

DAFTAR PUSTAKA

- Adams, M. R. and M. J. R. Nout. 2001. Fermentation and food safety. Aspen Publication, Gaithersburg.
- Adolfsson, O., S. N. Meydani, and R. M. 2004. Review article : Yoghurt and gut function. Am. J. Clin. Nutr. 80 : 245-256.
- Allismawita. 2011. Penilaian produk dengan uji organoleptik. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Antara, N. S. 2013. Parameter mutu dan proses dalam fermentasi susu. Universitas Udayana, Bali.
- Ardiyawati, Y. dan N.H. Fithriyah. 2015. Pengaruh waktu inkubasi terhadap kadar asam laktat dalam pembuatan fruitghurt dari kulit buah semangka. Seminar Nasional Sains dan Teknologi. Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah, Jakarta. ISSN : 2407-1846.
- Aritonang, S. N. 2009. Susu dan teknologi. Swagati Press, Cirebon.
- Bamforth, C.W. 2005. Food, fermentation and micro-organisms. Blackwell Publishing, Oxford.
- Bensmira, M. and B. Jiang. 2011. Organic acids formation during the production of a novel peanut-milk kefir beverage. British J. of Dairy Sci. 2(1): 18-22.
- Buckle, K. A. E., R. A. Fleet, G. H. and M. Wootton. 2007. Ilmu pangan. Penerjemah : Hari Purnomo dan Adiono, Universitas Indonesia, Jakarta.
- Bylund, E. 1991. Dairy processing handbook. Tetra Pak. Lund, Sweden.
- Corsetti, A. and S.Valmorri. 2011. *Lactobacillus* spp. : *Lactobacillus plantarum*. 3: 111-118.
- De Vries, M.C., E.E. Vaughan, M. Kleerebezen and W.M. De Vos. 2006. *Lactobacillus plantarum*: Survival, functional and potential probiotic properties in the human intestinal tract. International Dairy J. 16: 1018-1028.
- Ensminger, M.E. and D.T. Howard. 2006. Dairy cattle science 4th ed. The Interstate Printers and Publisher Inc., Danville.
- Erkus, O. 2007. Isolation, phenotypic and genotypic characterization of yoghurt starter bacteria. Thesis. Engineering and Sciences of Izmir Institut of Techonology.

- Fadlilah, U., T. Setyawardani dan S. Wasito. 2013. Pengaruh lama pemeraman yang berbeda terhadap keasaman (pH), jumlah mikroba, dan bakteri asam laktat keju susu kambing. *J. Ilmiah Peternakan*. 1: 151-156.
- Farnworth, E. R. 2008. *Handbook of fermented functional food*. 2nd ed. CRC Press, Boca Raton.
- Gustiani, E. 2009. Pengendalian cemaran mikroba pada bahan pangan asal ternak (daging dan susu) mulai dari peternakan sampai di hidangkan. *J. Litbang Pertanian*. 28(3): 96-100.
- Harley, J.P. and L.M. Prescott. 1993. *Laboratory exercise in microbiology*. Second Edition. Wm. C. Brown Publishers, United State.
- Hastorini, K. 2002. Pengaruh konsentrasi starter dan waktu inkubasi terhadap kualitas yogurt hasil fermentasi susu kambing. Skripsi. Jurusan Kimia, Fakultas Teknik. Universitas Brawijaya, Malang.
- Hidayat, A. N. R. 2009. Potensi yoghurt susu kambing peranakan etawa sebagai penghambat pertumbuhan *Escherichia coli* secara in vitro. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hutabarat, T.I. 2004. Pengaruh suhu dan lama inkubasi terhadap sifat sifat fisikokimia dan organoleptik soygurt dengan bahan baku edamame afkir. Skripsi. Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember.
- Hutkins, R. and Y.J. Goh. 2014. *Streptococcus thermophilus*. *Encyclopedia of Food Microbiol*. 3: 554-559.
- Hutkins, R. W. 2006. *Microbiology and technology of fermented food*. Blackwell Publishing, Iowa.
- Irigoyen, A., Ortigosa, M.S. Garcia, F.C. Ibanez, and P. Torre. 2012. Comparison of free amino acids and volatile components in three fermented milks. *Int. J. Dairy Technol*. 65 : 578-584.
- Iyer, R., S.K. Tomar, T.U. Maheswari, and R. Singh. 2009. *Streptococcus thermophilus Strains* : multifunctional lactic acid bacteria. *International Dairy J*. 30: 1-9.
- Jay, J. M., M. J. Loessner, and D. A. Golden. 2005. *Modern food microbiology*. 7th ed. Springer Science, New York.
- Khikmah, N. 2015. Uji antibakteri susu fermentasi komersial pada bakteri patogen. *J. Penelitian Saintek*. 20(1): 45-52.

- Khusaini, M. 2014. Pemanfaatan buah pepaya dalam pembuatan yoghurt fruit dengan perbedaan jumlah konsentrasi starter dan lama fermentasi. *Jurnal Agrina*. 1(1):23-30.
- Kiani, H., S.M.A. Mousavi and Z. Emam-Djomeh. 2008. Rheological properties of Iranian yoghurt Chrink, Doogh. *International J. of Dairy Sci*. 3(2): 71-78.
- Krisnaningsih, A.T.N. dan A. Efendi. 2015. Pengaruh penggunaan level susu skim dan masa inkubasi pada suhu ruang terhadap pH dan organoleptik stirred yogurt. *J. Pendidikan dan Pengajaran Eksakta*. 6(2): 1-82.
- Lee, W.J. and J.A. Lucey. 2003. Rheological properties, whey separation and microstructure in set style yogurt: effects of heating temperature and incubation temperature. *J. of Texture Studies*. 34: 515-536.
- Lee, W.J. and J.A. Lucey. 2004. Structure and physical properties of yoghurt gels : effects of inoculation rate and incubation temperature. *J. Dairy Sci*. 87: 3153-3164.
- Lee, W.J. and J.A. Lucey. 2006. Impact of gelation conditions and structural breakdown on the physical and sensory properties of stirred yogurts. *J. Dairy Sci*. 89: 2374-2385.
- Lingathurai, S., P. Vellathurai, S. E. Vendan and A. A. P. Anand. 2009. A comparative study on the microbiological and chemical composition of cow milk from different locations in Madurai, Tamil Nadu. *Indian J. of Science and Technol*. 2(2): 51-54.
- Lucida, H., A. Halim dan D. Noviza. 2015. Penuntun praktikum farmasi fisika. Fakultas Farmasi, Universitas Andalas, Padang.
- Madigan, M.T., J.M. Martinko, and D.A. Stahl. 2011. *Biology of microorganisms*. 13th Ed. Benjamin Cummings, San Fransisco.
- Magala, M., Z. Kohadjova and J. Karovicova. 2013. Preparation of lactic acid bacteria fermented wheat-yogurt mixtures. *Acta Sci. Pol. Technol. Aliment*. 12(3): 295-302.
- Manab, A. 2008. Kajian sifat fisik yogurt selama penyimpanan pada suhu 4°C. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 3(1): 52-58.
- Martino, M.E., J.R. Bayjanov, B.E. Caffrey, M. Wels, P. Joncour, S. Hughes, B. Gillet, M. Kleerebezem. S.A.F.T. van Hijum, F. Leulier. 2016. Nomadic lifestyle of *Lactobacillus plantarum* revealed by comparative genomics of 54 strains isolated from different niches. *Environ. Microbiol*. <http://dx.doi.org/10.1101/043117>.

- Messens, W. and L. De Vugst. 2002. Inhibitory substances produced by lactobacilli isolated from sourdoughs- a revue. *Intl. J. Food Microbiol.* 72: 31-43.
- Millogo, V., K. S. Sjaunja, G. A. Ouedrago and S. Agenas. 2010. Raw milk hygiene at farms processing units and local markets in Burkina Faso. *Food Control.* 21: 1070-1074.
- Muchtadi, T., Sugiono, dan Ayustaningwarno. 2010. Ilmu pengetahuan bahan pangan. Pusat Antar Pangan. Alfabeta, Bandung.
- Mukerji, P., Roper, J.M., Stahl, B., Smith, A.B., Burns, F. and Rae, J.C. 2016. Safety evaluation of AB-LIFE (®) (*Lactobacillus plantarum* CECT 7527, 7528, and 7529) : antibiotic resistance and 90-day repeated-dose study in rats. *Food Chem. Toxicol.* 92: 117-28.
- Mukhtar, A. 2006. Ilmu produksi ternak perah. LPP UNS Press, Surakarta.
- Nasiru, A., Muhammad, B.F. and Abdullahi, Z. 2011. Effect of cooking time and potash concentration on organoleptic properties of red and white meat. *Journal of Food Tech.* 9(4): 199-123.
- Nisa, F. C., J. Kusnadi, dan R. Chrisnasari. 2008. Viabilitas dan deteksi subletal bakteri probiotik pada susu kedelai fermentasi instan metode pengeringan beku (kajian jenis isolat dan konsentrasi sukrosa sebagai krioprotektan). *J. Tek. Pertanian.* 9(1): 40-45.
- Nurilmala, F. 2007. Studi karakteristik produk pada formulasi yoghurt padat kalori. *Jurnal Nusa Kimia.* 7(2): 38-45.
- Ott, A., A. Hugi, M. Baumgartner, and A. Chaintreau. 2000. Sensory investigation of yogurt flavor perception ; mutual influence of volatile and acidity. *J. Agric. Food Chem.* 48: 441-450.
- Peng, Y., D.S. Horne and J.A. Lucey. 2009. Impact of preacidification of milk and fermentation time on the properties of yogurt. *J. Dairy Sci.* 92: 2977-2990.
- Pramono, Y. B., E. S. Rahayu, Suparmo dan T. Utami. 2009. Aktivitas antagonisme bakteri asam laktat hasil isolasi fermentasi petis daging tradisional. *J. Pengembangan Peternakan Tropis.* 34: 22-27.
- Purnomo, H. dan Adiono. 1987. Ilmu pangan. UI Press, Jakarta.
- Rahayu, W.P. 2001. Penuntun praktikum penilaian organoleptik. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Rahmawati, A. 2010. Pemanfaatan limbah kulit ubi kayu (*Manihot utilissima Pohl.*) dan kulit nanas (*Ananas comosus L.*) pada produksi bioetanol menggunakan *Aspergillus niger*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Ray, B. and A. Bhunia. 2008. Fundamental food microbiology 4th ed. CRC Press, Boca Raton.
- Rusmiati, D., Sulistyaningsih, T. Milanda, dan S.A.F. Kusuma. 2008. Penyuluhan pentingnya konsumsi yoghurt dan metode pembuatannya dengan cara sederhana dalam rangka peningkatan derajat kesehatan. Laporan Akhir Pengabdian Masyarakat. Universitas Padjajaran, Bandung.
- Sadler, G.D. and P.A. Murphy. 2003. pH dan titratable acidity. Di dalam: Suzane Nielsen (Ed). Food Analysis. Edisi Ketiga. Purdue University, Indiana.
- Saleh, E. 2004. Dasar pengolahan susu dan hasil ikutan ternak. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Seddik, H.A., F. Bendali, B. Cudennec, and D. Drider. 2107. Anti-pathogenic and probiotics attributes of *Lactobacillus salivarius* and *Lactobacillus plantarum* strains isolated from feces of Algerian infants and adults. Research in Microbiology. 168: 244-254.
- Septiawan, R. 2011. Pembuatan yoghurt sinbiotik menggunakan bakteri asam laktat indigenus sebagai pangan fungsional antidiare. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Shiby, V.K. and H.N. Mishra. 2013. Fermented milks and milk products as functional foods : a review. Crit. Rev. Food Sci. Nutr. 53: 482-496.
- Sidira, M., V. Santarmaki, M. Kiourtzidis, A.A. Argyri, O.S. Papadopoulou, N. Chorianopoulos, K. Y. Kourkoutas. 2017. Evaluation of immobilized *Lactobacillus plantarum* 2035 on whey protein as adjunct probiotic culture in yoghurt production. LWT Food Science and Technology. 75: 137-146.
- Sintasari, R. A., Kusnadi, dan J. D. W. Ningtyas. 2014. Pengaruh penambahan konsentrasi susu skim dan sukrosa terhadap karakteristik minuman probiotik sari beras merah. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2(3) : 65-75.
- Smid, E. J. and L. G. M. Gorris. 2007. Natural antimicrobials for food preservation. In: M. S. Rahman (Ed). Handbook of Food Preservation. 2nd ed. CRC Press, New York.
- Smit, G., B. A. Smit, and W. J. M. Engels. 2005. Flavour formation by lactic acid bacteria and biochemical flavour profiling of cheese products. FEMS Microbil. Rev. 29: 591-610.

- Soeparno. 2011. Ilmu dan teknologi daging. Gadjah Mada University, Yogyakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2009. SNI No. 01-2981-2009 tentang yoghurt. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2011. SNI No. 01-3141-2011 tentang susu segar. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Steel, R.G.D. dan J.H. Torrie. 1995. Prinsip prosedur statistika. Penerjemah : Bambang Sumantri. Gramedia Pustaka, Jakarta.
- Suarsana, I. N., I. A. Gusti, A. Suartini, dan U. H. Iwan. 2005. Pengaruh yoghurt terhadap kadar kolesterol total dan profil lipoprotein serum kelinci. Fakultas Kedokteran Hewan, Universitas Udayana Kampus Unud Bukit Jimbaran, Bali.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. Analisa bahan makanan dan pertanian. Liberty Yogyakarta Bekerjasama dengan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Sunarlim, R.H. Setiyanto, dan M. Poeloengan. 2007. Pengaruh kombinasi starter bakteri *Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus plantarum* terhadap sifat mutu susu fermentasi. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner, Bogor.
- Supandi, T. dan Wardah. 2014. Mikrobiologi pangan teori dan praktek. Andi Press, Yogyakarta.
- Susanto, D. dan N.S. Budiana. 2005. Susu kambing. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Susatyo, W.P., D. Putjotomo, dan T.K. Tifani. 2011. Analisa penyebab penurunan daya saing produk susu sapi dalam negeri terhadap susu sapi impor pada industri pengolahan susu (IPS) dengan metode fault tree analysis (FTA) dan barrier analysis. J@TI Universitas Diponegoro. 6: 71-80.
- Susilorini, T.E. dan M.E. Sawitri. 2006. Produk olahan susu. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Suskovic, J., B. Kos, J. Beganovic, A. L. Pavunc, K. Habjanic and S. Matosic. 2010. Antimicrobial activity-the most important property of probiotik and starter lactic acid bacteria. Food Technol. Biotechnol. 48(3): 296-307.
- Syainah, E. E. Novita dan R. Yanti. 2014. Kajian pembuatan yogurt dari berbagai jenis susu dan inkubasi yang berbeda terhadap mutu dan daya terima. J. Skala Kesehatan. 5(1).

- Tamime, A.Y. 2006. Fermented milks. Blackwell Publishing, Oxford.
- Tamime, A.Y. and R.K. Robinson. 2007. Yoghurt science and technology 3rd Ed. Pergamon Press, New York.
- Wahyudi, A. dan S. Samsundari. 2008. Bugar dengan susu fermentasi. UMM Press, Malang.
- Wahyudi, M. 2006. Proses pembuatan dan analisis mutu yoghurt. Buletin Teknik Pertanian. 11(1).
- Wahyudin, D. 2006. Pengembangan set yoghurt di PT. FITS MANDIRI. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institutu Pertanian Bogor, Bogor.
- Waites, M.J., N.L. Morgan, J.S. Rockey, and G. Higton. 2001. Industrial Microbiology : an introduction. Blackwell Science, London.
- Wardhani, D.H., D.C. Maharini dan E.A. Prasetyo. 2015. Kajian pengaruh cara pembuatan susu jagung, rasio dan waktu fermentasi terhadap karakteristik yogurt jagung manis. Momentum, 11(1):7-12.
- Warsito, S.W. Suciyati, dan R. Akbar. 2010. Transduser ultrasonik tipe MA40E7R/5 waterproof untuk mengukur viskositas fluida. In press.
- Widodo, W. 2002. Bioteknologi Fermentasi Susu. Pusat Pengembangan Bioteknologi. Universitas Muhammadiyah, Malang.
- Wijayaningsih, W. 2008. Aktivitas antibakteri in vitro dan sifat kimia kefir susu kacang hijau (*vigna Radiata*) oleh pengaruh jumlah starter dan lama fermentasi. Tesis. Magister Gizi Masyarakat, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Yildiz, F. 2010. Development and manufacture of yoghurt and other functional dairy products. CRC Press, New York.
- Zubaidah, E. 2006. Pengembangan pangan probiotik berbasis bekatul. J. Teknol. Pertanian. 7(1): 89-95.