

DAFTAR PUSTAKA

- Abraham, M. Rudolph. 2006. *Buku Ajar Pediatri*, volume 2. Jakarta : EGC.
- Amirdivani, S. dan Baba, A. S. 2011. *Changes in Yogurt Fermentation Characteristics, and Antioxidant Potential and in Vitro Inhibition of Angiotensin-1 Converting Enzyme Upon The Inclusion of Peppermint Dill and Basil*. LWT – Food Science and Technology 44 1458–1464.
- Amelia, J. R., S. Maarif, dan Y. Arkeman. 2015. *Yogurt Susu Jagung Manis Kacang Hijau sebagai Strategi Inovasi Produk Alternatif Pangan Fungsional*. Jurnal Teknik Industri. 172 ± 184.
- Andic, S., Boran, G., & Tuncturk, Y. 2013. *Effects of carboxyl methyl cellulose and edible cow gelatin on physico-chemical, textural and sensory properties of yoghurt*. International Journal of Agriculture and Biology (Pakistan), 15(2).
- Anonim. 2009. *Buku Petunjuk Praktikum Farmasi Fisika*; Departemen Farmasi FMIPA UI, Depok.
- Angelia, I. O. 2017. *Kandungan pH, Total Asam Tertitrasi, Padatan Terlarut Dan Vitamin C Pada Beberapa Komoditas Hortikultura*. Journal of Agritech Science, Vol 1 No 2, November 2017.
- Asih, A.R.S. 2004. *Manajemen Ternak Perah*. UNRAM Press. Mataram.
- Arbangi, Z., S. Triana dan S. Mardiaty. 2014. *Jumlah Bakteri Asam Laktat (BAL), Mikroba dan Kadar Air Kefir Susu Kambing dengan Konsentrasi Biji Kefir dan Waktu Fermentasi Berbeda*, Jurnal Ilmiah Peternakan. 2 (1) : 87 ± 93
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1992. *Yogurt*. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. *SNI Yoghurt(SNI01-2981-1992.1992)*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standar Nasional Indonesia. 1992. *Kopi Instan*. SNI 01-2983- 1992. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2009. *Syarat Mutu Yogurt SNI 2981-2009*.
- Buckle, K. A., R. A. Edward, G.H. Fleet and M. Wooton, 1985. *Ilmu Pangan* (diterjemahkan oleh Purnomo, H dan Adiono). UI Press. Jakarta.

- Botanical, 2008. *Coffea Canephora*. <http://info@ico.org/botanical.asp>. 1 Februari 2010.
- Clifford, M.N. 1999. *Chlorogenic Acids and Other Cinnamates : Nature, Occurrence and Dietary Burden*. Journal of The Science of Food Agriculture, 79 : 362–372.
- Dinas Perkebunan Provinsi Sumatera Barat. 2016. *Potensi produksi tanaman kopi sumatera barat*. Padang.
- Effendi, M.H., S. Hartini dan A.M Lusiastuti. 2009. *Peningkatan Kualitas Yogurt dari Susu Kambing dengan Penambahan Bubuk Susu Skim dan Pengaturan Suhu Pemeraman*. J. Penelit. Med. Eksakta. 8 (3) : 185-192.
- Fujioka, K., T. Shibamoto. 2008. *Cholorogenic Acid and Caffeine Contents in Various Commercial Brewed Coffes*. Food Chem 2008;106 : 217-221.
- Gianti,I. dan H. Evanuarini. 2011. *Pengaruh Penambahan Gula dan Lama Penyimpanan terhadap Kualitas Fisik Susu Fermentasi*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 16 (1) : 28-33.
- Harper, W.J. and C.W. Hall. 1976. *Dairy Technology and Engineering*. The AVI Publishing Co. Inc. Westport. Connecticut.
- Hassani, B. dan Sharifi, A. 2012. *Application of Anthocyanin Extracted from Barberry in Food Processing*. Int J Agric Sci 2(6):522–528.
- Hartatri, D. F. S. dan B. De Rosari. 2011. *Analisis usahatani dan rantai pemasaran kopi Arabika di Kabupaten Manggarai dan Manggarai Timur*. Pelita Perkebunan. 27(1): 55-67.
- Hendry, G. A. P dan Houghton. 1996. *Natural Food Colorants*, Second Edition. Chapman and Hall, London.
- Hecimovic, I., Ana B. C., Dunja H., dan Drazenka K. 2011. *Comparative Study of Polyphenols and Caffeine in Different Coffe Varieties Affected by the Degree of Roasting*. Elsevier. Faculty of Food Technology and Biotechnology. University of Zagreb. Croatia.
- Helferich, W. and D.C., Westhoff. 1980. *All Abaout Yogurt*. Prentice-Hall Inc, Westport, Conecticut.
- Helferich, W., and D. Westhoff. 1980. *All About Yoghurt*. Prentice-Hall, Inc.,Englewood Cliffs : New Jersey.
- Jaster, H. 2018. *Enhancement of Antioxidant Activity and Physicochemical Properties of Yogurt Enriched with Concentrated Strawberry Pulp*

Obtained by Block Freeze Concentration, Food Research International. Elsevier, 104(July 2017), pp. 119–125. doi: 10.1016/j.foodres.2017.10.006.

Kochar, S.P. dan B. Rossell. 1990. *Detection estimation and evaluation of antioxidants in food system*. Di dalam : B.J.F. Hudson, editor. Food Antioxidants. Elvisier Applied Science. London.

Leo, L., Leone, A., Longo, C., Lombardi, D.A., Raimo, F. dan Zacheo, G. 2008. *Antioxidant Compounds and Antioxidant Activity in “Early Potatoes”*, Journal of Agricultural and Food Chemistry 56: 4154–4163. DOI:10.1021/jf073322w.

Manab, A. 2008. Kajian sifat fisik yogurt selama penyimpanan suhu 4⁰C. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*, 3(1), 52–58.

Mitek, M., 2019. *Color Stability of Fruit Yogurt During Storage*. doi: 10.1007/s13197-019-03668-y.

Muhazir, F. 2017. *Pendugaan Umur Simpan Yogurt Buah Naga Merah UKM M’yogurt Pada Suhu Penyimpanan yang Berbeda Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Testing (ASLT) Model Arrhenius* (Skripsi). Bandung: Universitas Padjadjaran.

Najiyati, S dan Danarti. 1997. *Kopi Budidaya dan Lepas Panen*. Penebar Swadaya, Jakarta.

Pujimulyani, D., Raharjo, S., Marsono, Y. dan Santoso, U. 2010. *The effect of blancing treatment on the radical scavenging activity of white saffron (curcuma mangga val.)*. International food Research Journal 17: 615-621 (2010).

Prayitno. 2006. *Kadar Asam Laktat dan Laktosa Yogurt Hasil Fermentasi menggunakan Berbagai Rasio Jumlah Sel Bakteri dan Persentase Starter*. Animal Production Journal. 8:131- 136.

Raharjo, M. 2005. *Tanaman Berkhasiat Antioksidan*. Penebar Suradaya. Jakarta.

Rahman, A., S. Fardiaz, W.P. Rahaju, Suliantari dan C.C. Nurwitri. 1992. *Bahan Pengajaran Teknologi Fermentasi Susu*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor p 43.

Roy, M.K., Juneja, L.R., Isobe, S. dan Tsushida, T. 2009. *Steam Processed Broccoli (Brassica oleracea) has Higher Antioxidant Activity in Chemical and Cellular Assay Systems*. Food Chemistry 114:263-269, DOI:10.1016/j.foodchem.2008.09.050.

- Sandjaja, dkk. 2009. Kamus Gizi : *Pelengkap Kesehatan Keluarga*. Jakarta : Penerbit Kompas.
- Shah, N. P. 2006. *Health Benefits of Yogurt and Fermented Milks. Manufacturing Yogurt and Fermented Milks (pp. 327–340)*. Oxford: Blackwell Publishing Ltd.
- Siswoputranto,P.S. 1993. *Kopi Internasional dan Indonesia*. Kanisius. Yogyakarta.
- Siro I. ,Kapolna, E. ,Kapolna, B. ,Lugasi, A. 2008. *Functionalfood. Productdevelopment, marketing and consumeracceptance: A review*. *Appetite* 2008,51, 456–467.
- Sunarlin, R. dan Misgiyarta. 2009. *Kombinasi Lactobacillus Plantarum dan Streptococcus Thermophilus terhadap Mutu Susu Fermentasi selama Penyimpanan*. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Departemen pertanian. Pp 312-316. ISBN 978-602-8475-05-1.
- Susanto, D dan N. S. Budiana. 2005. *Susu Kambing*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Tamine A.Y. and R.K. Robinson. 1999. *Yoghurt Science and Technology*. CRC Press, Washington DC.
- Tamime , A.Y. dan Robinson, R.K. 2000. *Yogurt Science and Technology*. Second Edition. Woodhead Publishing Limited, England.
- Tamime AY, Robinson RK. 1989. *Yoghurt Science and Technology*. London: Peramon Press.
- Tensiska, E. Sukarminah, dan D. Natalia. 2007. *Ekstraksi Pewarna Alami dari Buah Arben (Rubus idaeus Linn.) dan Aplikasinya pada Sistem Pangan*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, Vol. 18 (1):25-31.
- Vedamuthu, E.R., 2006. *Starter Cultures for Yogurt and Fermented Milks*. In: Chandan RC, editor. *Manufacturing Yogurt and Fermented Milks*. Oxford: Blackwell Publishing. hlm 89-115.
- Wazier, D. 2011. *Antioxidant activities of different parts of Gnetum L*. *Journal Plant Biochemistry and Biotechnology*. 20 (2):234-240.
- Werdhasari, A. 2016. *Peran Antioksidan Bagi Kesehatan*. Pusat Biomedis dan Teknologi Dasar Kesehatan Balitbangkes, Kemenkes.

Zhang, S., 2011. *Antioxidative Activity of Lactic Acid Bacteria in Yogurt*. African J. Microbio.