

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahsol Hasyim, A. dan M. Yusuf., 2011, *Ubi Jalar Kaya Antosianin Pilihan Pangan Sehat.*, (online), available; [www.puslittan.bogor.net](http://www.puslittan.bogor.net) (15 Desember 2016)
- Al-Baarri, A.N.M., 2013. Total bakteri asam laktat, ph, keasaman, citarasa dan K  
esukaan yogurt drink dengan penambahan ekstrak buah belimbing. *Jurnal aplikasi teknologi pangan*, 3(1).
- Anonim<sup>a</sup>, 2013, *Manfaat Kasiat dan Kandungan Ubi Jalar*, (online), available; <http://warnadunia.com/manfaat-kasiat-dan-kandungan-ubi-jalar/>, (15 Desember 2016)
- \_\_\_\_\_<sup>b</sup>, 2014, *Manfaat Kasiat dan Kandungan Yogurt*, (online), available; <http://warnadunia.com/manfaat-kasiat-dan-kandungan-yogurt/>, (15 Desember 2016)
- \_\_\_\_\_<sup>c</sup>, 2016, *Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, (online), available; <http://www.litbang.deptan.go.id/berita/one/719/>. (15 Desember 2016)
- \_\_\_\_\_<sup>d</sup>, 2015, *Ubi Jalar Pangan Sederhana, Kaya Manfaat*, (online), available; <http://hilmeakmal.mutiplay.com/journal>, 14 Desember 2016 (15 Desember 2016).
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N.L. Puspitasari, Sedarnawati dan S. Budiyanto. 1989. Analisis Pangan. PAU Pangan dan Gizi-IPB. Pp. 73 – 74.
- Astawan, Md. Dan Andreas, L. K., 2010, *Khasiat Warna-Warni Makanan*, Jakarta; Penebar Swadaya
- Brewer, J. L., Blake, A., Rankin, S., dan Douglas, C. W. 1999. Theory of Reasoned Action Predict Milk Consumption In Women, dalam Ishwaanhanik, 2001, Pengaruh Penambahan Madu Terhadap Umur Simpan Susu Skim dan Susu Penuh Pasteurisasi, *Skripsi Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian IPB*, Bogor.
- Buckle, K. A., R. A. Edward, G. H. Fleet, and M. Wotton. 1987. Ilmu Pangan. M Pornomo (Penerjemah). Universitas Indonesia Press. Jakarta

- Chandan, R. C. dan K. M. Shahani, 2012. Yogurt. In: Dairy Science and Technology Handbook. 2. Product Manufacturing. Y. H. Hui, Ed. VCH, Pub., Inc., USA.
- Dave, R. I., and Shah, N. P. 1997. Viability of Yaghurt and Probiotics Bacteria in Yogurts Made from Commercial Starter Cultures. *Int. Dairy Journal* 7:31-41.
- Dewan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2981-1992 tentang Standar Mutu Yogurt. Departemen Perindustrian. Jakarta.
- Dewi, D., dan Ayu., L. N. P., 2014. Formulasi minuman sinbiotik dengan penambahan puree pisang ambon (*Musa paradisiaca* var *sapientum*) dan inulin menggunakan inokulum *Lactobacillus casei*. *Agritech* (34): 259–263.
- Fardiaz, S. 1992. Analisa Mikrobiologi Pangan. PAU Pangan dan Gizi IPB. Penerbit Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Fardiaz, S. 2016. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Finata, F.A. and Bahar, A., 2018. PENGARUH PROPORSI YOGHURT DAN PUREE WORTEL (*Daucus Carrota* L) TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK ES KRIM. *Jurnal Tata Boga*, 7(1).
- Fitriana, M., Nissa, F. K., Rahmawati, R., Aprilia, H., & Septiani, K. R. (2010). “Yummy yogurt ice cream” alternatif jajanan sehat dan cerdas.
- Gunawan, L.A.M.N.A., 2018. FORMULASI MINUMAN SINBIOTIK DARI SUSU DAN UBI JALAR MENGGUNAKAN *Lactobacillus casei*. *JITIPARI*, 5(3).
- Hadiwiyoto, S., 2014. Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya. Liberty. Yogyakarta.
- Hartoyo, Totok., 2014, *Olahan Dari Ubi Jalar*, Surabaya : Trubus Agrisarana
- Helferich, W., and Westhoff, D. C. 1980. *All About Yogurt*. Pretince Hall, New York.
- Heller, K.J. 2011. Probiotic bacteria in fermented foods : product characteristics and starter organisms. *Am. J. Clin. Nutr.* 73 (suppl) : 374S-379S.
- Herawati, D. A. dan A. A. Wibawa. 2011, *Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Waktu Fermentasi Terhadap Hasil Pembuatan Soyoghurt*. Universitas Setia Budhi : Surakarta. *Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan* Vol.1 No.2
- Manfred Lange & Bogasari Baking Cantre; 2011, Roti: *Teori & Resep Internasional*,

Jakarta; Gaya Favorit Pers

- Martin-Diana, A. B., C. Janer, C. Pelaez, T. Requena. 2003. Development of a fermented goat's milk containing probiotic bacteria. *International Dairy Journal*. 13 (10): 827–833
- Meyer, L.H. 2011. *Food Chemistry*. The AVI Publishing Company Inc. Westport. University of California.
- Mitsuoka, T. 2012. A Profile of Intestinal Bacteria. Yakult Honsha Co. Ltd., Tokyo.
- Murti, T.W. 2006. Yogurt dan Daya Terima Konsumen. *Food Review* 1 (8): 24-26.
- Pangestu, R. F., Legowo, A. M., Al-Baarri, A. N., & Pranomo, Y. B. (2017). Aktivitas antioksidan, pH, viskositas, viabilitas bakteri asam laktat (bal) pada yogurt powder daun kopi dengan jumlah karagenan yang berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(2), 78–84. <https://doi.org/10.17728/jatp.185>
- Polatu, A., 2011. *Pengaruh Variasi Kadar Susu Skim Terhadap Kualitas Yogurt Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L.)* (Doctoral dissertation, UAJY).
- Prasetyo, A. B. P. 2008. Kualitas soyghurt probiotik dengan dengan kombinasi sari kedelai (*Glycine max* (L.) Merril) dan sari buah kawista (*Feronia elephantum* Corr.), *Skripsi*, Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya, Yogyakarta.
- Pratomo, F. P., 2014. Kualitas Bulgaricus Milk dari susu kambing dengan Penambahan Sukrosa, *Skripsi S1 Fakultas Peternakan UGM*. Yogyakarta
- Priyanto, G. 2012. Teknik Pengawetan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Rahayu, Winiati Pudji., 1994, *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Bogor : Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian Institut Bogor.
- Rahman, A., S. Fardiaz, W. P. Rahayu, Suliantri dan C. C. Nurwitri. 2014. Teknologi Fermentasi Susu. Pusat Antar Universitas. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sayuti, I., Wulandari, S. and Sari, D.K., 2013. PENAMBAHAN EKSTRAK UBI JALAR UNGU (*Ipomoea batatas* var. Ayamurasaki) DAN SUSU SKIM

TERHADAP ORGANOLEPTIK YOGHURT JAGUNG MANIS (*Zea mays* L. Saccharata) DENGAN MENGGUNAKAN INOKULUM *Lactobacillus acidophilus* dan *Bifidobacterium* sp. *Prosiding SEMIRATA 2013*, 1(1).

- Simanjutak, D. L., Sari, G. S., dan Terip., K., 2013. Pengaruh konsentrasi gula dan lama inkubasi terhadap mutu minuman probiotik sari ubi jalar ungu. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* (1): 58–66.
- Sodiq, A. dan Z. Abidin. 2015. Meningkatkan Produksi Susu Kambing Peranakan Etawa. PT. AgroMedia Pustaka. Jakarta.
- Soemartono. 2012. *Ubi Jalar*. Penerbit CV. Yasaguna, Jakarta.
- Solikhah, E. 2008. Kualitas Yogurt Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.) Dengan Variasi Kadar Susu Skim, *Skripsi*, Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya, Yogyakarta
- Sudarmadji, S, dkk. 2013. *Prosedur Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*, Yogyakarta : Liberty
- Sunarlim, R. dan H. Setiyanto. 2011. Penggunaan Berbagai Tingkat Kadar Lemak Susu Kambing dan Susu Sapi Terhadap Mutu dan Cita Rasa Yoghurt. BPT. Bogor. pp.371378.
- Suprapti, M. L. 2003. Tepung Ubi Jalar Pembuatan dan Pemanfaatannya. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Susilorini, T. E. dan M. E. Sawitri, 2007. Produk Olahan Susu. Penebar Swadaya. Depok. Jawa Barat.
- Tejasari, 2005, *Nilai Gizi Pangan*, Edisi Pertama, Yogyakarta : Penerbit Graha Ilmu
- Vedamuthu, E. R. 2009. Fermented milk. Dalam : A. H. Rose (ed). *Fermented Foods*. Academic Press. New York.
- Wahyudi, M. 2016. Proses Pembuatan dan Analisis Mutu Yoghurt. *Buletin Teknik Pertanian*. Vol. 11 No. 1
- Widjaya, N. 2017. Pengaruh Pemberian Susu Skim dengan Pengencer Tris Kuning Telur terhadap Daya Tahan Hidup Spermatozoa Sapi pada Suhu Penyimpanan 5°C. *Sains Peternakan: Jurnal Penelitian Ilmu Peternakan*, 9(2), 72-76.

- Widodo, W., 2002. Bioteknologi fermentasi susu. *Pusat Pengembangan Bioteknologi Universitas Muhammadiyah Malang, Malang.*
- Widodo. 2003. Bioteknologi Industri Susu. Lacticia Press. Yogyakarta.
- Winarno, F.G dan I.E Fernandez. 2007. *Susu dan Produk Fermentasinya.* M-Brio Press. Bogor
- Winarti, S., Ulya, S. dan Dhini, A. 2013. Ekstraksi dan Stabilitas Warna Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*) sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Teknik Kimia* 3 (1) : 207 - 214.
- Yildiz, F. 2010. Development and Manufacture of Yogurt and Other Functional Dairy Products. Taylor and Francis Group, United State.