



## DAFTAR PUSTAKA

- Adnan M 1984, *Kimia dan Teknologi Pengolahan Air Susu*, Andi Offset, Yogyakarta
- Buckle, dkk. 1987, *Ilmu Pangan*, Ui Press, Jakarta.
- Hasruddin 2015, *Mikrobiologi Industri*, Alfabeta, Bandung.
- Hendarto, D. R., dkk. 2019, “Mekanisme Biokimiawi dan Optimalisasi *Lactobacillus Bulgaricus* dan *Streptococcus Thermophilus* dalam Pengolahan Yoghurt yang Berkualitas”, *Jurnal Sains Dasar*, Vol. 8, No. 1, hh. 13-19.
- Jenie, Laksmi, B. S., dan , W. P. 2002, *Penanganan Limbah Industri Pangan*, Kanisius, Yogyakarta.
- Jeness, R. & Patton, S. 1959, *Principles of Dairy Chemistry*, John Wiley & Sons Inc, New York.
- Karlina, R. 2014, “Potensi Yoghurt Tanpa Lemak dengan Penambahan Tepung dan Tepung Gembili Sebagai Alternatif Menurunkan Kolesterol”, *Jurnal Universitas Diponegoro*, hh. 35-53.
- Mahida 1984, *Pencemaran Air dan Pemanfaatan Limbah Industri Pangan*, CV Rajawali, Jakarta.
- Purnamasari, dkk. 2016, ‘Formulasi lulur krim yang mengandung kombinasi yoghurt dan pati beras hitam (*Oryza sativa L.*)’, *Jurnal As-Syifaa*, No. 8, Vol. 2, hh. 83-91.
- Ratnasari, N. 2014, ‘Pengaruh Konsentrasi Natrium Alginat Sebagai Penjerat Sel *Lactobacillus Acidophilus* Fnc 0051 Dan Lama Penyimpanan Terhadap Jumlah Sel Yang Terlepas Dan Karakter Carrier’, *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, Vol. 13, No. 2, hh. 81-86.
- Surono 2004, *Yoghurt Untuk Kesehatan*, Penebar Swadaya, Yogyakarta.
- Susilorini, T. E. 2007, *Produk Olahan Susu*, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Wahyudi, M. 2006, ‘Proses Pembuatan Dan Analisis Mutu Yoghurt’, *Jurnal Teknik Pertanian*, Vol. 11, No. 1, hh. 23-34.
- Widowati, S. 2001, ‘Efektivitas Bakteri Asam Laktat (BAL) Dalam Pembuatan
-



## Laporan Praktik Kerja Lapangan

UD Saputra Jaya

Galengdowo-Jombang

---

Produk Fermentasi Berbasis Protein/Susu Nabati', *Jurnal Penelitian Bioteknologi Dan Sumberdaya Genetik Pertanian*, hh. 24-31.