

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, W. & Rahman, T. (2010). Pengaruh Variasi Konsentrasi Sukrosa dan Susu Skim Terhadap Jumlah Asam sebagai Asam Laktat Yoghurt Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L.*). Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan” ISSN 1693 – 4393 Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia.
- Aisah. (2021). Pengaruh Waktu dan Suhu Pengeringan Menggunakan Pengering Kabinet dalam Pembuatan MOCAF (*Modified Cassava Flour*) dengan Fermentasi Ragi Tape. Research Article. DOI. 10.22219/fths.v4i2.16595
- Akbar, A. (2019). Pengaruh Bubur Kacang Hijau Terhadap Peningkatan Daya Tahan Atlet Futsal SMA Negeri 6 Soppeng. Skripsi. Universitas Negeri Makasar.
- Asiah, N., Cempaka, L., & David, W. (2018). Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan. ISBN: 978-602-7989-15-3. Universitas Bakrie Press. Jakarta.
- Andayani, R., Yenti, R., & Gustiva, W. (2011). Pengaruh Lama Penyimpanan Pada Suhu Kamar dan Lemari Pendingin Terhadap Kandungan Protein pada Dadih Kerbau dengan Metode Kjeldahl. *SCIENTA*. Vol.1 (1).
- Archadia, M. (2021). Pengaruh Waktu Penyimpanan *Seasoning Whey* Kefir terhadap Kualitas Fisik, Kimia dan Mikrobiologis Jurnal Agripet. Vol 21 (1): 35-39.

Astawan, M. (2009). Sehat Dengan Hidangan Kacang dan Biji Bijian. Jakarta. Penebar Swadaya.

Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2011). Pengawasan Klaim dalam Label dan Iklan Pangan Olahan. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.

Badan Standarisasi Nasional Indonesia. (1992). SNI 01-2981-1992. Yoghurt. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.

Badan Standarisasi Nasional. (2009). SNI 2981-2009. Yoghurt. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.

Bakara, A.E., Kamalah, R., & Situmorang, P. (2022). Efektivitas Olahan Kacang Merah Terhadap Peningkatan Hemoglobin Pada Ibu Hamil Anemia. Jurnal Kebidanan Sorong. Vol 2, No 1.

Bimasri, J. (2014). Peningkatan Produksi Tanaman Kacang Hijau (*Vigna radiata L.*) di Tanah Gambut Melalui Pemberian Pupuk N dan P. Prosiding Seminar Nasional Lahan Suboptimal 613-620.

Bintang, M. (2010). Biokimia Teknik Penelitian. Erlangga. Jakarta. No. 99 hal. 103 – 106.

BPS. (2018). Data lima tahun terakhir. <https://www.pertanian.go.id/home/?show=page&act=view&id=61> [5 Januari 2021]

- Burton, E. (2014). Formulasi Yoghurt Probiotik Karbonasi dan Potensi Sifat Fungsionalnya [Tesis]. Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan, 02(1).
- Estiasih, T. (2009). Teknologi Pengolahan Pangan. PT. Bumi Aksara, Jakarta.
- Evadewi, F.D. (2021). Viskositas, Keasaman, Warna, dan Sifat Organoleptik Yogurt Susu Kambing yang Diperkaya dengan Ekstrak Beras Hitam. Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi. Vol. 21 No.2. pp.837-841.
- Fitria, D.W., Simandjuntak, B.Y., & Sari, A.P. (2021). Pengaruh Umur Simpan *Cookies* Pelangi Ikan Gaguk (*Arius thalassinus*) Terhadap Perubahan Kadar Protein, Lemak, Kalsium dan Air. Ilmu Gizi Indonesia. Vol.05 No.01, pp:27 – 36.
- Gabriela, F.V. (2021). Uji Organoleptik dan Umur Simpan Soyghurt dengan Berbagai Konsentrasi Gula dan Waktu Inkubasi. Jurnal Penelitian Biologi, Botani, Zoologi dan Mikrobiologi. 2021. 06 (2): 69.
- Goretti, M. & Purwanto, M. (2014). Perbandingan Analisa Protein Terlarut dengan Berbagai Metode Spektroskopi UV-Visible. Jurnal Ilmiah Sains dan Teknologi. Vol. 7 No.2 pp. 1 – 71.
- Gultom, J.Y. (2019). Pengaruh Penyimpanan Bahan Makanan Terhadap Kualitas Bahan Makanan di *Kitchen* Hotel The Patraresort and Villas Bali. Jurnal Kepariwisata dan Hospitalis. Vol. 3 No.1.

Hadiwiyoto, S. (1983). Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya.

Liberty. Yogyakarta.

Hadjimbei, E., Botsaris, G., & Chrysostomou, S. (2022). *Beneficial Effects of Yoghurt and Probiotic Fermented Milks and Their Functional Food Potential.*

Foods. 11, 2691. <https://doi.org/10.3390/foods11172691>.

Hasan, K. (2010). Penetapan Kadar Protein dengan Metode Spektrofotometri dan Kadar Lemak dengan Metode Sokletasi Pada Terung Kopek Ungu dan Terung Kopek Hijau. Skripsi. UIN Alauddin Makassar.

Hekmat, S., & Reid, G. (2006). *Sensory Properties of Probiotic Yogurt is Comparable to Standard Yogurt.* Nutrition research, 26(4), 163-166.

Hiasinta, A. & Purnaijayanti. (2001). Sanitasi Higeine dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan. Yogyakarta: Kanisius. h.37.

Hidayati, N.R., Pujiati., & Rahayu, E.A. (2016). Uji Antibakteri dan Organoleptik Yoghurt Kacang – kacang (Hijau, Merah, Tanah). Prosiding Seminar Nasional SIMBIOSIS I.

Indraswari, E., Alia, Y., & Soverda, N. (2018). Respons Tanaman Kacang Hijau (*Vigna radiata L.*) Terhadap Pemberian Pupuk Organik Kompos Ampas Tebu. Jurnal Agrium 15(2). Hlm. 70-74.

Ispitasari R. & Haryanti. (2020). Pengaruh Waktu Destilasi terhadap Ketepatan Uji Protein Kasar pada Metode Kjeldahl dalam Bahan Pakan Ternak Berprotein Tinggi. Indonesian of Journal Laboratory. Vol. 5 No. 1.

Jakubowska, M. & Karamucki, T. (2019). *The Effect of Storage Time and Temperature On The Quality Natural Yoghurt*. Acta Sci. Pol. Zootechnica 18(4) pp, 29–38.

Jannah, A.M. (2014). Total Bakteri Asam Laktat, pH, Keasaman, Citarasa, dan Yoghurt *Drink* dengan Penambahan Ekstrak Buah Belimbing. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. Vol. 3 No.2.

Karangan, J., Sugeng, B., & Sulardi, S. (2019). Uji Keasaman Air Dengan Alat Sensor pH di STT Migas, Balikpapan. Jurnal Keilmuan Teknik Sipil. Vol. 2 No.1.

Kroger. (2001). *Quality Of Yoghurt*. Jurnal Dairy Science.

Kusumawati, N. (2012). Peranan Bakteri Asam Laktat dalam Menghambat *Listeria monocytogenes* pada Bahan Pangan. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi. Vol. 1 No. 1.

Lee, W. J., & Lucey, J. A. (2010). *Formation and Physical Properties of Yoghurt*. Asian-Aust. J. Anim. Sci, 23(9), 1127-1136.

Lestari, S.I. (2022). Analisis Pengaruh Tempat Penyimpanan Terhadap Kadar Protein Pada Ikan Patin. Duta Pharma Journal Vol. 2 No. 2. Pp.114-120.

Mawarni, A.N. & Fithriyah, N.H. (2015). Pengaruh Konsentrasi Starter Terhadap Kadar Asam Laktat Dalam Pembuatan *Fruitgurt* Dari Kulit Buah Semangka. Seminar Nasional Sains dan Teknologi. 014, hal. 1-5.

Messina. (2014). *Nutrition and Health Benefit of Dried Bean*. Am J Clin Nutr 100(suppl): 437S-442S.

Muawanah, A. (2007). Pengaruh Lama Inkubasi dan Variasi Jenis Starter Terhadap Kadar Gula, Asam Laktat, Total Asam dan pH Yoghurt Susu Kedelai. Jurnal Kimia Valensi. Vol.1 No.1.

Muyassaroh. (2020). Penentuan Kadar Protein Pada *Spirulina platensis* Menggunakan Metode Lowry dan Kjehdal. Jurnal Teknik Kimia. Vol. 15, No. 1.

Suryani, N. (2016). Perbedaan Kadar Protein dan Kadar Lemak Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) yang Diolah secara Digosreng, Dipanggang dan Direbus. Jurnal Kesehatan Indonesia, 6(1), 39-45.

Suyatno & Dasir. (2018). Karakteristik Kimia, Fisika, dan Indrawi Surami Ikan Mujair (*Oreochromis mossambicus* L) Dengan Jenis dan Waktu Penyimpanan Dingin. Edible. Vol.VII No. 1 pp : 1-11.

Nuhriawangsa & Sudiyono, (2007). Kegunaan Pemasakan untuk Meningkatkan Kualitas Daging Itik Afkir. Laporan Penelitian Dosen Muda. Fakultas Pertanian, UNS, Surakarta. Hal 6.

Nurmala, I., Rachmawan, O., & Suryaningsih, S. (2014). Pengaruh Metode Pemasakan Terhadap Komposisi Kimia Daging Itik Jantan Hasil Budidaya Secara Intensif. Jurnal Unpad.

Okfrianti, Y., Darwis, D., & Pravita, A. (2018). Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus plantarum* C410LI dan *Lactobacillus rossiae* LS6 yang Diisolasi dari Lemea Rejang terhadap Suhu, pH dan Garam Empedu Berpotensi sebagai Prebiotik. Jurnal Ilmu dan Teknologi Kesehatan Vol 6, No 1.

Pieter, W., Jan, T.M.W., & Tom, J.G. (2005). *Diary Science and Technology*. Second Edition. Crc press.

Putri, E. (2016). Kualitas Protein Susu Segar Berdasarkan Waktu Penyimpanan. *Chempublish Journal*. Vol. 1 No.2.

Putriningtyas, N.D. & Wahyuningsih, S. (2017). Potensi Yogurt Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Ditinjau Dari Sifat Organoleptik, Kandungan Protein, Lemak dan Flavonoid. *Jurnal Gizi Indonesia*. 6 (1).

Putri, Y.S., Kusharyati, D.F., & Pramono, H. (2020). Kualitas Yoghurt dengan Penambahan *Bifidobacterium* sp. Bb2E. *Jurnal Ilmiah Biologi Unsoed*. Vol. 2, No.1, halaman 49 – 55.

Rais, A.F. (2019). Analisis Profil Protein Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Berbasis SDS-PAGE Berdasarkan Variasi Lama Marinasi dan Konsentrasi Asam Cuka. *Repository Universitas Muhammadiyah Semarang*.

Ramesh, C. & Ray, D.M. (2015). *Food Biology Series*. 108–109. CRC Press, Boca Raton, Florida.

Rachman, S.D., Djajasoepena, S., Kamara, D.S., Idar, I., Sutrisna, R., Safari, A. Suprijana, O., & Ismahayana, S. (2015). Kualitas Yoghurt Yang Dibuat dengan Kultur Dua (*Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*) dan Tiga Bakteri (*Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus acidophilus*). *Chimica et Natura Acta*. Vol.3 No.2, pp.76-79.

Rahmawati, D., & Kusnadi, J. (2018). Penambahan Sari Buah Murbei (*Morus alba L*) dan Gelatin terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia D dan Mikrobiologi Yoghurt Susu Kedelai. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 5(3).

Rahmawati, Taurina, W., & Andrie, M. (2019). Pengaruh Minyak Cengkeh (*Syzygium aromaticum L.*) Terhadap Stabilitas Protein Sediaan Salep Fase Air Ekstrak Ikan Gabus (*Channa S*).

Riansyah, A., Supriadi, A., & Nopianti, R. (2013). Pengaruh Perbedaan Suhu dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (*Trichogaster pectorali*) Dengan Menggunakan Oven. Fishtech. Vol. 11 No. 1.

Rohman, E. (2020). Peranan Warna, Viskositas, dan Sineresis Terhadap Produk Yoghurt. Edufortech. Vol.5 No.2 pp. 97-107.

Rukmawati, E. (2017). Aktivitas Antioksidan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Yang Difermentasi Oleh Ragi Tempe. Skripsi. Universitas Jember.

Rusdi. (2019). Analisis kelayakan usahatani kacang hijau pada lahan kering di Desa Bonto Ujung Kecamatan Tarowang Kabupaten Jeneponto. Skripsi. Program Studi Agribisnis. Fakultas Pertanian. Universitas Muhammadiyah, Makassar.

Salmahaminati. (2021). Analisis Kadar Air dan Protein Pada Produk Sosis di PT. Jakarana Tama Bogor. *IJCR-Indonesian Journal of Chemical Research*. Vol. 6, No. 2, Hal 111- 117.

Sari, A.M., Melani, V., Novianti, A., Dewanti, L.P., & Sa'pang, M. (2020). Formulasi Dodol Tinggi Energi Untuk Ibu Menyusui dari Puree Kacang Hijau (*Vigna radiata* L), Puree Kacang Kedelai (*Glycine max*), Dan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). Jurnal Pangan dan Gizi. p-ISSN: 2086-6429 Vol. 10 No. 02. Pp. 49 – 60.

Sekarningrum, S.A. & Seveline. (2020). Pembuatan Yoghurt Sinbiotik Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Dengan Penggunaan Bakteri Asam Laktat Dengan Penambahan. Jurnal Bioindustri. Prebiotik. Vol. 2 No.2.

Setianto, Y.C., Pramono, Y.P., & Mulyani, S. (2014). Nilai pH, Viskositas, dan Tekstur Yoghurt Drink dengan Penambahan Ekstrak Salak Pondoh (*Salacca zalacca*). Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. Vol. 3 No. 3.

Setyawardani, T., Sumarmono, J., Rahardjo, A.H.D., Sulistyowati, M., Widayaka, K. (2017). Kualitas Kimia, Fisik, dan Sensori Kefir Susu Kambing Yang Disimpan Pada Suhu dan Lama Penyimpanan Berbeda. *Buletin sPeternakan*. 41(3): 298-306.

Shaker, R., Jumah, R., & Abu-Jdayil, B. (2010). *Rheological Properties Of Plain Yogurt During Coagulation Process: Impact Of Fat Content And Preheat Treatment Of Milk*. *Journal Of Food Engineering*, 44:175-180.

Sintasari, R. A. (2014). Pengaruh Penambahan Konsentrasi Susu Skim dan Sukrosa Terhadap Karakteristik Minuman Probiotik Sari Beras Merah. Jurnal Pangan Dan Agroindustri, 2(3), 65–75.

Sudarmanto, A. (2013). Penetapan Kadar Protein Metode Lowry.

Sulminen, S., Ouwehana, A., Benno, V., & Lee, Y.K. (1999). *Probiotik: How Should They be Defined*. Trend in Food Science and Technology. Ed ke-10. Norfolk: Horison Scientific P.

Sumarmono, J. (2016). *Yogurt & Concentrated Yogurt Makanan Fungsional dari Susu*. Lembaga Penelitian dan Pengembangan Masyarakat. Universitas Jenderal Soedirman.

Suprihana. (2012). Pengaruh Lama Penundaan dan Suhu Inkubasi Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Yoghurt Dari Susu Sapi Kadaluwarsa. *AGRIKA*. Vol.6, No.1 pp. 94-102.

Surajudin, F. R. K. & Purnomo, D. (2005). Yoghurt; Susu Fermentasi yang Menyehatkan. *AgroMedia*. Retrieved from <https://agromedia.net/katalog/yoghurt-susu-fermentasi-yg-menyehatkan/>

Tamime, A. Y., & Robinson, R. K. (1999). *Yoghurt: Science and Technology*. Woodhead Pub Limited.

[USDA] United State Departement of Agriculture. (2018). *USDA National Nutrient Database for Standart Reference*. www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/search/ (16 September 2022).

Utami, M.M.D., Pantaya, D., Subagja, H., Ningsih, N., & Dewi, A.C. (2014). 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.

Weerathilak, W.A.D.V., Ruwanmali, J.K.U., Rasika, D.M.D., & Munasinghe, M.A.D.D.

(2014). *The Evolution, Processing, Varieties, and Health Benefits of Yoghurt*. International Journal of Scientific and Research Publications, Vol.4 No.4.

Winarno, F.G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.

Yulmila. (2021). Pengaruh Suhu Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Yoghurt Sari Buah Sebagai Penunjang Matakuliah *Bionterpreneur*. Skripsi. Universitas Islam Negeri Ar-Raniry.

Yusuf. (2014). Pemanfaatan Kacang Hijau Sebagai Pangan Fungsional Mendukung Diversifikasi Pangan di Nusa Tenggara Timur. Hlm. 741-746. Dalam: Kasno A et al. (eds). Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan, Bogor.