

DAFTAR PUSTAKA

- Aghajani A. R., R. Pourahmad, and H. R. M. Adeli. 2012. Evaluation of Physicochemical Changes and Survival of Probiotic Bacteria in Synbiotic Yoghurt. *Journal of Food Biosciences and Technology*. 2 : 13 – 22.
- Agustina, L.,T. Setyawardani, dan T. Y. Astuti. 2013. Penggunaan Starter Biji Kefir dengan Konsentrasi yang Berbeda pada Susu Sapi terhadap pH dan Kadar Asam Laktat. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 1 (1) : 254-259.
- Al-Kadamany, E., I. Toufeilii., M. Khattar, Y. Abou-Jawdeh, S. Harakeh, and T. 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) : 1023-1030.
- Atin. 2015. Karakteristik Kimia dan Sensori *Yoghurt Cheese* Probiotik dengan Kadar Lemak Susu dan Lama Pemeraman Yang Berbeda. *Tesis*. Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto. (Tidak dipublikasikan).
- Azhar, M. 2009. Inulin sebagai Prebiotik. *Saintek*. 12 (1) : 1-8.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 3141.1 : 2011. *Susu Segar Bagian 1 : Sapi*.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet and W. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Terjemahan : H. Purnomo dan Adiono. UI Press. Jakarta.
- Chandan, R. C. 2011. *Dairy Ingredients for Food Processing : An Overview*. In : R.C Chandan and A. Kilara (Ed.). *Dairy Ingredients for Food Processing*. Willey Blackwell. Iowa.
- Delavari, M., R. Pourahmad and R. Sokutifar. Production of low Fat Synbiotic Yogurt Containing *Lactobacillus Plantarum* and Inulin. *Advances in Environmental Biology*. 8 (11) : 17-24
- Effendi M. H, S. Hartini dan A.M. Lusiastuti. 2009. Peningkatan Kualitas *Yoghurt* dari Susu Kambing dengan Penambahan Bubuk Susu Skim dan Pengaturan Suhu Pemeraman. *Jurnal Penelitian Media Eksakta*. 8 (3): 185-192
- El-Hofi, M., E.S. El-Tanboly and N.S. Abd-Rabou. 2011. Industrial Application of Lipases in Cheese Making : A Review. *Internet Journal of Food Safety*. 13 : 293-302.
- Fitria, L. D. 2015. Peningkatan Kualitas *Yoghurt* dan *Concentrated Yoghurt* Rendah Lemak dengan Penambahan *Fat Replacer* yang Berbeda. *Tesis*. Fakultas Peternakan UNSOED. Purwokerto. (Tidak dipublikasikan).

- Franck, A. 2002. Technological Functionality of Inulin and Oligofructose. *British Journal of Nutrition*. 81 (2) : 287-291.
- Ginting, E., Y. Widodo, S. A Rahayuningsih, dan M. Jusuf. 2005. Karakteristik Pati Beberapa Varietas Ubi Jalar. *Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*. 24 (1) : 8-18.
- Gurakan, G. C and N. Altay. 2010. *Yogurt Microbiology and Biochemistry*. In : F. Yildiz (Ed.). Development and Manufacture of Yoghurt and Other Functional Dairy Products. CRC Press. Boca Raton.
- Hadiwiyoto, S. 1994. *Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya*. Liberty. Yogyakarta.
- Harmayani, E., T. Utami, dan L. Purwadani. 2011. Potensi Tepung Serat Bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) sebagai Prebiotik pada *Bifidobacterium longum* dan *Lactobacillus acidophilus*. *Seminar Nasional*. Hal : 509-514.
- Harsita, P.A., J. Sumarmono, dan A. Hantoro. 2013. *Free Fatty Acid*, Keasaman, dan Kadar Lemak Total pada Keju Peram Susu Kambing yang Mengandung Probiotik *Lactobacillus Casei* dan *Bifidobacterium Longum*. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 1 (1) : 381-390.
- Haryati, T., K. Suprijati, dan I.W.R. Susana. 2010. Senyawa Oligosakarida dari Bungkil Kedelai dan Ubi Jalar sebagai Prebiotik untuk Ternak. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. Hal. 511-518.
- Irawan, H.A., J. Sumarmono, dan S. Utami. 2013. *Free Fatty Acid* dan Kadar Lemak *Concentrated Yoghurt* yang Dibuat dengan Metode Sentrifugasi dengan Lama Pemutaran yang Berbeda. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 1 (3) : 742-749.
- Jensen, R. G. 1995. *Miscellaneous Factors Affecting Composition and Volume of Human and Bovine Milks*. In : R.G. Jensen (Ed.). Handbook of Milk Composition. Academic Press. San Diego.
- Jensen, R. G. 1995. *Water-Soluble Vitamins in Bovine Milk*. In : R.G. Jensen (Ed.). Handbook of Milk Composition. Academic Press. San Diego.
- Junior, O.O.S., M.R. Pedrao, L.F. Dias, L.N. Paula, F.A.G. Coro and N.E.D. Souza. 2012. Fatty Acid Content of Bovine Milkfat From Raw Milk to Yoghurt Fatty Acid Content of Bovine Milkfat From Raw Milk to Yoghurt. *American Journal of Applied Sciences*. 9 (8) : 1300-1306.
- Khoiriyah, L. K dan Fatchiyah. 2013. Karakter Biokimia dan Profil Protein Yoghurt Kambing PE Difermentasi Bakteri Asam Laktat (BAL). *Journal Experimental Life Science*. 3 (1) : 1-6.

- Kip, P., D. Meyer and R.H. Jellema. 2006. Inulins Improve Sensoric and Textural Properties Of Low-Fat Yoghurts. *International Dairy Journal* 16 : 1098–1103.
- Kuntarso, A. 2007. Pengembangan Teknologi Pembuatan *Low-Fat Fruity Bio-Yoghurt (Lo-Bio F)*. Skripsi. IPB. Bogor. (Tidak dipublikasikan).
- Kurniawan, R., S. Fairus, Novri, dan Tifani. 2011. Aplikasi Proses Pemisahan dengan Membran Mikrofiltrasi dan Reverse Osmosis untuk Menghasilkan Susu Sapi Berkadar Lemak Rendah, Protein Tinggi, dan Air Rendah. *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan” Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia*. Hal : 1-7.
- Lesmanawati, W., Widanarni, Sukenda, dan W. Purbiantoro. 2013. Potensi Ekstrak Oligosakarida Ubi Jalar sebagai Prebiotik Bakteri Probiotik Akuakultur. *Jurnal Sains Terapan*. 3 (1) : 21 – 25.
- Murti, T. W dan T. Hidayat. 2009. Pengaruh Pemakaian Kultur Tiga Macam Bakteri Asam Laktat dan Pemeraman terhadap Komposisi Kimia dan Flavor Keju. *Journal Indonesian Tropical Animal Agriculture*. 34 (1) : 10-15.
- Nuraida, L., N. S. Palupi, A.N. Anggiarini dan W. Pertiwi. 2004. Pemanfaatan Ubi Jalar sebagai Prebiotik dan Formulasi Sinbiotik sebagai Suplemen Pangan. *Laporan Akhir Penelitian*. IPB. Bogor. (Tidak dipublikasikan).
- Ozer, B. 2010. *Strategies for Yoghurt Manufacturing*. In : F. Yildiz (Ed.). Development and Manufacture of Yoghurt and Other Functional Dairy Products. CRC Press. Boca Raton.
- Rahardjo, A.H.D, dan S. Wasito. 2002. *Teknologi Hasil Ternak*. Fakultas Peternakan UNSOED. Purwokerto.
- Reguła, A. 2007. Free Fatty Acid Profiles of Fermented Beverages Made from Ewe's Milk. *Lait*. 87 : 71–77.
- Roberfroid, M. 2005. *Inulin-Type Fructans Functional Food Ingredients*. CRC Press. Boca Raton.
- Seckin, A. K and A.Y. Ozkilinc. 2011. Effect of Some Prebiotik Usage on Quality Properties of Concentrated Yoghurt. *Journal of Animal and Veterinary Advances*. 10 (9) : 1117-1123.
- Shah, N. P. 2013. *Health Benefits of yogurt and Fermented Milk*. In : R.C. Chandan, R. C. and A. Kilara Manufacturing Yogurt and Fermented Milks (Ed.). Wiley-Blackwell. Iowa.
- Steel, R.G.D dan J.H. Torrie. 1991. *Prinsip dan Prosedur Statistika Suatu Pendekatan Biometrik*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- 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*. Hal : 371-378.
- Tamime, A.Y and R.K. Robinson. 2007. *Tamime and R.K. Robinson's Yoghurt Science and Technology*. Woodhead Publising Ltd. Cambridge UK.
- Tari, I.N., C.B. Handayani, S. Hartati, dan Suparjono. 2011. Ipoviola (Ubi Jalar Ungu) sebagai Susu Prebiotik : Kajian Penambahan Jenis Susu terhadap Sifat Kimia-Organoleptiknya. *Seminar Hasil Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat*. LPPM Univet Bantara Sukoharjo. Hal. 13-22.
- Taufik, E. 2004. Dadih Susu Sapi Hasil Fermentasi Berbagai *Starter* Bakteri Probiotik yang Disimpan pada Suhu Rendah : Karakteristik Kimiawi. *Media Peternakan*. 27 (3) : 88-100.
- Tuminah, S. 2010. Efek Perbedaan Sumber dan Struktur Kimia Asam Lemak Jenuh terhadap Kesehatan. *Buletin Penelitian Kesehatan*. 38 (1) : 43–51.
- Usmiati, S. dan Abubakar. 2009. *Teknologi Pengolahan Susu*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Villegas, B., A. Tarrega, I. Carbonell, and E. Costell. 2010. Optimising Acceptability of New Prebiotic Low Fat Milk Beverages. *Food Quality and Preference*. 21 : 234-242.
- Walstra, P., J. T. M. Wouters., dan T. J. Geurts. 2006. *Dairy Science and Technology*. CRC Press. Boca Raton.
- Wardana, A. S., 2012. *Teknologi Pengolahan Susu*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Slamet Riyadi. Surakarta.
- Widodo, W. 2002. *Bioteknologi Fermentasi Susu*. Pusat Pengembangan Bioteknologi Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Widodo. 2003. *Bioteknologi Industri Susu*. Lacticia Press. Yogyakarta.
- Wouters, R. 2010. *Inulin*. In : A. Imeson (Ed.). *Food Stabilisers, Thickeners and Gelling Agents*. Wiley Blackwell. Oxford.
- Zakaria, Y. 2008. Sifat Kimia, Mikrobiologi dan Organoleptik *Yoghurt* yang Menggunakan Persentase *Lactobacillus casei* dan Kadar Gula yang Berbeda. *Agribisnis Peternakan*. 8 (1) : 21-24.

Zuraida, N dan Y. Supriati. 2001. Usaha Ubi Jalar sebagai Bahan Pangan Alternatif dan Diversifikasi Sumber Karbohidrat. *Buletin Agrobio*. 4 (1) : 13-23.

