DAFTAR PUSTAKA

[1] Anatan, Lina dan Lena Ellitan, Manajemen Inovasi (Transformasi Menuju Organisasi Kelas Dunia). Penerbit: CV. Alfabeta Bandung, 2009.

[2] Andayani, Pemantapan Kemampuan Profesional, Jakarta: Universitas Terbuka, 2007.

[3] Andi Nur Alamsyah, Taklukan penyakit dengan teh hijau. Jakarta: Agro Media Pustaka, 2006.

[4] Anthony, N. Robert, and Vijay Govindarajan, Sistem Pengendalian Manajemen. Edisi 1. Jakarta: Penerbit Salemba Empat., 2000.

[5] Anwar, Kurnia., "IPS Terpadu SMP Kelas VIII". Yudhistira: Jakarta, 2010.

[6] Arifiati, Nurce, Tinjauan Cita Rasa Makanan Pasien di Rumah Sakit Islam Sukapura Jakarta Utara. Skripsi. UI Depok, 2000.

[7] Aula LE., Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Terjadinya Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit Haji Jakarta. Skripsi. Jakarta: Program Studi Kesehatan Masyarakat Universitas Negeri Syarif Hidayatullah, 2011.

[8] BIOEDUKASI Volume 6, Nomor 2,Halaman 1-9 ISSN : 1693-2654, 2013.

[9] Canadian Dairy Commission. 2002. Nilai Gizi Yoghurt. Http://www.canadian. coms /yoghurtnilaigizi/com. Diakses 15 Mei 2020

[10] Collins, C.H., P.M. Lyne, J.M. Grange, Microbial Methods sixth edition. UK: Butterworth-Heinemann, 1992.

[11] Deeth HC dan Tamime AY., Yoghurt: nutritive and therapeutic aspects. J.Food Prot, 1981.

[12] Dhewanto, W., Mulyaningsih, H. D., Permatasari, A., Anggadwita, G., & Indriany, A., Manajemen Inovasi Peluang Sukses Menghadapi Perubahan. Yogyakarta: CV Andi Offset, 2013.

[13] Fardiaz, Mikrobiologi Pangan, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Institut Pertanian Bogor Press. Bogor, 1998.

[14] Graham A, Newton CR. PCR (Polymerase Chain Reaction). Ed Ke-2. New York: Springer Verlag, 1997.

[15] Hamzah, dan Mohamad, Nurdin, Belajar Dengan Pendekatan PAILKEM: Pembelajaran Aktif, Inovativ, Lingkungan, Kreatif, Efektif, Menarik.Jakarta: PT Bumi Aksara, 2012.

[16] Harsana,Minta, Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata. Proseding Seminar Nasional Membangun Citra Pangan Tradisional. Semarang, 2005.

[17] Hartatik, Tatik, Gambaran Daya Terima Makanan Terhadap Cita Rasa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Dewasa di Perawatan Kelas II RS. Haji Jakarta.Skripsi. Depok: Universitas Indonesia, 2004.

[18] Khairun Nida, Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit Jiwa Sambang Lihum. Skripsi Program S1, 2011.

[19] Kotler, Philip Dan Kevin Lane Keller, Manajemen Pemasaran. Edisi 13 Jilid satu. Erlangga : Jakarta, 2009.

[20] Kroger, J., Identity Development Adolescene Trough Adulthood. London: Sage Publication, Inc., 2001.

[21] Kurniah, I., Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Daya Terima Makan Siang Karyawan di RS Brawijaya Women and Children Kebayoran Baru Jakarta Selatan Tahun 2009. Skripsi. Jakarta: Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah, 2010.

[22] Lumbantoruan, Dian, Hubungan Penampilan Makanan dan Faktor Lainnya dengan Sisa Makanan Biasa Pasien Kelas 3 Seruni RS Cinere Depok Bulan April-Mei 2012. Universitas Indonesia. Skripsi FKM UI, 2012.

[23] Makfoeld. D., Diskripsi Pengolahan Hasil Pertanian, Departemen Ilmu dan Teknologi Makanan Fakultas Teknik Pertanian. UGM. Yogyakarta, 1982.

[24] Marwanti, Keamanan Pangan dan Penyelenggaraan Makanan. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta, 2010.

[25] Moehyi, S., Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga. Penerbit Bharata. Jakarta, 1992.

[26] Muaris, H., Lauk Bergizi Untuk Anak Balita. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 2006.

[27] Mukrie, A.N., Manajemen Pelayanan Gizi Institusi Dasar. Depkes RI, Jakarta, 1990.

[28] Nasiru, M., Effect of Cooking Time and Potash Concentration on Organoleptic Properties of Red and White Meat dalam Ayustaningwarno, F.

2014. Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi. Yogyakarta: Graha Ilmu, 2011.

[29] Nety, Nurazizah, Isolasi dan Identifikasi Jamur Endofit Dari Daun Jambu Biji (Psidium Guajava L.) sebagai Anti bakteri Dari Bakteri E.Coli dan Staphylococus Aureus. UIN Malang: Malang, 2008.

[30] Nur Chalida dkk., Daya Terima Pasien Rawat Inap Penyakit KardiovaskularTerhadap Makanan yang Disajikan RSUP H. Medan : Adam Malki Medan.Jurusanmedan Fakultas kesehtan masyarakat USU, 2012.

[31] Potter, Norman N, Food Science. 3rd ed. The AVI Publishing Co. Inc. Westport, Connecticut. Product, vol. 2. Interscience Publisher, New York, 1978.

[32] Prihatini, R. I., Analisa Kecukupan Panas Pada Proses Pasteurisasi Santan. (Skripsi). Institut Pertanian Bogor: Bogor, 2008.

[33] Prihatman, Kemal, Tentang Budidaya pertanian Rambutan (Nephelium lappeceum). Jakarta : Kantor Deputi Menegristek Bidang Pendayagunaan dan Permasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi, 2000.

[34] Radiyati, Tri dan Agusto, W.M., Tepung Tapioka (Perbaikan). Subang: BPTTG Puslitbang Fisika Terapan – LIPI, 1990.

[35] Rukmana, Rahmat, Yoghurt dan Karamel Susu. Yogyakarta: Kanisius, 2001.

[36] Sarah, Mia, Hubungan Tingkat Sosial Ekonomi dan Pola Asuh dengan Status Gizi Anak Balita di Wilayah Kerja Puskesmas Pantai Cermin Kecamatan Tanjung Pura Kabupaten Langkat Tahun 2008. Skripsi. FKM: Universitas Sumatra Utara, 2008.

[37] Soerjono Soekanto, Pengantar Penelitian Hukum, UI-Pers, 2014.

[38] Sugiyono, Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta, 2012.

[39] Sukmadinata, Nana Syaodih, Metode Penelitian Pendidikan. Bandung: PT.Remaja Rosdakarya, 2006.

[40] Sumantri, Indro, Pemanfaatan Mangga Lewat Masak Menjadi Fruitghurt Dengan Mikroorganisme Lactobacillus bulgaricus. 2004.

[41] Sunyoto, Marlee, Amazing Tea. Bitread Publishing. Bandung, 2018.

[42] Surono, Yoghurt Untuk Kesehatan. Yogyakarta: Penebar Swadaya, 2004.

[43] Susanto, D., Aspek Pengetahuan dan Sosio Budaya dalam Rangka Ketahanan Pangan Rumah Tangga. Laporan Lokakarya Ketahanan Pangan Rumah Tangga. Departemen Pertanian RI – UNICEF, 1996.

[44] Susilorini, T. E. dan Sawitri, M. E., Produk Olahan Susu. Jakarta : Penebar Swadaya, 2007.

[45] Tabriani, F., Analisis Kualitas Produk Surabi berbasis Organoleptik pada Pedagang Surabi di Kota Bandung. 2013.

[46] Wahyudi, Marman, Proses Pembuatan dan Analisis Mutu Yoghurt dalam Buletin Teknik Pertanian Vol. II No. 1, 2006.

[47] Widowati, S., dan Misgiyarta, Efektifitas Bakteri Asam Laktat (BAL) dalam Pembuatan Produk Fermentasi Berbasis Protein/Susu Nabati. Balai Penelitian Bioteknologi dan Sumberdaya Genetik Pertanian, Bogor, 2009.

[48] Widyaningtyas, M dan W.H. Susanto, Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Hidrokoloid (Carboxy Methyl Cellulose, Xanthan Gum, dan Karagenan) Terhadap Karakteristik Mie Kering Berbasis Pasta Ubi Jalar Varietas Ase Kuning. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 2015.

[49] Winarno, F. G., Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama, 1991.

[50] Winarno, F. G., Mikrobiologi Usus Bagi Kesehatan dan Kebugaran, dalam Seminar Sehari Keseimbangan Flora Usus Bagi Kesehatan dan Kebugaran. Bogor: IPB, 2003.

[51] Zuhrina, Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Raja (Musa Paradisiaca) Terhadap Daya Terima Kue Donat. Skripsi. Medan: Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sumatera Utara Medan., 2011.

[52] Zulnaidi, Metode Penelitian. Universitas Sumatera Utara. Medan, 2007.