

## DAFTAR PUSTAKA

- Adolfsson, O., S. N. Meydani., dan R. M. Ruseel 2004. Yogurt and Yogurt Function. *Journal Clinical Nutrition*. 80 (2) : 245-256.
- Andreas, S., T. Benyamin dan T., E. Agustina. 2012. Pengaruh Waktu, Temperatur, dan Jenis Pelarut Terhadap Ekstraksi Pektin dari Kulit Jeruk Bali (*Citrus Maxima*). *Jurnal Teknik Kimia*. 4 (18) : 1-8.
- Aridansyah, G., F. Hamzah dan R. Effendi. 2014. Variasi Tingkat Keasaman dalam Ekstraksi Pektin Kulit Buah Durian. *Jurnal Online Mahasiswa Faperta*. 1 (2) : 1-7.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 01 – 2981 – 2009. Yogurt. Jakarta
- Burton, E., I. I. Arief dan E. Taufik. 2014. Formulasi Yogurt Probiotik Karbonasi Dan Potensi Sifat Fungsional. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Peternakan*. 2 (1) : 213–218.
- Budiyanto,. A. dan Yulianingsih. 2008. Pengaruh Suhu dan Waktu Ekstraksi Terhadap Karakter Pektin dari Ampas Jeruk Siam (*Citrus nobilis L*). *Jurnal Pascapanen*. 5 (2) : 37-44.
- Dhalmi,. D., S. 2011. *Pengaruh Penambahan Dadih terhadap Kadar Air, pH, Total Koloni Bakteri Asam Laktat, dan Kadar Gula Permen Jeli*. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas, Sumatera Barat.
- Diah, R. W. 2015. Ekstraksi Pektin Kulit Jeruk Bali dengan *Microwave Extraction* dan Aplikasinya sebagai *Edible Film*. Fakultas Teknik Kimia. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Effendi, M. E., S. Hartini dan A. M. Lusiastuti. 2009. Peningkatan Kualitas Yogurt dari Susu Kambing dengan penambahan Bubuk Susu Skim dan Pengaturan Suhu Pemeraman. *Jurnal Penelitian Medika Eksakta*. 8 (3) : 185-192.
- Efendi, R.,. E. Rossi dan S.S Rangkuti. 2013. Penentuan Umur Simpan *Yoghurt* Probiotok Sebagai *Filler* Cokelat *Praline*. *Journal Agriculture Science and Technology*. 12 (1) : 34 – 40.
- Fatoni, M., B. Eko dan A. Prarudiyanto. 2016. Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Beberapa Komponen Mutu Es Krim Labu Kuning (*Cucurubita moschata*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 2 (2) : 158-164.
- Hariyati, M. N. 2006. Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin dari Limbah Proses Pengolahan Jeruk Pontianak. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Heti R. 2015. Kualitas Susu Pada Berbagai Pengolahan dan Penyimpanan. *Seminar Nasional Prospek Industri Sapi Perah Menuju Perdagangan Bebas*. Balai Penelitian Ternak Bogor. 497 – 502.
- Imeson A. 2010. *Food Stabilisers Thickeners and Gelling Agents*. Blackwell Publishing. United Kingdom.
- Ilicic, M.D, D. Marijana, Caric, D. Spasenija, Milanovic, P. Ljubica, Dokic, S. Mirjana, S.G. Bosnjak dan K.G. Durakovic. 2008. Viscosity Changes Of Probiotic Yoghurt With Transglutaminase During Storage. *Jurnal APTEFF*. 39 (1) : 11-19.
- Jannah, A. M., A.M. Legowo,. Y. B. Pramono., A.N. Al-Barri dan S. B. M. Abduh. 2014. Total Bakteri Asam Laktat, pH, Keasaman, Citarasa dan Kesukaan Yogurt Drink dengan Penambahan Ekstrak Buah Belimbing. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 3 (2) : 7-11.
- Karlin, R., dan A. Rahayuni. 2014. Potensi Yogurt Tanpa Lemak dengan Penambahan Tepung Pisang dan Tepung Gembili Sebagai Alternatif Menurunkan Kolesterol. *Jurnal Nutrition College*. 3 (2) : 16-25
- Lee W. and Lucey. 2010. Formation and Physical Properties of Yogurt. *Journal Animal Science*. 23 (9) : 1127-1136.
- Legowo, A. M., S. Mulyani, dan Kusrahayu. 2009. Teknologi Pengolahan Susu. Badan Penerbit Universitas Diponegoro, Semarang.
- Miskiyah, S. Usmiati, dan Mulyorini. 2011. Pengaruh Enzim Proteolitik dengan Bakteri Asam Laktat Probiotik terhadap Karakteristik Dadih Susu Sapi. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner*. 16(4): 304-311.
- Manab, A. 2008. Kajian Sifat Fisik Yogurt Selama Penyimpanan Pada Suhu 4° C. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 3 (1) : 52-58
- Mahmood, A., N. Abbas., dan A. H. Gilani 2008. Quality of Stirred Buffalo Milk Yogurt Blended With Apple and Banana Fruits. *Journal Agricultural Science*. 45 (2) : 275 – 279.
- Moenfard, M., dan M.M. Tehrani. 2008. Effect Of Some Stabilizers On The Physicochemical And Sensory Properties Of Ice Cream Type Frozen Yogurt. *Jurnal Agriculture & Environment*. 4 (5) : 584 – 589
- Nurdjanah, N. dan S. Usmiati. 2006. Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin dari Kulit Labu Kuning. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. 3 (1) : 13-23.
- Prasetyowati, K. P. Sari. dan H. Pesantri. 2009. Ekstraksi Pektin dari Kulit Mangga. *Jurnal Teknik Kimia*. 4 (16) : 41-49.

- Radiati, L.E., F. Jaya and H. Oktavia. 2016. Effect of Carrot-Juice on Exopolisaccharides and  $\beta$ -D Galactosidase Activity in Yogurt. *Jurnal Animal Production*. 18 (3) : 173 -179.
- Resnawati, A. 2014. *Kualitas Susu Pada Berbagai Pengolahan dan Penyimpanan*. Semiloka Nasional Prospek Industri Sapi Perah Menuju Perdagangan Bebas. Balai Penelitian Ternak. Bogor.
- Ruth, K., A. Rahayuni. 2014. Potensi Yogurt Tanpa Lemak dengan Penambahan Tepung Gembili Sebagai Alternatif Menurunkan Kolesterol. *Jurnal of Nutrition College*. 3 (2) : 16 – 25.
- Setianto., Y.C. P., Y. Budi dan M. Sri. 2014. Nilai pH, Viskositas, dan Tekstur *Yoghurt Drink* dengan Penambahan Ekstrak Salak Pondoh (*Salacca zalacca*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 3 (3) : 110 -113.
- Setioningsih, E., R. Setyaningsih dan A. Susilowati. 2004. Pembuatan Minuman Probiotik dari Susu Kedelai dengan Inokulum *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus plantarum*, dan *Lactobacillus acidophilus*. *Jurnal Bioteknologi*. 1 (1) : 1-6.
- Shaker, R.R., R.Y. Jumah san B. Abu-Jdayil. 2000. Reological Properties of Plain Yogurt During Coagulation Process. Impact Fat Content and pre-heat Trearment of Milk. *Journal of Food Engineering*. 44 : 175-180
- Sirotek, K., L. Slovakova, J. Kopecny dan M. Marounek. 2004. Fermentation of Pectin and Glucose, and Activity of Pectin Degrading Enzymes in The Rabbit Caecal Bacterium *Bacteroides Caccae*. *Journal Applied Microbiology*. 38 : 327-332.
- Steel, R.G.D dan J.H. Torrie. 1995. *Principels and procedure of statistics*. Terjemahan oleh B. Sumantri. 1995. *Prinsip dan Prosedur Statistik*. PT. Gramedia : Jakarta
- Sunarlim, R., H. Setiyanto. M. Poeloengan. 2007. Pengaruh Kombinasi Starter Bakteri *Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophillus*, dan *Lactobacillus plantarum* terhadap Sifat Mutu Susu Fermentasi. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. 7 (7) : 270 - 278.
- Syahrurachman, A. 2008. *Mikrobiologi Kedokteran*. Bina Rupa Aksara. Jakarta.
- Tarigan, M. Kaban., I. M. dan Hanum. Farida. 2012. Ekstraksi Pektin dari Kulit Buah Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca*). Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Tamime A, Y. dan H C Deeth. 1989. Yogurt Technology adn Biochemistry. *Journal of FoodProtection*. 43 (12) : 937-977.

- Tamime A, Y. dan R, K. Robinson. 2007. *Yogurt Science and Technology Third Edition*. New York : CRC Press
- Tari, A.I.N., C.B. Handayani. dan A.K. Sariri 2012. Pengaruh kultur *Indigenous Lactobacillus sp.* Dalam Pembuatan Yogurt Ubi Ungu : Kajian Tingkat Keasaman, pH, dan Total padatan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 5 (2) : 1 – 7.
- Triyono, A. 2010. Mempelajari Pengaruh Maltodekstrin dan Susu Skim Terhadap Karakteristik Yogurt Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus l*). Seminar Rekayasa Kimia dan Proses. Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Diponegoro, Semarang.
- Tuhuloula, A. L. Budiarti dan E. N. Fitriana. 2013. Karakterisasi Pektin dengan Memanfaatkan Limbah Kulit Pisang Menggunakan Metode Ekstraksi. *Jurnal Konversi*. 2 (1) : 21 -27.
- Utami, R., M. Andriani dan Z.A. Putri. 2010. Kinetika Fermentasi Yoghurt Yang Diperkaya Ubi Jalar (*Ipomea Batatas*). *Jurnal Caraka Tani*. 25 (1) : 51-55.
- Wahyu, T.L.P. 2004. Pengaruh Penambahan Gelatin terhadap Daya Ikut Air, Viskositas dan Sineresis. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang. (Tidak dipublikasikan).
- Wahyudi, M. 2006. Proses Pembuatan dan Analisis Mutu Yogurt. *Jurnal Buletin Teknik Pertanian*. 11 (1) : 50-55.
- Wardhani, D. H., D.C. Maharani dan E.A. Prasetyo. 2015. Kajian Pengaruh Pembuatan Susu Jagung Rasio dan Waktu Fermentasi Terhadap Karakteristik Yogurt Jagung Manis. *Jurnal Momentum*. 11 (1) 7-12.
- Widodo, W. 2002. Bioteknologi Fermentasi Susu. *Pusat Pengembangan Bioteknologi*. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Williat, W. G. T., J. Paul Knox dan J. D. Mikkelsen. 2006. Pectin New Insights Into on Old Polymer are Starting to Gel. *Journal Food Science and Technology*. 17 : 97-104.
- Winarno, F. G. 1993. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno, F.G. 1997. *Enzim Pangan*. PT. Gramedia. Jakara.
- Zuriati, Y., R. R. A. Maheswari dan H. Susanty. 2011. Karakteristik Kualitas Susu Segar dan Yogurt dari Tiga Bangsa Kambing Perah dalam Mendukung Program Ketahanan dan Diversifikasi Pangan. *Seminar Nasional Te' ' ' Peternakan dan Veteriner*. Bogor.