

Daftar Pustaka

- Agustina, Y., R. Kartika, dan A.S. Panggabean. 2015. Pengaruh variasi waktu fermentasi terhadap kadar laktosa, lemak, pH dan keasaman pada susu sapi yang difermentasi menjadi yoghurt. *Jurnal Kimia Mulawarman*. 12 (2): 97-100.
- Alase, C.A. 1994. Pengaruh Jenis Kemasan dan Suhu Penyimpanan terhadap Kualitas dan Daya Simpan Dadih Susu Sapi yang Dipasteurisasi. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Allgeyer, L.C., Miller, M.J. dan Lee, S.Y. 2010. Sensory and microbiological quality of yogurt drinks with prebiotics and probiotics. *Journal of Dairy Science* 93(10): 4471-4479.
- Astawan, M. 2008. Susu Fermentasi untuk Kebugaran dan Pengobatan. Penerbit Universitas Atma Jaya, Yogyakarta.
- Association of Official Analytical Chemistry. 1995. Official Methods of Analysis of the Association of Official Agricultural Chemist 16th edition. AOAC International. Virginia.
- Baguna, R., Yelnetty, A., Siswosubroto, SE., dan Lontana, N. 2020. Pengaruh penggunaan madu terhadap nilai ph, sineresis, dan total bakteri asam laktat yoghurt sinbiotik. *Zootec*, 40 (1): 214 – 222.
- BPOM RI. 2011. Pangan Fungsional. Badan Pengawas Obat dan Makanan. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. Standar Nasional Indonesia 3141.1:2011 Susu Segar 1: Sapi. BSN, Jakarta.
- Celik, S., I. Bakirci dan I.G. Sat. 2006. Physicochemical and organoleptic properties of yogurt with cornelian cherry paste. *International Journal of Food Properties*, 9 (3): 401-408.
- Chairunnisa, H. 2009. Penambahan susu bubuk full cream pada pembuatan produk minuman fermentasi dari bahan baku ekstrak jagung manis. Universitas Padjajaran Jatinangor. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 20(2): 96-101
- Djaafar, T. F dan E. S. Rahayu. 2006. Karakteristik yogurt dengan inokulum *Lactobacillus* yang diisolasi dari makanan fermentasi tradisional. *Jurnal Agros* 8(1): 73-80
- Dudi, Dedi R dan T. Dhalika, 2006. Evaluasi Potensi Genetik Sapi Perah Fries holland. Tesis Sekolah Pasca Sarjana Fakultas Peternakan Universitas Padjajaran. <http://pustaka.undap.ac.id/wp-content/up> Diakses pada tanggal 17 September 2022.

- Finarsih, Fita, dan Suparti. 2014. Uji Kualitas Yoghurt Susu Sapi Dengan Penambahan Madu dan *Lactobacillus bulgaricus* Pada Konsentrasi Yang Berbeda. Skripsi, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Gebremariam, T., and G. Brhane. 2014, Determination of quality and adulteration effects of honey from adigrat and its surrounding areas. International Journal of Technology Enhancements and Emerging Engineering Research, 2 : 2347-4289
- Gianti, Ice dan Herly Evanuarini. 2011. Pengaruh penambahan gula dan lama penyimpanan terhadap kualitas fisik susu fermentasi. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak, 6, 1 : 28-33.
- Hadiwiyoto,S,. 1994. Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya. Liberty, Yogyakarta.
- Herawati, D. A. dan A. A. Wibawa. 2011. Pengaruh konsentrasi susu skim dan waktu fermentasi terhadap hasil pembuatan soyghurt. Jurnal ilmiah teknik lingkungan, 1,(2) : 329–45
- Hidayatullah, M. Cecep Handoko, dan Jafar Maring. 2022. SNI madu dan manfaat madu untuk Kesehatan. STANDAR: Better Standard Better Living 1 (6): 23-26.
- Jannah, A., Maunatin, A., Windayanti, A., Findianti, Y., dan Mufidah, Z. 2013. Isolasi dan karakterisasi gelatin dari tulang ayam dengan metode asam. Alchemy, 2(2): 184-189.
- Khalil, I. M.. 2012. Physicochemical and antioxidant properties of algerian honey. Journal Molecules, 17:11199-11215
- Kleemann, M. and Florkowski, W.J. 2003. Bitterness In Carrots As Quality Indicator. Acta Horticulturae (Internasional Society for Horticultural Science); 604, 60: 525-530
- Kumalasari, K.E.D, Nurwantoro, dan S. Mulyani., 2012, Pengaruh kombinasi susu dengan air kelapa terhadap total bakteri asam laktat (BAL), total gula, dan keasaman drink yoghurt, Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 1 (2): 48-53.
- Legowo, A.M., Kusrahayu dan S. Mulyani. 2009. Teknologi Pengolahan Susu. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Lidiyawati R., Fifi D., Nurasih Y.S., Siti F.P. 2013. Mentel (Permen wortel) sebagai solusi penambah vitamin A. Jurnal Ilmiah Mahasiswa, 3 (1): 11-14
- Makanjoula, O.M. 2012. Production and quality evaluation of soy-corn yoghurt. Advance Journal of Food. Science and Technology, 4(3):130-134.
- Murpi, E. N. 2008. Kajian Sifat Fisik Yogurt Pasteurisasi dan Tanpa Pasteurisasi pada Penyimpanan Lemari Es. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin. Makassar.

- Nirmala, P.D.Y. 2018. Pengaruh Penambahan Variasi Sari Jahe (*Zingiber officinale*) Terhadap Kualitas Yoghurt Secara Uji Organoleptik. Skripsi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta.
- Nofrianti, R., F. Ajima, R. Elyasmi, 2013. Pengaruh penambahan madu terhadap mutu yoghurt jagung. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 2(2): 60- 67.
- Nugroho, D, F, dan Wijayanti, D, A,. 2021. Pengaruh penambahan sari wortel pada yoghurt ditinjau dari aw, kadar air, viskositas, total asam tertitrasi dan kadar protein. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*. Universitas Veteran Bangun Nusantara. 5, (1); 18-25
- Nurfuzianti, R. 2021. Pengaruh proses fermentasi terhadap kandungan asam laktat pada makanan fermentasi. *Parapemikir: Jurnal Ilmiah Farmasi*, 10(2): 1-6.
- Purnavita, S., Herman Y.S., dan Sri, H. 2014. Rekayasa produksi asam laktat dari limbah ampas pati aren sebagai bahan baku poli asam laktat. *Momentum*, 10(1): 14-18.
- Purwantiningsih, T. I., Bria, M. A. B., dan Kia, K. W. 2022. Kadar protein dan lemak yoghurt yang terbuat dari jenis dan jumlah kultur yang berbeda. *Journal of Tropical Animal Science and Technology*, 4 (1): 66-73
- Putri, I. R., Putri, D. H., Fevria, R., dan Advinda, L. 2021. Pembuatan yoghurt menggunakan biokul sebagai starter. In *Prosiding Seminar Nasional Biologi* 1(1): 335-344.
- Rangkuti, K. 2016. Ibm Kelompok Ternak Sapi: Pembuatan yoghurt dari susu sapi skala rumah tangga. *Jurnal Prodikmas*, 1 (1): 1-10
- Richard H, D., A P Handayani,. E Esterelita,. and Yoga, A H. 2019. Mekanisme biokimiawi dan optimalisasi *lactobacillus bulgaricus* dan *streptococcus thermophilus* dalam pengolahan yoghurt yang berkualitas.” *Jurnal Sains Dasar* 8(1): 13–19.
- Samichah, S., dan Syauqy, A.. 2014. Aktivitas Antioksidan dan Penerimaan Organoleptik Yoghurt Sari Wortel (*Daucus carota L*). *Journal of Nutrition College* 3(4); 501-508.
- Sawitri, M. E, 2011. Kajian konsentrasi kefir grain dan lama simpan dalam refrigerator terhadap kualitas kimiawi kefir rendah lemak. *JIIPB* 2(1) : 23-28
- Setioningsih, E., R. Setyaningsih dan A. Susilowati. 2004. Pembuatan minuman probiotik dari susu kedelai dengan inokulum *lactobacillus casei*, *lactobacillus plantarum* dan *lactobacillus acidophilus*. *Bioteknologi*, 1(1): 1-6
- Srujana, G., A. Rajender R., V. Krishna R. dan S. Ram R. 2011. Microbial quality of raw and pasteurized milk samples collected from different places of

- Warangal District, (A.P.) India. *International Journal Of Pharma And Bio Sciences*. 2 (2):139-143
- Susilorini, T. E. dan M. E. Sawitri, 2007. *Produk Olahan Susu*. Penebar Swadaya. Depok. Jawa Barat.
- Sunarlim, R dan H. Setiyanto. 2001. Penggunaan Berbagai Tingkat Kadar Lemak Susu Kambing dan Susu Sapi Terhadap Mutu dan Cita Rasa Yoghurt. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner* 371 – 378.
- Suprihana. 2012. Pengaruh lama penundaan dan suhu inkubasi terhadap sifat fisik dan kimia yoghurt dari susu sapi kadaluwarsa. *Jurnal AGRIKA*, 6(1): 94-102.
- Surono, I.S. 2004. *Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan*. Tri Cipta Karya. Jakarta.
- Sopandi, T dan Wardah. 2013. *Mikrobiologi Pangan teori dan praktik*. ANDI, Yogyakarta.
- Standar Nasional Indonesia (SNI) No.01-2981-2009. *Yoghurt*. Pusat Standarisasi Industri Departemen Perindustrian.
- Steel, R.G.D. dan J.H. Torrie. 1995. *Prinsip dan Prosedur Statistika*. Kanisius. Yogyakarta.
- Syainah, E., S. Novita dan R. Yanti. 2014. Kajian Pembuatan Yoghurt Dari Berbagai Jenis Susu dan Inkubasi Yang Berbeda terhadap Mutu dan Daya Terima. *Jurnal Skala Kesehatan*, 5 (1).
- Tamime, A.Y. dan Robinson, R.K. 2007. *Yoghurt Science and Technology*, 3rd edn. CRC Press, Cambridge, England.
- USDA. 2016. *National Nutrient Database For Standard Reference Release 28. Full Report (All Nutrient): 11080, Beets, raw*. The National Agricultura Library).
- Vinderola, C. G, P. Mocchiutti dan J. A. Reinheimer. 2002. Interactions among lactic acid starter and probiotic bacteria used for fermented dairy products. *Journal of Dairy Science*. 85: 721-729.
- Wahyudi, M. 2006. *Proses Pembuatan dan Analisa Mutu Yoghurt*. Buletin Teknik Pertanian. 11(1):12-16.
- Widagdha, S., dan F.C. Nisa. 2015. Pengaruh Penambahan Sari Anggur (*Vitis vinifera* L.) dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Fisiko Kimia Yoghurt. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(1): 248-258
- Winarno, F. G. dan Fernandez, I. E. 2007. *Susu dan Produk Fermentasinya*. Mbrion Press. Bogor.
- Winedy.F., Lilik E. R dan Imam, T. 2013. Pengaruh penambahan sari wortel sebagai fortifikasi produk yogurt ditinjau dari nilai pH, total asam tertitrasi, total bakteri asam laktat, viskositas dan total karoten. *Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang*.