

## DAFTAR PUSTAKA

- Arum, H. P., 2014, Pengaruh Jumlah Ekstrak Jahe dan Susu Skim terhadap Sifat Organoleptik Yogurt Susu Kambing. *e-Jurnal Boga*, 03 (3):116 - 124.
- Astuti, D., Wibawa, A. A. 2016. Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Waktu Fermentasi Terhadap Hasil Pembuatan Soyghurt. *Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan*, 1 (2) : 51 – 53.
- Damayanti, P. 2011. *Manfaat Tanaman Adas Sowa* (<http://ereunian.blogspot.com/2009/04/manfaat-tanaman-adas-foeniculumvulgare.html> diakses tanggal 31 agustus 2016).
- Dewan Standarisasi Nasional. 1992. *SNI Yoghurt* (SNI 01-29811992.1992). Dewan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Fitriana, I. N. 2013. Uji Aktivitas anti Akteri Ekstrak Etanol Daun Adas (*Foeniculum vulgare* Mill.) Terhadap *Staphylococcus aureus* ATCC 6538 dan *Escherichia coli* ATCC 11229 Secara In Vitro. *Naskah Publikasi pdf*, 1 (1) : 1 – 2.
- Maskuro, A., Juri, M., Sutrisno. 2011. *Eksperimen Pembuatan Yogurt Rasa Kenitu (Chrysophyllum cainito) sebagai Peningkatan Kreasi Disertifikasi Buah Khas Jember* ([Http://kambing.ui.ac.id/bebas/v12/artikel/pangan/IPB/Yoghurt.pdf](http://kambing.ui.ac.id/bebas/v12/artikel/pangan/IPB/Yoghurt.pdf) diakses tanggal 20 agustus 2016).
- Ningsih, I., Widodo, Isrima, S., Salasia, O. 2004. Produksi Yoghurt Shitake (*Yoshitake*) sebagai Pangan Kesehatan Berbasis Susu. *Jurnal Teknol dan Industri Pangan*, 15 (1) : 1.
- Plotkin, R. 2012. *Manfaat Yogurt untuk Kesehatan*. (<http://www.kulitmanggis.biz/2012/01/17/manfaat-yoghurt-untuk-kesehatan/> diakses tanggal 31 agustus 2016).
- Suryono, A., Purwadi, Thohari, I. 2011. Penambahan Tepung Porang dan Penyimpanan Chilling terhadap Kualitas Yogurt Drink. *Jurnal Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang*, 1 (2) : 2 – 3.
- Tamime, A. Y. , Robinson, R. K. 1989. *Yoghurt Science and Technology 3<sup>th</sup> Edition*. Canada : Pergamon Press, Ltd.

Wahyudi, M. 2006, Proses Pembuatan dan Analisis Mutu Yogurt. *Buletin Teknik Pertanian*, 11 (1) : 12.