

DAFTAR PUSTAKA

- Ammermen, G.R., 1987. *Effect of Equal Lethal Heat Treatments at Various Times and Temperature Upon Selected Food Constituent*. Prude University Lafayette. Indiana.
- Arum, H.P, dan N. Purwidiani. 2014. Pengaruh jumlah ekstrak jahe dan susu skim terhadap sifat organoleptik yoghurt susu kambing etawa. *Jurnal Tata Boga* 3(3): 116-124.
- Askar, S. dan Sugiarto. 2005. Uji kimiawi dan organoleptik sebagai uji mutu yoghurt. *Prosiding Temu Teknis Nasional Tenaga Fungsional Pertanian*, Bogor.
- Bahar, B. 2008. *Kefir Minuman Susu Fermentasi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Carpenter, P.R., D.H. Lyon, and T.A. Hasdell. 2000. *Guidelines for Sensory Analysis in Food Product Development and Quality Control*. An Aspen Publication, Maryland.
- Dewan Standarisasi Nasional Indonesia. 1992. *Syarat Mutu Yoghurt 01-2981-1992*. Departemen Perindustrian Republik Indonesia. Jakarta.
- Dinas Kependudukan dan Catatan Sipil Kabupaten Banyumas. 2017. *Jumlah Penduduk Kabupaten Banyumas 2017*. Pemerintahan Daerah Kabupaten Banyumas. Banyumas.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2000. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.
- Dongoran, D. 2009. Respons pertumbuhan dan produksi jagung manis (*Zea mays saccharata* Sturt.) terhadap pemberian pupuk cair TNF dan pupuk kandang ayam. *Skripsi*. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Harjiyanti, M.D., Y.B. Pramono dan S.Mulyani. 2013. Total asam, viskositas, dan kesukaan pada yoghurt drink sari buah mangga sebagai perisa alami. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(2).
- Huda, Y.S. 2010. Pengaruh tingkat pengenceran susu kacang hijau dan konsentrasi gelatin terhadap kualitas yoghurt susu kacang hijau. *Skripsi*. Universitas Negeri Riau. Riau
- Jannah, A. M., Nurwantoro, dan Y. B. Pramono. 2012. Kombinasi susu dengan air kelapa pada proses pembuatan drink yoghurt terhadap kadar bahan kering, kekentalan, dan pH. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 1(3) : 69-71.

- Kasmadi, I. Mirdhayati dan E. Ramdhani. 2011. Preferensi konsumen terhadap minuman susu fermentasi di tiga mall kota Pekanbaru. *Jurnal Peternakan* 8(1): 27 – 37.
- Koswara. 2009. *Teknologi Pengolahan Jagung (Teori dan Praktek)*. eBook Pangan.com
- Kotler P dan G. Amstrong. 1997. *Dasar-dasar Pemasaran*, Jilid I. Alih Bahasa Alexander Sindaru. Perhalindo. Jakarta.
- Lawrie, R.A., 1995. *Ilmu Daging*. Diterjemahkan oleh Parakkasi, A. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Maulina, M.R. 2016. Pengaruh jenis kemasan dan suhu penyimpanan terhadap kualitas yoghurt jagung manis - kacang hijau. *Skripsi*. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Meilgaard, M., G.V. Civille dan B.T Carr. 2000. *Sensory Evaluation Techniques*. CRC Press. Boca Raton, Florida.
- Michal, I.U. 2010. Pengaruh konsentrasi bakteri starter Lactobacillus Bulgaricus dan Streptococcus Thermophilus terhadap kualitas yoghurt susu kambing. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim. Malang.
- Muchtadi, T.R dan Sugiyono. 2013. *Prinsip Proses Dan Teknologi Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Mulyaningrum, S. 2007. Daya Terima Bubur Preda di BRSD Cibinong Bogor. *Laporan Tugas Akhir*. Diploma III Manajemen Usaha Boga. Gizi Masyarakat dan Sumber Daya Keluarga. Institut Pertanian Bogor.
- Ngaini, N. 2010. Pengaruh variasi konsentrasi susu skim dan lama fermentasi terhadap kadar protein dan kadar asam laktat yoghurt jagung (*Zea mays L.*). *Skripsi*. Universitas Negeri Islam Kalijaga. Yogyakarta.
- Nifrianti, R., F.Azima dan R. Eliyasmi. 2013. Pengaruh penambahan madu terhadap mutu yogurt jagung. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(2).
- Nurdiana, M. 2002. Aktivitas dan identifikasi golongan senyawa antibakteri yogurt dari tiga kultur campuran bakteri. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nursalim, Y dan Z.Y. Razali. 2007. *Bekatul Makanan Yang Menyehatkan*. AgroMedia Pustaka.
- Prabandari, W. 2011. Pengaruh penambahan berbagai jenis bahan penstabil terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik yoghurt jagung. *Skripsi*. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Rahayu, S. 2001. *Pengujian Organoleptik*. Penerbit Angkasa. Yogyakarta.

- Rahmawati, D. 2004. Analisa Preferensi dan perilaku konsumen terhadap produk chicken nugget. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rudatin. 1997. Faktor eksternal yang mempengaruhi daya terima makan pasien rawat inap lanjut usia di rumah sakit umum Bakti Yudha Depok. *Skripsi*. Universitas Indonesia. Depok.
- Sibuea, P. 2008. Sari Buah Nanas Kaya Manfaat: Alternatif Meningkatkan Nilai Ekonomis Hasil Panen. *Sinar Tani*. Edisi 13-19 Agustus.
- Sinaga, C.M. 2007. Pengaruh konsentrasi susu skim dan konsentrasi sukrosa terhadap karakteristik yoghurt jagung (*Zea mays L.*). *Skripsi*. Universitas Pasundan. Bandung.
- Soekarto. 2002. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Suarni, dan S. Widowati. 2006. Struktur, komposisi, dan nutrisi jagung. *Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional Jagung*: 410-426. Makassar
- Suhardjo.1989. *Sosio Budaya Gizi*. IPB-PAU Pangan dan Gizi. Bogor
- Sumarwan, U. 2004. *Perilaku Konsumen Teori dan Penerapannya dalam Pemasaran Edisi Kedua*. Penerbit Ghalia Indonesia. Bogor.
- Surono, I.S. 2004. *Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan*. Yayasan Pengusaha Makanan dan Minuman Seluruh Indonesia. Jakarta.
- Syamsir, E. 2008. *Pembuatan Susu Jagung*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB Bogor.
- Whitfield and Last. 1991. *Handbook of Vegetables and Vegetables Processing*. Blackwell Publishing. USA.
- Widodo. 2003. *Bioteknologi Industri Susu*. Lakticia Press. Yogyakarta.
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.