

DAFTAR PUSTAKA

- Ace, I.S dan Supriyanto, S. 2006. *Pengaruh Konsentrasi Starter Terhadap Karakteristik Yoghurt*. Jurnal Penyuluhan Pertanian, Volume 1, Nomor 1, Mei 2006. Bogor: Jurusan Penyuluhan Peternakan STTP.
- Adriani, L. Hendronoto, A.W. Lengkey dan N. Sophianie. 2009. *The Biofermentation of Lactobacillus acidophilus and Bifidobacterium on Milk againts the Activity of Lipase and Mice Blood Cholesterol*. *Lucari Stiintifice Vol. 52 (II) Medicina Veterinara Partea II*. Editura Ion Ionescu de la Brad. Lasi p. 960-962.
- Adnan, M. 1984. *Kimia dan Teknologi Pengolahan Air Susu*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Agustina, W. dan Y. Andriana. 2010. *Karakterisasi Produk Susu Nabati Kacang Hijau (Phaseolus radiates L.)*. Disampaikan dalam Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan”, Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia, Yogyakarta, 26 Januari 2010. Balai Besar Pengembangan Teknologi Tepat Guna - LIPI.
- Al-Fanjari, A.S. 2005. *Nilai Kesehatan dalam Syari’at Islam Edisi Kedua*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Al-Qardhawiy, Y. 2001. *Islam Agama Ramah Lingkungan*. Jakarta: Pustaka Al-Kautsar
- Anonymous. 2013. *Teknologi Tepat Guna Pengolahan Pangan: Soyghurt*. <http://www.iptek.net.id>. Diakses pada tanggal 20 April 2013.
- Astawan, M. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Bakry, N. 1996. *Bioteknologi Alqur’an*. Jakarta: Gema Insani Press.
- Buckle, K.A. Edward, R.A., Fleet. G.H and Wooton, M., 1987. *Food science*. Diterjemahkan oleh Purnomo dan Adiono. Jakarta: Ilmu Pangan. Universitas Indonesia Press.
- Campbell, J.R. dan R.T Marshall. 2004. *Biologi: Edisi Kelima Jilid 3*. Terjemahan W. Manalu. Jakarta: Erlangga.
- Darwis, A.A. dan E. Soekara. 1989. *Teknologi Mikrobial*. Pusat Antar Universitas Bioteknologi, Institut Pertanian Bogor.

- Dianita, T. 2005. *Pengaruh Variasi Jenis Starter Dengan Konsentrasi Berbeda Terhadap Kualitas Yoghurt*. Skripsi Tidak Diterbitkan. Malang: Jurusan Biologi Universitas Muhammadiyah Malang.
- Fardiaz, S. 1989. *Fisiologi Fermentasi*. Bogor: Pusat Antar Universitas Institut Pertanian Bogor.
- _____. 1992. *Mikrobiologi Pengolahan Pangan Lanjut*. Bogor: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor.
- Fuller, R. 1992. *History and Development of Probiotics*. In *Probiotics the Scientific Basis*. Edited by Fuller, R. Chamman and Hall. London. New York. Tokyo. Melbourne.
- Habibillah, F. 2009. *Pengaruh Variasi Konsentrasi dan Perbandingan Starter Bakteri (*Lactobacillus acidophilus*) dan (*Bifidobacterium bifidum*) Terhadap Kualitas Yoghurt Susu Kambing*. Skripsi Jurusan Biologi Fakultas Sains dan Teknologi UIN Maliki Malang.
- Hastorini, K. 2002. *Pengaruh Konsentrasi Starter dan Waktu Inkubasi Terhadap Kualitas Yoghurt Hasil Fermentasi Susu Kambing*. Skripsi Tidak Diterbitkan. Malang: Jurusan Kimia Universitas Brawijaya.
- Herawati, D.A. dan D. Andang Arif Wibawa. 2011. *Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Waktu Fermentasi Terhadap Hasil Pembuatan Soyghurt*. Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan Vol. 1 No. 2. Surakarta: Universitas Setia Budi.
- Hidayat, N. 2006. *Mikrobiologi Industri*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Koswara, S. 1995. *Teknologi Pengolahan Kedelai*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Lamina. 1989. *Anatomi Tumbuhan Biji Tingkat Tropis Jilid 1*. Jakarta: Erlangga.
- Muhtadi, T.R. dan Sugiyono. 1992. *Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor.
- Napitupulu, R.N.R. 2003. *Daya Ikat Kolesterol dan Produksi Asam Organik Isolat *Lactobacillus* Terseleksi untuk Penurun Kolesterol*. Bandung: Abstrak Pertemuan Ilmiah Tahunan Perhimpunan Mikrobiologi Indonesia., Agustus 2003.
- Oberman, H. 1985. *Fermented Milks*. In: *Microbiology of Fermented Foods Vol 2*. England: Elsevier applied Science Publishers.

- Pelczar, M.J. dan E. C. S. Chan. 1986. *Dasar-dasar Mikrobiologi I*. Terjemahan Ratna Siri Hadioetomo, dkk. Jakarta: UI-Press.
- Purnomo, H. dan Adiono. 2007. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Rukmana, R. 1997. *Kacang Hijau dan Budi Daya Pasca Panen*. Yogyakarta: Kanisius.
- _____. 1996. *Taksonomi Tumbuhan Tinggi*. Jakarta: Erlangga.
- Salminen, S. dan A. Wright. 1998. *Lactic Acid Bacteria. Microbiology and Functional Aspects*. 2nd Ed. New York: Mercel Dekker, Inc.
- Santoso. 2009. *Seri Teknologi Pangan Populer: Susu dan Yoghurt Kedelai*. Laboratorium Kimia Pangan Faperta UWG.
- Sastrorupadi, A. 2000. *Rancangan Percobaan Praktis Bidang Pertanian*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sunarlim, R. dan H. Setiyanto. 2008. *Pengaruh kombinasi lactobacillus acidophilus dengan Starter Yoghurt (Lactobacillus bulgaricus dan Streptococcus thermophilus) Terhadap Mutu Susu Fermentasi*. Disajikan dalam Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner 2008. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Bogor. hlm. 317-326.
- Soeharsono, L. Adriani, R. Safitri, O. Sjojfan, S. Abdullah, R. Rostika, H.AW Lengky, A. Mushawwir. 2010. *Probiotik*. Bandung: Widya Padjajaran.
- Standard Nasional Indonesia. 1992. *Standar Nasional Indonesia No. 01-2981-1992 tentang Yoghur*. Jakarta.
- Ummah, I. 2009. *Pengaruh Konsentrasi Starter Bakteri Lactobacillus bulgaricus dan Streptococcus thermophilus Terhadap Kualitas Yoghurt Susu Kambing*. Skripsi. Jurusan Biologi Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri (UIN) Maulana Malik Ibrahim Malang.
- Winarno, F.G. 1974. *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Wahyudi, M. 2006. *Proses Pembuatan Dan Analisis Mutu Yoghurt*. Buletin Teknik Pertanian. Vol. 11 No. 1.
- Ziniedien dan M. Faid. 2007. *Isolasi dan Karakterisasi dari Jenis Bifidobacteria Probiotik dengan Properties dalam Vitro*. World of Dairy Ilmu Makanan hlm. 28-34.