

BAB VI

PENUTUP

Demikian proposal Tugas Akhir yang berjudul “Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Susu terhadap Kadar Asam Laktat pada Pembuatan Susu Prebiotik Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L*) oleh Bakteri *Lactobacillus bulgaricus* menggunakan Autoklaf”.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul Wahab Hadada. 2009. *Laporan Praktikum Sterilisasi*. <http://www.scribd.com>.
- Agnes Titah. 2014. *Mikrobiologi Pengolahan Pangan*. <http://www.scribd.com>
- A. Intan Niken Tari, Catur Budi Handayani, Sri Hartati, dan Suparjono. 2011. *Ipoviola (Ubi Jalar Ungu) Sebagai Susu Prebiotik: Kajian Penambahan Jenis Susu Terhadap Sifat Kimia-Organoleptiknya*. <http://www.scribd.com>
- Chandra Sudirman. 2013. *Makalah Ubi Jalar*. <http://www.scribd.com>
- Dea Putriprindy. 2014. *Autoklaf*. <http://www.scribd.com>.
- Elektromedik. 2011. *Jenis Sterilisasi*. <http://www.scribd.com>.
- Fitri Rahmayanti. 2013. *Prinsip Kerja Autoklaf*. <http://www.scribd.com>.
- Frank Dempsy. 2013. *Pengukuran Kadar Asam Laktat*. www.scribd.com.
- Fun, 2010. *Laporan Asam Laktat*. <http://www.scribd.com>.
- Hans G Schlegel. 1994. *Mikrobiologi Umum*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Intan Ridar Septiantari. 2015. *Ubi Jalar (Ipomoea batatas L)*. <http://intanridars.blogspot.co.id/2015/03/artikel-tanaman-ubi-jalar.html>.
- Kezia. 2017. *Kimia Analisa Autoklaf*. <http://academia.edu>.
- Makhtumatul Maulidah. 2012. *Kimia Amami-Sukrosa*. <http://www.scribd.com>.
- Rekna Wahyuni. 2015. *Kajian Kualitas Umbi Ubi Jalar sebagai Substitusi Susu Skim dalam Pembuatan Es Krim*. <http://jurnal.yudharta.ac.id>
- Suhartini. 2009. *Prospek Ubi Jalar sebagai Bahan Baku Minuman Probiotik*. <http://www.scribd.com>.