

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad., F., Nurwantoro dan S., Mulyani. 2012. Daya Kembang, Total Padatan, Waktu Pelelehan, dan Kesukaan Es Krim Fermentasi Menggunakan Starter. *Animal Agriculture Journal*. 1(2) : 65-76.
- Azizah, N., Y.B. Pramono, dan S.B.M Abdul. 2013. Sifat, Organoleptik dan Kesukaan Yogurt Drink dengan Penambahan Ekstrak Buah Nangka. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2 (3) : 147 – 151.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 01-2981-2009. Yogurt. Jakarta.
- Budiana, N.S. dan D. Susanto. 2005. Susu Kambing. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Constenla., D dan J.E., Lozano. 2006. Kinetic Model of Pectin Demethylation. *Jurnal latin american applied research*. 33(2) : 91-96.
- Enggelen, A. 2007. Analisis Sensori dan Warna pada Pembuatan Telur Asin dengan Cara Basah. *Jurnal Technopreneur*. 5(1): 8-12.
- Erika, C., 2013. Ekstraksi Pektin Nabati dari Kulit Kakao (*Theobroma Cacao L.*) menggunakan Amonium Oksalat. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 5(2) : 1-6.
- Ermina., Syainah, S. Novita dan R. Yanti. 2014. Kajian Pembuatan Yogurt dari Berbagai Jenis Susu dan Inkubasi Yang Berbeda Mutu dan Daya Terima. *Jurnal Skala Kesehatan*. 5(1) : 1-7.
- Farida, H., Irza M.D.K., Martha A.T. 2012. Ekstraksi Pektin dari Kulit Buah Pisang Raja (*Musa Sapientum*). *Jurnal Teknik Kimia*. 1(2) : 21-26.
- Ginting, N, A. A, Usman, dan P, Vonny., 2017. Mutu Sensori Susu Fermentasi Probiotik Selama proses Fermentasi menggunakan *Lactobacillus Casei Subsp. Casei R-68*. *Jom Faperta* 4 (1):1-7.
- Ginting, N, dan E, Pasaribu. 2005. Pengaruh Temperatur dalam Pembuatan Yoghurt dari Berbagai Jenis Susu dengan Menggunakan *Lactobacillus Bulgaricus* dan *Streptococcus Thermophilus* The Effect of Temperature In Making Yoghurt From Various Kind Of Milk Using *Lactobacillus Bulgaricus* dan *Streptococcus Thermophilus*. *Journal Agribisnis Peternakan*. 1(2) : 1-5.
- Goff, D. 2003. *Yoghurt, Dairy Science, And Technology*. Canada: University Ofguelph.

- Gulo, N. 2006. Substitusi Susu Kedelai dengan Susu Sapi pada Pembuatan Soyghurt Instan. *Jurnal Penelitian Bidang Ilmu Pertanian*. 4(4) : 70-73.
- Gustiani, E. 2009. Pengendalian Cemaran Mikroba pada Bahan Pangan Asal Ternak (Daging Dan Susu) Mulai dari Peternakan Sampal Dihidangkan. *Jurnal Litbang Pertanian*. 28(3) : 96-100.
- Harjanti, S. 2013. Pembuatan Yoghurt Kacang Merah dengan Penambahan Ekstrak Kelopak Bunga Rosella sebagai Pewarna Alami. (*Skripsi S-1 Progd Biologi*). Tidak Dipublikasikan.
- Hidayat, E.I. Kinayungan., M. Irhas., F. Sidiq., dan R. Susanti. 2015. Analysis Of Proximate and Protein Profile Of Kefir From Fermented Goat and Cow Milk. *Biosaintifika, Journal of Biology and Biology Education*. 7(2) : 87-91.
- Jannah, A.M., Anang., M.L. Yoyok. B.P. Ahmad dan B.M.A., Setya. 2014. Total Bakteri Asam Laktat, Ph, Keasaman, Citarasa dan Kesukaan Yogurt Drink dengan Penambahan Ekstrak Buah Belimbing. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 3(1) : 7-11.
- Kartikasari, D. I. Dan F.C Nisa. 2014. Pengaruh Penambahan Sari buah Sirsak dan Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Yogurt. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(4): 239-248.
- Khoiriyah, L. K., dan Farizal. 2013. Kualitas Mikrobiologi Kolostrum Sapi Perah FH pada waktu Pemerahan yang berbeda di Peternakan Rakyat. *Jurnal Ilmu Ternak* 13 (2) : 13-17.
- Kusnadi, J., dan R. Daffi. 2012. Formulasi Edible Film sebagai Antibacterial Active Packaging dengan Penambahan Ekstrak Daun Jati (*Tectona Grandis*) (Kajian Proporsi Pati Tapioka dan Suhu Pengeringan Edible Film). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 4(2) : 20-37.
- Laryska., N. dan N. Tri. 2013. Peningkatan Kadar Lemak Susu Sapi Perah dengan Pemberian Pakan Konsentrat Komersial Dibandingkan dengan Ampas Tahu. *Agroveteriner*. 1(2) : 1-9.
- Lestari, M. W., V. P. Bintoro, dan H. Rizqiaty. 2018. Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Tingkat Keasaman, Viskositas, Kadar Alkohol, dan Mutu Hedonik Kefir Air Kelapa. *Jurnal Teknologi Pangan* 2 (1): 8-13.
- Lisdiana. 1997. Ekstrasi Pektin pada Buah Kakao. Skripsi. Tidak Dipublikasikan.
- Marzuki, S.S.R.D. Haloho, dan S. Imam. 2013. Analisis Profitabilitas pada Usaha Peternakan Sapi Perah Di Kabupaten Semarang. *Jurnal Pengembangan Humaniora*. 13(1) : 65-72.

- McLean, V.A. 1983. *Yogurt and You: Nutritional Value Of Yughurt*. The National Yogurt Association.
- Miwada, L. dan Tatang. 2006. Tingkat Efektivitas Starter Bakteri Asam Laktat pada Proses Fermentasi Laktosa Susu. *Jurnal Indon Trop Anim Agric*. 31(1) : 1-7.
- Ndife, Joel., I. Felicia, dan Rabi G., 2014. Production and Quality Assessment Of Functional Yoghurt Enriched with Coconut. *International Journal of Nutrition and Food Science*. 3(6) : 73-89.
- Nizori, A., S. Viny., Surhaini, Mursalin, Melisa, C.S. Titi dan W. Endang. 2008. Pembuatan Yogurt Sinbiotik sebagai Makanan Fungsional dengan Penambahan Kultur Campuran. *Jurnal Teknologi Indonesia Pertanian*. 18 (1): 28-33.
- Nofriati. 2013. Pengaruh Penambahan Madu terhadap Mutu Yogurt Jagung. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 2* (2): 64.
- Nurliyani, R.,I. dan Wahyuni E. 2008. *Bahan Ajar Ilmu dan Teknologi Susu dan Telur*. Fakultas Peternakan.Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Oliver., S.P., B.M. Jayarao And R.A. Almeida. 2005. Foodborne Pathogens In Milk and The Dairy Farm Environment: Food Safety and Public Health Implications. *Junral^{Foodborne} Pathogens And Disease*. 2(2) : 45-59.
- Purwadi, L.E. Radiati, H. Evanuarini dan R.D. Andriani. 2017. *Penanganan Hasil Ternak*. UB pres. Malang.
- Ramdja, A., Fuadi, dan A.P. Dimas. 2017. Ekstraksi Pektin Nabati dari Kulit Pisang Kepok dengan Pelarut Asam Klorida dan Asam Asetat. *Jurnal Teknik Kimia*. 17(5) : 28-37.
- Rulianah, S. 2002. *Pengaruh Suhu Inkubasi dan Penambahan Starter pada Pembuatan Yogurt Susu Kedelai*. Laporan Hasil Penelitian.
- Satria, H., dan A. Yusuf 2008. *Pengolahan Limbah Kulit Pisang menjadi Pektin Nabati dengan Metode Ekstraksi*. Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro.
- Simamora, D., dan E., Rossi. 2017. Penambahan Pektin Nabati dalam Pembuatan Selai Lembaran Buah Pedada (*Sonneratia Caseolaris*). *Jom Fakultas Pertanian*. 4(2) : 1-14.

- Steel, C.J. dan J.H. Torrie.1995. *Prinsip dan Prosedur Statistik*. PT. Gramedia. Jakarta.
- Sucitra, A., Sukainah, A., Mustarin. 2018. Pengaplikasian Ekstrak Pektin Nabati Kulit Pisang Raja (*Musa Sapientum*) dan Kulit Pisang Kepok (*Musaparadisiaca L*) pada Selai Tomat (*Solanum Lycopersicum*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 4(1) : 50 – 63.
- Suherman, D. 2008. Evaluasi Penerapan Aspek Teknis Peternakan pada Usaha Peternakan Sapi Perah Sistem Individu dan Kelompok Di Rejang Lebong. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*. 3(1): 35-42.
- Sulihono., Andreas., T. Benyamin., E. Tuti., dan Agustina. 2012. Pengaruh Waktu, Temperatur, dan Jenis Pelarut terhadap Ekstraksi Pektin Nabati dari Kulit Jeruk Bali (*Citrus Maxima*). *Jurnal Teknik Kimia*. 18(4) :1-8.
- Surnaherman, dan M.D. Masyhura. 2018. Pemanfaatan Biji Nangka sebagai Bahan Alternatif Pembuatan Yogurt Instan. *Agrium ISSN*. 21(2) : 166-172.
- Susanti I, W.K. Retno, dan I. Fatim. 2007. Uji Sifat Probiotik Bakteri Asam Laktat sebagai Kandidat Bahan Pangan Fungsional. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 8(2) : 89-95.
- Tarakci, Z. 2010. Influence Of Kiwi Marmalade on The Rheology Characteristics, Color Values and Sensorial Acceptability Of Fruit Yogurt. *Kafkas Univ. Vet. Fal. Derg*. 16(2) : 17-178.
- Tasci, F,. 2011. Microbiological and Chemical Properties of Raw Milk Consumed In Burdur. *Journal of Animal and Veterinary Advances*. 10(5) : 635-641.
- Wahyudi, M,. 2006. Proses Pembuatan dan Analisis Mutu Yogurt. *Buletin Teknik Pertanian*. 11(1) : 12-16.
- Widodo dan Soeparno. 2002. *Pendayagunaan Tepung Terigu Sebagai Prebiotik dan Bioenkapsulator untuk Peningkatan Viabilitas Probiotik Selama Fermentasi dan Penyimpanan*. Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Widodo. 2003. *Bioteknologi Industri Susu*. Lacticia Press. Yogyakarta.
- Wulansari., P.D. dan A. Kusmayadi. 2016. Nutriet Compositon and Characteristics Of Cow Milk Yogurt Wiht Different Additional Fruit and Storage Time. *Animal Production*. 18(2): 113-117.