

DAFTAR PUSTAKA

Jurnal:

- Abdullah Bin Arif. 2016. Accelerated Shelf Life Test (ASLT) Method With Arrhenius Approach for Shelf Life Estimation of Pineapple, Papaya And Cempedak Juices. *Jurnal Informatika Pertanian*. Vol. 25 No.2, Desember 2016 : 189 – 198.
- Adolfsson, O., S.N. Meydani, dan R. M. Russel. 2004. Yogurt and Gut Function. *Am. Journal Clinic and Nutrition*. 80.
- Al-Kadamany Elie, Medhat Khattar, Tharwat Haddad, Imad Toufelli. 2003. Estimation of shelf-life of concentrated yogurt by monitoring selected microbiological and physicochemical changes during storage. *LWT-Food Science and Technology*. Vol 36. Hal 407-414.
- Fitria Adinda. 2021. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris Yogurt Karagenan “YOGUKARA” terhadap Berbagai Jenis dan Konsentrasi Stabilizer (Karagenan Rumput Laut). [Skripsi]. Universitas Gadjah Mada.
- Arsanda, Auradiva Zhahira. 2021. Cemaran Mikrobiologis dan Cemaran Logam Yogurt Karagenan “YOGUKARA” terhadap Berbagai Jenis dan Konsentrasi Stabilizer (Karagenan Rumput Laut). [Skripsi]. Universitas Gadjah Mada.
- Andhitasuri Ninda. 2019. Analisa Penurunan Mutu Produk Soya Yoghurt Selama Penyimpanan Berbasis Penerimaan Konsumen. [Skripsi]. Universitas Gadjah Mada.
- Ardityarini, D. 2009. Pengaruh Jenis Enkapsulan dan Penyimpanan Refrigerasi Mikrokapsul *Lactobacillus acidophilus* dalam Susu *Achidophilus* terhadap Viabilitas, pH, Keasaman, dan Viskositas. [Skripsi]. Universitas Brawijaya.
- Arini, L. D.D. 2017. Faktor-faktor penyebab dan karakteristik makanan kadaluwarsa yang berdampak buruk pada kesehatan masyarakat. <https://ejurnal.unisiri.ac.id>.
- Asiah, N., Cempaka, L., dan Wahyudi, D. 2018. *Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*. Universitas Bakrie Press Jakarta.
- Asriyani Risa. 2012. Umur Simpan Yogurt Simbiotik dengan Variasi Bahan Kemasan dan Suhu Penyimpanan. [Skripsi]. Fakultas Pertanian IPB.

- Ayuti, S. R., Nurliana, Yurliasni, Sugito, dan Darmawi. 2016. Dinamika pertumbuhan *Lactobacillus casei* dan karakteristik susu fermentasi berdasarkan suhu dan lama penyimpanan. *Jurnal Agrikultur Perternakan*. 16(1): 23-30.
- Cahyani Noviana Tyastuti, 2013. Pengaruh Jenis Stabilizer Terhadap Kualitas Kimia, Mikrobiologis, dan Organoleptik Yogurt Powder Selama Penyimpanan. [Skripsi]. Universitas Gadjah Mada.
- Dai, S., Corke, H., Shah, N.P. 2016. Utilization of konjac glucomannan as a fat replacer in low-fat and skimmed yogurt. *Journal of Dairy Science* 99 (9): 7063-7074.
- Ding W. K. And. Shah. 2009. Viability of yogurt and probiotics bacteria in yogurt made from commercial starter cultures. *Int. Diary Journal*. 7: 31-41.
- Dimas Aditya Pangestu, Kurniawan, dan Supriyadi. 2021. Pengaruh Variasi Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Viabilitas Bakteri Asam Laktat (BAL) dan nilai pH Yoghurt. *Borneo Journal of Medical Laboratory Technology* (BJMLT), Vol 3. Hal. 231 – 236.
- FAO. 2018. The Global Status of Seaweed Production, *Trade and Utilization* Vol. 124. Roma.
- Fatmawati Umi, Faisal I. Prasetyo, Mega Supia T.A, Ardiyanti Nur Utami. 2013. Karakteristik Yogurt yang Terbaut dari Berbagai Jenis Susu dengan Penambahan kultur Campuran *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus Thermophilus*. *Jurnal Bioedukasi*. Volume 6, Nomor 2, Halaman 1-9.
- Ghadge, P.N. and Thomson, C.Y., 2008. Effect of Fortification on the Physico-Chemical and Sensory Properties of Buffalo Milk Yogurt. *Electron. Journal of Environment, Agritch Food Chem*, 7(5): 2890-2899.
- Guevarra, R., dan V.L. Barraquio. 2015. Viable counts of lactic acid bacteria in Philippine commercial yogurts. *Int. J. Dairy. Sci. Pro*. 2(5): 24-28.
- Harmayani Erni, Ngatira, Endang S. Rahayu, Tyas Utami. 2001. Ketahanan dan viabilitas bakteri asam laktat selama proses pembuatan kultur kering dengan

metode *freeze* dan *spary drying*. *Jurnal Teknol. dan Industri Pangan*, Vol XII, No. 2.

Hotchkiss Sarah, Mariel Brooks, Ross Campbell, Kevin Philp and Angie Trius. 2016. *The Use Of Carrageenan In Food*. Nova Science Publisher. Inc.

Hardoko. 2006. Pengaruh konsumsi kappa-karagenan terhadap glukosa darah tikus wistar (*Ratus norvegicus*) diabetes. *Jurnal Teknol. dan Industri Pangan*. Vol. XVII No. 1.

Kailasapathy, K. 2002. Microencapsulation of Probiotic Bacteria: Technology and Potential Applications. *Current Issues Intestinal Microbiology*. 3: 39-48.

Kumalaningsih, S., Pulungan, M.H., & Raisyah. 2016. Substitusi Sari Kacang Merah dengan Susu Sapi dalam Pembuatan Yogurt. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Argoindustri*. 5(2): 54-60.

Langendorff, V., G. Cuvelier, C. Michon, B. Launay, A. Parkek and C. G. De Kruif. 2000. Effects of carrageenan type on the behavior of carrageenan or milk mixtures. *Food Hydrocolloids*. 14: 273-280.

Lee, W. J., & Lucey, J. A. 2010. Formation And Physical Properties Of Yogurt. *Asian-Aust. J. Anim. Sci.*, 1127-1136.

Lucey JA. 2004. Cultured dairy products: an overview of their gelation and texture properties. *Intl. J Dairy Technol* 57(2-3): 77- 84.

Manab, A. 2008. Kajian Sifat Fisik Yogurt Selama Penyimpanan pada Suhu 4°C. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 3 (1): 52-58.

Mater, D.D.G., Bretigny, L., Firmesse, O., Flores, M.- J., Mogenet, A., Bresson, J.L. & Corthier, G. 2005. *Streptococcus thermophilus* and *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* survive gastrointestinal transit of healthy volunteers consuming yogurt. *FEMS Microbiology Letters*. 250, 185-187.

- Oktavia H.M, Netty Kusumawati, Indah Kuswardani. 2015. Effect of storage time during distribution and marketing on the viability of lactic acid bacteria and acidity levels in black mulberry yogurt (*Morus nigra* L.). *Journal of Food Technology and Nutrition*. Vol 14 (1): 22-30.
- Muhazir, F. 2017. Pendugaan Umur Simpan Yogurt Buah Naga Merah UKM M'yogurt Pada Suhu Penyimpanan yang Berbeda Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Testing (ASLT) Model Arrhenius. [*Skripsi*]. Bandung: Universitas Padjadjaran.
- Nafisah Afifatius, Mufliah Isnawati, Enik Sylistyowati. 2014. Puding Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) dan Kadar Glukosa Darah Postprandial. *Jurnal Riset Gizi*. Vol 2, No. 1.
- Nunik Purwa dan Junianto. 2012. Karakteristik bakteri caviar nilem dalam perendaman campuran larutan asam asetat dengan larutan garam pada penyimpanan suhu rendah (5-10°C). *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. Vol. 3, No. 4. Hal. 171-175.
- Neha, A., Kamaljit, S., Ajay, B., dan Tarun, G. 2012. Review Article Probiotic: As Effective Treatment of Disease. *International Research Journal of Pharmacy IRJP*. 3 (1): 98.
- Nugroho BA, Purwaningsih E. 2004. Pengaruh diet ekstrak rumput laut (*Eucheuma* sp.) terhadap kadar glukosa darah tikus putih (*Rattus norvegicus*) hiperglikemik. *Jurnal Media Medika Indonesia*. Vol. 39 No. 3, Hal. 154-60. 13.
- Nugroho BA, Purwaningsih E. 2006. Perbedaan diet ekstrak rumput laut (*Eucheuma* sp.) dan Insulin dalam menurunkan kadar glukosa darah tikus putih (*Rattus norvegicus*) hiperglikemik. *Jurnal Media Medika Indonesia* Vol.41 No.1, hal. 23-30.

- Rashid, A.a. Huma, N. Saedd, S., Shahzad, K., Ahmad, I., Nawaz, S., dan Imran, M. 2019. Charcterization and development of yoghurt from concentrated whey. *International Journal of Food Engineering and Technology*. 3(1): 1-7.
- Rahayu, Endang S. 2003. Lactic acid bacteria in fermented foods of Indonesian origin. *Joural Agritech*. Vol 23. No.3 Halaman 75-84.
- Rahayu, P. P. & Andriani, R. D., 2018. Mutu organoleptik dan total bakteri asam laktat yogurt sari jagung dengan penambahan susu skim dan karagenan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 13(1), pp. 38-45.
- Rizqiati, Heni. 2006. Ketahanan dan viabilitas lactobacillus plantarum yang dienkapsulasi dengan susu skim dan gum arab setelah penegriangan dan penyimpanan. [Thesis]. Sekolah Pasca Sarjana. Institute Pertanian Bogor. Bogor.
- Sahana, N., Yasarb, K., & Hayalogluc, A. 2007. Physical, Chemical And Flavour Quality Of Non-Fat Yogurt As Affected By A B-Glucan Hydrocolloidal Composite During Storage. *Food Hydrocolloids*, 22: 1291-1297.
- Savaiano, D. 2014. Lactose digestion from yogurt: mechanism and relevance. *The American Journal of Clinical Nutrition*, 99(5 Suppl.), 1251S.
- Santoso Agus, MP. 2011. Serat Pagan (*Dietary Fiber*) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Magistra* No. 75 th. XXIII Maret.ISSN 0215-9511.
- Santoso, B., Herpendi, P.A. Pitayati, dan R. Pambayun. 2013. Pemanfaatan karagenan dan gum arab sebagai edible film berbasis hidrokoloid. *Agrotech*. 33(2): 140–145.
- Stijepic, M., J. Glusac., D. Durdevic., dan D. Pesic. 2013. Physicochemical characteristics of soy probiotic yoghurt with inulin additon during the refrigerated storage. *Romanian Biotechnological Letters*. 18(2): 77-85.

- Syainah, E., Novita, S., & Yanti, R. 2014. Kajian pembuatan yogurt dari berbagai jenis susu dan inkubasi yang berbeda terhadap mutu dan daya terima. *Jurnal Skala Kesehatan*, 5(1).
- Wahyuni, F., Hartono, A., & Sari, F. N. 2018. Pengaruh lama waktu simpan terhadap angka escherichia coli dalam air minum isi ulang. *Jurnal Kesehatan Perintis*. 5(2).
- Wikanta, T., Rahma, D., dan Rahayu, L. 2008. Pengaruh Pemberian kKaragenan Dan i-Karagenan Terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah Tikus Hiperglikemia. *jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*. 3. (2): 131-138.

Buku:

- Al-Baari Ahmad Ni'matullah *et al.* 2016. Teknik Pembuatan Fruity Powder Yogurt. Semarang: Indonesian Food Technologists.
- Anggadiredja, *et al.* 2008. Rumput laut. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Arpah. 2007. Penetapan Kadaluarsa Pangan. Departemen Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal 13 - 114.
- Astawan, Made. 2008. *Sehat dengan hidangan hewani*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. *Standar Nasional Indonesia (SNI) : Metode pengujian cemaran mikroba dalam daging, telur dan susu, serta hasil olahannya*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. *Yogurt (SNI 2981:2009)*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Buckle, K.A, R.A Edwards, G.H. Fleet, and M. Wootton. 2007. *Ilmu Pangan (Food Science)*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia (UI-Press).
- Chandan, R. C. 2006. *Manufacturing Yoghurt and Fermented Milks*. Blackwell Publishing Ltd. Oxford United Kingdom.
- Costa, R and Kristbergsson K. 2009. *Predictive Modeling and Risk Assessment*. Spring. New York.

- Fennema, O. R. 1996. *Principles of Food Science Part 1. Food Chemistry Incorporation*. New York.
- Imeson, A. 2010. *Food Stabilisers, Thickeners and Gelling Agents*. Inggris: Blackwell Publishing.
- Jay, J. M. 2000. *Modern Food Microbiology 3rd Edition*. Van Nostrand Reinhold Company, Inc. New York.
- Judkins, H. F., and H. A. Keener. 1966. *Milk Products and Processing*. John Willey and Sons Inc., New York.
- Kasim, M. 2013. *Makro Alga*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Koswara, S. 2013. *Modul Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian*. Bagian 5: Pengolahan Umbi Jalar. Tropical Plant Curriculum Project. Institut Pertanian Bogor.
- Lud Waluyo. 2010. *Mikrobiologi Umum*. Malang: UMM Press.
- Rahman, Fardiaz., Rahayu, Suliantari. dan Nurwitri, C. C. 1992. *Teknologi Fermentasi Susu*. Pusat Antar Universitas. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Ray, B. 2008. *Fundamental Food Microbiology*. CRC Press, Inc., Florida.
- Robinson, R.K., J.A. Lucey and A.Y. Tamime. 2006. *Manufacture of Yogurt*. In: Fermented Milk. Tamime A.Y. (Ed). Blackwell Science Ltd. Oxford.
- Rowe, Raymond C., Paul J. Sheskey and Sian C. Owen. 2006. *Handbook of Pharmaceutical Excipients Fifth Edition*. London : Pharmaceutical Press.
- Sastrosupadi, A. 2000. *Rancangan Percobaan Praktis Bidang Pertanian*. Buku. Kanisius. Malang. 267 P.

- Siregar, Sofyan. 2013. *Statistik Parametrik untuk Penelitian Kuantitatif, Dilengkapi dengan Perhitungan Manual dan Aplikasi SPSS Versi 17*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Surajudin, Kusuma, F.R. Purnomo, Dwi. 2006. *Yogurt Susu Fermentasi yang Menyehatkan*. Agromedia Pustaka. Jkarta. Hal. 7-47.
- Surono. 2004. *Bakteri Asam laktat*. Studi Kepustakaan. ITB: Bandung.
- Tamime, A., & Robinson, R. 2000. *Yogurt: Science and Technology (2nd ed.)*. New York: CRC Press.
- Tamime A.Y dan Robinson R.K. 2007. *Tamime and Robinson Yoghurt*. Cambridge: Science and Techonology. Ed-3. CRC Press.
- Thakur, Vijay Kumar and Thakur Manju Kumari. 2016. *Handbook of Polymers for Pharmaceutical Technologies*. Volume 4. New Jersey : John Wiley & Sons.
- Tung, M.A., I.J. Britz and S. Yada. 2001. *Packaging Considerations*. In: (Ed) Eskin, A and David, R. *Food Shelf-life Stability*. CRC Press. New York.
- Walstra. P, JTM Wouters, TJ Geurts. 2006. *Dairy Science and Technology*. Boca Raton: CRC Press.
- Wardah, dan Tatang, S. 2014. *Mikrobiologi Pangan*. Edisi ke-1. Yogyakarta: Andi Offset. Halaman 221 - 224.
- Waryono, Tarsoen. 2001. *Biogeografi Alga Makro (Rumput Laut) Di Kawasan Pesisir Indonesia*. Seminar Ikatan Geografi Indonesia (IGI). Malang.
- Widiyanto, Joko. 2010. *SPSS for Windows Untuk Analisis Data Statistik dan Penelitian*. Surakarta: BP-FKIP UMS.
- Winarno F.G. , 2001. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. dan Fernandez, I. E. 2007. *Susu dan Produk Fermentasinya*. Mbrrio Press. Bogor.

Web:

- CFNS. 2020. Lactobacillus plantarum Dad-13, Probiotik Lokal yang Berpotensi Mendukung Industri Fermentasi di Indonesia. <https://cfns.ugm.ac.id/2020/07/20/lactobacillus-plantarum-dad-13-probiotik-lokal-yang-berpotensi-mendukung-industri-fermentasi-di-indonesia/#:~:text=Konsumsi%20yogurt%20di%20Indonesia%20tahun,com%20sebesar%209%2C4%20kg>. Diakses tanggal 2 Maret 2021.
- Food Agriculture Organization. 1992. *Cryopreservation*. FAO. Diakses di <http://apss.fao.org/jecfa/additiv/secs/htm>. pada tanggal 1 oktober 2021.
- Fernandez, M. A., Picard-Deland, É., Barz, M. Le, Daniel, N., & Marette, A. 2017. Yogurt and Health. In *Fermented Foods in Health and Disease Prevention* (pp. 305–338). Elsevier Inc. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-802309-9.00013-3>. Diakses pada tanggal 10 September 2021 pukul 20.35 WIB.
- Kementrian Kelautan dan Perikanan. 2019. Rumput Laut, Komoditas Penting Yang Belum Dioptimalkan. <https://kkp.go.id/djpdspkp/bbp2hp/artikel/14127-rumput-laut-komoditas-penting-yang-belum-dioptimalkan>. Diakses pada tanggal 24 Agustus 2021 pukul 15.05 WIB.
- Lersch, M. 2010. *Texture – A Hydrocolloid Recipe Collection*. available at <http://khymos.org> Diakses pada tanggal 1 Oktober 2021 pukul 15.05 WIB.
- Orla-Jensen. 1919. ITIS Standard Report Page: *Lactobacillus delbrueckii bulgaricus*. https://www.itis.gov/servlet/SingleRpt/SingleRpt?search_topic=TSN&search_value=969493#null. Diakses pada tanggal 13 Agustus 2021 pukul 15.05 WIB.
- Orla-Jensen. 1919. ITIS Standard Report Page: *Streptococcus thermophilus*. https://www.itis.gov/servlet/SingleRpt/SingleRpt?search_topic=TSN&search_value=966477#null. Diakses pada tanggal 13 Agustus 2021 pukul 15.35 WIB.
- Sofia. 2004. *Lactobacillus bulgaricus* - The Magic Bulgarian bacillus. <https://www.novinite.com/articles/33678/Lactobacillus+Bulgaricus+The+M>

[agic+Bulgarian+Bacillus](#). Diakses pada tanggal 13 Agustus 2021 pukul 14.05

WIB.

Science Photo Library. 2009.

[https://www.sciencephoto.com/media/13031/view/streptococcus-](https://www.sciencephoto.com/media/13031/view/streptococcus-thermophilus-in-yogurt)

[thermophilus-in-yogurt](#). Diakses pada tanggal 13 Agustus 2021 pukul 14.25

WIB.