

DAFTAR REFRENSI

halaman

- Addion. (2016). Pembuatan Soyoghurt sinbiotik sebagai makanan Fungsional dengan Penambahan Kultur Campuran. *Jurnal Teknologi Pertanian Vol 18(1)* hal 28 - 33
- Adriani, M. (2012). *Pengantar Gizi Masyarakat Hal 38*. Jakarta: PT fajar Interpratama Mandiri.
- Aminah, S. (2010). Potensi Campuran Kecambah Beras Coklat dan Kecambah Kedelai Sebagai Minuman Fungsional Tinggi Serat dan Protein. *Jurnal Pangan dan Gizi Vol 01 no 02*
- Anderson. (2006). *Karakteristik Kedelai Sebagai Bahan Fungsional hal 45*. Bogor
- Askar, S. (2005). *Uji Kimiawi dan Organoleptik sebagai Uji Mutu Yoghurt*. Ciawi-Bogor: *Jurnal Fungsional Pertanian vol 1 no 2*
- Astuti, F. K. (2017). Penambahan Pati Biji Buah Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) Terhadap Kualitas Kimia Bakso Ayam. *Jurnal Teknologi Pertanian Vol 8 no 2*
- Budimarwanti, C. (2011). Komposisi dan Nutrisi Pada Susu Kedelai. *Jurnal Teknologi pangan, vol 2 no 2*
- Clara. (2006). Serat Makanan dan Perannya Bagi Kesehatan. *Jurnal Gizi dan Pangan 1(2)* , 45 - 46
- Dan, A. (2012). Karakteristik Fisik Kimia dan Sifat Organoleptik Yoghurt Dengan Campuran Berbagai Konsentrasi Sari Lidah Buaya (Aloe vera). *Jurnal Pangan dan Gizi Vol 03 no 06*
- Der-Jiun Ooi, S. I. (2012). *Proximate Composition, Nutritional Attributes and Mineral Composition of Peperomia pellucida L. (Ketumpangan Air) Grown in Malaysia*
- Elisabeth. (2017). *Pemanfaatan Biji Buah Nangka (Artocarpus heterophyllus) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Susu Nabati dengan Penambahan Perisa Jahe (Zingiber officinale Rosc.)*. Yogyakarta: 2017.
- Enny, K. (2013). Total Bakteri Asam Laktat, kadar Laktosa, pH, Derajat keasaman, Kesukaan Drink Yoghurt dengan Penam bahan Ekstrak Kelengkeng. *Journal Aplikasi Teknologi Pangan Vol 02. no 04*.

Ermina Syainah. (2014). Kajian Pembuatan Yoghurt dari Berbagai Jenis susu dan Inkubasi Yang Berbeda Terhadap Mutu dan Daya Tahan. *Jurna Skala Kesehatan Vol 5 no 1*

Tulaseket. (2018). *Pengaruh Penambahan Sorgum (Sorghum bicolor(L)moench) Pada Susu Kacang Kedelai (Gycine(L) Meril) Terhadap Aktifitas Antoksidan, Penilaian Organoleptik dan Kandungan Zat Gizi*. Jakarta: 2018.

Fatmawati, u. d. (2011). *Karakteristik yogurt yang terbuat dari berbagai jenis susu dengan penambahan kultur campuran L. bulgaricus dan S. thermophilus*. Yogyakarta: 2011.

Frida. (2012). Rancangan Acak Lengkap dan Rancangan Acak Kelompok. *Jurnal pertanian Vol 1 no 5*.

Hardinsyah. (2013). *Kecukupan Energi, Protein, Lemak, dan Karbohidrat*. Bogor: January.

Helen. (2015). Agritekno. *Jurnal Teknologi Pertanian vol 4 no 1*.

Herni. (2009). Karakteristik Pati Biji Durian, Biji Buah Nangka, dan Biji Buah Alpukat. *Jurnal Farmasi Galenika Vol 1 no 1*.

Hidayat. (2013). Total Bakteri Asam Laktat, Nilai pH, dan Sifat Organoleptik Drink Yoghurt dari Susu Sapi yang diperkaya dengan Ekstrak Mangga. *Animal Agricultrure Journal vol no 1*, hal 160 - 167.

Ir. Sutrisno Koswara, M. (2009). *Teknologi Pembuatan Yogurt*. Jakarta: eBookPangan.com 2009.

Negara J.K, Sio A.k, Arifin .M, A.Y Oktaviana, Wihansah R.R.S, Yusuf .M (2016). Aspek Mikrobiologis Serta Sensori (Rasa,Warna,Tekstur,Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju Yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Pertanian Vol. 4 no 2 juni 2016*.

Kataren, s. m. (2012). Pengaruh Perbandingan Biji nangka dan air dan kosentrasi *Carboxy Methyl Cellulose (CMC)* Terhadap Mutu Yogurt Sari biji Nangka . *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian., Vol.I No 1 Th 2012*.

Leily Amalia Furkon, S. M. (2010). *Peran Zat Gizi hal 35*. Jakarta: 2015.

M, C. (November 2006). Serat Makanan dan Perannya Bagi Kesehatan. *Pangan dan Gizi 1(2)*, 46 - 54.

Manurung, D. F. (2014). Pengaruh Perbandingan Sari Biji Nangka dengan Sari Buah Naga Merah dan Perbandingan Zat Penstabil Terhadap Mutu Yoghurt Buah Naga. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian Vol 2 No 4*.

Marman. (2006). Proses Pembuatan dan Analisis Mutu Yoghurt. *Buletin Teknik Pertanian Vol 11 no 1*.

Mega, A. (2016). *Uji Organoleptik dan Kesukaan Yoghurt Susu Biji Nangka dengan Perisa Alami Buah Nangka*. Yogyakarta: Program Studi Pendidikan Biologi.

Murray, R. K. (2009). *Biokimia herper hal 102*. Jakarta: 2009 Buku Kedokteran.

Nikmawati. (2017). *Uji Karakteristik Kimia dan Mikrobiologi Yoghurt Probiotik Susu Kerbau*. Makasar: 2017.

Nizori, A. (2016). Pembuatan *Soyogurt* Sinbiotik Sebagai Makanan Fungsional dengan Penambahan Kultur Campuran *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus bulgaricus* dan *Lactobacillus acidophilus*. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian Vol. 18 . No. 1, 28-33*.

Nofendri. (2016). Evaluasi Jumlah BAL dan Mutu Sensori Dari Yoghurt Yang Difermentasi Dengan Isolat *Lactobacillus plantarum* 1. *Jurnal Jom Faperta Vol 3 no 2, 1 - 15*.

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

Nusa, M. I. (2014). Studi Pengolahan Biji Buah Nangka Dalam Pembuatan Minuman Instan. *Jurnal Teknologi Pangan Vol. 19*.

Prasetyo, T. J. (2018). *Pravalensi Defisiensi Asupan Gizi Mikro Penduduk Dewasa Indonesia Menggunakan Metode Probabilitas serta Elastisitas Konsumsi Pangan*. Bogor: 2018.

Primasoni, N. (2012). *Manfaat Protein Untuk Mendukung Aktifitas Olahraga, Pertumbuhan*. Yogyakarta: 2013.

Purkan. (2017). *Lactobacillus bulgaricus* sebagai Probiotik guna peningkatan kualitas ampas tahu untuk pakan cacing tanah. *Jurnal kimia, 1 - 9*.

Puspitawati, P. (2018). Mutu Organoleptik dan Total Bakteri Asam Laktat Yoghurt Sari Jagung Dengan Penambahan Susu Skim dan Kragenan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak Vol.13 no 1*.

- Putriningtyas, N. D. (2017). Potensi Yoghurt Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L*) ditinjau dari sifat Organoleptik, Kandungan Protein, Lemak, dan Flavonoid. *Jurnal Gizi Indonesia Vol 6 no 1*, 37 - 43.
- R.herni. (2014). Karakteristik Pati Biji Buah Durian, Biji Nangka, Dan Biji Buah Alpukat. *Jurnal Farmasi Galenika Vol 1 no 1*, 1 - 4.
- Rachmawati, R. (2011). Pembuatan Sari Biji Buah Nangka Sebagai Minuman Untuk Memenuhi Kebutuhan Fosfor.
- Rari, (2014). Konsumsi Serat Pada Anak Sekolah Dasar Kota Denpasar. *Vol II no 1*, hal. 123 - 140.
- Ririn. (2011). Pembuatan Sari Biji Buah Nangka Sebagai Minuman Untuk Memenuhi Kebutuhan Fosfor. Jakarta.
- Rizal, S. (2014). Pengaruh Kosentrasi Natrium Bisulfit dan Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisik Kimia Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) . *Vol 19 no 1*.
- Roswita. (2008). Pengaruh Kombinasi *Lactobacillus acidophilus* Dengan Starter Yogurt (*Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*) Terhadap Mutu Susu Permentasi. *Jurnal Teknologi Pertenakan vol 12 no 1*.
- Santoso, M. T. (2014). Pengaruh Perlakuan Pembuatan Tepung Biji Nangka Terhadap Kualitas Cookies.
- Serlahwaty, D. (2015). Analisis Kandungan Lemak dan Protein Terhadap Kualitas Soyoghurt Dengan Penambahan Susu Skim. *Jurnal Kimia Farmasi Vol 4, no2*.
- serlawaty, D. (2015). Analisis Kandungan Lemak dan Protein Terhadap Kualitas Soyoghurt dengan Penambahan Susu skim. *Jurnal Ilmiah Kimia Farmasi Vol 4 no 2*, 1 - 8.
- sharaswati. (2017). *Studi Pembuatan Roti Dengan Subtitusi Tepung Jagung dan Tepung Ubi Ungu Sebagai Alternatif Sarapan Rendah Kalori* . Jakarta: 2017.
- Solfarina. (2015). Pengaruh Waktu Perebusan Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus Lamk*) Terhadap Kadar Karbohidrat, Protein dan Lemak. *Jurnal Pangan*, 210 - 216 .
- Susanti. (2016). MIPA no 39. Profil Protein Susu dan Produk Olahannya.
- Susanti. (2016). Profil Protein Susu dan Produk Olahannya. *Jurnal Teknologi Pangan*, 98 - 106.

Syainah, E. (2014). Kajian Pembuatan Yoghurt Dari Berbagai Jenis Susu Dan Inkubasi Yang Berbeda Terhadap Mutu Dan Daya Terima. *Jurnal Skala Kesehatan Vol 5 no.1*.

Tensiska. (2008). *Serat Makanan Hal 42*. Jakarta: PT Gramedia.

Tiopani. (2016). Pengaruh Perbandingan Kacang Hijau dan Biji Nangka Bergeminasi dengan Konsentrasi Laru Terhadap Mutu Tempe. *Jurnal Rekayasa Pangan dan pertanian vol 4 no 3*.

Wahyudi. (2013). Produksi Yogurt Sinbiotik. *Pangan Vol 10*.

Wahyuni, A. (2013). Penetapan Kadar Zat Pewarna (*Tartrazine dan sunset yellow*) Pada Sirup Kemasan dengan Menggunakan Kromatografi Cair Kinerja Tinggi. Ciputat Jakarta: 2013.

Wahyuni, F Dwi. 2016. Konstruksi Vektor dan Ekspresi Protein Rekombinan Lipase *Candida Antartica* (CALB) dengan *Cellulose Binding Module* (CBM) pada *Pichia Pastoris*. Institut Pertanian Bogor. Tidak Diterbitkan.

Wandi Dolongseda, M. M. (t.thn.). *Kajian Sifat Sensoris Tortila yang Disubstitusi Tepung Biji Nangka*.

Wanna. (2010). Journal Kimia. Pembuatan Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus Lamk.*) dengan Metode Kering dan Basah serta Karakterisasi secara Fisika, Kimia dan Mikrobiologi.

Widianingsih. (2011). Pengaruh Pengurangan Kosentrasi Nutrien Fosfat dan Nitrat Terhadap Kandungan Lipid Total *Nannochloropsis oculata*. *Jurnal kelautan vol 16 (1)* , 24 -29.

Winarno. (2006). *Kimia Pangan dan Gizi hal 25*. Jakarta: PT: Gramedia Pustaka.

Winarsi. (2001). *Peran Serat Makanan untuk Mempertahankan Tubuh Sehat*. Jakarta: 2006.

Yulianawati, T. A. (2012). Perubahan Kandungan Beta karoten, Total asam, dan Sifat Sensorik Yoghurt Labu Kuning Berdasarkan Lama Simpan dan Pencahayaan. *Jurnal Pangan dan Gizi Vol 03 no 6* , 37 - 48.

Yunus, M. (2017). Uji Organoleptik Produk Yoghurt dengan Starter Bakteri asam Laktat(BAL) Hasil Fermentasi Ubi Kayu pada Proses Pembuatan Wikau Maombo. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan Vol 2 no 3*, 554 - 561 .

Yusdar. (2013). Analisa keasaman dan Total Bakteri Asam Laktat Yoghurt Akibat Bahan Baku dan Persentase *Lactobacillus casei* Yang Berbeda . *Jurnal Agripet vol 13. no 2*.

Zainuddin. (2014). Pengaruh konsentrasi Starter dan Lama Fermentasi Terhadap Mutu Yogurt Sari kedelai. *Jurnal Pangan* vol 2 no 34, 14 - 22.

Zakaria, Y. (2008). Sifat Kimia, Mikrobiologi dan Organoleptik Yoghurt yang menggunakan Persentase *Lactobacillus casei* dan Kadar Gula Berbeda. *Jurnal Agripet* vol 8 no 1.