

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemists. 1990. *Official Methods of Analysis. (13th Ed.)*. Washington Dc: Association of Official Analytical Chemist Inc.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemists. 1995. *Official Methods of Analysis (14th Ed.)*. Washington Dc: Association of Official Analytical Chemist Inc.
- Almatsier, Sunita. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Anjarsari, B. 2010. *Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi*. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Astawan, M. 2008. *Sehat dengan Hidangan Hewani*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Astawan, M . 2009. *Sehat Dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Chandan, R dan K. M. Shahani. 1994. *Yoghurt. In : Dairy Science and Technology Handbook 2. Product Manufacturing*. Y. H. Hui, Ed. VCH, Pub., Inc., USA.
- Day, R. A., dan Underwood, A. L. 1989. *Analisa Kimia Kuantitatif Edisi keempat*. Jakarta: Erlangga.
- Djaafar, T. F dan E. S. Rahayu. 2006. *Karakteristik yogurt dengan inokulum Lactobacillus yang diisolasi dari makanan fermentasi tradisional*. Agros. 8 (1): 73-80.
- Effendy, Aulia Pradita. 2015. *Pengaruh Waktu Fermentasi Yoghurt Dan Penambahan Sari Buah Naga Merah Terhadap Aktivitas Antioksidan Yoghurt Terfortifikasi Sari Buah Naga Merah*. (Skripsi). Bandung : Universitas Pendidikan Indonesia.
- Husaini. 2000. *Optimasi Pendayagunaan Komoditas Pangan yang Kurang Termanfaatkan. Lokakarya Pengembangan Pangan Alternatif, KMRT, HKTI dan BPPT*. Jakarta.
- Irawan, M. A. 2007. *Cairan Tubuh, Elektrolit dan Mineral*. Universitas Negeri Semarang, (1), 53-61.
- Lampert, M. L. 1975. *Modern Dairy Product. 3rd Edition*. New York : Chemical Publication. Co. Inc.
- Maharani, E. T. 2012. *Analisis Kalium dan Prosentase DayaLarut Calsium Oksalat Oleh Kalium Dalam Air Daun Sukun (Artocarpusaltilis)*. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Muhammad, Saeful Afwan. 2016. *Karakteristik Yoghurt Tersubstitusi Sari Buah Naga (Hylocereus polyrhizus) Dengan Jenis dan Konsentrasi Starter Yang Berbeda-Beda*. (Skripsi). Bandung : Universitas Pasundan.
- Nasren, Ivo Hofia. 2013. *Fortifikasi Yoghurt Menggunakan Sari Buah Mengkudu (Morinda citrifolia.L) Bebas Bau Berkadar Antioksidan Tinggi*. (Skripsi). Bandung : Universitas Pendidikan Indonesia.
- Nasution, AH dan Darwin K. 1998. *Pengetahuan Gizi Muthakir Mineral*. Jakarta : PT Gramedia.
- Nwaoha, M., I. Elizabeth and N. G. Onyinyechi. 2012. *Production and Evaluaton Of Yoghurt Flavoured With Beetroot (Beta vulgaris L.)*. Journal of Food Science and Engineering. 2: 583-592.
- Oberman, H. 1985. *Microbiology of Fermented Foods*. London and New York : Vol 1. Elsevier Applied Science Publisher.
- Poedjiadi, A dan Supriyanti, T. 2005. *Dasar-Dasar Biokimia*. Jakarta: UI-Press.
- Prihananto. 2004. *Fortifikasi Pangan Sebagai Upaya Penanggulangan Anemia Gizi Besi*. IPB. Bogor.
- Raimon. 1993. *Perbandingan Metoda Destruksi Basah dan Kering Secara Spektrofotometri Serapan Atom*. Lokakarya Nasional. Jaringan Kerjasama Kimia Analitik Indonesia. Yogyakarta.

- Rukmana, Rahmat .2009.*Kacang Merah*. Yogyakarta: Kanisius.
- Samsumaharto, R. A dan N. Puspawati. 2008. *Perbandingan fermentasi yoghurt susu biji asam (Tamarindus indica, L.) dengan yoghurt susu murni*. Jurnal Kimia dan Teknologi. 1: 263-274.
- Siagian, Albiner. 2003. *Pendekatan Fortifikasi Pangan Untuk Mengatasi Masalah Kekurangan Zat Gizimikro*. Sumatera Utara: USU Digital Library.
- Skoog, D. A., West, D. M., and Holler, F. J. 2000. *Fundamentals of Analytical Chemistry (Ed. Ke-7)*. Philadelphia: Saunders College.
- Sunardi .2006. *116 Unsur Kimia Deskripsi dan Pemanfaatannya*. Bandung : CV.YRAMA WIDYA.
- Suprihatin. 2010. *Teknologi Fermentasi*. Surabaya : UNESA Press. Halaman. 31-32.
- Surajudin, dkk . 2005. *Yoghurt Susu Fermentasi yang Menyehatkan*. Jakarta : Agromedia Pustaka.
- Susilorini, T dan M. E. Sawitri. 2007. *Produk Olahan Susu*. Cetakan ke-3, Jakarta : Penebar Swadaya.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 2009. *Syarat Mutu Yoghurt*. 2981-2009 Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Tamime A.Y, Deeth HC. 1980. *Yoghurt Technology and Biochemistry*. *Journal of Food Protection* 43:939-77.
- Tamine, A.Y dan Robinson, R.K. 2007. *Tamine and Robinsone's Yoghurt: science and thecnology*. Elsevier.
- Wahyudi, A dan Sri, S. 2008. *Bugar Dengan Susu Fermentasi*. Malang : UMM Press.
- Westhoff, Helderich W., dan Dennis C. 1980. *All about Yoghurt*. New Jersey: Prentice-Hall. Hal 76-81.
- Winarno, F.G.1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia.
- WHO and Agriculture Organization of the United Nations. 2006. *Guidelines on Food Fortification with Micronutrients*. Geneva. Swizerland.
- Yaswir, R dan Ferawati, I. 2012. *Fisiologi dan Gangguan Keseimbangan Natrium, Kalium dan Klorida Serta Pemeriksaan Laboratorium*. Jurnal Kesehatan Andalas, 1(2), 78-84.
- Yuliyana, 2017. *Manfaat Kacang Merah Bagi Kesehatan*. (Online). Tersedia : <https://disehat.com/manfaat-kacang-merah-bagi-kesehatan/>. Diakses : 17 September 2017.