

## DAFTAR PUSTAKA

- Ago, A. Y., Wirawan, dan Budi Santosa. 2014. Pembuatan Yoghurt Dari Kulit Pisang Ambon Serta Analisa Kelayakan Usaha (Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Bahan Penstabil). Fakultas Pertanian Universitas Tribhuwana Tungadewi Malang.
- Agustie, A.W.D., dan Ratno A.S. 2013. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Maserasi Daun Kelor (*Moringa oleifera, Lamk*) terhadap Bakteri *Staphylococcus aerus*. Jurnal Biomedika, 6 (2): 14-19.
- Anonim. 2009. Yoghurt (SNI 2981:2009). Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Anonim. 1998. Standar Nasional Indonesia (SNI) Susu UHT (Ultra High Temperature) (SNI 01-3950:1998). Jakarta: Badan Standarisasi Nasional,
- Bahar, Burhan. 2008. Kefir Minuman Susu Fermentasi Dengan Segudang Khasiat Untuk Kesehatan. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Bergquist, S.A.M. Gertsson, U.E. Knuthsen, P. dan Olsson, M.E. 2005. Flavonoids in baby spinach (*spinacia oleracea* L.): changes during plant growth and storage. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 53: 945 – 9464.
- Boukes, G.J. Venter, M.V.D. and Oosthuizen, V. 2008. Quantitative and qualitative analysis of sterols/sterolins and hypoxoside contents of three *Hypoxis* (African potato) spp. African Journal of Biotechnology. 7 (11): 1624-1629.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M.Wooton. 1987. Ilmu Pangan. Terjemahan Hari Purnomo dan Adiyono. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Budiastuti. 2012. Produksi “Yoghurt Graviola” Sebagai Makanan Fungsional Sejalan dengan Pengembnagan Potensi Pertanian di Kabupaten Karanganyar. Fakultas Peternakan Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Budiyono. 2009. Statistik Untuk Penelitian Edisi ke 2. Surakarta: Sebelas Maret University Press.
- Cross, H.R dan A.J.Overby. 1988. Meat Science, Milk Science and Technology. Amsterdam: Elsevier Science Publisher B.V.
- Diantoro Agung, M. Rohman, R. Budiarti, dan H. T. Palupi. 2015. Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.) Terhadap Kualitas Yoghurt. Jurnal Teknologi Pangan Vol. 6 No. 2.
- Direktorat Gizi Depkes R.I. 2010. Dalam: Daftar Komposisi Bahan Makanan. Jakarta: Bhratara Karya aksara.
- Elli, M., Callegari, M.L., Ferrari, S., Bessi, Elena., Cattivelli, D., Soldi, S., Morelli, L., Feuillerat, N.G. and Antoine, J. M. 2006. Survival of yoghurt bacteria in the human gut. Applied and Environmental Microbiology. 72(7): 5113–5117.
- Farnworth, E.R. 2008. Handbook of fermented functional foods. 2nd Ed. New York. CRC Press.
- Fardiaz, S. 1989. Hidrokolid. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Perguruan Tinggi. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.

- Hadiwiyoto, S. 1983. Teori dan Prosedur Pengujian Mutu susu dan Hasil Olahannya. Yogyakarta: Liberty Press.
- Hariana. 2008. Tumbuhan obat dan khasiatnya. Jakarta: Niaga Swadaya.
- 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
- Helferich, W., dan D. Westhoff. 1980. All About Yogurt. Practice Hall Inc. New Jersey.
- Hidayat, I. R. 2013. Total Bakteri Asam Laktat, Nilai pH dan Sifat Organoleptik Drink Yoghurt Dari Susu Sapi Yang Diperkaya Dengan Ekstrak Buah Mangga. Animal Agriculture Journal, Vol. 2 No 1.
- Indra. 2009. Uji Kekentalan Cairan dengan Brookfield Viscometer. Lab. Kecil Kimia. <http://labkecilkimia.blogspot.co.id/2014/uji-kekentalan-cairan-dengan-brookfield.html>. Diakses pada tanggal 5 Desember 2021.
- Ilona, A. D. 2015. Pengaruh Penambahan Ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera*) dan Waktu Inkubasi terhadap Sifat Organoleptik Yogurt. Jurnal Boga Volume 4 No.3, 151-159.
- Irwan, Zaki. 2020. Kandungan Zat Gizi Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Berdasarkan Metode Pengeringan. Jurnal Kesehatan Manarang Volume 6, pp. 69 – 77.
- Jannah, A. M., Legowo, A.M., Pramono, Y.B., Al-Baarri, A.N., dan Abduh, S.B.M. 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.
- Jonni M. S. 2008. Cegah Malnutrisi dengan Kelor. Yogyakarta: Kanisius.
- Kalaminasih, D dan Pangesthi, L. T. 2013. Pengaruh Proporsi Kacang Koro Sayur (*Phaseolus lunatus*) dan Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* L.) Terhadap Mutu Organoleptik Tempe Koro. e-journal Boga, 2: 104 – 113.
- Khalafalla, M.M., Abdellatef, E., Dafalla, H.M., Nassrallah, A.A., Aboul-Enein, K.M., Lightfoot, D.A., El-Deeb, F.E., and El-Shemy, H.A., 2010. Active Principle from *Moringa oleifera* Lam. Leaves Effective against Two Leukemias and a Hepatocarcinoma, African Journal of Biotechnology 9(49), 8467–8471.
- Krisnadi, A Dudi. 2015. Kelor Super Nutrisi. Blora: Pusat Informasi dan pengembangan Tanaman Kelor Indonesia.
- Kumalasari, K. E. D., Nurwantoro, dan S. Mulyani. 2012. Pengaruh Kombinasi Susu dengan Air Kelapa terhadap Total Bakteri Asam Laktat, Total Gula, dan Keasaman Yoghurt Drink. Universitas Diponegoro Semarang. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 1 (2): 48-53.
- Lick, S., Drescher, K. and Heller, K. 2001. Survival of *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* and *Streptococcus thermophilus* in the terminal ileum of fistulated Göttingen minipigs. Applied and Environmental Microbiology. 67(9), 4137–4143.

- Maitimu, C.V., Anang, M., legowo, dan Ahman N al-baarri. 2012. Parameter Keasaman Susu Pasteurisasi dengan Penambahan Ekstrak Daun Aileru (*Wrightia caligria*). Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 1(1): 07-11.
- Mardaningsih, F. 2012. Pengaruh Konsentrasi Etanol dan Suhu Sprai Dryer Terhadap Karakteristik Bubuk Klorofil Daun Alalta (*Medicago sativa* L.) dengan Menggunakan Binder Maltodekstrin. Jurnal Teknosains Pangan Vol.1.
- Melani. 2009. Fermentasi. <http://www.scibd.com/doc/9739014/FERMENTASI>. Diakses pada tanggal 5 Desember 2021.
- Murti, T.W. 2010. Evaluasi Komposisi Kimia Susu Kambing Segar yang Difortifikasi Bakteri Asam Laktat dengan Kehadiran Ekstrak Susu Kedelai. Semarang: Unika Soegijapranata.
- Muthukumar, M., Naveena, B. M., Vaithyanathan, S., Sen, A. R., and Sureshkumar, K. 2012. Effect of incorporation of Moringa oleifera leaves extract on quality of ground pork patties. Journal of Food Science and Technology.
- Nasiru, M. 2011. Effect of Cooking Time and Potash Concencration On Organoleptic Properties Of Red and White Meat dalam Ayustaningwarno, Fitriyono. 2014. Teknologi Pangan, Teori Praktis dan Aplikasi. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Pandey, A., R.D., Tripathi., Gupta, P.P., Haider, J., S. Bhatt and A.V Singh. 2012. *Moringa oleifera* Lamk (Sahijan) - A Plant with a Plethora of Diverse Therapeutic Benefits: An Updated Retrospection. Pandey et al. Medicinal Aromatic Plants.
- Prasetyowati, Retno Pratiwi, Fera Tris O. 2010. Pengambilan Minyak Biji Alpukat (*Persea americana mill*) dengan Metode Ekstraksi. Jurnal Teknik Kimia No. 2, Vol. 17.
- Rahayu, W.P. 2001. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik, Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pangan. Bogor: IPB.
- Rahmawati, Endang dan Dr. Nanik Suhartatik, S.TP., M.P. (2015) Kadar Protein, pH dan Jumlah Bakteri Asam Laktat Yoghurt Susu Sapi dengan Variasi Penambahan Sari Daun Kelor dan Lama Fermentasi yang Berbeda. Skripsi thesis, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Rukmana, R. 2001. Yoghurt dan Karamel Susu. Yogyakarta: Kanisius.
- Saffan, S.E.S., and El-Mousallamy, A.M.D. 2008. Allelopathic effect of Acacia raddiana leaf extract on the phytochemical contents of germinated Lupinus termis Seeds. Journal of Applied Sciences Research. 4(3): 270- 277.
- Setianto YC, Pramono YB, dan Mulyani S. 2014. Nilai pH, Viskositas, dan Tekstur Yoghurt Drink dengan Penambahan Ekstrak Salak Pondoh (*Salacca zalacca*). Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 3(3):110-113.
- Soekarto, S.T. 2002. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Jakarta: Bharatara Karya Aksara.
- Sopandi, T dan Wardah. 2014. Mikrobiologi Pangan (Teori dan Praktik). Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Sujayanto, G. 2008. Khasiat the untuk kesehatan dan kecantikan. Flora serial. Jakarta: Institut Teknologi Bandung.

- Sunarlim, R., Setiyanto, H., dan Masniari, P. 2009. Pengaruh Kombinasi Starter Bakteri *Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus plantarum* Terhadap Sifat Mutu Susu Fermentasi. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Vol.1(1): 270-278.
- Sunarlim, Roswita. 2009. Potensi *Lactobacillus Sp.* Asal dari Dadih Sebagai Starter pada Pembuatan Susu Fermentasi Khas Indonesia. Jakarta: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Surajudin, F.R.K. 2008. Yoghurt: Susu Fermentasi Yang Menyehatkan. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Surajudin, Kusuma, F.R., Purnomo, Dwi. 2006. Yoghurt Susu Fermentasi Yang Menyehatkan. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Syarif, E. K dan Harianto, B. 2011. Buku Pintar Beternak & Bisnis Sapi Perah. Jakarta: PT Agro Media Pustaka.
- Tamime, A.Y. dan V.M.E. Marshall. 2007. Microbiology and Technology of Fermented Milks. In Microbiology and Biochemistry of Cheese and Fermented Milk. Eds.B.A.Law. Blackie.Acad.Prof. London.
- Tilong, AD., 2012. Ternyata, Kelor Pencegah Diabetes. Yogyakarta: Diva press.
- USDA (United States Department of Agriculture). 2013. Natural Resources Conservation Service :PLANTS Profile *Moringa oleifera Lam.* Horseradish tree. <http://plants.usda.gov>. Diakses pada 23 Januari 2022.
- Wahyudi, M. 2006. Proses pembuatan dan analisis mutu yoghurt. Buletin Teknik Pertanian.
- Waites, M.J., N.L. Morgan, J.S. Rockey, and G. Higton. 2001. Industrial Microbiology: an introduction. London: Blackwell Science.
- Wakhdiah, Nur. Godras Jati M. 2017. Yoghurt Susu Sapi Segar dengan Penambahan Ekstrak Ampas Jahe dari Destilasi Minyak Atsiri. Proceeding Biology Education Conference, Vol. 14 No. 1 Hal: 278.
- Wijayanti, Dyah, Ernanin, Ambar Fidyasari, dan Fitri Eka Lestari. 2012. Suplementasi Probiotik (*Lactobacillus plantarum*) dalam Sari Buah Sebagai Alternatif Produk Pangan Fungsional. Malang: Akademi Farmasi Putra Indonesia Malang.
- Winarno, F.G. dan I.E. Fernandez. 2007. Susu dan Produk Fermentasinya. Bogor: M-Brio Press.
- Yulianti, R. 2008. Pembuatan Minuman Jeli Daun Kelor (*Moringa oleifera Lamk*) Sebagai Sumber Fitamin C dan  $\beta$ -Karoten. Skripsi. Bogor: Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Zakiatul, A.R. 2016. Studi Tentang Tingkat Kesukaan Responden Terhadap Penganekaragaman Lauk Pauk dari Daun Kelor (*Moringa oleifera*). E-Journal Boga. (5):17-22.