

DAFTAR PUSTAKA

- Agung, D., Rohman, M., Budiarti, R., Palupi, H.T. 2015. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Kelor (Moringa Oleifera L.) Terhadap Kualitas Yoghurt*. Jurnal Teknologi Pangan 2(6): 59-66.
- Aminah, S., Ramadhan, T., dan Yanis, M., 2015, *Kandungan Nutrisi dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor (Moringa oleifera)*, *Buletin Pertanian Perkotaan* Vol.5 No.2, 2015.
- Anfiteatro, D. N. 1999. *A Probiotic Gem Cultured with a Probiotic Jewel*. [http://www. Dom's Kefir-in-site.htm](http://www.Dom'sKefir-in-site.htm). Tanggal akses 15 Mei 2019.
- Anindita. 2002. *Pembuatan Yakult Kacang Hijau. Kajian Tingkat Pengenceran dan Konsentrasi Sukrosa*. Skripsi. Jurusan THP. FTP. Universitas Brawijaya. Malang.
- Anonim, 2009. *Standar Nasional Indonesia Yoghurt*. SNI 2981:2009.
- Anonim. 2015. *Produksi kedelai menurut provinsi (ton), 1993- 2015*. [http://www.bps.go.id/ linkTableDinamis/view/id/871](http://www.bps.go.id/linkTableDinamis/view/id/871) (diakses 6 Agustus 2019).
- AOAC. 1990. *Association of Official Analytical Chemist. Official Methods of Analysis, Association of Official Analytical Chemist*, Washington DC.
- Aswal, P., Shukla, A., dan Priyadarshi, S. 2012. *Yogurt: Preparation, Characteristic and Recent Advancements*, *Cibtech Journal of Bio-Protocols*, 1(2), 32-41.
- Becker, K., Afuang, W., Siddhuraju, P. 2003. *Comparative Nutritional Evaluation of Raw, Methanol Extracted Residues and Methanol Extracts Of Moringa (Moringa oleifera Lam.) Leaves on Growth Performance and Feed Utilization in Nile Tilapia (Oreochromis niloticus L.)*. *Aquaculture Research*. 34 (13), 1147-1159.
- Bolla, K.N. 2015. *Soybean: Consumption and Health Benefits*, *International Journal of Scientific and Technology Research*. 4(7), 50-52.
- Buckle, K. A., Edwards, R.A., Fleet, G.H., dan Wootton, M. 1985. *Ilmu Pangan*. Terjemahan oleh H. Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H., dan Wootton, M. 1987. *Ilmu Pangan*. Terjemahan Hari Purnomo dan Adiono. UI-Press, Jakarta.

- Burssens, S., Pertry, I., Ngudi, D.D., Kuo, Y., Montagu, M.V., dan Lambein, F. 2011. *Soya, Human Nutrition and Health*. pp.157-180. Hany A. El-Shemy(ed.). In Soybean and Nutrition. InTech. Croatia.
- Chandan dan Shahani. 1993. *Pangan Gizi Teknologi dan Konsumen*. PT. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- deMan, M. J. 1997. *Kimia Makanan*. (Terjemahan dari Principles of Food Chemistry, diterjemahkan oleh Kosasih Padmawinata). Penerbit ITB. Bandung.
- Early, R. 1998. *The Technologi of Dairy Product*. 2nd Ed. Blackie Academic and professional. New York.
- Fardiaz, S. dan Jenie, B.S.L. 1982. *Pengaruh Penambahan Susu Skim Bubuk dan Komposisi Starter terhadap Mutu Yoghurt Kedelai*. Bul. Pen. Ilmu dan Teknol. Pangan. 1:231-248
- Friend, B.A. dan Shahani, K.M. 1985. *Fermented dairy products*. In : *The Practice of Biotechnology Current Comodity Products*. Perganon Press, New York.
- Fuglie, L. 2001. *The Miracle Tree : The Multiple Attributes of Moringa*, Dakar.
- Gelfer, G.D. 2009. *Dietary assessment of docosahexaenoic acid (DHA) intake in pregnant women of Southwest Montana*. Thesis. Montana State University. USA. 114p
- Helferich, W. dan Westhoff, D.C. 1980. *All About Yoghurt*. Prentice-Hall Inc, New York.
- Hidayat, M.A. dan Umiyah. 2005. *Pengujian Antiradikal Bebas Difenilpikril Hidrazil (DPPH) Ekstrak Buah Kenitu (Chrysophyllum cainito L.) Dari Daerah Sekitar Jember*. Surabaya: Simposium Nasional Fakultas Farmasi Unika Widya Mandala.
- Hidayat, N., Masdiana, P., dan Suhartini, S. 2006. *Mikrobiologi Industri*. Yogyakarta : Penerbit C.V Andi Offset. H. 133.
- Hui, Y. H. 1993. *Dairy Science and Technology Handbook 2 Product Manufacturing*. VCH Publishers,inc, New York.
- Idris, S . 1992. *Pengantar Teknologi Pengolahan Susu*. Animal Husbandry Project. Universitas Brawijaya. Malang.

- Ismarani. 2012. *Potensi Senyawa Tanin dalam Menunjang Produksi Ramah Lingkungan*. Jurnal Agribisnis dan Pengembangan Wilayah.
- Jacobs, M. 1968. *Chemical Analysis of Food*. D. Van Nostrand Reinhold. New York.
- Jones, E.C. Smith, S., Huse., dan Peterson. 1993. *Poultry/Dairy*. Food Technology-2 Modules 4-5. Meorabbin College Of Tafe Materials Production Unit. Australia.
- 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.
- Kasolo, J.N., Bimeya, G.S., Ojok, L., Ochieng. J., dan Okwal-okeng, J.W. 2010. *Phytochemicals and Uses of Moringa oleifera Leaves in Ugandan Rural Communities*. *Journal of Medical Plant Research* . 9. 4. 753-757.
- Kim, E.H., Ro, H.M., Kim, S.L., Kim, H.S., dan Chung, I.M. 2012. *Analysis of isoflavone, phenolic, soyasapogenol, and tocopherol compounds in soybean [*Glycine max (L.) Merrill*] germplasms of different seed weights and origins*. *J Agric Food Chem*. 60(23): 6045-6055.
- Koswara, S. 1992. *Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadi Makanan Bermutu*. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.
- Koswara, S., 2005. Susu dan Yoghurt Kedelai. <http://www.ebookpangan.com>. Diakses 17 Juni 2019.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Kedelai (Teori dan Praktek)*. <http://tekpan.unimus.ac.id/wpcontent/uploads/2013/07/TeknologiPengolahan-Kedelai-Teori-dan-Praktek.pdf>. Diakses 15 Juni 2018.
- Krisnadi. 2010. *Kelor Super Nutrisi*. Pusat Informasi dan Pengembangan Tanaman Kelor Indonesia, Blora.
- Kurniasih. 2013. *Khasiat dan Manfaat Daun Kelor Untuk Penyembuhan Berbagai Penyakit*. Pustaka Baru Press. Yogyakarta.
- Kustanti, H., Tresna, P., Wiana, W., dan Ana., 2007, *Keterampilan untuk Anak Kelas XI Sekolah Menengah Atas*, 134, Grafindo Media Pratama, Bandung.

- Larmond, E. 1987. *Laboratory Methods For Sensory Evaluation Of Foods*. 1st Edn., Department of Agriculture Publication, Ottawa, Canada, ISBN-13:978-0662012719, Pages:1673.
- Layadi, N., Sedyandini, P., Aylianawati., dan Soetaredjo, F.E. 2009. *Pengaruh Waktu Simpan Terhadap Kualitas Soyghurt Dengan Penambahan Gula Dan Stabiliser*. Widya Teknik Vol. 8, No. 1,(1-11).
- Legowo, A.M. 2003. *Yoghurt Untuk Kesehatan*. https://groups.yahoo.com/neo/groups/resep_vegetarian/conversations/messages/179?guccounter=1. Diakses pada tanggal 3 Mei 2019.
- Liu, K.S. 1997. *Chemistry and Nutritional Value of Soybean Components*. In *Soybean: Chemistry, Technology, and Utilization*, Chapman & Hall, New York, 25-113.
- Liu, K. 2004. *Soybeans as Functional Foods and Ingredients*. AOCS Publishing, USA.
- Makanjuola, O.M., 2012, *Production and Quality Evaluation of Soy-Corn Yogurt*, *Advance Journal of Food Science and Technology*, 4(3): 130-134.
- Malaka, R. 2007. *Ilmu dan Teknologi Pengolahan Susu*. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Malaka, R. 2010. *Pengantar Teknologi Susu*. Cetakan I Makassar, Masagena Press.
- Mardaningsih, F. 2012. *Pengaruh Konsentrasi Etanol dan Suhu Sprai Dryer Terhadap Karakteristik Bubuk Klorofil Daun Altagta (Medicago sativa L) dengan Menggunakan Binder Maltodekstrin*, *Jurnal Teknosains Pangan* Vol.1, No.1 Oktober 2012.
- Marman, W. 2006. *Proses Pembuatan dan Analisis Mutu Yoghurt*. Buletin TeknikPertanian.<http://pustaka.litbang.deptan.go.id/publikasi/bt111064.pdf> f. Diunduh 7 Februari 2019.
- Marshall, V. M. 1987. *Fermented Milk and Their Future Trens*. *Journal of Dairy Res.* 54: 559-574
- Misra, S., dan Misra, M.K. 2014. *Nutritional Evaluation Of Some Leafy Vegetable Used by The Tribal and Rural People Of South Odisha India*, *Journal Of Natural Product and Plant Resources*, 4, 23-28.
- Murti, S.T.C. 2006. *Pembuatan Bubuk Yogurt Susu Kedelai dengan Proses Pengeringan (Spray Drier) dan Penambahan Gum Arab*. Laporan

Penelitian Dosen Muda Direktorat Pendidikan Tinggi. Universitas Mercu Buana, Yogyakarta.

- Ono, J., Goto, T., dan Okonogi, S. 1992. *Metabolism and Propagation rates on Lactic Acid Bacteria. In : Functions of Fermented Milk*. Eds. Nakasawa, Y. and A. Hosono. Elsevier. App. Sci. London, New York
- Padghan, P.V., Patil, S., Jaybhaye, R.V., Katore, V.D., dan Deshmukh, N., 2015, *Studies on Cost of Production of Sweet Corn Milk and It's Blended Milk Product, Journal of Ready to Eat Food, 2(2), 51-55.*
- Prabandari, W. 2011. *Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Bahan Penstabil Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Yoghurt Jagung*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Sebelas Maret.
- Prasetyo, B. B, Purwadi dan D. Rsyidi. 2015. *Penambahan CMC (Carboxy Methyl Cellulose) Pada Pembuatan Minuman Madu Sari Buah JambuMerah (Psidium Guajava) Ditinjau dari pH, Viskositas, Total Kapang, dan Mutu Organoleptik*. Universitas Brawijaya, Malang. P. 1-8
- Priyanto. G. 1988. *Teknik Pengawetan Pangan*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Purwanto, T., Nurohmi, S., Rahadiyanti, A., dan Naufalina, M.D. 2018. *Analisis Daya Terima Yogurt Sari (Soygurt) Dengan Penambahan Jus Kurma (Phoenix dactylifera)*. Darussalam Nutrition Journal. 2(1):39-47ISSN 2579-8588 E-ISSN 2579-8618.
- Radiyahati, T. 1992. *Pengolahan Kedelai*. Subang: BPTTG Puslitbang Fisika Terapan-LIPI.
- Rahayu, K. 1989. *Mikrobiologi Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Saleem, R. 1995. *Studies in the Chemical of Moringa oleifera Lam., and Preparation of Potential Biologically Significant Derivatives of 8-hydroxyquinoline* [Repository]. Karachi: University of Karachi..
- Saleh, E. 2004. *Teknologi Pengolahan Susu Dan Hasil Ikutan Ternak*, hlm.11-12, USU Digital Library. Medan.
- Salgado, J.M. dan Donado-Pestana, C.M. 2011. *Soy as a Functional Food*. pp.21-44. Hany A. El-Shemy (ed.). In Soybean and Nutrition. InTech. Croatia.

- Sastrohamidjojo, H., 2005. *Kimia Organik, Stereokimia, Karbohidrat, Lemak, dan Protein*. Gadjah Mada University Press: Yogyakarta.
- Selby, A. 2004. *Makanan Berkhasiat*. Jakarta: Erlangga.
- Setchell, K.D.R., Brown, N.M., Zimmer-Nechemias, L., Brashear, W.T., Wolfe, B.E., Sattar, A., dan Akhtar, M.A. 1990. *Irradiation and germination effects on phytate, protein and amino acids of soybean*. *Plant Foods Hum. Nutr.* 40:185-194
- Shah, N.O. 2000. *Symposium: Probiotic Bacteria. Probiotic Bacteria: Selective Enumeration and Survival in Dairy Foods*. *Journal Dairy Sci.* Vol 83: 894-907.
- Shiriki, D., Igyor, M.A., dan Gernah, D.I. 2015. *Nutritional evaluation of complementary food formulations from maize, soybean and peanut fortified with moringa oleifera leaf powder*. *Food and nutrition sciences* 6(05): 494.
- Silitonga, C. dan B. Djanuardi. 1996. *Konsumsi tempe*. hlm. 209-229. Dalam: Sapuan dan Noer Sutrisno (Ed.). *Bunga Rampai Tempe Indonesia*. Yayasan Tempe Indonesia, Jakarta Sugano 2006.
- Singh, G.P. dan Rakesh. 2012. *Anti-Inflammatory Evaluation Of Leaf Extract Of Moringa Oleifera*. *Journal of Pharmaceutical and Scientific Innovation*.
- Sreelatha, S., dan Padma, P.R. 2009. *Antioxidant Activity and Total Phenolic of Moringa oleifera Leaves in Two Stage of Maturity*. *Plant Foods Hum Nutr.* 64, 303-311.
- Suprpto. 1993. *Bertanam Kedelai*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Suprihatin. 2009. *Teknologi Fermentasi*. Surabaya: UNESA Press.
- Suprihatin. 2010. *Teknologi Fermentasi*. Penerbit UNESA University Press.
- Susanti, D. 2005. *Pembuatan Es Puter Yogurt Kedelai Dengan Penambahan Probiotik Lactobacillus acidophilus dan Bifidobacterium bifidum*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Susilorini, T. E. dan Sawitri, M. E. 2007. *Produk Olahan Susu*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Sutrisno, dan Lisawati. 2011. *Efek pemberian Ekstrak Metanol Daun Kelor (Moringa oleifera) Meningkatkan Apoptosis Pada Sel Epitel Kolon Tikus*

(*Rattus norvegicus*) Wistar yang Diinduksi 7,12 Dimetilbenz (α) Antrasen (DMBA). Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.

Tamime, A.Y. 2006. *Fermented Milks*. Blackwell Publishing Ltd, United Kingdom.

Tamime, A.Y. dan Marshall, V.M.E. 1997. *Microbiology and Technology of Fermented Milks*. In *Microbiology and Biochemistry of Cheese and Fermented Milk*. Eds.B.A.Law. Blackie.Acad.Prof. London.

Tamime, A.Y. and Marshal, V. M. E. 1999. *Microbiologi and Technology of Fermented Milks*. In *Microbiology and Biochemistry of Cheese and Fermented Milk*. Eds. B. A. Law. Blackie. Acad. Prof. London.

Tamime, A.Y. dan Marshall, V.M.E. 2007. *Microbiology and Technology of Fermented Milks*. In *Microbiology and Biochemistry of Cheese and Fermented Milk*. Eds.B.A.Law. Blackie.Acad.Prof. London.

Tamine, A. Y. dan Robinson. 1985. *Yogurt: Technology and biochemistry*. J. Food Protect, 43:939-977.

Tamime, A.Y. dan Robinson, R.K. 1989. *Yoghurt Science and Technology*. Pergoman Press. Oxford.

Tamime, A. Y and R. K Robinson. 1991. *Yoghurt Cienera Yogurt Technologia Acribia Zaragosa*. Spain.

Tamime, A, Y., dan Robinson R, K., 1999, *Yoghurt Science and Technology*. 2nd ed, Woodhead Publsihing Limited, England.

Tamime, A.Y. dan Robinson, R.K. 2000. *Yogurt, Science and Technology Second Edition*, 19(20),375

Tilong, A.D. 2012. *Ternyata, Kelor Pencegah Diabetes*. Diva press. Yogyakarta.

Triyono, A. 2010. *Mempelajari Pengaruh Maltodekstrin dan Susu Skim Terhadap Karakteristik Yoghurt Kacang Hijau (Phaseolus radiatus L.)*. Skripsi. Teknik Kimia Universitas Diponegoro, Semarang.

Wahyudi, A. dan Samsundari, S. 2008. *Bugar dengan Susu Fermentasi*. Universitas Muhammadiyah Malang Press, Malang

Wahyudi, M. 2006. *Proses Pembuatan dan Analisa Mutu Yoghurt*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Bogor.

- Weerathilake, W.A.D.V, Rosika, D. M. D., Ruwanmali, J.K.U., and Munasinghe, M.A.D.D., 2014, *The Evolution, Processing, Varieties and Health Benefits of Yogurt*, *International Journal of Scientific and Research Publication*, 4(4), 1-9.
- Widodo, W. 2002. *Bioteknologi Fementasi Susu*. Pusat Pengembangan Bioteknologi Universitas Muhamadiyah. Malang.
- Wijaya, S. dan Rohman, L. 2001. *Fraksinasi dan Karakterisasi Protein Utama Biji Kedelai*. *J. Ilmu Dasar*. 2(1):49-54.
- Winarno, F.G. 1974. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia.
- Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia.
- Winarno, F.G. 2006. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia.
- Winarno, F.G, Ahnan, W.W dan W. Widjajanto. 2003. *Flora Usus dan Yoghurt*. M-Brio Press, Bogor.
- Winarsi, H. 2010. *Protein Kedelai dan Kecambah Manfaat Bagi Kesehatan*. Kanisius. Yogyakarta.
- Younus, S., Masud, T., dan Aziz, T., 2002, *Quality of Market Yogurt/Dahi*, *Pakistan Journal of Nutrition*, 1, 226-230.
- Yulianti, R. 2008. *Pembuatan Minuman Jeli Daun Kelor (Moringa Oleifera Lamk) Sebagai Sumber Fitamin C dan β -Karoten*. Skripsi: Bogor: Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Yusmarini. 2004. *Evaluasi Mutu Soyghurt yang Dibuat Dengan Penambahan Beberapa Jenis Gula*, *Jurnal Natur Indonesia* Vol. 6 (ISSN 1410-937).
- Yuwono, S.S. dan Susanto, T. 2006. *Pengaruh Perbandingan Kedelai : Air pada Proses Ekstraksi terhadap Ekstrakta bilitas Padatan Protein dan Kalsium Kedelai serta Rasio Fraksi Protein 75/115*. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 7 (2) : 71-77.
- Zakaria, Y., Yurliasni., Delima, M., dan Diana, E. 2013. *Analisa Keasaman dan Total Bakteri Asam Laktat Yoghurt akibat Bahan Baku dan Presentase Lactobacillus Casei yang Berbeda*. *Jurnal Agripet* Vol 12 (2):31-35.