

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2009. *SNI 2981:2009 Yoghurt*. Jakarta: BSN.
- [LIPI] Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia. 2017. *Panduan Shaker Mill PPF UG*. Serpong: LIPI.
- Abdul. M. 2003. Peranan radikal bebas dan antioksidan dalam kesehatan dan penyakit. (*On-line*), [http:// www.intisari.com/radikal.html](http://www.intisari.com/radikal.html) diakses 23 Maret 2017.
- Agus, Z. A. N. 1995. Manfaat yoghurt bagi penderita diabetes mellitus. *Buletin Peternakan*. 19: 191-199.
- Aini, N. 2013. *Teknologi Fermentasi pada Tepung Jagung*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Alakali, J.S. T. M Okonkwo, and E. Iordye. 2008. The effect of thickeners on the physicochemical properties of thermised yoghurt. *J. Biotechnol.* 7(2): 158-163.
- Amelia, J. R., Maarif, S., dan Arkeman, Y. 2014. Yoghurt susu jagung manis kacang hijau sebagai strategi inovasi produk alternatif pangan fungsional. *Jurnal Teknik Industri*. ISSN: 1411-6340 174.
- Anggraeni, W. dan I. S. Wahyuni. 2011. Penerapan metode exponentially weighted quantile regression untuk peramalan penjualan mobil. *Seminar Nasional Aplikasi Teknologi Informasi*. Yogyakarta, 17-18 Juni 2011.
- Arabei, I. Y. 2000. Vegetable from the sea. <Http://www. Alkalize for Health, net.Library.html>
- Arulmozhi D. K, A. Veeranjanyulu, and A. L. Bodhankar. 2004. Neonatal streptozotocin-induced rat model of Type 2 diabetes mellitus: A glance. *Indian J Pharmacol* 36(4): 217-221 Azizah, N., Pramono, Y. B., dan Abduh, S. B. M. 2013/ Sifat fisik, organoleptik, dan kesukaan yoghurt drink dengan penambahan ekstrak buah nangka. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(3): 148 – 151.
- Badan Pusat Statistik. 2014. *Tingkat Konsumsi Beras di Indonesia*. (*On-line*), www.bps.go.id diakses pada 24 Maret 2016.
- Balfas, A., Irmansyah, Nikmatin, S. 2016. Pengaruh *milling* terhadap karakteristik nanopartikel biomassa rotan. *Jurnal Keteknik Pertanian*. 4 (1): 81-86.