization. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 86: 1164-1171.
- Hadiwiyoto, S. 1983. *Hasil-hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur*. Liberty, Yogyakarta.
- Hariyadi, P. dan Andarwulan N. 2006. Perubahan mutu (fisik, kimia, dan mikrobiologi) produk pangan selama pengolahan dan penyimpanan. *Didalam: Modul Pelatihan Pendugaan dan Pengendalian Masa Kadaluarasa Bahan dan Produk Pangan*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan dan Seafast Center IPB, Bogor.
- Herawati, Heny. 2008. Penentuan umur simpan pada produk pangan. *Jurnal Litbang Pertanian* 27 (4): 124-130.

- Histifarina, D. (2004). Pendugaan umur simpan kentang tumbuk instan berdasarkan kurva isotermi sorpsi air dan stabilitasnya selama penyimpanan. *Journal of Horticulture* 14(2): 113-120.
- Jenkins, W.A. dan J.P. Harrington. 1991. *Packaging Foods with Plastic*. Technomic Publishing Company, Inc., USA.
- Kementerian Pertanian. 2015. Statistik Konsumsi Pangan 2015 (*On-line*). <http://epublikasi.setjen.pertanian.go.id/> diakses pada 20 Juni 2016.
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. UI Press, Jakarta.
- Koswara, S. 2004. Evaluasi sensori dalam pendugaan umur simpan produk pangan. Pelatihan Pendugaan Waktu Kedaluwarsa (Self Life). Bogor, 1–2 Desember 2004. Pusat Studi Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Kusnandar F. 2006. Desain percobaan dalam penetapan umur simpan produk pangan dengan metode aslt (model *Arrhenius* dan kadar air kritis). *Didalam Modul Pelatihan Pendugaan dan Pengendalian Masa Kedaluwarsa Bahan dan Produk Pangan*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan dan Sea fast Center Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Labuza, T. P. dan D. Riboh. 1982. Theory and Application Of Arrhenius Kinetics to The Prediction of Nutrien Losses in Food. *Food Technology* 36:66-74
- Lee, W. J. and Lucey J. A. 2006. Structure and physical properties of yoghurt gel : effect of inoculation rate and incubation temperature. *Journal Dairy Science* 84 :3153-3164.
- Muctadi, T. R. dan Sugiyono. 1990. *Penuntun Praktikum Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan Fakultas Teknologi Pertanian*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Nofrianti, R., F. Azima dan R. Eliyasmi. 2013. Pengaruh penambahan madu terhadap mutu yoghurt jagung. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 2 (2) : 60-67.
- Nurfitasari, A. 2006. Kualitas Acidophilus Milk Berbahan Dasar Susu Kambing Dengan Penambahan Tepung Albumen. *Skripsi*. Fakultas Peternakan, Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Nurhajati, S. M., Dwiari S. R., Asadayanti D. D., Yudhanti S. F. A. R. dan I. B. K. D. Yoga. 2008. *Teknologi Pangan*. Departemen Pendidikan Nasional, Jakarta.

- Nursalim, Y dan Z. Y. Razali. 2007. *Bekatul Makanan Yang Menyehatkan*. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Prabandari, W. 2011. Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Bahan Penstabil Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Yoghurt Jagung manis. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- 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. R., Suliantari, C. C. Nurwitri. 1992. *Teknologi Fermentasi Susu*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rauf, R., Widowati D., dan Widodo A. 2011. Sifat Fisik dan Kimia Yoghurt yang Dibuat dari Tepung Kedelai. *Seminar Nasional Membangun Daya Saing Produk Pangan Berbasis Bahan Baku Lokal*. Fakultas Teknologi Pertanian, UNISRI, Surakarta.
- Sadler, G.D. dan Murphy, P.A. 2003. pH and Titratable Acidity. Di dalam: Suzane Nielsen (Editor). *Food Analysis*. Edisi Ketiga. Purdue University, Indiana.
- Syafrul, Auliya. 2010. Analisis Kelayakan Usaha Pembuatan Yoghurt di Perusahaan Dafarm Kecamatan Ciampea Kabupaten Bogor. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sari, N. K. 2007. Tren dan Potensi Susu Fermentasi. *Majalah Foodreview Indonesia II(3)*.
- Sayuti, I., Sri W. dan Dian K. S. 2013. Penambahan ekstrak ubi jalar ungu (*ipomoea batatas var. Ayamurasaki*) dan susu skim terhadap organoleptik yoghurt jagung manis manis (*zea mays l. Saccharata*) dengan menggunakan inokulum *lactobacillus acidophilus* dan *bifidobacterium sp*. *Prosiding Semirata*. Fakultas MIPA Universitas Lampung, Lampung.
- Sembiring, B. S. dan T. Hidayat. 2012. Perubahan mutu lada hijau kering selama penyimpanan pada tiga macam kemasan dan tingkatan suhu. *Jurnal Littri 18 (3)*: 115 – 124.
- Simarmata, Lemeda dan Siti Mariani (Eds.). 2007. *Desain Kemasan Perencanaan Merek Produk yang Berhasil Mulai dari Konsep Sampai Penjualan*. Penerbit Erlangga, Jakarta.

- Sinaga, C.M., 2007. Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Konsentrasi Sukrosa terhadap Karakteristik Yoghurt Jagung manis (*Zea mays L.*). *Skripsi*. Universitas Pasundan, Bandung.
- Steffy, M. F. dan Teti E. 2013. *Prediksi Umur Simpan Crackers Menggunakan Metode ASLT Dengan Pendekatan Arrhenius*. Universitas Brawijaya, Malang.
- Steinka, I., M. Morawska, M. Rutkowska and A. Kukulowicz. 2006. The influence of biological factor on properties of some traditional and new polymer used for fermented food packaging. *J. Food Eng.* 77(4): 771 – 775.
- Sudarmadji, S., B. Haryanto dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Edisi ke-4. Liberty, Yogyakarta.
- Sugiarto, M., Singh H., dan Ye A. 2009. Characterisation of binding of iron to sodium caseinate and whey protein isolate. *Food Chemistry*. 114:1007-1013.
- Sukanto, S. 1985. *Penilaian Organoleptik*. Bharata Kata Aksara, Jakarta.
- Sulchan, M dan Endang Nur W. 2007. Keamanan pangan kemasan plastik dan styrofoam. *Maj Kedokt Indon* 57 (2) : 55
- Sunarlim, R dan Misgiyarta. 2008. Kombinasi *Lactobacillus plantarum* Dengan *Lactobacillus bulgaricus* Dan *Streptococcus thermophilus* Terhadap Mutu Susu Fermentasi Selama Penyimpanan. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*.
- Sunarlim, R., H.Setianto dan M. Poeloengan. 2007. Pengaruh Kombinasi Starter Bakteri *Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus plantarum* Terhadap Sifat Mutu Susu Fermentasi. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veterier*.
- Susilorini, T. E. dan M. E. Sawitri. 2007. *Produk Olahan Susu*. Penebar Swadaya. Depok.
- Suwita, I. K., Y. Kristianto, F.Y. Purwaningsih. 2013. Pendugaan umur simpan sirup temulawak (*curcuma xanthorrhiza roxb*), madu dan ekstrak ikan gabus (*ophiocephalus striatus*) dengan model *arrhenius* dan model Q_{10} . *Jurnal Agromix* 2(2): 18-35.
- Syamsir, Elvira. 2008. *Pembuatan Susu Jagung manis*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Syarief, R. dan A. Irawati. 1989. *Pengetahuan Bahan Pangan*. PT Mediatma Sarana Perkasa, Jakarta.
- Tamime, A. Y. and R. K. Robinson, 1989. *Yoghurt Science and Technology*. Pergoman Press, Oxford.
- Vasilla, E., A. Badeka, E. Kondyli, I. Savvaidis and M. Kontominas. 2002. Chemical and microbial changes in fluid milk as affected by packaging conditions. *International Dairy J.* 12(9): 715 – 722.
- Wahyudi, J. 2005. Jagung manis manis boleh untuk diabetes (*On-line*). <http://iptek.net.id> diakses 20 Maret 2016.
- Widodo, Wahyu. 2002. *Bioteknologi Pengolahan Susu*. Universitas Muhammadiyah Malang, Malang.
- Widowati S. dan Suarni. 2006. *Struktur, Komposisi dan Nutrisi Jagung manis*. Balai Penelitian Tanaman Serealia, Maros. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Bogor
- Wijianingsih, Wiwik. 2008. Aktivitas Antibakteri In Vitro dan Sifat Kimia Kefir Susu Kacang Hijau (*Vigna Radiate*) Oleh Pengaruh Jumlah Starter dan Lama Fermentasi. *Tesis*. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Gramedia, Jakarta.
- _____. 2003. *Flora Usus dan Yoghurt*. Embrio Press, Bogor.
- Winarno, F.G dan S. Koswara. 2002. *Food Science Glosarry Biotechnology*. Mbrio Press, Bogor.
- Yusmarini dan R. Efendi. 2004. Evaluasi Mutu Soyghurt yang Dibuat dengan Penambahan Beberapa Jenis Gula. *Jurnal Natur Indonesia*. 6 (2): 104-110.
- Zakaria, Yusdar. 2009. Pengaruh Jenis Susu dan Persentase Starter yang Berbeda terhadap Kualitas Kefir. *Jurnal Agricipt* 9 (1): 26-30.