

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, A., Irfan, U., Amir, R. M., & Abbasi, K. S. (2017). Development of high energy cereal and nut granola bar. *Int J Agric Bio Sci*, 1(3), 13-20.
- Asiah, N., Cempaka, L. & Wahyudi, D., 2018. Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan. Jakarta: Universitas Bakrie Press
- Arif, A. Bin. (2016). Metode Accelarated Shelf Life Test (Aslt) Dengan Pendekatan Arrhenius Dalam Pendugaan Umur Simpan Sari Buah Nanas , Pepaya Dan Cempedak. *Informatika Pertanian*, 25(2), 189–198.
- Astuty, E. (2021). Edukasi Manfaat *yoghurt* Sebagai Salah Satu Probiotik Dan Metode Pembuatan *Yoghurt* Sederhana. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4 (1), 129-136
- Cahyanti, A. N. (2011). Viabilitas Probiotik *Lactobacillus Casei* Pada Yogurt Susu Kambing Selama Penyimpanan Beku. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(3), 176–180
- Dewi, F. M. K. (2018). Pengaruh Pemberian Yogurt Kacang Hijau (*Vigna Radiata* L.) Terhadap Profil Lipid Tikus Sprague Dawley Jantan Yang Diberi Diet Tinggi Lemak Tinggi Fruktosa. Yogyakarta : Universitas Gadjah Mada
- Djaafar, T. F. dan Rahayu. S. 92007. Preferensi Konsumen terhadap Yoghurt Buah dan Sifat Kimianya. *Buletin Peternakan*. 31(1), 13-21
- Eszri, A. S. (2018). Efek Pemberian *Yoghurt* Kacang Hijau (*Vigna Radiata*) Terhadap Kadar Glukosa Darah Tikus Sprague Dawley Yang Diberi Diet Tinggi Lemak Tinggi Karbohidrat. Yogyakarta : Universitas Gadjah Mada
- Fatmawati, Marcelia, F., & Badriyah, Y. (2020). Pengaruh Ekstrak Daun Kelor (*Moringa Oleifera* L.) Terhadap Kualitas *Yoghurt*. *Jurnal Indobiosains*, 2(1), 21-28

- Fatonah, S. (2019). Teknologi penepungan kacang hijau dan terapannya pada biskuit. *Jurnal Kompetensi Teknik*, 10(1), 12-21
- Gabriela, F., Chairunnisa, F., Raniah, N., Pratama, R., Swandi, M., & Azizah, N. (2021). Uji Organoleptik dan Umur Simpan Soyghurt dengan Berbagai Konsentrasi Gula dan Waktu Inkubasi. *Jurnal Penelitian Biologi, Botani, Zoologi, dan Mikrobiologi*, 6(2), 63-69
- Gehring, A. R. (2012). The Ultimate Self-Sufficiency Handbook. *Skyhorse Publishing: China*. Page: 75.
- Hair, Jr., Joseph F. (2011). Multivariate Data Analysis. Fifth Edition. New Jersey: PrenticeHall, Inc.
- Hanifah. I. T. A., Amelia, Khoirul, Eriesa. (2014). Analisis Kandungan Formaldehid Dalam Minuman Dengan Kemasan *Plastik Polyethylen Tereftalat (Pet)* Yang Beredar Di Kodya Pekanbaru. 4(2), 39-42
- Hendarto, D. R., Handayani, A. P., Esterelita, E., & Handoko, Y. A. (2019). Mekanisme Biokimiawi Dan Optimalisasi *Lactobacillus Bulgaricus* Dan *Streptococcus Thermophilus* Dalam Pengolahan *Yoghurt* Yang Berkualitas. *Jurnal Sains Dasar*, 8(1), 13-19
- Herawati, H. (2008). Penentuan umur simpan pada produk pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 27(4), 124–130.
- Ihsan, R. Z., Cakrawati, D., Handayani, M.N., Handayani, S. (2017). Penentuan Umur Simpan *Yoghurt* Sinbiotik Dengan Penambahan Tepung Gembolo Modifikasi Fisik. *EDUFORTECH*, 2 (1), 1-6
- Khairi, E. & Kanetro, B. (2014). Pengaruh Berbagai Kecambah Kacang-Kacangan Terhadap Kadar Protein Terlarut Dan Asam Amino Bebas Limbah Cair Isolasi Protein. *Jurnal AgriSains*, 5(2), 102-114

- Khalil, A.A., (2006). Nutritional improvement of an Egyptian breed of mung bean probiotic lactobacilli. *J. Biotechn. Egypt.* pp.206-212.
- Khoerunisa. (2020). Review : Pengembangan Produk Pangan Fungsional Di Indonesia Berbasis Bahan Pangan Lokal Unggulan. *Indonesian Journal of Agricultural and Food Research*, 2(1), 49-59
- Kumalasari, R., Ekafitri, R., & Desnilasari, D. (2015). Pengaruh Bahan Penstabil dan Perbandingan Bubur Buah Terhadap Mutu Sari Buah Campuran Pepaya Nanas (*Effect of Stabilizer Type and Ratio of Fruit Puree on the Quality of Papaya-Pineapple Mixed Juice*). *Jurnal Hortikultura*, 25(3), 266–276.
- Kusnandar, 2011. Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan Dengan Metode *Accelerated Shelf Life Testing*. Bogor: IPB.
- Maleta & Kusnadi. (2018). Pengaruh Penambahan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Karakteristik Fisikokimia Caspian Sea Yoghurt. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(2), 13-22
- Muhammad, Z. Q. (2018) Perbedaan Derajat Keasaman (Ph) Saliva Perokok Dan Bukan Perokok Pada Siswa Sma Pgri 1 Padang. *Diploma thesis*, Universitas Andalas.
- Mustakim, M. (2013). Budidaya Kacang Hijau. Yogyakarta : Pustaka Baru Press
- Mustofa, A. & Widanti, Y.A. (2017). Karakteristik Kimiawi Mie Kering Dengan Substitusi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.) Dan Ekstrak Bit (*Beta Vulgaris* L) Dengan Berbagai Perlakuan Pendahuluan. *Jurnal SAGU*, 16(2), 10 - 16

- Ndahawali, D. H. (2016). Mikroorganisme Penyebab Kerusakan Pada Ikan Dan Hasil Perikanan Lainnya. *Buletin Matric*, 13(2), 17-21
- Nusa, M. I., Masyhura, M. D., & Hakim, F. A. (2019). Identifikasi Mutu Fisik Kimia Dan Organoleptik Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber Officinale*) Pada Pembuatan Es Krim Sari Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus L.*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 2(2), 47 - 51
- Pratiwi, B. M., Rizqiati, H., & Pratama, Y. (2018). Pengaruh Substitusi Buah Naga Merah Terhadap Aktivitas Antioksidan, PH, Total Bakteri Asam Laktat Dan Organoleptik Kefir Sari Kedelai. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2), . 8– 104
- Pulungan, A. S. & Tumangger, D. E. (2018). Isolasi Dan Karakterisasi Bakteri Endofit Penghasil Enzim Katalase Dari Daun Buasbuas (*Premna Pubescens Blume*). *Biolin*. 5(1),. 72-80
- Rasbawati, R., Irmayani, I., Novietal, D., & Nurmiati, N. (2019). Karakteristik Organoleptik dan Nilai pH Yoghurt dengan Penambahan Sari Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia L.*). *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 7(1), 41-46.
- Rahmania, A. U. & Ariswati, H. G. (2018). Perancangan pH Meter Berbasis Arduino Uno. *Elektromedikl*, 1, 22–30.
- Rinto, Herpandi, Widiastuti, I., Sudirman, S., & Sari, M. P. (2022). Analisis Bakteri Asam Laktat dan Senyawa Bioaktif selama Fermentasi Bekasam Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). *agriTECH*. 42(4), 400-409
- Rohmah, F., & Estiasih, T. (2018). Perubahan Karakteristik Kefir Selama Penyimpanan : Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 6(3), 30– 36.

- Shah, N.P. (2017). *Yoghurt in Health and Diseases Prevention. Academic Press and ELSEVIER. UK*
- Suharto, E. L. S., Arief, I. I., & Taufik, E. (2016). Quality and Antioxidant Activity of *Yoghurt* Supplemented with Roselle during Cold Storage. *Media Peternakan*, 39(2), 82 - 89
- Suhartono, Pawana, G., & Sulistri. (2020). Pertumbuhan dan produksi tanaman kacang hijau (*vigna radiata* L.) pada berbagai Konsentrasi Osmolit Sorbitol dan Intensitas Cekaman Kekeringan. *Jurnal Agroteknologi*, 13(2), 124-135
- Suksesty, C. E. (2017). Pengaruh Jus Campuran Kacang Hijau Terhadap Peningkatan Hormon Prolaktin Dan Berat Badan Bayi. *Jurnal Ilmiah Bidan*, 2(3), 32-40
- Sutedjo, K. S. D. & Nisa, F.C. (2015). Konsentrasi Sari Belimbing (*Averrhoa carambola* L) dan Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia dan Mikrobiologi *Yoghurt*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(2): 582-593
- TKPI, (2017). Tabel Komposisi Pangan Indonesia. [Online] Available at: <https://www.panganku.org/id-ID/view> [Accessed Minggu November 2022].
- Utami, N. (1995). Pengaruh Penambahan Kultur Yogurt pada Media Susu Murni dan Susu Skim Cair terhadap Karakteristik dan Daya Simpan Yogurt. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Utami, M. M. D., Pantaya, D., Subagja, H., Ningsih., N & Dewi. A. C. (2020). Teknologi Pengolahan Yoghurt Sebagai Diversifikasi Produk Susu Kambing pada Kelompok Ternak Desa Wonoasri Kecamatan Tempurejo Kabupaten Jember. *Journal of Community Empowering and Services*. 4(1), 30-35
- Winarno, F. . (2007). Susu dan Produk Fermentasinya. Bogor: Mbrio Press

- Yanti, S. (2019). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau Terhadap Karakteristik Bolu Kukus Berbahan Dasar Tepung Ubi Kayu (*Manihot Esculenta*). *Jurnal tambora*, 3(3), 1-10
- Yildiz, F. (2010). Development and Manufacture of *Yoghurt* and Other Functional Dairy Product. *CRC Press: New York*.
- Yulmila (2021). Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Kualitas *Yoghurt* Sari Buah Sebagai Penunjang Mata Kuliah *Bioenterpreneur*. *Skripsi*. Fakultas Tarbiyah dan Keguruan, Universitas Islam Negeri Ar-Raniry
- Yuliana, N. M. E., Masdarini, L., & Marsit, C. I. R. (2019). Uji Kualitas Umur Simpan Manisan Tamarillo. *Jurnal Bosaparis : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 10(3), 185-194
- Zuhri, R. (2019) . Pengaruh Jenis Starter Bakteri Asam Laktat terhadap Produksi Asam Laktat dan Kadar Protein dalam Pembuatan *Yoghurt* Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L.*). *Eduscience Development Journal*, 1(2), 171-179