

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, F., Nurwanto dan Mulyani. 2012. Daya Kembang, Total Padatan, Waktu Pelelehan dan Kesukaan Es Krim Fermentasi Menggunakan Starter. *Animal Agriculture*. 1 (2): 65-67.
- Almatsier, S. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Aritonang, S.N. 2017. *Susu dan Teknologi*. Padang: Andalas University Press.
- Artini, N.P.R., I.B.P. Manuaba dan I.N. Wirajana. 2015. Variasi Konsentrasi Buah Asam (*Tamarindus indica L.*) dan Susu Skim Terhadap Kualitas Yoghurt Kunir Asam. *E-Journal of Applied (Chemistry)*. Vol.3 No.2.
- AOAC, 2005. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station, Washington.
- AOAC, 1995. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemists. AOAC International. Virginia USA.
- Asdriyanto. 2011. Pengaruh Pemberian Ekstrak Etanol Buah Terung Belanda (*Chypomandra betacea*) Terhadap Motilitas, Viabilitas, dan Jumlah Spermatozoa Mencit. [Skripsi]. Padang: Universitas Andalas.
- Astawan, M. 2008. *Sehat dengan Buah*. Jakarta : Dian Rakyat.
- Ayustaningwarno, Fitriyono. 2014. *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Badan Pusat Statistik. 2018. *Perkembangan Lahan Terung Belanda di Indonesia Tahun 2016-2017*. Kementerian Pertanian Republik Indonesia.
- Benson. 2001. *Microbiological Application Lab Manual. 8 th Ed*. Mc Graw Hill Companies. New York.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wootton. 1985. Ilmu Pangan. Penerjemah Hari Purnomo. Penerbit Universitas Indonesia: Jakarta.
- Burhan, B. 2008. *Kefir Minuman Susu Fermentasi dengan Segudang khasiat untuk kesehatan*. Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Cakrawati, D dan N.H. Mustika. 2012. *Bahan Pangan, Gizi, dan Kesehatan*. Bandung: Alfabeta.
- Cahitow, L dan N. Trenev. 1990. *Probiotics*. London: Harper T Collins Publishers.

- Cozma A., S. Andrei., D. Miere., L. Filip dan F. Loghin. 2011. Proteins profile in milk from three species of ruminants. *Not Sci Biol* 3(1):26-29.
- Departemen Kesehatan dan Kesehatan Sosial. 2001. *Inventaris tanaman obat Indonesia Cetakan pertama Jilid kedua*. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. Jakarta.
- Depkes RI. 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Depkes RI.
- Diniyah, N., T. Susanto, dan F. Choirunnisa. 2010. Uji Stabilitas Antosianin pada Terung Belanda. *Jurnal Agrotechno*. 1:9.
- Donald, P.Mc., J.F.D. Greenhalgh dan C.A. Morgan. 2002. *Animal Nutrition*. 6th Ed. Prentice Hall. London.
- Dungir, S.G., D.G, Katja dan S.K. Vanda. 2012. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Fenolik dari Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana L.*). *Jurnal Mipa Unsrat*. 1(1): 11-15.
- Durant, A.A., C. Rodriguez., A.I. Santana., C. Herrero., J.C. Rodriguez dan M.P. Gupta. 2013. Analysis of Volatile Compounds from *Solanum betaceum* Cav. Fruits from Panama by Hed-Space Micro Extraction. *Records of Natural Product*. 7:1 15-26.
- Fardiaz, S. 1992. Mikrobiologi Pangan I. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Harjiyanti, Y. B. Pramono, S. Mulyani. 2013. Total Asam, Viskositas, Dan Kesukaan pada Yoghurt Drink dengan Sari Buah Mangga (*Mangifera Indica*) sebagai Perisa Alami. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol. 2 No 2.
- 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, N., M. C. Padaga dan S. Suhartini. 2006. *Mikrobiologi Industri*. Yogyakarta. Hal 55.
- Herawati, D.A. dan A.A. Wibawa. 2011. Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Waktu Fermentasi terhadap Hasil Pembuatan Soyghurt. *Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan*. Vol.1 No.2. Universitas Setia Budi: Surakarta.
- Hernani dan Rahadjo. 2005. *Tanaman Berkhasiat Antioksidan*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Huang, Yu-Ching, Yung-Ho dan Shao, dan Yi-Yuan. 2005. Effect of Genotype and Treatment on the Antioxidant Activity of Sweet Potato in Taiwan. *Food Chemistry*. 98:529-538.

- Idris. I.W.U dan Taebe, B. 2011. *Uji Efek Hipokolesterolemik Sari Buah Terong Belanda (Chypomandra Betacea Sendt.) Pada Tikus Putih (Rattus Norvegicus)*. Fakultas Farmasi, Universitas Hassanudin, Makassar. *Majalah Farmasi dan Farmakologi*.
- Ifwandi, I. 2019. Pemanfaatan Jus Buah Pepaya (*Carica Papaya L.*) Dan Sirsak (*Annona Muricata L*) Sebagai Yoghurt Buah Dilihat Dari Ph, Kadar Protein, Total Padatan, Dan Serat Pangan. [Skripsi]. Fakultas Pertanian Dan Peternakan : Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
- Jannah, A.M., A.M. Legowo., Y.B. Pramono., A.N. Al-Baarri dan S.B.M. Abduh. 2014. Total Bakteri Asam Laktat, pH, Keasaman, Citarasa dan Kesukaan Yoghurt Drink dengan Penambahan Ekstrak Buah Belimbing. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* Vol. 3, No. 2.
- Kanbe, M. 1992. *Functions of Fermented Milk : Challenges for The Health Sciences* (Ed. Y. Nakazawa and A. Hosono), Elsevier Appl. Publ., London.
- Kartikasari and F. C. Nisa. 2014. Pengaruh Penambahan Sari Buah Sirsak dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Yoghurt The Influence Of Soursop Juice Addition And Fermentation Period Toward Physical Chemistry Properties Of Yoghurt *J. Pangan dan Agroindustri*, vol. 2, no. 4, pp. 239–248.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pembuatan Yoghurt. *Jurna Book Pangan*. Hal. 104-106..
- Kroger, M. 1976. Quality of Yogurt. *J. Dairy Sci.* 59.2:344-350.
- Kumalaningsih, dan Suprayogi. 2006. *Taramillo (Terung Belanda)*. Trubus Agrisarana: Surabaya.
- Kumalasari, K.E.D., M.L. Anang dan N. Ahmad. A. 2013. Total bakteri asam laktat, total laktosa, pH, keasamaan, kesukaan drink yogurt dengan penambahan ekstrak buah kelengkeng. *J. Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(4) : 165-168.
- Kusumaningrum, A.P. 2011. Kajian Total Bakteri Probiotik dan Aktivitas Antioksidan Yoghurt Tempe dengan Variasi Substrat. [Skripsi]. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Kuswinarto, Rahma. 2017. Pengaruh Konsentrasi Starter dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik *Fruitghurt* Sari Kulit Buah Pisang Ambon (*Musa paradisiaca L.*). Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi. UIN Maulana Malik Ibrahim: Malang.

- Latifah, R., Nurismanto dan Agniya. 2011. Pembuatan Selai Lembaran Terung Belanda . *Jurnal Teknologi Pangan*. FTI UPN Veteran. Jawa Timur. Hal 101-113.
- Lister, CE., SC Morrison, NS Kerkhofs, KM Wright. 2005. The Nutritional Composition and Health Benefits of New Zealand Tamarillos. *Crops & Food Research Confidential Report*. No. 1281. New Zealand Institute for Crop & Food Research Limited. Christchurch, New Zealand.
- Manab, A. 2008. Kajian Sifat Fisik Yogurt Selama Penyimpanan pada Suhu 40 C. *Journal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*.
- Manurung, D.F., H. Rusmarilin dan Ridwansyah. 2014. Pengaruh Perbandingan Sari Biji Nangka dengan Sari Buah Naga Merah dan Perbandingan Zat Penstabil Terhadap Mutu Yogurt Buah. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* 2(4): 9 – 19.
- Maulidina, D. 2007. Pembuatan Minuman Fermentasi Sari Buah Murbei Kajian Jenis Isolat Bakteri Asam Laktat dan Lama Fermentasi terhadap Produksi Ekspolisakarida. [Skripsi]. Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Michal, I. U. 2010. Pengaruh Konsentrasi Starter *Lactobacillus bulgaricus* dan *Sterptococcus thermophilus* Terhadap Kualitas Yoghurt Susu Kambing. (skripsi). Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim: Malang.
- Miskiyah. 2011. Kajian Standar Nasional Susu Cair di Indonesia. *Jurnal Standardisasi* Vol. 13(1): 1-7.
- Muchtadi, T.R dan Sugiyono. 2013. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Alfabeta : Bandung.
- Nakazawa, Y and A. Hosono. 1992. *Functions of Fermented Milk*. Elsevier Applied Science, London dan New York.
- Ng-Kwai-Hang KF. 2003. *Milk proteins-heterogeneity, fractionation and isolation*. In: Roginski H, Fuquay JW, Fox PF, editors, *Encyclopedia of Dairy Sciences*. London: Academic Press. pp. 1881- 1894.
- Nofrianti, F., F. Azima., R. Eliyasmi. 2013. Pengaruh Penambahan Madu Terhadap Mutu Yoghurt Jagung. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* Vol. 2 No. 2, hal : 64.
- Nugroho, A. E. 2013. Pengaruh Penambahan Susu Full cream terhadap Mutu Soygurt. Skripsi. Departemen Ilmu Dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Pereira, E., L. Barros dan I. Ferreira. 2013. Relevance of The Mention of Antioxidant Properties in Yoghurt Labels: *In vitro* Evaluation and Chromatographic Analysis Antioxidants. *Journal Antioxidants*.2: 62 – 76 (doi: 10.3390).
- Prayitno. 2006. Kadar Asam Laktat, dan Laktosa Yoghurt hasil Fermentasi Menggunakan berbagai Rasio Jumlah sel bakteri dan Persentase starter. *Jurnal Animal*. vol. Vol. VIII.
- Purwadi., L.E. Radiati., H. Evanuarini dan D.E. Andriani. 2017. *Penanganan Hasil Ternak*. UB Press: Malang.
- Putri, D. C., N. K. Putra, dan P.I. Suparhana. 2019. Pengaruh Penambahan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Karakteristik Yoghurt Campuran Susu Sapi Dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. Vol. 8, No. 1.
- Rahayunia, S., Mukarnia, dan E. Rusmiyanto. (2018). Pengaruh Penambahan Sari Buah Lakum (*Cayratia trifolia* (L .) Domin) Terhadap Kualitas Dan Penerimaan Organoleptik Pada Yoghurt. *Jurnal Protobiont*. Vol.7 (2), 1–9.
- Rini, A.P., N.A. Komang dan N.M.I. Hapsari. 2019. Viabilitas *Lactobacillus* sp F213 pada Berbagai Minuman Sari Buah Probiotik Selama Penyimpanan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. Vol.8, No.4, 408-418.
- Rizqan, Arief dan Roza. E. 2019. Uji Didih, Uji Alkohol dan Total *Plate Count* Susu Kambing Peranakan Etawa (PE) di Peternakan Ranting Mas. *Jurnal Peternakan Indonesia*. Vol. 21 (2): 122-129.
- Rukmana, Rahmat. 2001. Yoghurt dan Karamel Susu. Yogyakarta: Kanisius.
- Saleh, E. 2004. Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak. [Skripsi]. Fakultas Pertanian: USU.
- Selibata, P.P., A. Smith., dan H. Sinay. 2017. Perbedaan Kadar Vitamin C dan Lama Fermentasi terhadap Yoghurt dengan Penambahan Sari Buah Sirsak (*Annona muricata L*). *Biopendix*, Vol. 4 No.1.
- Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyantono, dan Maya Puspita Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo. Bogor: IPB Press.
- Seydim-Guzel, Z.B., A.C. Seydim., A.K. Greene dan A.B. Bodine. 2000. Determination of Organic Acids and Volatile Flavor Substances in Kefir During Fermentation. *Journal of Food Composition and Analysis* 13: 35-43.
- Silva, J., A. S. Carvalho, P. Teixeira dan P. A. Gibbs. 2005. Effect of Stress on Cells of *L. delbrueckii* sp. *Bulgaricus*. *J. Food Technology* 3 (4): 479-490.

- Situmorang, D.R. 2012. Kualitas Serbuk Instan Buah Terong Belanda (*Solanum betaceum Cav.*) dengan Variasi Kadar Maltodekstrin. [Skripsi]. Yogyakarta.
- Standar Nasional Indonesia (SNI) 3141.1:2011. *Susu Segar Sapi*. Badan Standarisasi Nasional Indonesia. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia (SNI) 2981:2009. *Yogurt*. Badan Standarisasi Nasional Indonesia. Jakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian Edisi Keempat*. Liberty. Yogyakarta.
- Suharyono A.S., dan M. Kurniadi. 2010. Pengaruh Konsentrasi Starter *Streptococcus Thermophilus* Dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Minuman Laktat Dari Bengkuang (*Pachyrrhizus Erosus*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. Vol.1 No.1.
- Supriharti, D. Elimasni dan Emita S. 2007. Identifikasi Karyotipe Terong Belanda (*Solanum betaceum Cav.*) Kultivar Berastagi Sumatera Utara. *Jurnal Biologi Sumatera*. Vol.(2) No.(1).
- Suprihatin. 2010. *Teknologi Fermentasi*. Surabaya: UNESA Pres.
- Suriasih, K. 2005. Pengaruh Substitusi Starter Yoghurt dengan Cairan Tape Ketan Terhadap Karakteristik Yoghurt yang Dihasilkan. Fakultas Peternakan Universitas Udayana. Bali.
- Surono, I.S. 2004. *Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan*. Yayasan Pengusaha Makanan dan Minuman Seluruh Indonesia (YAPMMI). TRICK. Jakarta.
- Susilorini, T. E. dan M.E. Sawitri. 2007. *Produk Olahan Susu*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Sutedjo dan Nisa. 2015. Konsentrasi Sari Belimbing (*Averrhoa carambola L*) dan Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia dan Mikrobiologi Yoghurt. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.3 No.2 p.582-593. FTP Universitas Brawijaya, Malang.
- Suyatma. 2009. Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka). *Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian*: IPB. Hal. 8-9.
- Tamime A.y. and R.K. Robinson. 1999. *Yoghurt Science and Thecnology*. CRC Press, Washington DC.
- Tanjung. 2009. Pengaruh Buah Terong Belanda (*Solanum betaceum Cav.*) terhadap Jumlah Eritrosit dan Kadar Hemoglobin Mencit Jantan (*Mus musculus L.*) Anemia Strain ddw melalui Induksi Natrium Nitrit (nano2). Jurnal.usu.ac.id.

- Trinanda, M.A. 2015. Studi Aktivitas Bakteri Asam Laktat (*L. Plantarum* dan *L. Fermentum*) terhadap Kadar Protein melalui Penambahan Tepung Kedelai pada Bubur Instan Terfermentasi. [Skripsi]. Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Virtanen, T., A. Pihlanto., S. Akkanen dan H. Korhonen. 2006. Development of Antioxidant Activity in Milk Whey During Fermentation With Lactic Acid Bacteria. *Biotechnology and Food Research*, *MTT Agrifood Research*. Finland.
- Wardyaningrum, D. 2011. Tingkat Kognisi susu Pada Ibu Peternak Sapi Perah Lembang Jawa Barat. *Jurnal Al-azhar Indonesia Seri Pranata Sosial*. Vol. 1, No. 1: 19-26.
- Warsito, H., Rindiani dan Fafa Nurdyansyah. 2015. *Ilmu Bahan Makanan Dasar*. Nuha Media. Yogyakarta. Hal 44-45.
- Widodo. 2003. *Teknologi Proses Susu Bubuk*. Yogyakarta. Lacticia Press.
- Winarno, F. G dan I.E Fernades. 2007. *Ilmu Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Worobo, S. dan S. H. Kim. 2000. Characteristic and Purification of A Bacteriocin Produced by A Potential Probiotic Culture, *Lactobacillus acidophilus* 30SC. *J. Dairy Sci.* 83 : 2747-2752.
- Yanishlieva-Maslarova, N.V. 2001. *Inhibiting Oxidation In: Antioxidants in Foods. Practical Application*. New York: CRC Press.
- Yu RJ and Van Scott EJ. Hydroxycarboxylic acids, N-acetylamino sugars, and Nacetylamino acids. *Skinmed.*, 2002; 1 (2): 117-22.

