

DAFTAR PUSTAKA

- Abdurrahman, D. 2008. *Biologi Kelompok Pertanian dan Kesehatan untuk Sekolah Menengah Kejuruan kelas XII*. PT.Grafindo Media Pratama. Bandung.
- Allorerung, D. dan A. Lay. 1998. Kemungkinan pengembangan pengolahan buah kelapa secara terpadu skala pedesaan. *Prosiding Konferensi Nasional Kelapa*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri. Bandar Lampung. IV 327 341.
- Ali. G.R.R. dan S. Radu. 1998. *Isolation and Screening of Bacteriocin Producing LAB from Tempeh*. University of Malaysia. Malaysia.
- Amalia, A. E. 2015. Pengaruh perbandingan santan dan air kelapa serta konsentrasi susu skim terhadap karakteristik mutu *cocoghurt drink*. *Jurnal*. Fakultas Pertanian, Universita Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Amin, S. 2009. *Cocopreneurship: Aneka Peluang Bisnis Dari Kelapa*. Lily Publisher. Yogyakarta.
- Ansel, H. C. 1989. *Pengantar Bentuk Sediaan Farmasi. Edisi IV*. University Indonesia Press. Jakarta.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N.L. Puspitasari, Sedarnawati dan S. Budiyanto. 1989. *Petunjuk Analisis Laboratorium Pangan*. IPB-Press. Bogor.
- Arpah. 2001. *Penentuan Kedaluwarsa Produk Pangan*. Program Studi Ilmu Pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Asriyani, R. 2012. *Umur Simpan Yoghurt Simbiotik Dengan Variasi Bahan Kemasan Dan Suhu Penyimpanan. Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Intitut Pertanian Bogor. Bogor.
- Axelsson, L. 1998. Lactic Acid Bacteria: Classification and Physiology. dalam S. Salminen and A Von Wright (Ed). *Lactic Acid Bacteria Microbiology and Functional Aspects*. 2nd ed: Revised and Expanded. Marcell Dekker, Inc. New York.
- Bierley, A.W., R.J. Heat and M.J. Scott, 1988. *Plastic Materials Properties and Applications*. Chapman and Hall Publishing. New York.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wootton. 1988. *Ilmu Pangan*. UI Press. Jakarta.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wootton. 2009. *Ilmu Pangan*. UI Press. Jakarta.

- Budiyanto, M.R. 2012. Pengaruh Jenis Kemasan Dan Kondisi Penyimpanan Terhadap Mutu Dan Umur Simpan Produk Keju Lunak Rendah Lemak. *Skripsi*. Intitut Pertanian Bogor. Bogor.
- Bourgaize, D., Jewell, dan Buiser. 1999. *Biotechnology Demystifying The Concepts*. Benjamins Cummings. San Fransisco.
- Eka, R. 2009. Aspek Mutu Dan Pembuatan Yoghurt. (*On-line*). <http://simplychemist.blogspot.co.id/2009/11/aspek-mutu-dalam-pembuatan-yoghurt.html> diakses tanggal 24 Desember 2015.
- Esti dan Sawedi. 2001. Tanaman Perkebunan Kelapa, Melinjo Dan Kakao. Deputi Menegristek Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan Dan Teknologi. (*On-line*). <http://www.ristek.go.id> diakses tanggal 24 Desember 2015.
- Farnworth, R. E. 2008. *Handbook of Fermented Functional Foods. Second. Ed.* CRC Press. USA.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Fitriyani, E. 2016. Pengaruh Konsentrasi Gula Kelapa dan Jenis Stabilizer Terhadap Karakteristik Mutu *Cocoghurt drink* . *Skripsi*. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Floros, J. D. and V. Gnanasekharan. 1993. *Shelf Life Prediction of Packaged Foods : Chemichal, Biological, Physical, and Nutritional Aspects. G. Chlaralambous (Ed.)*. Elsevier Publ., London.
- Gad, A.S., A.M. Kholif, A.F. Sayed. 2010. Evaluation of The Nutritional Value of Function Yoghurt Resulting from Combination of Date Palm Syrup and Skim Milk. *J. Food Technology*. (5) : 250 -259.
- Ghadge, P.N., K.Prasad, dan P.S. Kadam. 2008. Effect Of Fortification On The Physico-Chemical And Sensory Properties Of Buffalo Milk Yoghurt. *Electron J Environ Agriculture Food Chemistry*. 7(5): 2890-2899.
- Ginting, N. 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.
- Girling, P.J. 2000. *Packaging Of Food In Glass Containers In Food Packaging Technology*. In R. Coles, D. McDowell, and M.J. Kirwan (Eds.). Blackwell Publishing – CRC Press. Washington DC.
- Hadiwiyoto, S. 1994. *Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya*. Liberty. Yogyakarta.

- Harris, D.C. 2000. *Quantitative Chemical Analysis 5th ed.* W H Freeman and Company. New York.
- Helferich, W. dan D. Westhoff. 1980. *All About Yogurt.* Prentice-Hall, Inc. Englewood Cliffs. New Jersey.
- Herawati, A. 2009. *Karakteristik Fisik Granul Kultur Starter Yoghurt dengan Sinbiotik Terenkapsulasi dan Aplikasinya.* Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Jay, J. M. 2000. *Modern Food Microbiology 6th Edition.* Aspen Publishers Inc. Maryland.
- James, M. Jay, M.J. Loessner, and D.A. Golden. 2005. *Modern Food Microbiology. 7th ed.* Springer. New York.
- Julianto. 2006. Kualitas dan Daya Simpan Dadih Susu Sapi Hasil Fermentasi dengan *Lactobacillus plantarum* yang Dikemas serta Disimpan Pada Suhu Berbeda. Jurusan Ilmu Produksi Ternak. *Skripsi.* Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Kaminarides, S., P. Stamou, and T. Massouras. 2007. Comparison of the characteristics of set-type yoghurt made from ovine milk of different fat content. *Int. J Food Science Technology.* 42(9): 1019–1028.
- Ketaren, S. 2008. *Pengantar Teknologi Minyak Dan Lemak Pangan Cetakan Pertama.* Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Koswara, S. 1995. *Teknologi Pengolahan Kedelai.* Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Legowo, A. M. 2005. *Diversifikasi Produk Olahan dengan Bahan Baku Susu.* Fakultas Peternakan. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Madigan, M. T., J. M. Martinko dan J. Parker. 2000. *Biology of microorganism, Brock.* Prentice Hall. New Jersey.
- Manurung, N., Sentosa, dan Era. 2013. Pengaruh Konsentrasi Susu Bubuk dan Gelatin terhadap Mutu Miuman Probiotik Sari Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian.* 1 (4): 47-57.
- Marsh, K. dan B. Bugusu. 2007. Food Packaging – Roles, Materials, And Environmental Issues. *Journal Of Food Science.* 72(2) : 39–55.
- Mestdagh, F., B. de Meulenaer, J. de Clippeleer, F. Devileghere, and A. Huyghebaert. 2005. Protective influence of several packaging materials on light oxidation of milk. *J. Dairy Sci.* 88: 499–510.
- Mujiarto, I. 2005. Sifat dan Karakteristik Material Plastik Dan Bahan Aditif. *Traksi.* 3(2) : 65-73.

- Nursalim, Y. dan Z. Y. Razali. 2007. *Bekatul Makanan yang Menyehatkan*. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Papachristou, C., A. Badeka, I. Chouliara, E. Kondyli, L. Kourtis, and M.G. Kontominas. 2006. Evaluation of polyethylene terephthalate as a packaging material for premium quality whole pasteurized milk in Greece – Part II. Storage under fluorescent light. *Eur. Food Res. Technol.* 224: 237-247.
- Park, H.J., Y.J. Lee, M.R. Kim, and K.M. Kim. 2008. Safety of polyethylene terephthalate food containers evaluated by HPLC, migration test, and estimated daily intake. *J. Food Sci.* 73(6): T83-89.
- Prihatini, R.I. 2008. *Analisa Kecukupan Panas Pada Proses Pasteurisasi Santan*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Purbasari, A., Pramono dan S.B.M. Abduh. 2014. Nilai Ph, Kekentalan, Citarasa Asam, Dan Kesukaan Pada Susu Fermentasi dengan Perisa Alami Jambu Air (*Syzygium sp.*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan.* 3(4):174-177.
- Rahayu, W.P., H. Nababan, S. Budijanto, dan D. Syah. 2003. *Pengemasan, Penyimpanan dan Pelabelan*. Badan Pengawasan Obat dan Makanan. Jakarta.
- Rahman, A., S. Fardiaz., W. P. Rahayu, Suliantari dan C. C. Nurwitri. 1992. *Teknologi Fermentasi Susu*. Pusat Antar Universitas. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ray, B. 2004. *Fundamental Food Microbiology, 3rd Ed.* CRC Press. Boca Raton, Florida.
- Robertson, G.L. 2006. *Food Packaging, Principles And Practice: Second Edition*. CRC Taylor And Francis. London.
- Ros-Chumillas, M., Y. Belissario, A. Iquaz, and A. Lopez. 2007. Quality and shelf life of orange juice aseptically packaged in PET bottles. *J. Food Engin.* 79: 234-242.
- Routray, W. and H.N. Mishra. 2011. Scientific And Technical Aspects Of Yogurt Aroma And Taste. *A Review*. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety* 10(4): 208-220.
- Sari, A. N dan Moeljaningsih. 2009. Pengaruh Penambahan Susu Skim Dan Konsentrasi Starter (*Lactobacillus casei*) dalam Pembuatan Es Krim Susu Jagung Probiotik. *Berita Litbang Industri.* 46(1):36-46.
- Schlegel, H.G. 1994. *Mikrobiologi Umum*, R.M. Tedjo Baskoro. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.

- Standar Nasional Indonesia. 2009. SNI 01-2981. *Yoghurt*. Badan Standarisasi Nasional (BSN). Jakarta.
- Sudirman, K. K . 2001. Pengaruh *Coupling Agent* Terhadap Sifat Mekanik Dan Struktur Mikro Komposit PP-Tepung Maizena. *J Mikroskopi Dan Mikroanalisis*. 4: 2-14.
- Sunarlim, R., H. Setiyanto, dan M. Poeloengan. 2007. Pengaruh Kombinasi *Starter* Bakteri *Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*, dan *Lactobacillus plantarum* terhadap Sifat Mutu Susu Fermentasi. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. 7(7) : 270-278.
- Suyatno, A.Purwadi, H.Widayanto dan Kuncoro. 2007. *Kimia untuk SMA/MA Kelas XI* . PT.Grasindo. Jakarta.
- Syaputra, A., U. Pato and E. Rossi. 2015. Variasi Penambahan Sukrosa Terhadap Mutu Cocoghurt Menggunakan *Enterococcus faecalis* Up-11 yang Diisolasi dari Tempoyak. *Jom Faperta*. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Riau. 2 (1):1-11.
- Syarief, R., Santausa, dan Isyana. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan Laboratorium Rekayasa Proses Pengemasan Pangan*. Pusat Antar Universitas. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Tamime, A.Y. 2006. *Fermentation Milks*. Blackwell Publishing. Oxford.
- Tamime, A. Y. dan R. K. Robinson. 1989. *Yoghurt: Science and Technology*. 1st Edition. Pergamon Press. London.
- Tamime, A.Y. and R.K. Robinson. 2007. *Yoghurt Science And Technology*. 3rd ed. CRC Pres. New York.
- Thampan, P. K. 1981. *Handbook On Coconut Palm*. Oxford And IBH Publishing Co. New Delhi.
- Vacklavic, A.V. and W.E. Christain. 2008. *Essentials of Food Science*.Springer. New York.
- Van Aardt, M., J.S.E. Duncan, E. Marcy, T.E. Long, and C.R. Hackey. 2001. Effectiveness of poly(ethylene terephthalate) and high density polyethylene in protection of milk flavour. *J. Dairy Sci*. 84: 1341 1347.
- Vos, P. D., G.M. Garrity, D. Jones, N.R. Krieg W. Ludwig, F. A. Rainey, K.H. Schleifer, and W.B. Whitman. 2009. *Berey's manual of systematic Bacteriology Volume three: The Firmicutes*. 2nd ed. Springer. Athens.
- Wahyudi, M. 2006. Proses Pembuatan Dan Analisis Mutu Yoghurt. *Buletin Teknik Pertanian*. 11(1):12-16.

- Wahyudi, A. dan S. Samsundari. 2008. *Bugar dengan Susu Fermentasi*. Universitas Muhammadiyah Malang Press. Malang.
- Waites, M.J., Morgan, N.L., Rockey, J.S., and Gary Higton. 2001. *Industrial Microbiology: An Introduction*. Blackwell science. USA.
- Warisno. 2004. *Mudah dan Praktis Membuat Nata de Coco*. Media Pustaka, Jakarta.
- Weinbrenner, D.R ; Barefot, S.F and Grinstead, D.A. 1997. Inhibition of Yoghurt Starter Culture by Jensenii G, Propionibacterium Bacteriocin. *Journal Dairy Science*. 79: 366-371.
- Widodo, W. 2002. *Bioteknologi Fermentasi Susu*. Pusat Pengembangan Bioteknologi Universitas Muhamadyah Malang. Malang.
- Winarno, F. G. dan Fernandez, I. E. 2007. *Susu dan Produk Fermentasinya*. Mbrio Press. Bogor.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia. Jakarta.
- Yanuar, S.E., dan Aji. 2014. Minuman Probiotik dari Air Kelapa Muda dengan Starter Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus casei*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3 (3) : 909 – 917.
- Yoon, K.Y., E.E. Woodams and Y.D. Hang. 2004. Probiotication of Tomato Juice by Lactic Acid Bacteria. *J. Microbiol.* 42 (4) : 315-318