

Daftar Pustaka :

- Agustina, W., & Andriana, Y. (2010). Karakteristik Produk Yoghurt Susu Nabati Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.). *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan"*, 1-5.
- Al-Baarri, A. N. M. (2013). Total Bakteri Asam Laktat, pH, Keasaman, Citarasa dan Kesukaan Yogurt Drink dengan Penambahan Ekstrak Buah Belimbing. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(1), 7-11.
- Almatsier, S. (2013). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. (2005). *Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist*. Arlington, Virginia, USA: Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Aminah, S. (2012). Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Sifat Organoleptik Yoghurt Dengan Campuran Berbagai Konsentrasi Sari Lidah Buaya (Aloe Vera). *Jurnal Pangan dan Gizi*, 3(1).
- Andarwulan, N., & Fitri, F. (2012). *Pewarna Alami Untuk Pangan*. Bogor: Seafast Center Institut Pertanian Bogor.
- Ardita, N., BUDI HARJO, A., & SARI, S. L. A. (2015). Pertumbuhan dan rasio konversi pakan ikan nila (*Oreochromis niloticus*) dengan penambahan prebiotik. *Bioteknologi Biotechnological Studies*, 12(1), 16-21.
- Bambang, A. G. (2014). Analisis cemaran bakteri coliform dan identifikasi *Escherichia coli* pada air isi ulang dari depot di Kota Manado. *Pharmakon*, 3(3), 324-345.
- Battcock, M. (1998). *Fermented fruits and vegetables: a global perspective* (No. 134). Food & Agriculture Org.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. (2013). *Rata-rata Konsumsi Protein perkapita*. Jakarta (ID): BPS.
- Chairunnisa, H. (2006). Penggunaan starter bakteri asam laktat pada produk susu fermentasi "lifihomi" (Utilization of lactic acid bacteria in fermented milk product "lifihome"). *Jurnal Ilmu Ternak*, 6(2), 102-107.
- Dahlan, M. S. (2011). *Statistik untuk kedokteran dan kesehatan*. Penerbit Salemba.

- Failasufa, M. K., Sunarto, W., & Pratjojo, W. (2015). ANALISIS PROKSIMAT YOGHURT PROBIOTIK FORMULASI SUSU JAGUNG MANIS-KEDELAI DENGAN PENAMBAHAN GULA KELAPA (*Cocos nucifera*) GRANUL. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 4(2).
- Faridhi, K. K., Lunggani, A. T., & Kusdiyantini, E. (2013). Penambahan Filtrat Tepung Umbi Dahllia (*Dahlia variabilis willd.*) sebagai Prebiotik dalam Pembuatan Yoghurt Simbiotik. *Bioma: Berkala Ilmiah Biologi*, 1-9.
- Fatmawati, U., Prasetyo, F. I., & TA, M. S. (2013). Karakteristik Yogurt Yang Terbuat Dari Berbagai Jenis Susu Dengan Penambahan Kultur Campuran *Lactobacillus Bulgaricus* Dan *Streptococcus Thermophilus*. *BIOEDUKASI*, 6(2).
- Fardiaz, S. 1992. Mikrobiologi Pangan I. Gramedia, Jakarta.
- Fitrianarni, D., Ibrahim, M., & Trimulyono, G. (2014). Aktivitas Antibakteri Yoghurt Susu Sapi dan Yoghurt Susu Kedelai terhadap *Shigella dysenteriae* secara In Vitro. *LenteraBio*, 3(1), 97-102.
- Ginanjari, A. N. (2014). *Karakteristik Sifat Fisiko-Kimia Tepung Kacang Hitam (Phaseolus vulgaris) dan Aplikasinya pada Berownies Panggang (Skripsi)*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Ginting, N., & Pasaribu, E. (2005). Pengaruh temperatur dalam pembuatan yoghurt dari berbagai jenis susu dengan menggunakan *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. *Jurnal Agribisnis Peternakan*, 1(2), 73-77.
- Gulo, N. (2006). Substitusi Susu Kedelai dengan Susu Sapi pada Pembuatan Soyghurt Instan. Sumatera Utara. *Jurnal Penelitian Ilmu Pengetahuan Bidang Pertanian Volume 4*, hal: 75, 82.
- Han, X., Yang, Z., Ling, X., Yu, P., & Zhang, d. Y. (2016). Improvement of The Texture of Yoghurt By Use of Exopolysaccharide Producing Lactic Acid Bacteria. *Biomed Research International*, 1-6.
- Harun, N., Rahmayuni, & Sitepu, Y. E. (2013). Penambahan Gula Kelapa dan Lama Fermentasi Terhadap Kualitas Susu Fermentasi Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.). *SAGU*, 12 (2), 9-16.
- Haris, M. A. (2008). *Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Nila (Oreochromis niloticus) Sebagai Gelatin dan Pengaruh Lama Penyimpanan Pada Suhu Ruang (Skripsi)*. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.

- Hasim, & Martindah, E. (2010). Perbandingan Susu Sapi Dengan Susu Kedelai: Tinjauan Kandungan Dan BioKimia Absorpsi. 272-278.
- Heriyadi, I. (2016). *Kualitas Organoleptik dan Keasaman Susu Fermentasi yang Menggunakan Konsentrasi Sukrosa Berbeda (Skripsi)*. Makassar: Fakultas Peternakan Universitas Makassar.
- Husni, A., Ariani, D., & Budhiyanti, S. A. (2015). Aktivitas Antioksidan dan Tingkat Penerimaan Konsumen pada Minuman Instan yang Diperkaya dengan Ekstrak Sargassum polycystum. *Agritech*, 35(4), 368-376.
- Istika, D. (2012). *Pengaruh Variasi Konsentrasi Susu skim Dan Tepung Gayong (Canna edulis Ker.) Pada Kualitas Minuman Probiotik*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Jairani, & Naenni, d. E. (2011). *Uji Daya Terima Nasi Dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu (Nabilar)*. Medan: USU Institutional Repository.
- Jus'at, I. (2014). *Analisis Regresi Pengolahan Data Gizi dan Kesehatan*. Jakarta: Publikasi Ilmiah UEU.
- Justicia, A., Liviawaty, E., & Hamdani, H. (2012). Fortifikasi Tepung Tulang Nila Merah Sebagai Sumber Kalsium Terhadap Tingkat Kesukaan Roti Tawar. *Jurnal Perikanan Kelautan*, 3(4), 17-27.
- Koswara, I. S. (2009). Teknologi Pembuatan Yoghurt. *eBookPangan*, 1-14.
- Kumalaningsih, S., Pulungan, M. H., & Raisyah, R. (2016). Substitusi Sari Kacang Merah dengan Susu Sapi dalam Pembuatan Yogurt. *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 5(2), 54-60.
- Kuntarso, A. (2007). *Pengembangan Teknologi Pembuatan Low-Fat Bio-Yoghurt (Lo-Bio-F)*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Lim, J., Wood, A., & Green, B. G. (2009). Derivation and evaluation of a labeled hedonic scale. *Chemical senses*, 34(9), 739-751.
- Lekahena, V., Faridah, D. N., Syarief, R., & Peranginangin, R. (2014). KARAKTERISASI FISIKOKIMIA NANOKALSIUM HASIL EKSTRAKSI TULANG IKAN NILA MENGGUNAKAN LARUTAN BASA DAN ASAM [Physicochemical Characterization of Nano Calcium from Tilapia Bone Extracted by Alkaline and Acid Solution]. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 25(1), 57.
- Malaka, R., & Metusalach, E. A. (2014). Pengaruh jenis mineral terhadap produksi eksopolisakarida dan karakteristik pertumbuhan Lactobacillus

bulgaricus Strain Ropy dalam media susu. *Faculty of Animal Husbandry, Hasanuddin University. Makassar.*

Michael, M., Phebus, R. K., & Schmidt, K. A. (2014). Plant Extract Enhances The Viability of *Lactobacillus Delbrueckii* subsp. *Bulgaricus* and *Lactobacillus Acidophilus* in Probiotic Nonfat Yoghurt. *Food Science & Nutrition*, 48-55.

Murniyati, Dewi, F. R., & Peranginangin, R. (2014). *Teknik Pengolahan Tepung Kalsium dari Tulang Ikan Nila*. Jakarta: Penebar Swadaya.

Murray, R.K., Granner, D.K., Mayes, P.A., & Rodwell, V.(2003). *Biokimia Harper*. Edisi 25. Jakarta : Penerbit Buku Kedokteran EGC. Halaman 270.

Novia, D. (2012). Pembuatan Yogurt Nabati Melalui Fermentasi Susu Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*) Menggunakan Kultur Backslop. *Skripsi S, 1*.

Pato, U. (2014). Evaluasi Mutu Susu Komplementasi Kacang Hijau dan Kacang Kedelai Yang Difermentasi Oleh *Lactobacillus plantarum* 1 R. 11.1. 2. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau*, 1(1), 1-10.

Permitasari, W. (2013). *Pengaruh Penambahan Tepung Tulang Ikan Lele (Clarias Batrachus) Pada Pembuatan Mie Basah Terhadap Kadar Kalsium, Elastisitas, Dan Daya Terima*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Permitasari, W. (2013). *Pengaruh Penambahan Tepung Tulang Ikan Lele (Clarias batrachus) Pada Pembuatan mie Basah Terhadap Kadar Kalsium, Wlastisitas, dan Daya Terima (Skripsi)*. Surakarta: Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.

PERSAGI. (2009). *Kamus Gizi Pelengkap Kesehatan Keluarga*. Jakarta: PT Kompas Media Nusantara.

Prabandari, W. (2011). *Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Bahan Penstabil Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Yoghurt Jagung (Skripsi)*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.

Prasetyo, H. (2010). *Pengaruh Penggunaan Starter Yoghurt Pada Level Tertentu Terhadap Karakteristik Yoghurt Yang Dihasilkan (Skripsi)*. Surakarta: Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.

Purnomo, E. H., Ginanjar, A. N., Kusnandar, F., &Andriani, C. (2015). Karakteristik Sifat Fisikokimia Tepung Kacang Hitam dan Aplikasinya pada Brownies Panggang. *Jurnal Mutu Pangan*,2 (1), 26-33.

- Purbasari, A., & Abduh, S. B. M. (2013). Nilai pH, Kekentalan, Citarasa, dan Kesukaan pada Susu Fermentasi dengan Perisa Alami Jambu Air (*Syzygium Sp*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(4).
- Putra, I., Setiyanto, D. D., & Wahjuningrum, D. (2011). Pertumbuhan Kelangsungan Hidup Ikan Nila *Oreochromis niloticus* Dalam Sistem Resirkulasi. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 56-63.
- Rahman, D. H., Tanziha, I., & Usmiati, S. (2012). Formulasi Produk Susu Fermentasi Kering dengan Penambahan Bakteri Probiotik *Lactobacillus casei* dan *Bifidobacterium longum*. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 7 (1), 49-56.
- Rahmayubi, Hamzah, F., & Nofiyana, F. (2013). Penambahan Madu dan Lama Fermentasi terhadap Kualitas Susu Fermentasi Kacang Merah. *SAGU*, 12 (1), 25-33.
- Ramadhan, F. (2016). *PENGARUH KONSENTRASI SUSU SKIM DAN SUHU FERMENTASI TERHADAP KARAKTERISTIK YOGHURT KACANG KORO (Canavalia ensiformis L)* (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Sandi, R. (2015). Pengaruh Rasio Kacang Merah/Air Dan Jumlah Starter Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Fungsional Yoghurt Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*).
- Santoso, A. (2014). Pembuatan Yoghurt Fruit Dari Buah Pepaya (*Carica Papaya L.*) (Kajian Konsentrasi Sari Buah Dan Jenis Starter). *Jurnal Agrina*, 1 (1), 31-39.
- Santoso, E. B. (2013). *Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Susu Terhadap Sifat Sensoris Dan Fisikokimia Puree Labu Kuning (Cucubita moschata)*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Setioningsih, E., Setyaningsih, R. A. T. N. A., & Susilowati, A. (2004). Pembuatan minuman probiotik dari susu kedelai dengan inokulum *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus plantarum*, dan *Lactobacillus acidophilus*. *Bioteknologi*, 1(1), 1-6.
- Sintasari, R. A., Kusnadi, J., & Ningtyas, D. W. (2013). PENGARUH PENAMBAHAN KONSENTRASI SUSU SKIM DAN SUKROSA TERHADAP KARAKTERISIK MINUMAN PROBIOTIK SARI BERAS MERAH [IN PRESS JULI 2014]. *Jurnal pangan dan Agroindustri*, 2(3), 65-75.
- Siswosubroto, A. E. (2015). Gambaran konsumsi yoghurt terhadap waktu peningkatan pH saliva. *PHARMACON*, 4(4), 46-52.

- Soekarto, S. T. (1985). *Penilaian organoleptik: untuk industri pangan dan hasil pertanian*. Bhratara Karya Aksara, Jakarta.
- Suprihana, S. (2012). Pengaruh Lama Penundaan dan Suhu Inkubasi terhadap Sifat Fisik dan Kimia Yoghurt dari Susu Sapi Kadaluwarsa. *Agrika: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 6(1).
- Sri Mulyani, Y., & Fitriani, M. (2015). Pertumbuhan dan efisiensi pakan ikan nila (*Oreochromis niloticus*) yang dipuaskan secara periodik. *Jurnal Akuakultur Rawa Indonesia*, 2(1), 1-12.
- Stella, Purwijantiningsih, L. M., & Pranata, F. (2013). Kualitas Yoghurt Probiotik dengan Kombinasi Tepung Kacang Merah. 1-13.
- Swarjana, I. K., & SKM, M. (2012). *Metodologi penelitian kesehatan*. Penerbit Andi.
- Syainah, E., & Novita, S. (2014). Kajian pembuatan yoghurt dari berbagai jenis susu dan inkubasi yang berbeda terhadap mutu dan daya terima. *Jurnal Skala Kesehatan*, 5(1).
- Syaputra, A., Pato, U., & Rossi, E. (2015). Variasi penambahan sukrosa terhadap mutu cocoghurt menggunakan *Enterococcus faecalis* UP-11 yang diisolasi dari tempoyak. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Pertanian*, 2(1), 1-11.
- Talahatu, O. (2011). Kajian beberapa sifat fisik kimia dan sensoris biskuit yang dibuat dari tepung Mocaf (Modified Cassava Flour). Skripsi. Manado: Universitas Sam Ratulangi.
- USDA. (2016). *United States Department of Agriculture Agricultural Research Service*.
- Wardhani, D. H., Maharani, D. C., & Prasetyo, E. A. (2015). Kajian Pengaruh Cara Pembuatan Susu Jagung, Rasio dan Waktu Fermentasi terhadap Karakteristik Yoghurt Jagung Manis. *Momentum*, 11(1).
- Wewers, M. E., & Lowe, N. K. (1990). A critical review of visual analogue scales in the measurement of clinical phenomena. *Research in nursing & health*, 13(4), 227-236.
- Widiani, N., Mareta, G., & Setianingrum, S. (2017). PENGARUH VARIASI TEMPERATUR TERHADAP KARAKTERISTIK FISIKA, KIMIA, DAN BIOLOGI YOGHURT SUSU JAGUNG. *Biosfer: Jurnal Tadris Biologi*, 8(1), 28-39.

- Widodo, W. (2002). Bioteknologi fermentasi susu. *Pusat Pengembangan Bioteknologi Universitas Muhammadiyah Malang, Malang*.
- Wijaya, O. A., Surti, T., & Sumardianto. (2015). Pengaruh Lama Perendaman NaOH Pada Proses Penghilangan Lemak Terhadap Kualitas Gelatin Tulang Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*). *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan, Vol 4*, 24-32.
- Wilapangga, A. (2014). *Analisis Proksimat dan Mineral Pada Pangan Ayam Ras Petelur (Laye)*. Bogor: PT Welgro Feedmill Indonesia.
- Winarno, F.G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka.
- Zuhra, C. F. (2006). Cita Rasa (Flavour). Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. *Universitas Sumatra Utara. Medan*.