

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar, Budi. A dan A. Harsono. 1998. Pengaruh Suhu dan Macam Suhu Terhadap Mutu Yoghurt Selama Penyimpanan. hal 755-760. dalam Prosiding Seminar Nasional Peternakan dan Veteriner. Bogor
- Adnan, M. 1984. Kimia dan Teknologi Pengolahan Air Susu. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada.
- Akoma, O., U.O. Elekwa, A.T. Afodunrinbi, dan G.C. Onyeukwu. 2000. Yogurt from coconut dan tigernuts. *The Journal of Food Technology in Africa* 4(4):132-134
- Anonim, Yogurt. SNI 2981, 2009. ICS 67.100.10.
- Bamforth, C.W. 2005. Food, fermentation and micro-organisms. Blackwell publishing, Oxford: xiv + 216 hlm.
- Bourgaize, D., T. T. Jewell, dan Buiser. R. G. 1999. Biotechnology demystifying the concept. Benjamin Cummings, San Fransisco: xvi + 416 hlm.
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H., dan Wotton, M. 1987. Ilmu Pangan. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta
- Budiasih, K.S. 2017. Kajian Petonsi Farmakologis Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.). Di dalam: Sinergi Penelitian dan Pembelajaran untuk Mendukung Pengembangan Literasi Kimia pada Era Global. Prosiding Seminar Nasional Kimia. Ruang Seminar FMIPA UNY: 14 Oktober 2017. Hal: 201-206.
- Chandan, R. C. dan Shahani. K. M. 1993. Yogurt. In: Dairy Science and Technology Handbook. 2. Product Manufacturing. Y. H. Hui, Ed. VCH, Pub. Inc: USA.
- Dalimartha, Setiawan. 2008. Atlas Tumbuhan Obat Jilid 5. Jakarta: PT Pustaka Bunda.
- Eckles, C. H., W.B. Combs. dan H. Macy. 1980. Milk and Milk Products. Mc Graw Hill Company. New York.
- Goff, D. 2003. Yoghurt, Dairy Science, and Technology. Canada: University Ofguelph.
- Hadiwiyoto, S. 1994. Hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur. Yogyakarta: Liberty.

- Hadi dan Fardiaz, S. 1990. Bakteri Asam Laktat dan Peranan dalam Pengawetan Makanan. *Media Teknologi Pangan*. 4(4):73-74. IPB. Bogor.
- Hafsah dan Astriana., 2012. Pengaruh Variasi Stater Terhadap Kualitas Yogurt Susu Sapi. *Jurnal Biologi*. Vol. 13, No. 2.
- Handayani, Euis. 2007. Pembuatan Karamel dari Susu Sapi Kemasan dan Karakteristik Fisik serta pHnya. *Jurnal. Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam. IPB. Bogor*
- Harun, R., Danquah, M.K., dan Forde, G.M., 2014. Microalgal biomass as a fermentation feedstock for bioethanol production, *J. Chem. Technol. Biotechnol.*, 85, pp, 199-203.
- Hasruddin dan Pratiwi, N. 2015. *Mikrobiologi Industri*. Bandung: Alfabeta
- Heo SJ, Cha SH, Lee KW, Cho SK dan Jeon YJ. 2006. Antioxidant activities of Chlorophyta and Phaeophyta from Jeju Island. *Algae* 20(3): 251-260.
- Hidayat, N., Padaga M.C, dan Suhartini S. 2006. *Mikrobiologi Industri*. Jogjakarta. Penerbit Andi.
- Ipek, G., Vijay, KJ. dan Mohamad, A. *Probiotics in Food Safety and Human Health*. USA: Taylor and Francis group; 2006
- Jay, J. M. Loessner. M. J. dan Golden. D. A. 2005. *Modern food microbiology*. 7th ed. Springer Science. 76: 2354-2365.
- Kasmiati, Utami, T., Harmayani, E., dan Rahayu, E.S. 2002. Potensi Bakteri Asam Laktat Indigenous Untuk Menurunkan Kadar Laktosa. Seminar Nasional PATPI. Malang, 30-31 Juli 2002.
- Kazuma K, Noda N, dan M. Suzuki, 2003. Malonilated Flavonol Glycosides From The Petals of *Clitoria Ternatea*. *Phytochemistry*, 62 : 229-237.
- Kazuma, K., N. Noda, dan M. Suzuki., 2003. Flavonoid Composition Related to Petal Color in Different Lines of *Clitoria Ternatea*. *Phytochemistry* 64: 1133– 1139
- Kullisaar, T., Songisepp, E., Mikelsaar, M., Zilmer, K., Vihalemm, T. dan Zilmer, M. 2003. Antioxidative Probiotic Fermented Goats' Milk Decreases Oxidative Stress-mediate Atherogenity In Human Subjects. *Br J Nutr*, 90:449–45

- Lee, M. P., Abdullah, R., and Hung, K. L., 2011. Thermal Degradation of Blue Anthocyanin Extract of *Clitoria ternatea* Flower. International Conference on Biotechnology and Food Science IPCBEE. 7:49-53.
- Madigan, M. T., Marinko. J. M. dan Stahl. D. A 2011. Biology of microorganisms. 13th ed. Benjamin Cummings, San francisco: xxviii + 1040 hlm.
- Mahmuda, R. 2013. *Streptococcus thermophilus*. <http://rifahatulmahmuda.blogspot.co.id/2013/12/bakteri-lezat-streptococcus-thermophilus.html>. Diakses : 12 Februari 2019.
- Mukhtar, Ashry. 2006. Ilmu Produksi Ternak Perah. Surakarta: LPP UNS Press.
- Neda, G. D., M. S. Rabeta dan Ong. M. T, 2013. Chemical composition and anti proliferative properties of flowers of *Clitoria ternatea*. International food research Journal, 20(3):1229-1234.
- Nulik J, Bamualim AM. 1998. Pakan Ruminansia Besar di Nusa Tenggara. BPTP Naibonat bekerjasama dengan Eastern Island Veterinary Services Project. 135 hlm.
- Pereira, E., Barros, L. dan Ferreira, I. 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/antiox2020062
- Priyanto, G. 1988. Teknik Pengawetan Pangan. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada
- Rusmiati, D., Sulistyaningsih, R., Milanda, T. dan Kusuma, S.A.F., 2008. Penyuluhan Pentingnya Konsumsi Yoghurt dan Metode Pembuatannya dengan Cara Sederhana dalam Rangka Peningkatan Derajat Kesehatan dan Ekonomi Masyarakat di Kelurahan Sukaluyu Kota Bandung. Universitas Padjajaran. Bandung.
- Saleh, E. 2004. Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak. Fakultas Pertanian: Universitas Sumatera Utara. www.digilib.usu.co.id. [Diakses 10 September 2011].
- Soekarto, S. T., 1985. Penilaian Organoleptik (untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian). Penerbit Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Susilorini, T. E. dan Sawitri, M. E. 2007. Produk Olahan Susu. Jakarta : Penebar Swadaya

- Tamat SR, Wikanta T, dan Maulina LS. 2007. Aktivitas antioksidan dan toksisitas senyawa bioaktif dari ekstrak rumput laut hijau *Ulva reticulata* Forsskal. *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia* 5(1): 31-36.
- Tamime A. Y dan Robinson R.K 1999. *Yoghurt Science and Technology*. 2nd ed. England: Woodhead Publishing Limited.
- Tamime, A. Y. dan R. K. Robinson. 1989. *Yoghurt: Science and Technology*. 1st Edition. Pergamon Press London.
- Tamime, A.Y. 2006. *Fermented Milks*. Blackwell Publishing Ltd, United Kingdom.
- Taufik, H. 2009. *Mengenal Pembuatan dan Manfaat Yoghurt*. Jakarta: Sinar Cemerlang Abadi.
- Talwalkar, A. dan Kailasapathy, K. 2003. Metabolic and biochemical responses of probiotic bacteria to oxygen. *Journal Dairy Sci*, 86:2537–2546
- Virtanen, T., Pihlanto, A., Akkanen, S. dan Korhonen, H. 2007. Development of Antioxidant Activity in Milk Whey During Fermentation with Lactic Acid Bacteria. *Journal of Applied Microbiology*, 102:106-115.
- Wahyudi, A. dan S. Samsundari. 2008. *Bugar dengan Susu Fermentasi*. Universitas Muhammadiyah Malang Press, Malang.
- Wahyudi, M. 2006. Proses Pembuatan dan Analisis Mutu Yogurt. *Buletin Teknik Pertanian*. 11(1):12-16.
- Widodo. 2003. *Bioteknologi Industri Susu*. Depok : Lacticia Press.
- Yildiz, F. 2010. *Development and manufacture of yogurt and other functional dairy products*. CRC Press, New York: xi + 440 hml.
- Yudiono Kukuk., 2011. Ekstraksi Antosianin dari Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas var Ayamurasaki*) dengan Teknik Ekstraksi Subcritical Water. *Jurnal Teknologi Pangan* Vol. 2 No. 1p. 1-30
- Yulianti, A. 2012. *Lactobacillus bulgaricus*. <http://astriyulianti71.co.id/2012/11/manfaat-bakteri-lactobacillus-bulgaricus.html>. Diakses : 12 Februari 2019.
- Zhang L, Liu C, Li D, Zhao Y, Zhang X, Zeng X,. 2013 Antioxidant Activity of An Exopolysaccharide Isolated From *Lactobacillus Plantarum* C88. *Int J Biol Macromol*.

Zubia M, Robledo D dan Freile-Pelegrin Y. 2007. Antioxidant activities in tropical marine macroalgae from Yucatan Peninsula, Mexico. *Journal Application Phycology* 19:449-458.