

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN]. Badan Standardisasi Nasional, 1992. *Cara Uji Makanan dan Minuman* (SNI 01-2891-1992). BSN. Jakarta
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. Washington : Association of Official Analytical Chemists.
- Dewi, F.K., Suliasih, N. dan Gardina, Y. 2016. Pembuatan cookies dengan penambahan tepung daun kelor (*Moringa oleifera*) pada berbagai suhu pemanggangan. Artikel. <http://repository.unpas.ac.id>.
- Effendi, Supli. 2012. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Fahey, J.W. 2005. *Moringa oleifera: A review of the Medical Evidence for Its Nutritional, Therapeutic dan Prophylactic Properties*. *Trees for Life Journal* 2005, 1-5.
- FAO/WHO. 1972. *Report of Joint FAO/WHO Expert Committee on the Code of Principles Concerning Milk and Milk Products*.
- Farnworth, R. E. 2008. *Handbook of Fermented Functional Foods*. Second Edition.
- Gandjar, I, dkk. 2006. *Mikologi Dasar dan Terapan*. Jakarta: Yayasan Obor Indonesia.
- Gandjar, I, dkk. 2006. *Mikologi Dasar dan Terapan*. Jakarta: Yayasan Obor Indonesia.
- Ghadge, P.N., K.Prasad, dan P.S. Kadam. 2008. *Effect of fortification on the physico-chemical and sensory properties of buffalo milk yoghurt*. *Electron J Environ, Agric Food Chem* 7(5): 2890–2899
- Kadir, A 2015, *Buku Pintar Pemrograman Arduino*, Penerbit Mediacom, Yogyakarta.
- Kartikasari, D. I, Nisa, F.C. 2014. Pengaruh penambahan sari buah sirsak dan lama fermentasi terhadap karakteristik fisik dan kimia yoghurt. *Jurnal Pangan dan Agrobisnis*.
- Khomsan, A., 2004, *Peranan Pangan dan Gizi Untuk Kualitas Hidup*, PT Gramedia Widiasara Indonesia, Jakarta.
- Krisnadi, A.D. 2015., *Kelor Super Nutrisi*, Blora : Kelorina.com.

- Kroger, J. (2001.). *Identity Development Adolescence Trough Adulthood*
London: Sage Publication, Inc.
- Kurniasih., 2013, *Khasian dan Manfaat Daun Kelor Untuk Penyembuhan Berbagai Penyakit*, Pustaka Baru Press, Yogyakarta.
- Kurniasih., 2013, *Khasian dan Manfaat Daun Kelor Untuk Penyembuhan Berbagai Penyakit*, Pustaka Baru Press, Yogyakarta.
- Maitimu, C, V, Anang, M, legowo, & Ahman N albaarri., 2012. Parameter Keasaman Susu Pasteurisasi dengan Penambahan Ekstrak Daun Aileru (*wrightia caligria*). *Jurnal*
- Malaka R. 2007. *Ilmu dan Teknologi Pengolahan Susu*. Makassar : Yayasan Citra Emulsi.
- Malvino A.P 2013, *Prinsip-Prinsip Elektronika*, Salemba. Teknika, Jakarta.
- Masato, O., M. Yoshiaki, dan N. Toshihide. 2008. *Sensory properties dan taste compounds of fermented milk produced by Lactococcus lactis dan Streptococcus thermophilus*. *Food Sci Technol Res* 14(2):183–189
- Mishra, 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.
- Mustika, D.C. (2012). *Bahan Pangan Gizi dan Kesehatan*. Bandung: Alfabeta
- Prasetyo, H., 2010, *Pengaruh Penggunaan Starter Yoghurt pada Level Tertentu terhadap Karakteristik Yoghurt yang Dihasilkan, Skripsi*, Fakultas pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Robitaille, G., Tremblay, A., Moineau, S., St-Gelais, D., Vadeboncoeur, C., dan Britten, M. 2009. *Fat-free yoghurt made using a galctose-positive exopolysaccharide-producing recombinant strain of Streptococcus thermophilus*. *J. Dairy Sci.* 92: 477 – 482.
- Routray, W. dan H.N. Mishra. 2011. *Scientific and technical aspects of yogurt aroma and taste: a review*. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety* 10(4): 208- 220
- Saleh, E., 2004, *Dasar Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak*. Dalam *Jurnal Program Studi Produksi Ternak Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara*.

- Sarkar, S. 2008. *Effect of probiotics on biotechnological characteristics of yoghurt.*
- Singh, G.P, Rakesh.,2012. Anti-Inflammatory Evaluation Of Leaf Extract Of Moringa Oleifera. Journal of Pharmaceutical and Scientific Innovation.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging.Gadjah Mada University Press,Yogyakarta.
- Suprihana. 2012. *Pengaruh Lama Penundaan dan Suhu Inkubasi terhadap Sifat Fisik dan Kimia Yoghurt dari Susu Sapi Kadaluarsa.* Jurnal AGRIKA
- Surajudin, Kusuma, F.R., Purnomo, Dwi., 2006, *Yoghurt Susu Fermentasi Yang Menyehatkan*, Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Surono. 2004. Yoghurt Untuk Kesehatan. Yogyakarta: Penebar Swadaya.
- Susilorini, T. E. Dan M. E. Sawitri. 2007. Produk Olahan Susu. Surabaya: Penebar Swadaya.
- Tamime, A. Y. and V. M. E. Marshall. 1997. Microbiology AndTechnology Of Fermented Milks. In Microbiology And Biochemistry Of Cheese And Fermented Milk. Eds. B.A.Law. London : Blackie. Acad. Prof.Wahyudi, A Dan S. Sams
- Tanuwijaya, L.K., Nawangsasi, A.P.G., Ummi, I.I., Kusuma, T.S. dan Ruhana, A. 2016. Potensi “Khimelor” sebagai tepung komposit tinggi energi tinggi protein berbasis pangan lokal. Indonesian Journal of Human Nutrition 3 (1) Suplemen : 71 - 79.
- Widodo, W., 2002, Bioteknologi Fementasi Susu, Pusat Pengembangan Bioteknologi Universitas Muhamadiyah, Malang.
- Widowati, S. dan Misgiyarta. 2003. Efektifitas Bakteri Asam Laktat (BAL) dalam Pembuatan Produk Fermentasi Berbasis Protein/Susu Nabati. Prosiding Seminar Hasil Penelitian Rintisan dan Bioteknologi Tanaman 360-373
- Winarno, F.G., dan I, E, Fernandez., 2007, *Susu dan Produk Fermentasinya*, M-Brio Press, Bogor.
- Yulianti, R., 2008, *Pembuatan Minuman Jeli Daun Kelor (Moringa Oleifera Lamk) sebagai Vitamin C dan β -Karoten*, Skripsi., Fakultas Pertanian