

DAFTAR PUSTAKA

- Alawiyah, L. (2018). Perubahan Kadar Air, Protein Kasar Dan Lemak Kasar Yoghurt Susu Kerbau Dengan Penambahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas*) Selama proses Penyimpanan (Doctoral Dissertation, Universitas Mataram).
- Ambarwati, Jannah, Astuti. 2014. Asuhan Kebidanan Nifas. Jakarta: Mitra Cendikia Offset.
- Anonymous. 2008. Yoghurt. Jurnal Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi IPB, 60.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. Syarat Mutu Yogurt SNI 2981-2009.
- Casera, Yenni Okfrianti, Anang Wahyudi, Tetes Wahyu, Betty Yosephin Poltekkes Kemenkes Bengkulu, 2022. Daya Terima Organoleptik Dan Identifikasi Ph Dan Total Bakteri Asam Laktat (Bal) Yoghurt Sari Buah Naga Merah Dengan Variasi Teknik Blanching.
- Deden Rahman, H Popo Suryana 2018. Pengaruh kualitas produk dan lokasi terhadap keputusan pembelian yoghurt freshtime (Suatu survey pada konsumen yoghurt freshtime di Koperasi Peternak Sapi Bandung Utara. Perpustakaan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Unpas Bandung.
- Fitriyanto, T. Y., Astuti dan S. Utami. 2013. Kajian viskositas dan berat jenis susu kambing PE pada awal, puncak dan akhir laktasi. Jurnal Ilmiah Peternakan 1(1):299-306
- Hamidah, E., Sukada, I.M., Swacita, I. B. 2012. Kualitas Susu Kambing Peranakan Etawah Post-Thawing pada Penyimpanan Suhu Kamar. Indonesia Medicus Veterinus Edisi 3, 361-369.
- Harjanti, Sabdaninggar Wisnu (2013) Pembuatan Yoghurt Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L*) Dengan Penambahan Ekstrak Bunga Rosela (*Hibiscus sabdariffa L*) Sebagai Pewarna Alami. Skripsi thesis, Universitas Muhammadiyah Surakarta.

- Hasanuddin. 2001. Pengaruh santan kelapa sebagai substansi sumber lemak terhadap kualitas es krim. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Hendarto, D. R., Handayani, A. P., Esterelita, E., & Handoko, Y. A. 2019. Mekanisme Biokimiawi dan Optimalisasi *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* dalam Pengolahan Yoghurt yang Berkualitas. *Journal Sains Dasar*, 13.
- Hera Wasiati¹, E. F. 2018. Peternakan Kambing Peranakan Etawa Di Kabupaten Bantul.
- HP, S., & Fachrizal, N. T. 2017. Pembuatan yoghurt bubuk susu kambing etawa (making yoghurt powdered goat milk etawa). *Jurnal Teknologi Pangan*, 10(2).
- Iis Efiyanti, Yenni Okfrianti, Okdi Natan, Ahmad Rizal, Emy Yuliantini 2022. Pengaruh Penambahan Sari Pepaya pada Yoghurt Susu Sapi terhadap Daya Terima Organoleptik, PH dan Total Bakteri Asam Laktat (bal). Poltekkes Kemenkes Bengkulu.
- 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.
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. 2016. Rencana Strategis Kementerian Pertanian Tahun 2016-2019. Kementrian Pertanian Republik Indonesia. Jakarta. 339 hal.
- Lions, Y. 2006. Pengaruh Proposi Tapioka Termodifikasi dan Pektin Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Velva Mangga Gadung (*Mangifera Indica L.*)
- Lula Nadia, Dewi Sartika 2021. Definisi, Prinsip Dasar, dan Proses pembuatan yoghurt.

- Malaka, R. dan B. Asrif. 2010. Pengaruh Suhu Pasteurisasi terhadap Proses Gelatinasi Susu dengan Penambahan Daging Buah Markisa (*Passiflora edlis sims*). Ratmawati-fapet-Unhas.blogspot.com/2013/02/blogpost.html. Diakses pada tanggal 01 Agustus 2016
- Melia, Sri dan Juliyarsi, Indri. 2007. —Potensi Dadih Susu Sapi Mutan *Lactococcus lactis* dengan Kandungan Bakteriosin terhadap Bakteri Patogen. Artikel Penelitian, hal. 7-12.
- Moat, A. G., J. W. Foster dan M.P.Spector. 2002. *Microbial Physiologi*. New York : Wiley-Liss, Inc.
- Moedji RD & Wiryanta BTW. 2010. *Manfaat Susu Kambing Etawa*. Depok (ID). PT Agro Media Pustaka
- Mulyono, S. dan B, Sarwono. 2010. *Penggemukan Kambing Potong*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Ni Kadek Ary Ervikayanti, Ida Ketut Kusumawijaya 2020. Pengaruh Kualitas Produk Dan Harga Terhadap Keputusan Pembelian Pada Produk Yoghurt Republic Di Legian (Studi Pada Yoghurt Republic Legian). *Journal Research of Management* 1 (2), 95-105, 2020
- Nikmawati, dkk 2019. Uji Karakteristik Kimia dan Mikrobiologi Yoghurt Probiotik Susu Kerbau. Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Ni Putu Ayuningtyas Mirah Pradnya Dewi 2021. Pengaruh Penambahan Jenis Starter Terhadap Karakteristik Yoghurt Jagung Manis (*Zea Mays L.*) Poltekkes Kemenkes Denpasar Jurusan Gizi.
- Nur, Dani Muzani, Endang Setyowati, dan Sri Wahyuningsih, 2015. Performans Produksi Susu Kambing Peranakan Etawa (PE) Berdasarkan Paritas, Umur, Bobot Badan, dan Status Kebuntingan di “Madukara Farm”, Kota Batu. Artikel Publikasi. Universitas Brawijaya

- Parvez, G. M., 2016. Pharmacological Activities of Mango (*Mangifera indica*): A Review. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*, pp. 5(3): 01- 07
- Permana, I., Falahudin, A. A. F., & Rahmah, U. I. L. 2021. Nilai pH dan Sifat Organoleptik Dadih Susu Kambing Etawa Dengan Penambahan Sari Buah Mangga Gedong Gincu. *Agrivet: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian dan Peternakan (Journal of Agricultural Sciences and Veteriner)*, 9(1).
- Pracaya. 2011. *Bertanam Sayur Organik*. Penebar Swadaya. Jakarta. 123 h
- Rossy Anne Putri, Yenni Okfrianti, Kamsiah Kamsiah, Tonny Cortis, Desri Suryani 2022. Pengaruh Penambahan Susu Tempe pada Yoghurt Susu Sapi Terhadap pH, Kandungan Bakteri Asam Laktat (Bal) dan Uji Organoleptik. Poltekkes Kemenkes Bengkulu.
- Sarwono, B. 2007. *Beternak Kambing Unggul*. Jakarta : Penebar Swadaya
- Sarwono, B. 2009. *Beternak Kambing Unggul*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sears, W., Sears, M dan Sears, J. M. 2004. 10 Reason Yoghurt is a Top Health Food. www.askdrsears.com. (16 april 2014).
- Shodiq, A dan Abidin, Z. 2008. *Meningkatkan Produksi Susu Kambing Peranakan Etawa*. Jakarta : Agromedia Pustaka.
- Sunarlim, R.H. Setiyanto, dan M. Poeloengan. 2007. Pengaruh kombinasi starter bakteri *Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus plantarum* terhadap sifat mutu susu fermentasi. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner, Bogor.
- UNNES, K. A. 2019. *Pembuatan Yogurt*. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Wahyu. 2002. *Khasiat dan Manfaat Susu Kambing*. *Jurnal Mikrobiologi Industri*. Agromedia. Depok
- Warintek, 2010. *Yoghurt*. <http://www.warintek.ristek.go.id> [23 April 2014]

Wida Aulia 2022 Nilai Gizi Dan Sifat Organoleptik Yoghurt Umbi Gembili Dengan Penambahan Sari Buah Naga Merah. Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta.

Winarno, FG. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta

Winarno, F. G dan Fernandez, I. E. 2007. Susu dan Produk Fermentasinya. Bogor: M-Brio Press

Zain, W. N. H., 2013. "Kualitas Susu Kambing Segar di Peternakan Umban Sari dan Alam Raya Kota Pekanbaru." Skripsi. Fakultas Pertanian dan Peternakan UIN Syarif Kasim Riau