

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar dan Ilyas, M. 2005. Mutu Susu Karamel Asal Susu Pecah Selama Penyimpanan. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*: 350-357.
- Akmar, A. 2006. Aktifitas Protease dan Kandungan Asam Laktat pada *Yoghurt* yang dimodifikasi *Bifidobacterium bifidium* dan diinokulasi *Pseudomonas fluorescent*. [Skripsi]. Bogor: Fakultas MIPA. Institut Pertanian Bogor.
- Amanto, B. S., Riyadi, N. H. dan Basito. 2012. Kajian Karakteristik Alat Pengurangan Kadar Air Madu dengan Sistem Vakum yang Berkondensor. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 5(2): 8-16.
- Almatsier, S. 2002. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Andarwulan, N. dan Faradilla, R. H. F. 2012. *Pewarna Alami untuk Pangan*. Bogor. Seafast Center IPB.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists*. Washington. Benjamin Franklin Station.
- Apriani, D., Gusnedi. dan Yenni, D. 2013. Studi Tentang Nilai Viskositas Madu Hutan dari Beberapa Daerah di Sumatra Barat untuk Mengetahui Kualitas Madu. *Pillar of Physics*. 2: 91-98.
- Aritonang, S. N., Roza, E. dan Rossy, E. 2019. *Probiotik dan Prebiotik dari Kedelai untuk Pangan Fungsional*. Sidoarjo. Indomedia Pustaka.
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan, Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta. Graha Ilmu.
- Bakr, I .A., Mohamed, T. H., Tammam, A. A. and El-Gazzar, F. E. 2017. Characteristics of Yoghurt Fortified with Black Cumin Honey. *Assiut Journal of Agricultural Sciences*. 48: 67-79.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2009. *SNI 01-2981-2009 Yoghurt*. Jakarta.
- _____. 2004. *SNI 01-3545-2004 Madu*. Jakarta.
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H. dan Wootton. M. 1985. *Ilmu Pangan*. Penerjemah Hari Purnomo. Jakarta. Penerbit Universitas Indonesia.
- Budiyanto, A. K. 2004. *Mikrobiologi Terapan*. Malang. UMM Press.
- Burhan, B. 2008. *Kefir Minuman Susu Fermentasi dengan Segudang Khasiat untuk Kesehatan*. Jakarta. PT Gramedia Pustaka Utama
- Chitow, L. dan Trener. L. 1990. *Probiotics*. London. Harper T Collins Publishers.
- Daulay, D. 1991. *Fermentasi Keju*. Bogor. PAU Pangan dan Gizi.

- Djarajah, N. M. dan Djarajah. A. S. 2008. *Budidaya Jamur Tiram*. Yogyakarta. Kanisius.
- Donald, P.Mc., J.F.D. Greenhalgh dan C.A. Morgan. 2002. *Animal Nutrition*. 6th. London. Ed. Prentice Hall.
- Efendi, M. H., Sorini, H. dan Lusiastuti. A. M. 2009. Peningkatan Kualitas *Yoghurt* dari Susu Kambing dengan Penambahan Bubuk Susu Skim dan Pengaturan Suhu Pemeraman. *J. Penelit. Med. Eksakta*. 8(3): 185-192.
- Effendi, S. 2012. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Bandung. Alfabeta.
- Fardiaz, S. 1992. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Bogor. PAU Pangan dan Gizi.
- Fatimah, F. 2012. Stabilitas dan Viskositas Produk Emulsi *Virgin Coconut Oil-Madu*. *Jurnal Teknologi dan Industry Pangan*. 23(1): 75-80.
- Fatmawati, U., Prasetyo F. I. dan Utami, A. N. 2013. Karakteristik *Yoghurt* yang terbuat dari Berbagai Jenis Susu dengan Penambahan Kultur Campuran *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. *Jurnal pendidikan Biologi*. 6(2): 1-9.
- Fauziah, N. 2017. Pengaruh Penambahan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) dan Konsentrasi Penstabil terhadap Karakteristik Patty Ikan Patin (*Pangasius Sp.*). [Skripsi]. Bandung: Fakultas Teknik. Universitas Pasundan.
- Feliatra, I., Efendi, E. dan Suryadi. 2004. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Probiotik dari Ikan Kerapu Macan (*Ephinephelus fuscogatus*) dalam Upaya Efisiensi Pakan Ikan. *Jurnal Natur Indonesia* 6(2): 75-80.
- Finarsih, F. 2014. Uji Kualitas *Yoghurt* Susu Sapi dengan Penambahan Madu dan *Lactobacillus bulgaricus* pada Konsentrasi yang Berbeda. [Skripsi]. Surakarta: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah.
- Franck, A. 2008. *Food Application of Prebiotic*. in: Gibson, G. R. and M. B. Roberfroid (Eds). *Handbook of Prebiotic*. Boca Raton. CRC Press.
- Gunawan. A. W. 2001. *Usaha Pembibitan Jamur*. Bogor. Penebar Swadaya.
- Hariyati, L. F. 2010. Aktivitas Antibakteri Berbagai Jenis Madu terhadap Mikroba Pembusuk (*Pseudomonas fluorescens* Fnc 0071 dan *Pseudomonas putida* Fnc 0070). [Skripsi]. Surakarta: Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret.
- Hasanuddin. 2017. Profil Protein Berbasis *SDS – Page* pada Susu Sapi dan Susu Kambing Etawa Pasteurisasi dan Mendidih. [Tesis]. Semarang: Universitas Muhammadiyah.
- Helferich, W. and Westhoff, D. 1988. *All About Yoghurt*. New Jersey. Prentice-Hall.

- Hendritomo, H. I. 2010. *Jamur Konsumsi Berkhasiat Obat*. Yogyakarta. Lily Publisher.
- Herawati, D. A. dan Wibawa. A. A. 2011. Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Waktu Fermentasi terhadap Hasil Pembuatan Soyghurt. *Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan*. 1(2): 48-58.
- Hidayat, N., Padaga M. C. dan Suhartini. S. 2006. *Mikrobiologi Industri*. Yogyakarta. Andi.
- Hidayat, I. R. 2013. Total Bakteri Asam Laktat, Nilai pH dan Sifat Organoleptik Drink *Yoghurt* dari Susu Sapi yang Diperkaya dengan Ekstrak Buah Mangga. *Animal Agriculture Journal*. 2(1): 160-167.
- Hoa, Ha Thi, Chun-Li, W. and Chong-Ho, W. 2015. The Effects of Different Substrates on the Growth, Yield, and Nutritional Composition of Two Oyster M Mushrooms (*Pleurotus ostreatus* and *Pleurotus cystidiosus*). *Mycobiology Journal*. 43(4): 423-434.
- Krisnaningsih, A. T. N., Rosyidi, D., Radiati, L. E. dan Purwadi. 2018. Pengaruh Penambahan Stabilizer Pati Talas Lokal (*Colocasia esculenta*) terhadap Viskositas, Sineresis dan Keasaman *Yoghurt* pada Inkubasi Suhu Ruang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi peternakan Tropis* 5(3): 5-10.
- Kumala, N., Setyaningsih, R. dan Susilowati, A. 2004. Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Madu terhadap Kualitas Hasil *Yoghurt* Kedelai (*Glycine max* (L.) Merr.) dengan Inokulum *Lactobacillus casei*. *BioSMART* 6(1): 15-18.
- Kunaepah, U. 2008. Pengaruh Lama Fermentasi dan Konsentrasi Glukosa terhadap Aktivitas Antibakteri, Polifenol Total dan Mutu Kimia Kefir Susu Kacang Merah. [Tesis]. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Kurniawan, A dan Margiantono, A. 2012. Pengendalian Derajat Keasaman dan Kebasaan Air Berbasis *Fuzzy Logic Controller* (Pengendalian Logika Fuzzy). [Laporan Penelitian]. Semarang: Fakultas Teknik Universitas Semarang.
- Legowo, A. M., Kusrahayu. dan Mulyani, S. 2009. *Ilmu dan Teknologi Susu*. Semarang. Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- Lehninger. 1982. *Dasar-dasar Biokimia*. Jakarta. Erlangga.
- Malaka, R. 1997. Effect of Curdlan a Bacterial Polysac Charide on The Physical Properties and Microstructure of Acid Milk Curd by Lactic Acid Fermentation. [Thesis]. Japan: Faculty of Agriculture Miyazaki University.
- Maliaentika, S. 2016. Optimasi Penurunan Kadar Air Madu Metode *Adsorption Drying* dengan *Response Surface Methodology* (RSM). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 4(2): 505-514.
- Manab, A. 2008. Kajian Sifat Fisik *Yoghurt* Selama Penyimpanan pada Suhu 4°C. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 3(1): 52-58.

- Marji, A. M. 2018. Pengaruh Penambahan Sari Dari Berbagai Bagian Buah Nenas (*Ananas comosus*, L. Merr) terhadap Karakteristik Dadih Selama Fermentasi. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Mateuzzi, D., Swennen, E., Rossi, M., Hartman, T., and Lebet, V. 2004. Prebiotic Effect of Wheat Germ Preparation in Human Healthy Subjects. *Food Microbial*. 21: 121-123.
- Mazahreh, A. S. dan Ershidat, O. T. M. 2009. The Benefits of Lactic Acid Bacteria in *Yoghurt* on the Gastrointestinal Function and Health. *Pakistan Journal of Nutrition*. 8(9): 1404-1410.
- Miskiyah. 2011. Kajian Standar Nasional Susu Cair di Indonesia. *Jurnal Standardisasi*. 13(1): 1-7.
- Muhammad. 2002. *Ilmu Ternak dan Pengolahan Pangan edisi 1*. Yogyakarta: Gramedia Pustaka.
- Muharastri, Y. 2008. Analisis Kepuasan Konsumen Susu UHT Merek Real Good di Kota Bogor. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Nelson, R.W. dan Couto, C. G. 2009. *Small Animal Internal Medicine 4th Edition*. Philadelphia. Mosby Elsevier.
- Nofrianti, R. 2013. Pengaruh Penambahan Madu terhadap Mutu *Yoghurt* Jagung. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(2): 60-67.
- Nugraheni, M. 2014. *Pewarna Alami Sumber dan Aplikasinya pada Makanan dan Kesehatan*. Yogyakarta. Graha Ilmu.
- Nugroho, A. E. 2013. Pengaruh Penambahan Susu Full cream terhadap Mutu Soygurt. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Poedjiadi, A. 2006. *Dasar-dasar Biokimia*. Jakarta. Universitas Indonesia Press.
- Prabowo, D. A. dan Radiari, L. E. 2018. Pengaruh Penambahan Sari Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) Pada Pembuatan Yogurt Drink Ditinjau Dari Sifat Mutu Fisik. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 13(2): 118-125.
- Pramugari, R. 2019. Total BAL, Protein dan Uji Organoleptik *Yoghurt* Ekstrak Alpukat (persea *Americana*) dengan Penambahan Madu Klanceng (*Trigona Sp*). [Skripsi]. Surakarta: Institut Teknologi Sains dan Kesehatan. PKU Muhammadiyah Surakarta.
- Primurdia, E. G. dan Kusnadi, J. 2014. Aktivitas Antioksidan Minuman Probiotik Sari Kurma (*Phorni dactilyfera L*) dengan Isolat *L. Palantarum* dan *L.casei*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(3): 98-109
- Purbaya, J. R. 2007. *Mengenal dan Memanfaatkan Khasiat Madu Alami*. Bandung. Pionir Jawa.

- Purnamasari, F. 2013. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Glukosa dan *Starter* Terhadap Karakteristik *Yoghurt* Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). [Skripsi]. Malang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya.
- Puspitasari, I. 2007. *Rahasia Sehat Madu*. Yogyakarta. B-first.
- Purwadi., L.E. Radiati., H. Evanuarini dan D.E. Andriani. 2017. *Penanganan Hasil Ternak*. Malang. UB Press.
- Rahayu, K., Kuswanto. dan Sudarmadji. 1989. *Mikrobiologi Pangan dan Gizi*. Yogyakarta. Gadjah Mada University.
- Rahmawati, Y. 2018. Pengaruh Penambahan Bubuk Angkak terhadap Karakteristik Selai Kolang-kaling Markisa. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Rahmayuni. 2013. Penambahan Madu dan Lama Fermentasi Terhadap Kualitas Susu Fermentasi Kacang Merah. *Sagu* 12(1): 25-33.
- Ratnayani, K., Adhi, D. dan Gitadewi. 2008. Penentuan Kadar Glukosa dan Fruktosa pada Madu Randu dan Madu Kelengkeng dengan Metode Kromatografi Cair Kinerja Tinggi. *Jurnal Kimia*. 2(2): 77-86.
- Rauf, R. 2015. *Kimia Pangan*. Yogyakarta. ANDI Yogyakarta.
- Rehman, S., Zia F. K. dan Tahir M. 2008. Physical and Spectroscopic Characterization of Pakistani Honey. *Ciencia e Investigacion Agraria*. 35(2): 199-201.
- Rhadika, R., Jebapriya, G. R. and Gnanadoss. J. 2008. Studies on the Phytochemical, Antioxidant and Antimicrobial Properties of three *Pleurotus* sp Collected Indigenously. *Journal Molecular Microbiology and Biotechnology*. 1: 20-29.
- Roberfroid, M. B. 2000. Prebiotics and Probiotics: Are They Functional Foods?. *American Journal of Clinical Nutrition*. 71: 1682S-1687S.
- Rosdiana, A. 2008. *Sukses Bisnis Lebah Madu*. Bandung. CV Alvarisi Putra.
- Rosiana, N. M., dan Khoiriyah, T. 2018. *Yoghurt* Tinggi Antioksidan dan Rendah Gula dari Sari Buah Apel *Rome Beauty* dan Madu. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*. 13(2): 81-90
- Sakul, S. E. 2019. Pengaruh Penambahan Sari Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap Kadar Lemak, Kadar Air, Kadar Abu, Daya Mengikat Air, dan Nilai pH dari *Yoghurt* Susu Sapi. *Jurnal Sains Peternakan*. 7(1): 41-46.
- Saleh, E. 2004. Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak. [Skripsi]. Medan: Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- Setyaningsih, D., Apriyanto, A. dan Sari, P. M. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan Agro*. Bogor. IPB Press.

- Sirait, C.H. 2008. *Proses Pengolahan Susu Menjadi Yoghurt*. Bogor. Balai Penelitian Ternak.
- Soekarto, S. T. 1981. *Penilaian Organoleptik untuk Industry Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta. Bharata Karya Aksara.
- Sudarmadji, S., Haryono, B. dan Suhardi. 1997. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian Edisi Keempat*. Yogyakarta. Liberty.
- Suharyanto, E. 2010. *Bertanam Jamur Tiram di Lahan Sempit*. Jakarta. PT Agro Media Pustaka.
- Sumantri, I. 2004. Pemanfaatan Mangga Lewat Masak Menjadi *Fruitghurt* dengan Mikroorganisme *Lactobacillus bulgaricus*. Didalam: *Prosiding Seminar Nasional Rekayasa Kimia dan Proses*. Semarang: Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro.
- Sumarni. 2006. Botani dan Tinjauan Gizi Cendawan Tiram Putih. *Jurnal Inovasi Pertanian*. 4(2): 124-130.
- Suprihana, E., Sumaryati, dan Ekayanti, R.H. 2010. Substitusi Jamur Tiram Putih untuk Peningkatan Sifat Fisik dan Kimia Flake dari Maizena. *Jurnal Agrika* 4(1): 1-24.
- Suranto, A. 2007. *Terapi Madu*. Jakarta. Penebar Plus.
- Surajudin., Kusuma, F. R. dan Purnomo, D. 2005. *Yoghurt, Susu Fermentasi yang Menyehatkan*. Jakarta. Agromedia Pustaka.
- Surono, I. S. 2004. *Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan*. Jakarta. Tri Cipta Karya.
- Susilorini, T. E. dan Sawitri, M. E. 2006. *Produk Olahan Susu*. Depok. Penebar Swadaya.
- Suyatma. 2009. Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka). *Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian IPB*: 8-9.
- Tamime A. Y. and Robinson. R. K. 1999. *Yoghurt Science and Thecnology*. Washington DC. CRC Press.
- Tim Karya Tani Mandiri. 2010. *Pedoman Budidaya Beternak Lebah Madu*. Bandung. Nuansa Aulia.
- Tjahjadi, C. 2008. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jatinangor. Universitas Padjadjaran.
- Trinanda, A. M. 2015. Studi Aktivitas Bakteri Asam Laktat (*L. Plantarum* Dan *L. Fermentum*) terhadap Kadar Protein melalui Penambahan Tepung Kedelai pada Bubur Instan Terfermentasi. [Skripsi]. Yogyakarta: Fakultas MIPA. Universitas Negeri Yogyakarta.

- Ulya, N. 2020. Analisis Kandungan Gizi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*). [Skripsi]. Banda Aceh: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Syiah Kuala.
- Wakhidah, N., Godras J. M. dan Utami. R. 2017. *Yoghurt* Susu Sapi dengan Penambahan Ekstrak Ampas Jahe dari Destilasi Minyak Atsiri. *Proceeding Biology Education Conference*. Oktober 2017. 14(1): 278-284.
- Walstra, P. 1999. *Dairy Technology*. New York. Marcel Dekker Inc.
- Warsito, H., Rindiani dan Fafa Nurdyansyah. 2015. *Ilmu Bahan Makanan Dasar*. Yogyakarta. Nuha Media.
- Widodo, W. 2002. Bioteknologi Fermentasi Susu. Pusat Pengembangan Bioteknologi Universitas Muhammadiyah.
- Widodo. 2003. *Bioteknologi Industri Susu*. Yogyakarta. Lacticia Press.
- Widyastuti, N., Baruji, T., Giarni, R., Isnawan, H., Wahyudi, P. dan Donowati. 2011. Analisa Kandungan Beta-Glukan Larut Air dan Larut Alkali dari Tubuh Buah Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) dan Shiitake (*Lentinus edodes*). *Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia* 13(3): 182-191.
- Winarti, S. 2010. *Makanan Fungsional*. Surabaya. Graha Ilmu.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*: Edisi Terbaru. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. dan Fernandez, I.E. 2007. *Susu dan Produk Fermentasinya*. Bogor. M-Brio Press.
- Wulandari, D. D. 2017. Analisis Kualitas Madu (Keasaman, Kadar Air, dan Kadar Gula Pereduksi) Berdasarkan Perbedaan Suhu Penyimpanan. *Jurnal Kimia Riset*. 2(1): 16-22.
- Zahra, M. 2018. Pengaruh Penambahan Ekstrak Selada Air (*Nasturtium Officinale*, R. Br) terhadap Kualitas *Yoghurt* yang Dihasilkan. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.

