

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, L., N. Indrayati, U. H. Tanuwiria, dan N. Mayasari. 2008. Aktivitas *Lactobacillus acidophilus* dan *Bifidobacterium* terhadap Kualitas Yoghurt dan Penghambatannya pada *Helicobacter pylori*. *Jurnal Bionatura* 10 (2) : 129-140.
- Antono, A., D. B. Pamuji, Sugiarto, dan Isnaeni. 2012. Daya Hambat Susu Hasil Fermentasi *Lactobacillus acidophilus* terhadap *Salmonella thymurium*. *Pharma Scientia*.1 (2), Depok.
- Badan Standar Nasional. 2011. Susu Segar Bag. 1 Sapi. SNI No. 01-3141-2011.
- Biavati, B., M. Vescovo, S. Torriani dan V. Bottazzi. 2000. Bifidobacteria: History, Ecology, Physiology, and Applications. *Annals of Microbiology*, 50: 117-131.
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H., Wotton, M.. 1987. *Ilmu Pangan*. Diterjemahkan oleh Pornomo, Hari., Adiono. UI-Press, Jakarta.
- Collin, M. D., B. A. Phillips, dan P. Zanoni. 1989. Deoxyribonucleic Acid Homology Studies of *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus paracasei* sp. nov., subsp. *paracasei* and subsp. *tolerans*, and *Lactobacillus rhamnosus* sp. nov., comb. nov. *International Journal of Systematic Bacteriology* 39(2): 105-108.
- Dwidjoseputro. 1982. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Penerbit Djambatan, Jakarta.
- Effendi, M. Helmi, 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.
- Ernawati. 2010. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat pada Susu Kambing Segar. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri, Malang.
- Ginting, N dan E. Pasaribu. 2005. Pengaruh temperatur dalam Pembuatan Yoghurt dari berbagai Jenis Susu dengan Menggunakan *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. *Jurnal Agribisnis Pertanian*, 1 (2).
- Hanum, Z. 2010. Kemampuan Susu Fermentasi *Lactobacillus plantarum* Menghambat *Salmonella typhimurium* Secara *In Vitro*. *Agripet* 10 (2).
- Jannah, M. 2013. Perbedaan Sifat Fisik dan Kimia Yoghurt yang dibuat dari Tepung Kedelai *Full Fat* dan *Low Fat* dengan Penambahan Penstabil Pati

Sagu pada Berbagai Konsentrasi. *Naskah Publikasi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.

Jannah, A. M., A. M. Legowo, Y. B. Pramono, A. N. Al Baarri, 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).

Kailasapathy, K., dan J. Chin. 2000. Survival and therapeutic potential of probiotic organisms with reference to *Lactobacillus acidophilus* and *Bifidobacterium*. *Immunology and Biology*. 80-88.

Karinawatie, S., J. Kusnadi dan E. Martati. 2008. Efektivitas Konsentrat Protein Whey Dan Dekstrin Untuk Mempertahankan Viabilitas Bakteri Asam Laktat Dalam Starter Kering Beku Yoghurt. *Jurnal Teknologi Pertanian* 9 (2) : 121-130.

Khoiriyah, L. Khafidhotul dan Fatchiyah. 2013. Karakter Biokimia dan Profil Protein Yoghurt Kambing PE Difermentasi Bakteri Asam Laktat (BAL). *Journal Experiment Life Science*. 3 (1).

Lawalata, H. J. 2012. Keanekaragaman Bakteri Asam Laktat Penghasil Antimikrobia Selama Proses Fermentasi Bakasang. *Disertasi*. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Lebeer, S., I. J. J. Claes, T. L. A. Verhoeven, J. Vanderleyden and S. C. J. De Keersmaecker. 2010. Exopolysaccharides of *Lactobacillus rhamnosus* GG form a protective shield against innate immune factors in the intestine. *Microbial Biotechnology* 4(3): 368-374.

Lee. W. J., and J. A. Lucey. 2010. Formation and Physical Properties of Yoghurt. *Asian-Aust. Journal Animal Science*. 23 (9) : 1127 – 1136.

Najmuddin, A. 2006. Aktivitas Antimikroba Yogurt Probiotik dari Susu Kambing Saanen dan Pesa (Persilangan Peranakan Etawah dan Saanen) Selama Penyimpanan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Nasiru, A., B. F. Muhammad dan Z. Abdullahi. 2011. Effect of Cooking Time and Concentration on Organoleptic Properties of Red and White Meat. *Journal of Food Technology* 9(4): 119-123.

Rahayu, K dan S. Sudarmadji. 1989. Mikrobiologi Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Routray, W. and N. Mishra. 2011. Scientific and Technical Aspects of Yoghurt Aroma and Taste: A Review. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. 10.

- Septiani, A. H., Kusrahayu dan A. M. Legowo. 2013. Pengaruh Penambahan Susu Skim Pada Proses Pembuatan *Frozen Yoghurt* Yang Berbahan Dasar Whey Terhadap Total Asam, Ph Dan Jumlah Bakteri Asam Laktat. *Animal Agriculture Journal*. 2 (1): 225 – 231.
- Setyaningsi, D., A. Apriyantonono, dan M. P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Ago*. IPB Press, Bogor.
- Soukoulis, P. R. 2007. Industrial Yogurt Manufacture: Monitoring of Fermentation Process and Improvement of Final Product Quality. *Journal American Dairy Science Association* 2: 1-24.
- Steel. R. G. D. and Torrie, J. H. 1993. *Prinsip dan Prosedur Statistika (Suatu Pendekatan)*. Terjemahan. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Sunarlim, R., H. Setiyanto, dan Masniari Poepoelangan. 2007. Pengaruh Kombinasi Starter Bakteri *Lactobacillus Bulgaricus*, *Streptococcus Thermophilus* Dan *Lactobacillus Plantarum* Terhadap Sifat Mutu Susu Fermentasi. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner 2007*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Bogor.
- Suryono, A. Sudono, M. Sudarwanto dan A. Apriyanto. 2005. Studi Pengaruh Penggunaan Bifidobacteria terhadap Flavor Yoghurt. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 16 (1).
- Susilorini, T. E. dan M. E. Sawitri, 2007. *Produk Olahan Susu*. Penebar Swadaya.
- Tamime, A.Y. and R.K. Robinson. 1989. *Yoghurt Science and Technology*. Pergamon Press Ltd, England.
- Trisnaningtyas, R. Y., A.M. Legowo dan Kusrahayu. 2013. Pengaruh Penambahan Susu Skim Pada Pembuatan *Frozen Yoghurt* Dengan Bahan Dasar Whey Terhadap Total Bahan Padat, Waktu Pelelehan Dan Tekstur. *Animal Agriculture Journal*. 2 (1): 217 – 224.
- Usmiati, S., dan abubakar. 2009. *Teknologi Pengolahan Susu*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Bogor.
- Utami, R., MAM Andriani dan Zoraya A Putri. 2010. Kinetika Fermentasi Yoghurt yang Diperkaya Ubi Jalar. *Caraka Tani XXV No.1 Maret 2010*. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Utami, S., dan R. Ram. 2005. Mikroba Susu Fermentasi Sejenis Kefir Menggunakan Starter Kombinasi Penyusun Granula Kefir dan *Bifidobacterium Longum*. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner*. 10(1).
- Wahyudi, M. 2006. Proses Pembuatan dan Analisis Mutu Yoghurt. *Buletin Teknik Pertanian*. 11 (1): 12-16.

- Widodo. 2003. *Bioteknologi Industri Susu*. Lacticia Press. Yogyakarta.
- Winarno, F. G. dan I. E. Fernandez. 2007. *Susu dan Produk Fermentasinya*. M-brio Press, Bogor.
- Winarno, F. G., S. Fardiaz, dan D. Fardiaz. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Gramedia, Jakarta.
- Yildiz, F. 2010. *Development and Manufacture of Yoghurt and Other Functional Dairy Products*. CRC Press. USA.

