

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, Leni. H. (2013). *Teknologi Pengawetan Pangan*. Bandung : Penerbit Alfabeta
- Alfia, Hanifah. (2013). *Analisis Sensori*. <http://hanifahalfiah.blogspot.co.id/2013/10/acara-v-uji-kesukaan-ranking-analisis.html> [Diakses 15 Januari 2016]
- Almatsier, S. (2002). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama
- Atjung. (1988). *Sayuran Murah Yang Menyehatkan*. Jakarta : Penerbit Bhratara
- Astawan, Made. (2009). *Sehat Dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Jakarta : Penebar Swadaya
- Buckle, K. A., R. A. Edward, G. H. Fleet, M. Wotton. (1987). *Ilmu Pangan*. Terjemahan : Hari Purnomo dan Adiona, Edisi kedua. Jakarta : UI-Press
- Cahyadi, W. (2007). *Kedelai: Khasiat dan Teknologi*. Jakarta: Bumi Aksara
- Cahyadi, W. (2010). *Teknologi Pengolahan Keju Cottage Sari Kedelai Dalam Upaya Pengembangan Industri Keju Rakyat*. Bandung : UNPAS Bandung
- Carr AC, Frei B. (1999). *Toward a new recommended dietary allowance for vitamin C based on antioxidant and health effects in humans*. Oregon : Pauling Institute
- Combs J, Gerald F. (2012). *The Vitamins. 4th edition*. Burlington: Elsevier Science
- Daulay, D. (1991). *Fermentasi Keju*. Bogor : Institut Pertanian Bogor
- DeMan, Jhon M., (1997). *Kimia Makanan*. Bandung: ITB
- Dwidjosaputro. (1989). *Dasar-dasar Mikrobiologi*. Malang : Djambatan
- Eckles, C. H., W. B. Combs. And H. Macy. (1980). *Milk and Milk Products*. Mc Graw Hill Company. New York

Endah, R., Uki .Y., Ning .S. (2005). *Pembuatan Keju Dari Susu Kacang Hijau Dengan Bakteri Lactobacillus bulgaricus*. UNS : Jurusan Teknik Kimia

Fitria, P.F., (2010) *Fortifikasi Lemon Pada Produksi Keju Cottage dengan Enzim Papain Sebagai Koagulan*. Skripsi. UPI. Tidak Diterbitkan

Frikke-Schmidt H, Lykkesfeldt J. (2009). *Role of marginal vitamin C deficiency in atherogenesis: in vivo models and clinical studies*. *Basic Clin Pharmacol Toxicol*. Oregon : Linus Pauling Institute

Geantaresa, Egrina. (2009). *Pemanfaatan Ekstrak Kasar Papain Sebagai Koagulan pada Pembuatan Keju Cottage Menggunakan Bakteri Streptococcus thermophilus, Lactobacillus lactis, dan Leuconostoc mesentroides*. Bandung : Universitas Pendidikan Indonesia

Herwiandani, Devita P. (2014). *Fortifikasi Keju Cottage Menggunakan Mikroenkapsulat Minyak Belut (Monopterus albus) Beromega-3*. Bandung : Universitas Pendidikan Indonesia

Kusmartono, B., Wijayati. (2012). *Pembuatan Susu Dari Kulit Pisang dan Kacang Hijau*. <http://repository.akprind.ac.id/repo/conference-proceedings/pembuatan-susu-dari-kulit-pisang-dan-kacang-hijau>. Diakses [3 Maret 2015]

Mileiva, S., (2007). *Evaluasi Mutu Cookies Garut yang Digunakan pada Program Pemberian Makanan Tambahan (PMT) untuk Ibu Hamil*. Skripsi. IPB. Tidak Diterbitkan

Muchtadi, T. (2010). *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Bandung: Alfabeta

Muchtadi, Tien. R. (2013). *Prinsip & Proses Teknologi Pangan*. Bandung : Penerbit Alfabeta

Pelezar. (2007). *Dasar-dasar Mikrobiologi*. Jakarta : Universitas Indonesia

Poedjadi, Ana dan F.M. Titin. (2009). *Dasar-dasar Biokimia*. Jakarta : UI Press

Purwoko, Tjahjadi. (2007). *Fisiologi Mikroba*. Jakarta : Bumi Aksara

Riadi, Lieke. (2013). *Teknologi Fermentasi Edisi 2*. Yogyakarta : Graha Ilmu

Rukmana, R. (1997). *Kacang Hijau*. Yogyakarta : Kanisius

Siagian, Albiner (2003) *Pendekatan Fortifikasi Pangan Untuk Mengatasi Masalah Kekurangan Zat Gizimikro*. Fakultas Kesehatan Masyarakat: Universitas Sumatera Utara

Sobir. (2009). *Budidaya Tanaman Buah Unggul Indonesia*. Jakarta : PT. Agromedia Pustaka

Soeprapto, H.S. (1993). *Bertanam Kacang Hijau*. Jakarta : Penebar Swadaya

Supriyadi, Ahmad. (2008). *Pisang*. Jakarta : Penebar Swadaya

Tamime, A.Y. (2006). *Fermented Milks*. Singapore : Blackwell Science Ltd Blackwell Publishing Company

Tessier F, Moreaux V, Birlouez-Aragon I, Junes P, Mondon H. (1998). *Decrease in vitamin C concentration in human lenses during cataract progression*. Int J Vitam Nutr Res.

Tutik, N., (2003), *Pengaruh Konsentrasi Enzim Papain dan Suhu Fermentasi Terhadap Kualitas Keju Cottage*, [http://www.fmipa.its.ac.id/isi%20mipa/jurnal/jurnal/KAPPA%20\(2003\)%20Vol.%204,%20No.1,%2013-17.pdf](http://www.fmipa.its.ac.id/isi%20mipa/jurnal/jurnal/KAPPA%20(2003)%20Vol.%204,%20No.1,%2013-17.pdf). Diakses [15 November 2015]

Widodo 2002 *Bioteknologi Fermentasi Susu*. Malang: Pusat Pengembangan Bioteknologi UMM

Winarno, F.G. (2002). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama

Yani, Unsa. (2011). *Media Pertumbuhan Mikroba*. <http://unsa-73.blogspot.co.id/2011/06/media-pertumbuhan-mikroba.html>. Diakses [1 Februari 2016]

Zhillullahi, Jeni R.Z. (2013). *Pengaruh Ekstrak Kacang Hijau Sebagai Sumber Nitrogen Pada Pembuatan Nata de banana Dari Kulit Pisang*. Bandung : Universitas Pendidikan Indonesia