

DAFTAR PUSTAKA

- Abu-Jdayil, B. and H. Mohamed. 2002. Experimental and Modelling Studies of The Flow Properties of Concentrated Yoghurt as Affected by The Storage Time. *Journal of Food Engineering*. 52(4): 359-365.
- Al Otaibi, M. and H. El. Demerdash. 2008. Improvement of The Quality and Shelf Life of Concentrated Yoghurt (Labneh) by The Addition of Some Essential Oils. *African Journal of Microbiology Research* 54(2) :156-161.
- Al-Kadamany, E., I. Toufeili., M. Khattar., A. Y. Jawdeh., S. Harakeh. and Haddad. 2002. Determination of Shelf Life of Concentrated yoghurt (Labneh) Produced by In-Bag Straining of Set Yoghurt Using Hazard Analysis. *Journal of Dairy Science*. 85(5): 102-103.
- Andriani, M. dan L. U. Khasanah. 2013. Kajian Karakteristik Fisiko Kimia Dan Sensori Yoghurt Dengan Penambahan Ekstrak Ubi Jalar (*Lpomoeba Batatas L.*). *Artikel Penelitian*. Jurusan Ilmu Dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Brennan, C. S. and C. M. Tudorica. 2008. Carbohydrate-Based Fat Replacers In The Modification Of The Rheological, Textural And Sensory Quality Of Yoghurt: Comparative Study Of The Utilisation Of Barley Beta-Glucan, Guar Gum And Inulin. *International Journal of Food Science and Technology*. 43(4) : 824 – 833.
- Dewanti, L. K., I. Thohari, dan L. E. Radiati. 2013. Engaruh Penambahan Pati Ubi Cilembu Terhadap Total Padatan, pH, Total Bakteri Asam Laktat Dan Organoleptik Es Krim Yoghurt Sinbiotik. *Artikel Penelitian*. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Ginting, E., Y. Widodo., S.A. Rahayuningsih dan M. Jusuf. 2005. Karakteristik Pati Beberapa Varietas Ubi Jalar. *Jurnal Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*. 4(1): 8-17.
- Haryati, T. dan Supriyati. 2010. Pemanfaatan Senyawa Oligosakarida dari Bungkil Kedelai dan Ubi Jalar pada Ransum Ayam Pedaging. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner*. 15 (3) : 252 – 260.
- Karlina, R. dan A. Rahayuni. 2014. Potensi Yoghurt Tanpa Lemak dengan Penambahan Tepung Pisang dan Tepung Ubi Gembili sebagai Alternatif Menurunkan Kolesterol. *Artikel Penelitian Ilmu Gizi*. Fakultas Kedokteran. Universitas Dipenogoro. Semarang.
- Kaur, N. and A. K. Gupta. 2002. Applications of Inulin and Oligofructose in Health and Nutrition. *Journal Bioscience*. 27 (7) : 703–714.

- Khoiriyah, K. dan L., Fatchiyah. 2013. Karakter Biokimia dan Profil Protein Yogurt Kambing PE Difermentasi Bakteri Asam Laktat (BAL). *Journal of Experimental Science*. 3(1) : 1-6.
- Magenis, R. B., E. S. Prudencio, R. D. M. C. Amboni, N. G. Cerqueira Junior, R. V. B. Oliveira, V. Soldi. and H. D. Benedet. 2006. Compositional and Physical Properties of Yoghurts Manufactured from Milk and Whey Cheese Concentrated by Ultrafiltration. *International Journal of Food Science and Technology*. 41 (5): 560 – 568.
- Mahdian, E. and M. M. Tehrani. 2007. Evaluation the Effect of Milk Total Solid on the Relationship Between Growth and Activity of Starter Cultures and Quality of Concentrated Yoghurt. *Journal Agriculture and Environment Science* 2 (5): 587-592.
- McSweeney, P.L.H. 2007. *Cheese Problem Solved*. Woodhead Publishing Limited. Cambridge England.
- Miwanda, N. S., S. A. Lindawati, dan W. Tatang. 2006. Tingkat Efektivitas Starter Bakteri Asam Laktat pada Proses Fermentasi Laktosa Susu. *Jurnal Indonesia Tropic Animal Agriculture*. 31 (1) : 32 – 35.
- Nsabimana, C, B. Jiang, and R. Kossah. 2005. Manufacturing, Properties and Shelf Life of Labneh: A review. *International Journal Dairy Technology*. 58 :129 – 137.
- Ozer, B.H., 2006. Production of Concentrated Products. pp. 128-155. In: A.Y. Tamime (editors). *Fermented Milks*. Blackwell Publishing. UK.
- Pujiastuti, E, J. Sumarmono dan S.Wasito. 2013. Pengaruh Lama Pemutaran Menggunakan Metode Sentrifugasi terhadap Yield, Kadar Air, dan Total Solid Concentrated Yoghurt. *Jurnal Ilmu Peternakan*. 1(3):954-961.
- Rosa, N. 2010. Pengaruh Penambahan Umbi Garut (*Maranta Arundinaceae L*) Dalam Bentuk Tepung dan Pati Sebagai Prebiotik Pada Yoghurt Sebagai Produk Simbiotik Terhadap Daya Hambat Bakteri *E.Coli*. Artikel Penelitian. *Skripsi*. Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. Semarang.
- Singh, R. S. and Rupinder P.S. 2010. Production Of Fructooligosaccharides From Inulin By Endoinulinases and Their Prebiotic Potential. *Journal Food Technology*. 48 (4): 435-450.
- Standar Nasional Indonesia. 2009. SNI 2981:2009. *Yoghurt*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Steel, R. G. and J. H. Torrie. 1993. *Principles and Procedures of Statistics. A Biometrical Approach*. McGraw-Hill Book Company. New York.

- Sudarmadji, S., B. Haryanto dan Suhardi. 2007. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian Edisi pertama*. Liberty. Yogyakarta.
- Sumarmono, J, M. Slistyowati dan Sunarto. 2013. Yield dan Karakteristik *Concentrated Yoghurt* Susu Kambing Peranakan Etawa Yang Dibuat dengan Metode yang Berbeda. *Prosiding Seminar Pengembangan Sumber Daya Pedesaan Dan Kearifan Lokal Berkelanjutan III*. Universitas Jenderal Soedirman. Hal: 353-360.
- Sumarmono, J., dan F. M. Suhartati. 2012. Yield dan Komposisi Keju Lunak (*Soft Cheese*) dari Susu Sapi yang dibuat dengan Teknik Direct Acidification Menggunakan Ekstrak Buah Lokal. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 1 (3): 65-68.
- 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*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor. Hal: 270 – 278.
- Sunarlim, R. dan H. Setiyanto. 2001. Penggunaan Berbagai Tingkat Kadar Lemak Susu Kambing dan Susu Sapi Terhadap Mutu dan Cita Rasa *Yoghurt*. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. Balai Besar Penelitian Ternak. Bogor. Hal 371 – 378.
- Susilorini, T.E. dan M.E. Sawitri. 2006. *Produk Olahan Susu*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Syamsir, E, P. Hariyadi, D. Fardiaz, N. Andarwulan dan F. Kusnandar. 2012. Pengaruh Proses Heat Moisture Treatment (HMT) Terhadap Karakteristik Fisikokimia Pati. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*. 23 (1) : 100-106.
- Tamime, A and R. K. Robinson. 2007. *Yoghurt Science and Technology*. Third Edition, Woodhead Publishing Limited. Cambridge England.
- Tárrega, A., J. D. Torres, and E. Costell. 2011. Influence of the Chain-Length Distribution of Inulin on the Rheology and Microstructure of Prebiotic Dairy Desserts. *Journal of Food Engineering*. 104 : 356 – 363.
- Vedamuthu, E. R. 2006. Starter Culture for Yoghurt and Fermented Milks. pp : 115 -147. In: R.C. Chandan (Editors). *Manufacturing Yoghurt and Fermented Milk*. Blackwell Publishing. Victoria.
- Walstra, P., T. M. Wousters., and T. J. Guerts. 2006. *Dairy Science and Technology*. Second Edition. USA, CRC Press. Taylor and Francis Group. 140 - 360.

- Widodo, W. 2002. Bioteknologi Fermentasi Susu. *Artikel Publikasi Pusat Pengembangan Bioteknologi*. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Widodo. 2003. *Bioteknologi Industri Susu*. Lacticia Press. Yogyakarta.
- Wijayanti, A. 2002. Pengaruh Penambahan Susu Skim Bubuk dan Lama Penyimpanan Pada Refrigerator Terhadap Kadar Protein, Kadar Alkohol dan Viskositas Kefir. *Jurnal Ilmu Peternakan Brawijaya*. 21: 23-28.
- Zuraida, N. 2009. Status Ubi Jalar sebagai Bahan Diversifikasi Pangan Sumber Karbohidrat. *Jurnal Iptek Tanaman Pangan*. 4 (1) :6

