

DAFTAR PUSTAKA

- Adolfsson, O., Meydani, S.N., Russell, R.M., 2004, Yoghurt and Function, *Am J Clin Nutr*, 80(2): 245-256.
- Agustina, W dan Andriana Y, 2010, Karakteristik Produk Yogurt Susu Nabati Kacang Hijau (*phaseolus radiatus* L.), Balai Besar Pengembangan Teknologi Tepat Guna-LIPI, Jawa Barat.
- Alkali, J. S., Okankwo, T. M., dan Lordye, E. M, 2008, Effect Of Stabilizer On The Physoco Chemical and Sensory Attributes Of Thermized Yoghurt, *African Journal Of Biotechnology*, 7 (2), 152 – 163.
- Almatsier, S., 2010, *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*, Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Amani, E., Eskandari M. H., Dan Shekarforoush S., 2016, The Effect Of Proteolytic Activity Of Starter Cultures On Technologically Important Properties Of Yogurt, *Food Service Nutrition*, 5 (3) : 525-537.
- Ardi, F., Usman P., dan Evy R., 2017, Evaluasi Mutu Susu Fermentasi Biji Nangka dengan Variasi Susu Skim Menggunakan Bakteri *Lactobacillus Casei* Subsp. *Casei* R-68, *Jurnal Jom Faperta*, 4 (2).
- Codex Alimentarius Cimmission, 2003, *Codex Standard For Fermented Milks: Codex STAN 243*, FAO/WHO Food Standards.
- Dante. L. J. C., I Ketut S., dan Luh Putu T. D., 2016, Pengaruh Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Yoghurt Dari Susu Kulit Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca Formatypica*) Dan Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus* L.), *Jurnal ITEPA*, 5 (2) : 74-84.
- De Garmo, 1984, *Material And Processes in Manufacture*, Edisi ke 7, PT Pradaya Paramita, Jakarta.
- Dinkes Jateng, 2017, *Profil Kesehatan Provinsi Jawa Tengah Tahun 2017*, Dinas Kesehatan Jawa Tengah.
- Diputra, K. M, Ni Nyoman P, dan Ni Made I. H. A, 2016, Pengaruh Penambahan Susu Skim Terhadap Karakteristik Yogurt Jagung Manis (*Zea Mays* L. Saccharata), *Jurnal ITEPA*, 5 (2) : 151.
- Fedro, Rawsen E., dan Fajar R., Pengaruh Penambahan Susu Skim dalam Pembuatan Minuman Probiotik Susu Jagug (*Zea Mays* L.) Menggunakan Kultur *Lactobacillus Acidophilus*, *Jurnal SAGU*, 14 (2) : 28-36.

- Firmansyah, P., 2018, Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Starter Terhadap Karakteristik Minuman Fermentasi Sari Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus* L.), Skripsi. Universitas Pasundan, Bandung.
- Fitri, A., 2018, Pengaruh Proporsi Dan Lama Fermentasi Terhadap Kadar Fe dan Kualitas Sensori Yoghurt Kacang Merah Plus Susu Kambing Untuk Remaja Putri Anemia, Skripsi, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Guyton A.C., dan J.E., 2007, *Buku Ajar Fisiologi Kedokteran*, Edisi 9, EGC, Jakarta.
- Hasan, A., Amjad I., 2010. Nutritional Evaluation Of Yoghurt Prepared By Different Starter Cultur And Their Physiochemical Analysis During Storage. *African Journal Of Mikrobiology Research*, Vol. 4 (1) : 022-026.
- Herawati, D. A., D. dan Wibawa A. A., 2009, Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Waktu Fermentasi Terhadap Hasil Pembuatan Soygurt, *Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan*, Vol. 1 (2) : 48-58.
- Kasnen, Syekhfani N., 2019, Sifat Organoleptik dan Kandungan Protein Terlarut Yogurt Kecambah Kacang Merah Yang Dibuat Dengan Variasi Konsentrasi Starter Bakteri Asam Laktat dan Lama Fermentasi Untuk Remaja Putri Obesitas, Skripsi, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Kavas, N., 2016, Yoghurt Production From Camel (*Camelus Dromedarius*) Milk Fortified With Samphire Molases And Different Colloids, *Mljekarstvo*, 6 (1) : 34-47.
- Krisnaningsih, A. T. N, dan Arik E., 2013, Pengaruh Penggunaan Level Susu Sim Dan Mmasa Inkubasi Pada Suhu Ruang Terhadap pH dan Organoleptik *Stirred* Yogutr, *Jurnal*, Universitas Kanjuruhan, Malang.
- Kumalaningsih, S., Maimunah H. P., dan Raisyah, 2016, Substitusi Sari Kacang Merah Dengan Susu Sapi dalam Pembuatan Yogurt, *Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 5 (2) : 57-58.
- Marsono, Y., Paulus W., dan Zuheid N., 2002, Indeks Glikemik Kacang-Kacangan, *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 13 (3): 13-16.
- Miwada, I. N. S., S. Lindawati A., dan Tatang W., 2006, Tingkat Efektivitas “Starter” Bakteri Asam Laktat pada Proses Fermentasi Laktosa Susu, *J. Indon. Trop. Anim. Agric*, 31 (1) : 32-35.
- Montero, D., Walther G., Perez-Martin A., Roche E., Vinet A., 2011, Etiology And Pathophysiology/Prevention: Endothelial Dysfunction, Inflammation, And Oxidative Stress In Obese Children And Adolescent: Marker And Effect Of Lifestyle Intervention, *Obes Rev* 13:441-455.

- Moskowitz, H.R., Beckley J.H., dan Ressurecion A.V.A., 2012, *Sensory And Consumer Research In Food Product Design And Development*, Wiley-Blackwell, San Fransisco.
- Nofrianti, R., F. Azima, dan R. Eliyasmin, 2013, Pengaruh Penambahan Madu Terhadap Mutu Yoghurt Jagung, *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2 (2) : 60-67.
- Oktavia, H., 2013, Pengaruh Penambahan Kultur Tunggal Dan Campuran Dengan Lama Inkubasi Pada Suhu Ruang 27-29°C Terhadap Kadar PH, Keasaman, Viskositas Dan Sineresis Pada Set Yogurt, Skripsi, Universitas Brawijaya, Malang.
- Pangestu, R. F., Legowo A. M., Al-Baarri A. N., dan Pranomo Y. B., 2017, Aktivitas Antioksidan, Ph, Viskositas, Vabilitas Bakteri Asam Laktat (BAL) pada Yogurt Poeder Daun Kopi Dengan Jumlah Karagenan yang Berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 6 (2) : 78-84.
- Pasiakos M.S., 2015, Metabolic Advantages Of Higher Protein Diets And Benefits Of Dairy Foods On Weight Management, Glycemic Regulation, And Bone, *Journal Of Food Science*, 80 (51) :2-7.
- Pranata, F., 2018, Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Starter Terhadap Karakteristik Minuman Fermentasi Sari Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus L.*), *Skripsi*, Universitas Pasundan, Bandung.
- Purwono, M.S., dan Rudi H., 2012, *Kacang Hijau*, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Puspa, A. H., dan Niken P., 2014, Pengaruh Jumlah Ekstrak Jahe dan Susu Skim Terhadap Sifat Organoleptik Yoghurt Susu Kambing Etawa, *E-Journal Boga*, 3 (3) :116-124.
- Rahayu, P. P., dan Ria D. A., 2018, Mutu Organoleptik Dan Total Bakteri Asam Laktat Yogurt Sari Jagung Dengan Penambahan Susu Skim dan Karagenan, *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 13 (1) : 44.
- Rahman, A. S., Fardiaz W. P., Rahayu Suliantri C.C., dan Nurwitri, 1992, Bahan Pengajar : Teknologi Fermentasi Susu. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas), 2018, Badan Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan Kementerian RI Tahun 2018.
- Rukmana, R., 2001, *Yogurt dan Karamel Susu*, Kanisius, Yogyakarta.
- Sari, A. N., dan Moeljaningsih, 2011, Pengaruh Penambahan Susu Skim dan Konsentrasi Starter (*Lactobacillus Casei*) dalam Pembuatan Es Krim Susu Jagung Probiotik, *Jurnal*, 46 (1) : 44.

- Sintasari, R. A., Joni K., dan Dian W. N., 2014, Pengaruh Penambahan Konsentrasi Susu Skim dan Sukrosa Terhadap Karakteristik Minuman Probiotik Sari Beras Merah, *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2 (3) : 72.
- Siregar, M. N. H., Radiati, L. E., dan Rosyidi, D., 2014, The Effect Of Different Concentration Of Culture And Incubation Time At Room Temperature On Ph, Viscosity, Acidity Content And Total Count (TPC) Set Yoghurt, *Skripsi*, Universitas Brawijaya, Malang.
- Sudarmadji, S., Haryono B., dan Suhadi, 2010, *Analisa Bahan Makanan Dan Pertanian*, Liberty, Yogyakarta.
- Sudoyo, 2009, *Buku Ajar Ilmu Penyakit Dalam*, Jilid II Edisi V, Interna Publishing, Jakarta
- Sugondo, S., 2009, *Obesitas Dalam Buku Ajar Ilmu Penyakit Dalam*, EGC, Jakarta.
- Sunkara, R., dan Verghese M., 2014, Functional Foods for Obesity Management Food and Nutrition Sciences, *Journal Food and Nutrition Science*, 3 (1) : 1354-1364.
- Thomas, L. H., dan Frank, B., 2004, The Effect Of High Protein Diets On Thermogenesis, Satiety And Weight Loss, *Journal Of America Collage Of Nutrition*, 23 (5) : 373-385.
- Triyono, A., 2010, Mempelajari Pengaruh Maltodekstrin Dan Susu Skim Terhadap Karakteristik Yoghurt Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus L.*), *Jurnal Rekayasa Kimia dan Proses*, ISSN : 1411-4216.
- Umela, S., 2017, Variasi Konsentrasi Starter *Lactobacillus Bulgaricus* dan *Streptococcus Thermophilus* Terhadap Karakteristik Yogurt Jagung Pulut. *Journal Of Agritech Science*, 1 (2).
- Widodo, 2003, *Bioteknologi Industri Susu*, Lacticia Press, Yogyakarta.
- Wijaningsih, W., 2008, Aktivitas Antibakteri In Vitro dan Sifat Kimia Kefir Susu Kacang Hijau (*Vignaradiata*) Oleh Pengaruh Jumlah Starter dan Lama Fermentasi, Tesis, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Winarsi, H., Aisyah T. S., Kartini, Iva N. H., 2019, Fermentasi Bakteri-Asam-Laktat Meningkatkan Kandungan Fenolik dan Serat Yogurt Susu Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaricus L.*), Minuman Fungsional Untuk Obesitas. *J.Gipas Volume 3 No. 1:7-9*.
- Yasinta, P., 2015, Mempelajari Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Pengembangan Pangan Fungsional Yogurt Simbiotik Kacang Merah dan Kacang Hijau, Skripsi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Yusmarini, dan Efendi R., 2004, Evaluasi Mutu Soygurt Yang Dibuat Dengan Penambahan Beberapa Jenis Gula. *Jurnal Natur Indonesia*, 6 : 104-110.

Zainuddin, 2014, Pengaruh Konsentrasi Starter dan Lama Fermentasi Terhadap Mutu Yoghurt Sari Kedelai, *Jurnal Agrina Volume 01 No. 01:14-22*.

