

DAFTAR PUSTAKA

- Alwi, S.1990. Alal-Alat dalam Pembelanjaan. Andi Offset Yogyakarta
- Andre, H. S. 2013. Analisis Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing dan Penentuan Harga Jual. Jurnal EMBA vol. 1(3) : 110-117.
- Aritonang S.N. dkk. 2017. Characterization of Probiotics Properties of Lactobacillus From Solid Waste of Soy Milk Production. Asian Jr. of Microbiol. Biotech. Env. Sc. Vol. 20, No. (3) : 2018 : 718-724.
- Astawan M. 2011. Pangan Fungsional untuk Kesehatan yang Optimal. Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Andrianto, S. 2008. Pembuatan es krim probiotik dengan substitusi susu fermentasi Lactobacillus casei subsp.rhamnosus dan Lactobacillus F1 terhadap susu skim. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. Standard Nasional Indonesia 01-3713-1995. Es Krim. Standard Nasional Indonesia. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. Standar *Yoghurt* Tanpa Perlakuan Panas Setelah Fermentasi. Badan Standarisasi Nasional 2981:2009. Jakarta.
- Cahyadi, W. 2006. Kedelai Khasiat dan Teknologi. Bumi Aksara. Jakarta.
- Candra, S., H.U Dwi, dan B. Hartono. 2012. Analisis ekonomi usaha ayam petelur CV. santoso farm di desa Kerjen Kecamatan Srengat kabupaten Blitar. Skripsi. Fakultas Perternakan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Chandan, R.C. & Shahani, K.M. 1993. Yoghurt. Di dalam Hui (ed.).*Dairy Science and Technology Handbook-Product Manufacturing*. New York.
- Elisa J dan Mimi N. 2006. Teknologi Pengemasan. Departemen Teknologi Pertanian. Medan.
- Gasperz, V.1999. Ekonomi Manajerial Pembuatan Keputusan Bisnis. PT. Gramedia. Jakarta.
- Goff, H. D. and R.W. Hartel. 2004. Ice Cream and Frozen Desserts. Dalam: Handbook of Frozen Foods. Y.H. Hui, P. Cornillon, I.G. Legaretta, M.H.
- Hariato, H., Thohari, I., dan Purwadi. 2013. Penambahan tepung porang (*Amorphophallus oncophyllus*) pada es krim yoghurt ditinjau dari sifat fisik dan total bakteri asam laktat. Skripsi. Fakultas Perternakan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Hartoyo, T., 2005. Susu kedelai dan aplikasi olahannya. Trubus Agrisarana, Surabaya.

- Koswara, S. 1995. Teknologi Pengolahan Kedelai. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan
- Kusumawardhani. 2002. Efisiensi ekonomi usaha tani kubis (di kecamatan bumaji, kabupaten malang). *Agro Ekonomi Jurnal Jurusan sosial ekonomi Pertanian Fakultas Pertanian UGM vol 9 (1)*
- Lipsey, G. R., O.S. Peter. dan D.P. Douglas. 1990. Pengantar Mikro Ekonomi Jilid 1. Erlangga. Jakarta.
- Mazhar. 2016. Penerimaan Panelis dan Analisis Usaha Es Krim *soyghurt* yang Mengandung *Lactobacillus acidophilus* Terenkapsulasi. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Riau.
- Mulyadi. 1994. Akuntansi Untuk Manajemen. Penerbit STIE YKPN Yogyakarta.
- Mulyani S., Nurwantoro dan Maqfiroh. 2006. Prospek es krim fermentasi sebagai makanan fungsional. Prosiding Seminar Nasional Pemberdayaan Masyarakat di Bidang Agribisnis untuk Mendukung Ketahanan Pangan. Fakultas Peternakan-Badan Penerbit Universitas Diponegoro. Semarang, 3 Agustus 2006.
- Munawir, S. Drs. 2007. Analisis Laporan Keuangan. BPFE UGM : Yogyakarta.
- Noven. 2013. Penggunaan *Whippy cream* dalam Pembuatan Es Krim *Soyghurt*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Riau.
- Pangga, N.R. 2014. Penggunaan *whippy cream* dalam pembuatan es krim *soyghurt*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Riau.
- Purwati, H., I. Hodiana., Ayliaawati., dan Soetaredjo F. E. 2008. Pengaruh waktu simpan terhadap kualitas *soyghurt* dengan penambahan susu bubuk. *Jurnal widya teknik Vol 7 (2) : 134-143*
- Ramadhan, J.A. 2013. Kualitas *soyghurt* dengan variasi rasio susu kedelai dengan susu rendah lemak. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Riau.
- Riyanto, B. 2001. Dasar-Dasar Pembelanjaan Perusahaan, Edisi IV. BPFE UGM.
- Sekhon BS and Jairath S. 2010. Prebiotics, Probiotics and Synbiotics : An Overview. *J Pharm Educ Res. 1 (2) : 13 - 28*
- Soedjarwanto dan Riswan. 1994. Penyerapan tenaga kerja pada industri batu bata di Kabupaten Dati II Banyumas. Skripsi S1 Fakultas Ekonomi UNSOED. Purwokerto.
- Soeharto, I. 1997. Manajemen Proyek : Dari Konseptual Sampai Operasional. Erlangga. Jakarta.
- Soekardono. 2009. Ekonomi Agribisnis Peternakan. Akademika Pressindo. Jakarta.

- Soekartawi. 2005. Agroindustri dalam Perspektif Sosial Ekonomi. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Soemarso S. R. 2005. Akuntansi Suatu Pengantar. PT Rineka Citra. Jakarta
- Supardi, S. 2000. Pengantar Ilmu Ekonomi. Universitas Negeri Surakarta. Surakarta.
- Susilorini, T.E. dan M. E. Sawitri. 2006. Produk Olahan Susu. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Tri Mulyani, Latifah, K, Fatkhatul. 2014. Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* var. *Ayamurasaki*) Dalam Pembuatan Es Krim Sinbiotik. *Jurnal Rekapangan* Vol.8 No.1. Jawa Timur.
- Umar, H. 2005. Studi Kelayakan Bisnis. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno. F. G. 2003. Flavor. M-Brio Press. Bogor.
- Wirartha. 2006. Metodologi Penelitian Sosial Ekonomi. CV Andi offset. Yogyakarta.

