

DAFTAR PUSTAKA

- AACC. 2001. The Definition of Dietary Fiber. Cereal Fds. World.
- Ace, I. S. dan S. Supangkat. 2006. Pengaruh Konsentrasi Starter terhadap Karakteristik Yoghurt. Jurnal Penyuluhan Pertanian Vol. 1 No. 1.
- Afrianti, L. H. 2004. Pati Termodifikasi Dibutuhkan Industri Makanan. *E. book* <http://www.pikiran-rakyat.com>. diakses 03 mai 2016.
- Agromedia. 2008. Buku Pintar Tanaman Obat. Jakarta.
- Aini, Y. N. Suranto, Ratna Setyaningsih. 2003. Pembuatan kefir susu kedelai (*Glycine max L. Merr*) dengan variasi kadar susu skim dan inokulum. Jurnal BioSMART ISSN: 1411-321X. 5(2) Oktober 2003. Halaman: 89-93. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Allismawita. 2011. Penilaian Produk Dengan Uji Organoleptik. Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Padang.
- Almatsier, S. 2009. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Anggraini, D. 2006. Pengaruh konsentrasi asam sitrat terhadap total pektin dan aktivitas antioksidan serat pangan dari cincau pohon (*Premna oblongifolia Miers*). Skripsi. Universitas Lampung. Lampung.
- AOAC. 1984. Official Method of Analysis AOAC. Edition 14th AOAC inc Arlington, Virginia.
- Aritonang, S. N. 2009. Susu dan Teknologi. Swagati Press. Cirebon.
- Bachruddin, Z. 2010. Konsumsi Susu Indonesia Kalah dengan Vietnam. Berita dan Info Telstar FM. Diakses dari telstarfm.com. Pada tanggal 24 Maret 2015.
- Buckle, K. A., R.A. Edwards, Fleet, G.H. and M. Wootton. 2007. Ilmu Pangan. Terjemahan Hari Purnomo Adiono. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Budianto, A. 2008. Metode penentuan koefisien kekentalan zat cair dengan menggunakan regresi linier hukum stokes. <http://jurnal.stn-batan.ac.id/wp-content/uploads/2008/12/12-anwar157-166.pdf>. Diakses pada tanggal 21 Maret 2016 Pukul 12:18 WIB.

- Bunyapraphatsara, De Padua, L. S. N. dan Lemmens. 1999. *Plant resources of south east asia*. Leiden: Backhuys Publishers. Food Biotechnology 19: 227-246.
- Chalid, S. Y. 2003. Pengaruh ekstrak daun cincau hijau (*Cyclea barbatai Miers*) dan *Premna oblongifolia Miers* terhadap aktivitas enzim antioksidan dan pertanaman tumor kelenjar susu mencit C3H. Program Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Darmajana, A. D. 2011. Pengaruh konsentrasi starter dan konsentrasi karagenan terhadap mutu yogurt kacang hijau. Balai Besar Pengembangan Teknologi Tepat Guna-LIPI. Prosiding SnAPP2011 Sains, Teknologi dan Kesehatan. ISSN:2089-3582.
- Djaafar, T. F dan E. S. Rahayu. 2006. Karakteristik Yogurt Dengan Inokulum *Lactobacillus* Yang Diisolasi Dari Makanan Fermentasi Tradisional. Agros. 8 (1): 73-80.
- Fiedorowicz, M. Chaczatryan G, Kapusniak J, Tomasik PJ, and Tomasik P. 2003. *potential prebiotics*. Food, *Journal Agriculture and Environment* 1 : 54-58.
- Gad, A. S., A. M. Kholif and A. F. Sayed. 2010. *Evaluation of value functional yogurt resulting from combination of date palm syrup and skim milk*. Am. J Food Ttechnology 4: 250-259.
- Gallaher, D. 2000. *Dietary fiber and its physiological effects in essentials of functional foods*. M.K Schmidl, and T.P Labusa An Aspen Publication. Maryland. Pp 273-292.
- Gulfi, M. Arrigoni and R. E. Armando. 2004. *Influence of structure on in vitro fermentability of comercial pectin and partially hydrolised pectin preparation*. J. Charbohydrate Polimers. 56. Hal 247-255.
- Hardinsyah dan V. Tambunan. 2004. Angka kecukupan energi, protein, lemak, dan serat makanan. Program dan Abstrak Widya Karya Nasional Pangan dan Gizi VIII, Jakarta 17-19 Mei 2004.
- Harland, B. F. and D. Oberleas. 2001. *Effects of Dietary Fiber and Phytate on the Homeostasis and Bioavailability of Minerals*. CRC Handbook of Dietary Fiber in Human Nutrition, 3rd Ed, G.A. Spiller, ed., CRC Press, Boca Raton.
- Hidayat, I. R., Kusrahayu dan S. Mulyani. 2013. Total Bakteri Asam Laktat, Nilai pH dan Sifat Organoleptik Drink Yoghurt Dari Susu Sapi Yang Diperkaya

- Dengan Ekstrak Buah Mangga. *Animal Agricultural Journal*. 2 (1): 160-167.
- Joseph, G. 2002. Manfaat Serat Makanan Bagi Kesehatan Kita. Makalah Falsafah Sains. Program Pasca Sarjana/S3. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Kadir, A. M. 2012. Karakteristik *alkali treated cottonii* (ATC) dari rumput laut *Eucheuma cottonii* pada berbagai konsentrasi KOH, lama pemasakan dan suhu pemanasan. Skripsi. Repository.unhas.ac.id
- Kanoni, S. 1999. Handout Viskositas Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Kasmiati, T. Utami. dan E. Harmayani. 2002. Kemampuan isolat bakteri asam laktat indigenous untuk menurunkan kadar laktosa yogurt. Ilmu dan Teknologi Pangan. Universitas Gadjah Mada Press. Yogyakarta..
- Koswara, S. 2009. Pembuatan Cincau Bubuk. Diakses pada 15 Desember 2015. <http://www.ebookpangan.com/artikel/pembuatan%20cincau>.
- Kurnia, dan Kabelan. 2007. Cincau Segar dan Menyehatkan. Diakses pada 16 April 2015. <http://www.kotasantri.com/mimbar.php?aksi=Cetak&sid=475>.
- Kurniawan, A. 2006. fermentabilitas fraksi komponen pembentuk gel dari cincau pohon (*Premna oblongifolia Merr*) yang diekstrak dengan berbagai konsentrasi asam sitrat. Skripsi. Unila. Bandar Lampung.
- Kusharto, C. 2006. Serat makanan dan peranannya bagi kesehatan. *Jurnal Gizi dan Pangan*. 2 (3) p: 45-54.
- Lestiany, L. dan Aisyah. 2011. Peran serat dan penatalaksanaan kasus masalah berat badan. *Bagian Ilmu Gizi*. Fakultas Kedokteran. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Mardiah. 2007. Makanan Anti Kanker. Kawan pustaka. Ilmu Gizi. Fakultas Kedokteran. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Miwada, I. N. S., S. A. Lindawati dan W. Tatang. 2006. Tingkat efektivitas starter bakteri asam laktat pada proses fermentasi laktosa susu. *J. Indon. Trop. Anim. Agric*. 31 (1): 32-35.
- Nurdin, S. U., A. S. Suharyono dan Rizal, S. 2007. Karakteristik fungsional polisakarida pembentuk gel daun cincau hijau (*Premna oblongifolia Mer*). *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian* 13 (1): 4-9.
- Nurhidayat. 2006. Mikrobiologi Industri. ANDI. Yogyakarta.

- Palupi, N.S., F.R Zakaria dan E Prangdimurti. 2007. Pengaruh Pengolahan terhadap Nilai Gizi Pangan. Modul *e-Learning* ENBP-Fateta-IPB. Bogor.
- Palupi. H. T. 2015. Pengaruh konsentrasi ekstrak daun cincau hijau (*Cycle barbata L. Miers*) dan suhu ekstraksi terhadap karakteristik mie basah. Jurnal Teknologi Pangan Vol.6 No.1. Fakultas Pertanian Universitas Yudharta Pasuruan.
- Pato, U. 2003. Potensi bakteri asam laktat yang diisolasi dari dadih untuk menurunkan resiko penyakit kanker. Pusat Penelitian Bioteknologi. Universitas Riau. Pekanbaru. Jurnal Natur Indonesia. 5(2): 162-166.
- Piliang, W. G. dan S. Djojosoebagio. 2002. Fisiologi Nutrisi. Vol. I. Edisi Ke-4. IPB Press, Bogor.
- Pitojo, Zumiyati dan Setio. 2005. Cara Pembuatan Cincau dan Variasi Olahannya. PT. Agro Media Pustaka. Tangerang.
- Prasojo, C. A. Imam Thohari dan Purwadi. 2011. Karakteristik es krim yoghurt menggunakan substitusi *Carboxymethyl Cellulose* (CMC) dengan ekstrak daun cincau hijau (*Premna Oblongifolia Merr.*). Skripsi. Universitas Brawijaya, Malang.
- Purwati, E., S. Syukur dan Z. Hidayat. 2005. *Lactobacillus sp.* Isolasi dan Biovicophitomega sebagai probiotik, Lembaga Pengetahuan Indonesia. Jakarta.
- Rahayu, W. P. 2001. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan Dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ruberfroid, M. 2002. *Functional Food Concept and It's Application to Prebiotics. Diggest Liver Dis* 2002; 349 (Suppl.2) : 8105-8110.
- Ruygrok, C. 2010. Konsumsi Susu Indonesia Meningkat. Suara Pembaruan. . Jakarta. www.suarapembaruan.com. (diakses 24 Februari 2016).
- Saura-Calixto, F. D. 2003. Antioxidant dietary fiberr EJEAFChe. 2(1):223 226.
- Septiawan. Y. 2016. Kajian Perbandingan Daun Cincau Hijau (*Cyclea Barbata L. Miers*) Dengan Air dan Konsenterasi Serbuk Stevia (*Stevia Rebaudiana Bertoni*) Terhadap Karakteristik Gel Cincau Hijau. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan Bandung.
- Setianto, Y. C., Y. B Pramono. dan S. Mulyani. 2004. Nilai pH, viskositas, dan tekstur yoghurt drink dengan penambahan ekstrak salak pondoh (*Salacca*

zalacca). Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. Universitas Diponegoro. Semarang.

Sitorus, A .2009. Penyediaan Film Mikrokomposit PVC Menggunakan Pemlastis Stearin dengan Pengisi Pati dan Penguat Serat Alam. Tesis Program Pascasarjana. Universitas Sumatra Utara. Medan.

Soehardi S. 2004. Memelihara Kesehatan Jasmani Melalui Makanan (Studi Kepustakaan). ITB: Bandung.

Sugitha, I. M. dan I. Wayan. R. W. 2012. Teknologi Susu Daging dan Telur. Buku Arti. Denpasar.

Surono, I. S. 2004. Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan. PT. Tri Cipta Karya. Jakarta.

Susanto, D. dan Budiana, N. S. 2005. Susu Kambing. Penebar swadaya. Jakarta.

Susilorini, T. E. dan M. E. Sawitri. 2007. Produk Olahan Susu. Penebar Swadaya. Depok. Jawa Barat.

Vinderola, C.G., N. Bailo and J.A. Reinheimer. 2000. *Survival of probiotic microflora in Argentinian yoghurt during refrigerated storage*. Food Res Int ; 33: 453-457.

Wahyudi, M. 2006. Proses Pembuatan dan Analisis Mutu Yogurt. Buletin. Teknik Pertanian. 11. 1. 12z16.

Warsito, Sri Wahyu Suciwati dan Romi Akbar. 2010. Transduser Ultasonik Tipe MA40E7R/5 Waterproof Untuk Mengukur Viscositas Fluida. In press.

Warsito, S. W. Suciwati dan Romi Akbar. 2012. Desain dan Analisis Pengukuran Viskositas dengan Metode Bola Jatuh Berbasis Sensor Optocoupler <http://ejournal.unri.ac.id/index.php/JN/article/viewFile/839/832>. Diakses pada tanggal 21 maret 2016 Pukul 12:50 WIB.

Widodo. 2003. Bioteknologi Industri Susu. Lacticia Press. Yogyakarta..

Winarsih, H. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. Yogyakarta.Kanisius: (5)122-204.