

DAFTAR PUSTAKA

- Abedi, E. dan S. M. B. Hashemi. 2020. Lactic acid production-producing microorganisms and substrates sources-state of art. *Heliyon*. 6(10).
- Agustine, W. 2005. Penentuan Kondisi Optimum Pertumbuhan dan Produksi Xilanase Isolat AQ. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Aini, N., G. Wijanarko, dan B. Sustriawan. 2016. Sifat fisik, kimia, dan fungsional tepung jagung yang diproses melalui fermentasi. *AGRITECH*. 36(2): 160–169.
- Aisyah, A., E. Kusdiyantini, dan A. Supriyadi. 2014. Isolasi, karakterisasi bakteri asam laktat, dan analisis proksimat dari pangan fermentasi “tempoyak.” *Jurnal Akademika Biologi*. 3(2): 31–39.
- Ajizah, N. L., I. M. M. Wijaya, dan N. S. Antara. 2021. Variasi konsentrasi glukosa pada media tumbuh dan lama fermentasi dalam memproduksi etanol oleh isolate BMI-CP14. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Industri*. 9(2): 208–218.
- Alifa, F. R. 2023. Pemanfaatan Isolat Campuran Bakteri Asam Laktat Sekum dan Mikroba Rumen untuk Mitigasi Metana secara In Vitro pada Kadar Glukosa Berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis of the Association of Official Agricultural Chemist. Washington. AOAC Int.
- Apandi. 2013. Teknologi Buah dan Sayur. Penerbit Alumni. Bandung.
- Arulanantham, R., S. Pathmanathan, N. Ravinmannan, dan K. Niranjan. 2012. Alternative culture media for bacterial growth using different formulation of protein sources. *Journal of Natural Product and Plant Resource*. 2(6): 697–700.
- Atmanto, Y. K. A. A., L. A. Asri, dan N. A. Kadir. 2022. Media pertumbuhan kuman. *Jurnal Medika Utama*. 4(1): 3069–3071.
- Barker, S. B. dan W. H. Summerson. 1941. The colorimetric determination of lactic acid in biological material. *Journal of Biological Material*. 138(2): 535–554.
- Barus, E. P. B., H. Rizqiaty, dan V. P. Bintoro. 2019. Total bakteri asam laktat, nilai pH, total padatan terlarut, dan sifat organoleptik cocofir dengan lama fermentasi yang berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan*. 3(2): 247–252.
- Bentubo, H. D. L. dan O. F. Gompertz. 2014. Effects of temperature and incubation time on the in vitro expression of proteases, phospholipases, lipases and DNases by different species of *Trichosporon*. *SpringerPlus*. 3(1): 1–10.

- Binsen, P. 2015. Selective Enumeratio, Isolation, and Identification of *Streptococcus thermophilus* from Indian Traditional Curd to Produce Starter Culture along with Elevation of Nutrient Media for Its Mass Commercial Production. Tesis.
- BPS. 2018. Produksi Tanaman Sayuran dan Buah-Buahan. Jakarta.
- BPS. 2021. Data Produksi Tanaman Semusim. Jakarta.
- Budi, K. L., W. Wijanarka, and E. Kusdiyantini. 2018. Aktivitas enzim selulase yang dihasilkan oleh bakteri *Serratia marcescens* pada substrat jerami. Jurnal Akademika Biologi. 7(1):35–42.
- Champagne J., M. S. Diarra, H. Rempel H, E. Topp E, C. W. Greer, J. Harrel. 2011. Development of a DNA microarray for Enterococcal species, virulence, and antibiotic resistance gene determinations among isolates from poultry. Appl. Environ. Microbiol. 77: 2625–2633.
- Cotton dan Wikinson. 1989. Kimia Anorganik Dasar. UI Press. Jakarta.
- Dahlan, A., S. Wahyuni, S., dan Ansharullah. 2017. Morfologi dan karakterisasi pertumbuhan bakteri asam laktat (um 1.3 a) dari proses fermentasi wikau maombo untuk studi awal produksi enzim amilase. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan.2(4): 657–663.
- Djadouni, F. dan M. Kihlal. 2012. Antimicrobial activity of lactic acid bacteria and the spectrum of their biopeptides against spoiling germs in foods. Food/Feed Science Technology. 55(3): 435–443.
- Dreywood R. 1946. Qualitative test for carbohydrate material. Industrial and Engineering Chemistry. Analytical Edition 18: 499.
- El, A. Y. 2008. Optimization of the industrial production of alkaline protease by *Bacillus licheniformis* in different production scales. Australian Journal of Basic and Applied Sciences. 2(3): 583–593
- Fahmia, A. R. 2017. Pengaruh konsentrasi substrat dan inokulum terhadap produksi eksopolisakarida dari tetes tebu oleh *Lactobacillus plantarum* dan identifikasi dengan ftir. Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim. Malang.
- FAO. 2017. Basic Text of the Food and Agricultural Organization of the United Nations. Rome.
- Ferdaus, F., M. O. Wijayanti, E. S. Retnoningtyas, dan W. Irawati. 2008. Pengaruh pH, konsentrasi substrat, penambahan kalsium karbonat, dan waktu fermentasi terhadap perolehan asam laktat dari kulit pisang. Widya Teknik. 7(1): 1–4.
- George, F., C. Daniel, M. Thomas, E. Singer, A. Guilbaud, dan F. Tessier. 2018. Occurrence and dynamism of lactic acid bacteria in distinct ecological niches: a multifaceted functional health perspective. Front. Microbiol. 9: 2899.

- Ghosh, B. dan R. R. Ray. 2010. Saccharification of raw native starches by extracellular isoamylase of *Rhizopus oryzae*. *Journal Biotech.* 9: 224–228.
- Gumolung, D. 2019. Analisis proksimat tepung daging buah labu kuning (*Cucurbita moschata*). *Journal of Cham.* 4(1): 8–11.
- Hamdiyati, Y. 2011. *Pertumbuhan dan Pengendalian Mikroorganisme II*. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Hanani, I. 2021. Pengaruh Rasio Labu Kuning, Beras Ir64, dan Beras Hitam serta Suhu Pengeringan terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Tingkat kesukaan Bubur Instan. Disertasi. Universitas Mercu Buana. Yogyakarta.
- Harimurti, S. dan E. S. Rahayu. 2009. Morfologi usus ayam broiler yang disuplementasi dengan probiotik strain tunggal dan campuran. *Agritech.* 29(3): 179–183.
- Harti, A. S. 2014. *Mikrobiologi Kesehatan*. CV Andi Offset. Yogyakarta.
- Hati, S., K. Ramanju, B. Basaiawmoit, P. Koringa, M. Desai, D. J. Ghodasara, K. V. Joshi, M. Pathan, V. Sreeja, N. J. Bhagora, F. P. savaliya, dan B. K. Mishra. 2022. Significance of *Limosilactobacillus fermentum* and *Saccharomyces cerevisiae* on the growth performance, haematological traits, serum biochemistry, faecal and caeca microbiota of broiler chickens. *Journal of the American Nutrition Association.* 42(2023): 7.
- Huang, Y. S., S. S. Chen, L. L. K. Huang, dan C. M. Lee. 2005. Growth strain in the trunk and branches of *Chamaecyparis formosensis* and its influence on tree form. *Tree Physiology.* 25: 1119–1126.
- Indriyanti, W., R. Desvianto, Sulistyaningsih, dan I. Musfiroh. 2015. Inulin dari akar jombang (*Taraxacum officinale* Webb) sebagai prebiotic dalam yoghurt sinbiotik. *IJPST.* 2(3): 83–89.
- Issac dan D. Jennings. 1995. *Microbial Culture*. Oxford. United Kingdom.
- Jaishankar, J., and P. Srivastava. 2017. Molecular basis of stationary phase survival and applications. *Front Microbiol.* 8:2000
- Jannah. 2022. Pengaruh ph dan Konsentrasi Substrat Terhadap Aktivitas Protease yang Dihasilkan oleh *Weissella confuse*. Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim. Malang.
- Jeffrey. 1990. *Systematics of the Cucurbitaceae*. Cornell University Press. New York.
- Judkins dan Kenner. 1996. *Milk Production and Processing*. New York.

- Kamsina, I. T. Anova, dan Firdausni. 2015. Pengaruh dan perbandingan sari buah dan gula terhadap mutu minuman fungsional labu kuning. *Jurnal Litbang Industri*. 5(2): 113–122.
- Kania, D. A., G. Mulus, P. E. Gurid, A. Fred, Muslimah, dan H. Zakiah. 2019. Analisis tingkat kesukaan, total plate count, betakaroten, dan antioksidan pada es krim kefir labu kuning. *Jurnal Riset Kesehatan*. 11(1): 131–140.
- Kartikasari, D. I dan F. C. Nisa. 2014. Pengaruh penambahan sari buah sirsak dan lama fermentasi terhadap karakteristik fisik dan kimia yoghurt. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(4): 239–248.
- Khudzaifi, M. A. 2021. Karakterisasi Kultur Campuran Bakteri Asam Laktat dari Duodenum Ayam Kampung (*Gallu gallus domesticus*). Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Kobayashi, T., K. Yamazaki, D. K. Bagenda, Y. Kawai Y. 2009. Influence of medium components and growth conditions on pediocin Iz3.13 production by *Pediococcus pentosaceus* Iz3.13, isolated from Japanese traditional fermented seafood. *Bull Fish Sci Hokkaido Univ*. 60(1): 5–12.
- Krismiyo, L., N. Suthama, dan H. I. Wahyuni. 2021. Populasi bakteri usus halus dan performan ayam kampung silangan kampung-leghorn akibat ditambahkan ekstrak umbi dahlia dalam pakan. *Jurnal Agripet*. 21: 157–164.
- Kristiandi, K., S. A. Lusiana., N. Q. Ayunin., R. N. Ramdhini., I. Marzuki., dan S. Rezeki. 2021. *Teknologi Fermentasi*. Yayasan Kita Menulis. Medan.
- Kurniawati, L., E. Kusdiyantini, dan Wijanarka. 2019. Pengaruh variasi suhu dan waktu inkubasi terhadap aktivitas enzim selulase dari bakteri *Serratia marcescens*. *Jurnal Akademia Biologi*. 8(1):1–9.
- Kuslovic, A., A. Vanilssen, dan R. Nilstrem. 2020. *Medical Microbiology I: Human Pathogens and Microorganisms*. Cambridge Stanford Books. United States.
- Kusmiah, N., A. T. B. A. Mahmud, dan A. Darmawan. 2021. Pakan fermentasi sebagai solusi penyediaan pakan ternak di musim kemarau. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*. 1(2): 31–36
- Li, J., L. Tao, R. Zhang, dan G. Yang. 2022. Effects of fermented feed on growth performance, nutrient metabolism and cecal microflora of broilers. *Animal Bioscience*. 35: 596–604.
- Lidyawati, E. A. 2022. Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dalam Pembuatan Cookies sebagai Pangan Fungsional dan Kaya Serat. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Lampung.

- Liu, W., H. Pang, H. Zhang, Y. dan Y. Chai. 2014. Biodiversity of Lactic Acid Bacteria: Lactic Acid Bacteria Fundamentals. Springer Publishing. New York.
- Madar, D., E. Dekel, A. Bren, A. Zimmer, Z. Porat, dan U. Alon. 2013. Promoter activity dynamics in the lag phase of *Escherichia coli*. BMS System Biology. 136(2013).
- Maier, R. M. 2008. Bacterial growth: review of basic microbiological concepts. Environmental Microbiology. 37–54.
- Maryanty, Y., F. L. W. Saputra, dan R. Prasetyo. 2019. Pembuatan asam laktat dari selulosa oleh bakteri *Lactobacillus delbrueckii* dengan selulase dari bakteri *Bacillus subtilis* dan *Bacillus circulans*. Jurnal Teknik Kimia dan Lingkungan. 4(2): 153–161.
- Mendez, L., A. Mahdy, M. Demuez, M. Ballesteros, dan C. G. Fernandez. 2014. Effect of high pressure thermal pretreatment on *Chlorella vulgaris* biomass: organic matter solubilisation and biochemical methane potential. Elsevier. 117(A): 674–679.
- Mousavi, Z. E., S. M. Mousavi, S. H. Razavi, Z. E. Djomeh, H. Kiani. 2011. Fermentation of pomegranate juice by probiotic lactic acid bacteria. World J. Microbiol. Biotechnol. 27: 123–128.
- Mukti, P. R., Feliatra, dan I. Effendi. 2020. Growth of bacteria *Bacillus cereus* in liquid media with different protein sources. Journal of Coastal and Ocean Sciences. 1(1): 35–40.
- Mundiastuti, L., Y. Prabawani, D. Arini, D. Priyantini, C. Yuliasuti, I. Farida, Faridah, Y. Kertapati, M. Z. A. Rustam, dan R. D. Laili. 2024. Prebiotic potential of pumpkin and sweet potato in flour and fluid and the acceptability of processed products. International Journal of Sustainable Biome and Life Care. 1(1): 5–12.
- Nahariah, A. M. Legowo, E. Abustam, A. Hintono, Y. B. Pramono, dan F. N. Yulianti. 2013. Kemampuan tumbuh bakteri *Lactobacillus plantarum* pada putih telur ayam ras dengan lama fermentasi yang berbeda. JITP. 3(1): 33–39.
- Najiah, T. 2014. Pengaruh Proporsi Sari Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Yoghurt Labu Kuning. Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim. Malang.
- Nasarani, E. E. B. dan S. Winarti. 2023. Karakteristik yoghurt probiotik dari filtrat biji dan daging buah labu madu dengan lama fermentasi yang berbeda. Jurnal Teknologi Terapan. 7(3): 1051–1060
- Nasrah, S. N., D. Suryanto, dan I. Jamilah. 2012. Viabilitas dan kerapih *Bacillus* sp. BK17 dan *Enterobacter* sp. bk15BK15 pada sumber karbon dan nitrogen yang berbeda. Saintia Biologi. 1–7.

- Nurhidayanti. 2022. Perbandingan media alternatif kacang kedelai dan media nutrient agar terhadap pertumbuhan bakteri *Staphylococcus aureus*. Jurnal Indobiosains. 4(2): 47–53.
- Nurin, L. A., R. Amalia, T. S. W. Arisna, W. N. Sulistyanto, dan G. Trimulyono. 2017. Isolasi dan karakterisasi bakteri asam laktat yang berperan dalam fermentasi tumpi jagung bahan pakan ternak. Jurnal Sains & Matematika. 6(1):20–25.
- Ooi, M. F., H. L. Foo, C. Teck, dan T. C. Loh. 2021. A refined medium to enhance the antimicrobial activity of postbiotic produced by *Lactiplantibacillus plantarum* RS5. Scientific Reports. 11(17): 7617.
- Petrov, K., Z. Urshev, and P. Petrova. 2008. L(+)-lactic acid production from starch by a novel amylolytic *Lactococcus lactis* Subsp. *lactis* B84. Food Microbiology. 25: 550–557.
- Pranayanti, I. A. P dan A. Sutrisno. 2015. Pembuatan minuman probiotik air kelapa muda (*Cocos nucifera* L.) dengan starter *Lactobacillus casei* strain shirota. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 3(2): 763–772.
- Prastika, E. Z. 2018. Pengaruh Konsentrasi Substrat dan Lama Waktu Inkubasi terhadap Aktivitas Enzim Protease yang Diproduksi Oleh *Bacillus subtilis*. Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim. Malang.
- Pujasari, A. 2019. Pengaruh Jenis Bakteri Asam Laktat dan Konsentrasi Inokulum terhadap Produksi Asam Laktat dari Air Kelapa. Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi. UIN Maulana Malik Ibrahim. Malang
- Purwanto, C. C, D. Ishartani, dan D. R. A. Muhammad. 2013. Kajian fisika kimia tepung labu kuning (*Cucurbita Maxima*) dengan perlakuan blanching dan perendaman natrium metabisulfid. Jurnal Teknologi Pangan. 2(2): 121–130.
- Putriana, I. dan S. Aminah. 2013. Mutu fisik, kadar serat, dan sifat organoleptic nata de cassava berdasarkan lama fermentasi. 4(7):29–38.
- Racines, M. P., M. N. Solis, M. A. Sefcova, R. Herich, M. L. Alvarez, dan V. Revajova. 2023. An overview of the use and applications of *Limosilactobacillus fermentum* in broiler chickens. PubMed. 11(8): 1944.
- Rahayu, W. P., dan C. C. Nurwitri. 2012. Mikrobiologi Pangan. IPB Press. Bogor.
- Ramadhan, B. dan P. R. Wikandari. 2021. Aktivitas enzim amilase dari bakteri asam laktat (Karakteristik dan Aplikasi). UNESA Journal of Chemistry. 10(2): 109–120.
- Ricci, A., M. Cirilini, A. Levante, C. Dall'asta, G. Galaverna, C. Lazzi. 2018. Volatile profile of elderberry juice: effect of lactic acid fermentation

- using *L. plantarum*, *L. rhamnosus*, and *L. casei* strains. Food Research International. 105: 412–422.
- Risna, Y. K., S. Harimurti, Wihandoyo, dan W. Hadisaputro. 2022. Kurva pertumbuhan isolat bakteri asam laktat dari saluran pencernaan itik lokal asal Aceh. Jurnal Peternakan Indonesia. 24(1): 1.
- Saputra, K. 2018. Evaluasi Pertumbuhan Isolat Probiotik *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus casei* dalam Medium Fermentasi Berbasis Kurma (*Phoenix dactylifera*) dan Susu Skim. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Sari, A. R., A. S. Putri, dan D. A. Sunandar. 2024. Chemical and antioxidant characteristics of fermented yellow pumpkin flour with variation of microorganisms and fermentation time. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 12(1): 22–30.
- Septiani, W. D., A. Slamet, dan J. Hermana. 2014. Pengaruh konsentrasi substrat terhadap laju pertumbuhan alga dna bakteri heterotropik pada sistem hrar. Jurnal Teknik Pomits. 3(2): 98–103.
- Sergio, D., M. Ventrone, A. Fusco, A. Casillo., A. Dabous, M. Cammarota, M. M. Corsaro, G. Donnarumma, C. Schiraldi, dan D. Cimini. 2022. *Limosilactobacillus fermentum* from buffalo milk is suitable for potential biotechnological process development and inhibits *Helicobacter pylori* in a gastric epithelial cell model. Biotechnology Reports. 34(2022): 1–11.
- Sharma A., K. Pranaw, S. Singh, S. K. Khare, A. K. Chandel, P. K. S. Nain. 2020. Efficient two-step lactic acid production from cassava biomass using thermostable enzyme cocktail and lactic acid bacteria: insights from hydrolysis optimization and proteomics analysis. Biotech. 3(10): 1–13.
- Shuler, M. L. dan F. Kargif. 1992. Bioprocess Engineering Basic Concepts, Prentice Hall International. New Jersey.
- Singleton, P. dan D. Sainsbury. 1988. Dictionary of Microbiology and Molecular Biology. Jhon Wiley and Sons. England.
- SNI 2332:3. 2015 Cara Uji Mikrobiologi Bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total (ALT).
- Sudarto, Y. 2000. Budidaya Waluh. Kanisius. Yogyakarta.
- Sukhorukov, V. S. 2021. Growth media for bacteria: types of culture media. Journal of Microbiology and Pathology. 5(5):1–2.
- Sulistyarsi., R. Sari, L. Deslianri, dan P. Apridamayanti. 2016. Skrining aktivitas antibakteri bakteriosin dari minuman ce hun tiau. Pharmacy Science. 3(2): 88–96.

- Sunaryanto, R., E. Martius, dan B. Marwoto. 2014. Uji kemampuan *Lactobacillus casei* sebagai agensia probiotik. Jurnal Bioteknologi & Biosains Indonesia. 1(1): 9–14.
- Suryaningrum, T., dan N. Rustati. 2016. Pengaruh perbandingan tepung labu kuning (*Cucurbita moschata*) dan tepung mocaf terhadap kadar pati, nilai indeks glikemik (ig), beban glikemik (bg), dan tingkat kesukaan flakes kumo. Journal of Nutrition College. 5(4): 360–367.
- Susanti, E. 2011. Optimasi produksi dan karakterisasi sistem selulase dari *Bacillus circulans* strain lokal dengan induser avicel. Jurnal Ilmu dasar. 12(1): 40–49.
- Tedom, W. D., E. N. Fombang, W. D. Ngaha, dan R. A. Ejoh. 2019. Optimal conditions for production of fermented flour from pumpkin (*Cucurbita pepo* L.) for Infant Foods. European Journal of Nutrition & Food Safety. 125–136.
- Triana, A. N., T. Setyawardani, dan J. Sumarmono. 2022. Pengaruh jenis susu pada pH, total asam, dan warna kefir tradisional. Journal of Animal Science and Technology. 4(1): 15–25.
- USDA (United States Department of Agriculture). 2015. Pumpkin: Nutrition, Selection, Storage. USDA National Nutrient Database for Standard Reference.
- Usmiati, S., dan Risfaberi. 2012. Pengembangan dadih sebagai pangan fungsional probiotik asli Sumatera Barat. Jurnal Penelitian dan pengembangan Pertanian. 20139(10): 20–29.
- Wachid, M., Y. Nurinbaty, N. Harini, E. A. Saati, dan V. A. Wahyudi. 2021. Formulasi media alternatif kulit singkong, pisang, dan whey untuk *Lactobacillus bulgaricus*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. 32(1): 52–59.
- Wachidah, I. 2016. Pemanfaatan Umbi Gadung dan Umbi Uwi sebagai Media Alternatif Substitusi *Nutrient Agar* untuk Pertumbuhan Bakteri. Skripsi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Wahyudi, V. A., M. Wachid, dan L. Erykawati. 2021. Komposisi nutrisi media alternatif dari kulit singkong, kulit pisang, dan whey tahu serta pola pertumbuhan bakteri *Lactobacillus bulgaricus*. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan. 6(2): 3856–3865.
- Wang, L., D. Fan, W. Chen, dan E. M. Terentjev. 2015. Bacterial growth, detachment, and cell size control on polyethylene terephthalate surfaces. Science Rep. 5(15159).
- Wardani, R. Y. dan R. Agustini. 2017. Pengaruh konsentrasi yeast hydrolysate enzymatic (yhe) sebagai suplemen media kultur untuk

- pertumbuhan *Lactobacillus bulgaricus*. Journal of Chemistry. 6(1): 25–31.
- Widodo. 2003. Bioteknologi Industri Susu. Lacticia Press. Yogyakarta.
- Widowati dan Misgiyarta. 2003. Efektifitas Bakteri Asam Laktat (BAL) dalam Pembuatan Produk Fermentasi Berbasis Protein/Susu Nabati. Balai Penelitian Bioteknologi dan Sumberdaya Genetik Pertanian. Bogor.
- Widowati, S. 2009. Tepung Aneka Umbi: sebuah Solusi Ketahanan Pangan. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Jakarta.
- Widedianto, I.N., N.S. Antara, dan I M.M. Wijaya. 2017. Pertumbuhan *Lactobacillus casei* subsp. *rhamnosus* pada media yang disuplementasi tepung kolang–kaling. Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri. 5(2): 1–9.
- Winantuningrum, Y. 2018. Aplikasi Penggunaan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) pada Pembuatan Flakes (Kajian Proporsi Tepung Labu Kuning: Tepung Beras dan Konsentrasi Baking Powder). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Yogeswara, I. B. A., I. G. A. W. Kusumawati, dan N. W. Nursini. 2014. Viabilitas dan Stabilitas Bakteri Probiotik *L. Acidophilus* FNCC 0051 pada Susu Kedelai Fermentasi Selama di Saluran Cerna In Vitro dan Penyimpanan. Seminar Nasional FMIPA UNDIKSHA IV.
- Yulia, G. 2020. Total Koloni Bakteri, pH, dan Total Asam Titrasi Dadih Susu Kerbau dari empat Pasar Tradisional di Kabupaten Kampar. Skripsi. Fakultas Pertanian dan peternakan. UIN Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.
- Yuliana. 2008. Kinetika pertumbuhan bakteri asam laktat isolat T5 yang berasal dari tempoyak. Jurnal Teknologi Industri Hasil Pertanian. 13(2): 108–116.
- Yulianawati, T. A., dan J. T. Isworo. 2012. Perubahan kandungan beta karoten, total asam, dan sifat sensorik yoghurt labu kuning berdasarkan lama simpan dan pencahayaan. Jurnal Pangan dan Gizi. 3(6). 37–48.
- Yunus, Y. dan E. Zubaidah. 2015. Pengaruh konsentrasi sukrosa dan lama fermentasi terhadap viabilitas *L. casei* selama penyimpanan beku velva pisang ambon. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 3(2): 303–312.
- Zahari, N. Z., P. M. Tuah, S. A. M. Ali, dan M. K. Sabullah. 2022. Microbial growth rate and distribution of doubling time at different concentration of oil sludge medium. Earth and Environmental Science. 1022(1): 1755.

- Zbikowska, A., I. Szymariska, dan M. Kowalska. 2020. Impact of inulin addition on properties of natural yoghurt. *Applied Sciences*. 10(12): 1–14.
- Zhou, C. L., L. Mi, X. Y. Hu, dan B. H. Zhu. 2017. Evaluation of three pumpkin species: correlation with physicochemical, antioxidant properties, and classification using SPME-GC-MS dan E-nose methods. *Journal of Food Science and Technology*. 54(10): 3118–3131.