

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Astawan, M. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Azais, B. 2017. "A Review Of Total & Added Sugar Intakes And Dietary Sources In Europe". *Jurnal Nutr J* ISSN;16 10.1186/S12937-016-0225-2
- Buckle K. dan M. Wooton. 2007. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Ui Press
- Burton, dan Taufik. 2014. *Formulasi Yoghurt Probiotik Karbonasi Dan Potensi Sifat Fungsionalnya*. Jakarta: Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan, Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor
- Chairunnisa, H., R. L. Balia dan G. L. Utama. 2006. Penggunaan Starter Bakteri Asam Laktat Pada Produk Jenis susu Fermentasi "Lifihomi". *Jurnal Ilmu Ternak* 6 (2): 102- 107.
- Cappuccino, J G. dan Sherman, N. 2013. *Manual Laboratorium Mikrobiologi*. Edisi Viii. Jakarta: Egc.
- Chairunnisa H. 2009. Penambahan Jenis susu Bubuk Full Cream Pada Pembuatan Produk Minuman Fermentasi Berbahan Baku Ekstrak Jagung Manis. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*. 20(2): 96-101
- Catrien, Y., Surya, S., dan Ertanto, T. 2008. *Reaksi Maillard Pada Produk Pangan. Penulisan Ilmiah. Program Kreativitas Mahasiswa*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Diza, Y. H., Tri, W., Wilsa, H. 2016. Penentuan Jumlah Bakteri Asam Laktat (BAL) dan Cemarkan Mikroba Patogen Pada Yogurt Bengkuang Selama Penyimpanan. *Jurnal Litbang Industri*. Vol 6(1): 1-11
- Fitrah, R., Mokhammad, I., Dan Robbana S. 2017. Analisis Bakteri Tanah Di Hutan larangan Adat Rumbio. *Jurnal Program Studi Agroteknologi*.
- Fennema, O.R. (1996). *Principles Of Food Science Part 1*. New York: Food Chemistry Incorporation.

- Hasnira. 2017. Pengaruh pendapatan dan gaya hidup terhadap pola konsumsi masyarakat wahdah islamiyah makassar. Universitas Islam Negri Alaudin. Makasar.
- Jannah, M. 2013. *Perbedaan Sifat Fisik Dan Kimia Yoghurt Yang Dibuat Dari Tepung Kedelai Full Fat Dan Low Fat Dengan Penambahan Penstabil Pati Sagu*. Program Studi Transfer S1 Gizi, Surakarta: Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Jayanti, S., Siti H.S., dan Retno S.I. 2015. "Pengaruh Penambahan Konsentrasi Jenis susu Sapi Dan Waktu Fermentasi Terhadap Kualitas Soyghurt". *Unnes Journal Of Life Science* 4 (2), 79-84. Diambil Dari <http://JHjournal.Unnes.Ac.Id/Sju/Index.Php/Unnesjlifesci>
- Jenifer. 2015. "Promotion On Television To Parentschildren's Food And Beveragepromotion On Television To Parentsjennifer". *Jurnal Pediatrics.Aappublications.Org/Content/Pediatrics/136/6/1095*
- Kartika, B. P. Hastuti dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjad Mada
- Kementrian Perindustrian Republik Indonesia. 2020. Perkembangan Impor Kelompok Olahan Produk Susu Lainnya. Tersedia pada kemenperin.co.id: <https://kemenperin.go.id/statistik/barang.php?ekspor=&kode=202010043> 12 April 2021.
- National Statistics England. 2017 *Statistics On Obesity*. Inggris: Physical Activity And Diet, England.
- Moynihan Pj, Kelly Sa. 2014. "Effect On Caries Of Restricting Sugars Intake: Systematic Review To Inform Who Guidelines." *Jurnal J Dent Res* ISSN;93:8-18. 10.1177/0022034513508954
- Pranayanti Iap Dan Sutrisno A. 2015. "Pembuatan Minuman Probiotik Air Kelapa Muda (Cocos Nucifera L.) Dengan Starter Lactobacillus Casei Strain Shirota". *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. 3(2): 763-772
- Public Health England. 2015 Mccance And Widdowson's The Composition Of Foods Integrated Dataset.
- Purwaningsih, Y. 2008. "Ketahanan Pangan: Situasi, Permasalahan, Kebijakan, Dan Pemberdayaan Masyarakat". *Jurnal Ekonomi Pembangunan*, 9(1), Pp.1-27.
- Saiqa, B., Muhammad, S., A., Shahzad, A., K., Habib A., R., Muhammad, A., Q., Dan Zulfiqar, H., K. 2013. "Evaluasi Kualitas Jenis susu Di Dan Sekitar Rawalakot Azad Kashmir". Pakistan: *Jurnal* Vol. 7(11) Pp. 421-427, Issn

- Sayon-Orea C, Martínez-González Ma, dan Ruiz-Canela M,. 2017. “Associations Between Yoghurt Consumption And Weight Gain And Risk Of Obesity And Metabolic Syndrome”: *A Systematic Review*. *Adv Nutr* ISSN;8:146s–54. 10.3945/An.115.011536
- Setyaningsih, D. Apriyantono, A. dan Sari, P.M. 2020. *Analisa Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Standar Nasional Indonesia. 2009. *Syarat Mutu Yoghurt*. Jakarta: Badan Standarisasi Indonesia.
- Soekarto. 2008. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan*. Hlm 34.
- Susilorini, T. E. dan M. E. Sawitri, 2007. *Produk Olahan Jenis susu*. Jawa Barat: Swadaya.Depok.
- Syainah E., Novita S., dan Yanti R. 2014. :Kajian Pembuatan *Yoghurt* Dari Berbagai Jenis Jenis susus Dan Inkubasi Yang Berbeda Terhadap Mutudan Daya Terima”. *Jurnal Skala Kesehatan* Vol 5 (1)
- Tabriani, F. 2013. *Analisis Kualitas Produk Surabi Bebas Organoleptik pada Pedagang Surabi*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Tamime Ay, Robinson Rk. 2007. *Yoghurt: Science And Technology*. Ed Ke-2. Cambridge: Woodhead Publishing Ltd.
- U.S. Department Of Health And Human Services And U.S. Department Of Agriculture. 2015 – 2020 “Dietary Guidelines For Americans. Pediatrics.Aappublications.Org/Content/Pediatrics/136/6/1095
- Wahyuningtyas, D. dan Putranto, T.S. 2014. “Uji Kesukaan Kue Brownies Menggunakan Tepung Terigu Dan Tepung Gandum Utuh”. *Jurnal Binus*. Vol. 5, No. 1. Hal 57
- Winarno, F.G. dan I.E. Fernandez. 2007. *Jenis susu Dan Produk Fermentasinya*. Bogor: M-Brio Press,
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta: Pt. Gramedia Pustaka Utama.
- Yoyok, B., P., Yulian, C., S., dan Sri, M. 2013. *Nilai Ph, Viskositas, dan Tekstur Yoghurt Drink Dengan Penambahan Ekstrak Salak Pondoh (Salacca Zalacca)*. Semarang: Program Studi Teknologi Pangan, dan Pertanian, Fakultas Peternakan Dan Pertanian, Universitas Diponegoro.

Zakaria, Y., Yurliasni, Y, M., Delima., Diana, E, E. 2013. Analisa Keasaman dan Total Bakteri Asam Laktat Yogurt Akibat Bahan Baku dan Presentase *Lactobacillus casei* yang Berbeda. *Jurnal Agripet*. Vol 13 No 2 Hal 31-35

Zhu Y., Wang H., dan Hollis Jh. 2015. “*The Associations Between Yoghurt Consumption, Diet Quality, And Metabolic Profiles In Children In The Usa*”. *Jurnal Nutr* ISSN;54:543–50.10.1007/S00394-014-0735

