

DAFTAR PUSTAKA

- Adeyemi, O.S, and Elebiyo, T.C. 2014. *Moringa oleifera* Supplemented Diets Prefented Nickel-Induced Nephrotocity in Wistar Rate. *Journal of Nutrition and Metabolism* 4 (2):1-8
- Agustie, A.W.D. and Ratno A.S. 2013. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Maserasi Daun Kelor (*Moringa oleifera*, Lamk) terhadap Bakteri *Staphylococcus aeru*. *Jurnal Biomedika*, 6 (2): 14-19.
- Allgeyer, L. C., M. J. Miller and S. Y. Lee. 2010. Sensory and microbiological quality of yogurt drinks with prebiotics and probiotics. *J. Dairy Sci.* 93: 4471-4479.
- Aminah, S., T. Ramdhan., and M. Yanis. 2015. Kandungan Nutrisi dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor (*Moringa oleifera*). *Buletin Peternakan*. 5(2) : 35-45
- Ananta, A.A.B., M. Karyantia., and Y.A. Widanti. 2019. Formulasi Sirup Herbal Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dengan Ekstrak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa L*). *Jurnal JITIPARI*. 4(2) : 41-47
- Andayani, R., R. Yenti., and W. Gustiva. 2011. Pengaruh lama penyimpanan pada suhu kamar dan lemari pendingin terhadap kandungan protein pada dadih kerbau dengan metode Kjeldahl. *Scienita*. 1(1):53-58.
- Association of Official Analytical of Chemist. 2006. Official Method od Analysis of the Association of Official Analytical of Chemist. The Association of Official Analytical of Chemist Inc. Arlington (US)
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. SNI Yogurt (SNI 2981:2009). Badan Standardisasi Nasional. Jakarta
- Budiana, N.S., and Susanto. 2005. Susu Kambing. Penebar Swadaya. Jakarta
- Candraningtyastuti, D. 2016. Yogurt Susu Kambing dengan Penambahan Jus Daun Pandan (*Pandanus amaryllifolius Roxb.*) dan Waktu Fermentasi. Skripsi. Fakultas Biologi. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta. Tidak dipublikasikan
- Chairunnissa, H., R. S. Balia., A. Pratama., and D. Hidayat. 2017. Karakteristik Kimia Set Yogurt dengan Bahan Baku Susu Tepung dengan Penambahan Jus Bit (*Beta vulgaris L.*). *Jurnal Ilmu Ternak*. 17(1) : 35-40.
- Chye, S.J., R. Ahmad., and A.A.N. Azizah. 2012. Studies On The Physicochemical And Sensory Characteristics Of Goat Milk Dadih Incorporated With Tropical Fruit Purees. *International Food Reaserch Journal*. 19(4): 1387-1392.
- Damunupola, D.A.P.R., W.A.D.V. Weerathilake., and G.S. Sumanasekara. 2014. Evaluation Of Quality Characteristic Of Goat Milk Yogurt Incorporated With Beetroot Juice. *International Journal Of Scientific And Research Publications*. 4(10): 1-5
- Diantoro, A., M. Rohman., R. Budiarti., and H.T. Palupi. 2015. Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Kelor terhadap Kualitas Yogurt. *J. Teknologi Pangan*. 6(5) : 39-47
- Effendi, M.H., S. Hartini., and A.M. Lusiastuti. 2009. Peningkatan Kualitas Yogurt dari Susu Kambing dengan Penambahan Bubuk Susu Skim dan Pengaturan Suhu Pemeraman. *J. Penelitian Media Eksakta*. 185-192.
- Fatmawati, U., F.I. Prasetyo., M. Supia., and A.N. Utami. 2013. Karakteristik Yogurt yang Terbuat dari Berbagai Jenis Susu dengan Penambahan Kultur Campuran *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophillus*. *BIOEDUKASI*. 6(2) : 1-9
- Hafsah., and Astrina. 2012. Pengaruh Variasi Starter terhadap Kualitas Yogurt Susu Sapi. *Jurnal Bionature*. 13(2) : 96-102.
- Haryadi and N. Kholis., 2011. Kelor Herbal Multikhasiat. *Delta Media*. Solo

- Hidayat, I.R., Kusrahayu., S. Mulyani. 2013. Total Bakteri Asam Laktat, Nilai pH dan Sifat Organoleptik Drink Yogurt dari Susu Sapi yang Diperkaya dengan Ekstrak Buah Mangga. *Animal Agriculture Journal*. 2(1) : 160-167
- Hidayat, N, Masdiana dan S. Suhartini, 2006. *Mikrobiologi Industri*. Penerbit Andi: Yogyakarta.
- Ilona, A.D. 2015. Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dan Waktu Inkubasi Terhadap Sifat Organoleptik Yogurt. *E-journal Boga*. 4(3) 151-159.
- 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 Agrobisnis*. 2(4) : 239-248
- Kasolo, R.V., N.B Gadge., K.R. Alawadi., R.V. Savadi. 2006. Effect Of *Moringa oleifera* L. Root-Wood On Ethylene Glycol Induced Urolithiasis In Rats. *J. Ethopharmacol*. 105(2): 306-311
- Khanifah, M., N. Chabibah., dan P. Setyaningsih. 2017. Analisa Proximat dan Uji Coba Rasa Produk Fortifikasi Bubuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dalam Susu Kedelai. *Kebidanan STIKES Muhammadiyah*. Pekajangan.
- Krisnadi, A.D. 2015. Kelor Super Nutrisi. *Kelorina.com*. Blora.
- Kurniasih. 2013. *Khasiat Dan Manfaat Daun Kelor untuk Penyembuhan Berbagai Penyakit*. Pustaka baru. Yogyakarta
- Li, S., H. Walsh, S. Gokavi., dan M. Guo. 2012. Interactions Between *Lactobacillus acidophilus* Strains and The Starter Cultures, *Lactobacillus bulgaricus* and *Streptococcus thermophilus* During Fermentation of Goat's Milk. *J. Biotechnology*. USA. Pp.11271–11279.
- Masduki. 1996. Efek Antibakteri Ekstrak Biji Pinang (*Areca catechu*) terhadap *S. aureus* dan *E. coli*. *Cermin Dunia Kedokteran*, Jakarta.
- Melo, N. V., Vargas, T. Quirino and C. M. C. Calvo. 2013. *Moringa oleifera* L. An Underutilized Tree with Macronutrients for Human Health Emir. *J. Food Agriculture*, 25 (10): 785- 789.
- Monalisa dan Dita. 2011. Uji Daya Antibakteri Ekstrak Daun Tapak Liman (*Elephantopus scaber* L.) terhadap *S. aureus* dan *Salmonella typhi*. *Jurnal Bioma* IX(2):1-7.
- Mustika, D.C. 2012. *Bahan Pangan Gizi dan Kesehatan*. Bandung: Alfabeta
- Pratangga, D.A., I.R. Susilowati., O.R. Puspitarini. 2019. Pengaruh Penambahan Berbagai Level Sukrosa dan Fruktosa Terhadap Total Bakteri Asam Laktat dan Nilai pH Yoghurt Susu Kambing. *Jurnal Rekasatwa Peternakan*. 2(1): 51-57
- Puniya, A.K. 2016. *Fermented Milk And Dairy Product In Fermented Foods And Beverages Series*. Editor: Nout, M.J.R and P.K. Sarkar. CRC Press, Boca Raton FL. USA.
- Purbayanto, A.T. 2009. Efek Penggunaan Suhu Outlet pada Pengeringan Semprot terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Mikrobiologi Susu Kambing Bubuk. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor. Tidak dipublikasikan.
- Rachman, S.D., S. Djajasoepena., D.S. Kamara., I. Idar.,R. Sutrisna., A. Safari., O. Suprijana., S. Ismhayana. 2015. Kualitas Yogurt yang Dibuat dengan Kultur Dua (*Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*) dan Tiga Bakteri (*Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus acidophilus*). *Chemica et Natura Acta*. 3(2): 76-79
- Rahmawati, E., 2015. Kadar Protein, pH dan Jumlah Bakteri Asam Laktat Yoghurt Susu Sapi dengan Variasi Penambahan Sari Daun Kelor dan Lama Fermentasi yang

- Berbeda. Pblksikn_Skripsi. (tdk d[Surakarta: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah
- Rasbawati., Irmayani., I.D. Novieta., dan Nurmiati. 2019. Karakteristik Organoleptik dan Nilai pH Yogurt dengan Penambahan Sari Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia* L). Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan. 7(1) : 41-46.
- Rosaini, H., R. Rasyid., V. Hagramida. 2015. Penetapan Kadar Protein Secara Kjeldahl Beberapa Makanan Olahan Kerang Remis (*Corbiculla moltkiana* Prime.) dari Danau Singkarak. Jurnal Farmasi higea. 7(2): 120-128
- Sally, S. M., J. U. Ewansiha, H.L. Anna, dan M. O. Ajunwa. 2014. Harvesting Time and Temperature Relationship with Antimicrobial Activity of *Moringa oleifera* L (dum stick). Peak Journal of Medicine Plant Research 2(3): 33-37
- Sawitri, M., A. Manab dan L. Palupi. 2008. Kajian Penambahan Gelatin terhadap Keasamaan, pH, Daya Ikat Air dan Sineresis Yogurt. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 3(1): 1978-0303
- Sayuti, I., S. Wulandari., dan D. K. Sari. 2013. Efektivitas Penambahan Ekstrak Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* Var. Ayamurasaki) dan Susu Skim Terhadap Kadar Asam Laktat dan pH Yogurt Jagung Manis (*Zea mays*) dengan Menggunakan Inokulum *Lactobacillus acidophilus* dan *Bifidobacterium Sp.* J. Biogenesis. 9(2) : 21-28
- Setianto, Y.C., Y.B. Pramono., dan S. Mulyani. 2014. Nilai pH Viskositas, dan Tekstur Yogurt Drink dengan Penambahan Ekstrak Salak Pondoh (*Salacca zalacca*). Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 3(3): 110-114
- Setyawardani, T., M. Sulistyowati., K. Widayaka., dan J. Sumarmono. 2018. Sifat Sensoris Yogurt dengan Perbedaan Tingkat Kemanisan. Prosiding Seminar Teknologi Peternakan VI: Pengembangan Sumber Daya Genetik Ternak Lokal Menuju Swasembada Pangan Hewani. 347-353
- Sujono., M.R.A. Rofat., K. Hendra., dan K. Khusnul. 2019. Karakter Rasa dan pH Yogurt Susu Kambing pada Lama dan Jenis *Starter* yang Berbeda. Jurnal Berdikari. 7(1): 27-36
- Sumbono, A. 2016. Biokimia Pangan Dasar. Depublish. Yogyakarta.
- Surajudin, K. F.R., dan P. Dwi. 2006. Yoghurt Susu Fermentasi yang Menyehatkan. Agromedia Pustaka. Jakarta
- Susanti, R., dan E. Hidayat. 2016. Profil Protein Susu dan Produk Olahannya. J. MIPA. 39(2): 98-106
- Toripah S. S, J. Abidjulu, dan F. Wehantouw. 2014. Aktivitas Antioksidan dan Kandungan Total Fenolik Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera* L). Pharmacon 3(4): 37-43
- Wakhidah, N., G. Jati., dan R. Rtami. 2017. Yoghurt Susu Sapi Segar dengan Penambahan Ekstrak Ampas Jahe dari Destilasi Minyak Atsiri. Proceeding Biology Education Conference. 14(1) : 278-284
- Wardhani, D.H., D.C. Maharani., dan E.A Prasetyo. 2015. Kajian Pengaruh Cara Pembuatan Susu Jagung, Rasio dan Waktu Fermentasi terhadap Karakteristik Yogurt Jagung Manis. Momentum. 11(1) : 7-12
- Winarsi. H. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. Kanisius. Yogyakarta
- Yulianti, R. 2008. Pembuatan Minuman Jeli Daun Kelor (*Moringa oleifera* L) sebagai Sumber Fitamin C dan β -Karoten. Skripsi: Bogor: Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor. Td
- Yusmarini., dan Raswen, E. 2004. Evaluasi Mutu Yogurt. Laporan Penelitian. Fakultas Pertanian. Universitas Riau. Pekanbaru. Tidak dipublikasikan

Zurriyati Y., R.R. Noor dan R.R.A. Maheswari. 2011. Analisis Molekuler Genotipe Kappa Kasein (K-Kasein) dan Komposisi Susu Kambing Peranakan Etawah, Saanen dan Persilangannya. Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner. 16(1) : 61-70.



