

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, E, dan Liviawati, E. 1993. Budidaya Rumput Laut dan Cara Pengolahannya. Bhratara. Jakarta.
- Afrizal, A. 2019. Pengaruh pemberian susu bubuk skim terhadap kualitas dadih susu kambing. Jurnal Ilmiah Filia Cendekia. 4(2): 88 – 94.
- Alakali, J.S., Okonkwo, T. M. and Lordye, E. M. 2008. Effect of Stabilizers on The Physyco-Chemical and Sensory Atributes of thermized Yogurt. African Journal of Biotechnology.
- Areltziz, P., Konstantinos. A, Efstratios. S, Athanasios. S, and Athanasia. M. G. 2016. Approaches to minimise yoghurt syneresis in simulated tzatziki sauce preparation. International Journal of Dairy Technology. 69 (2): 191-199.
- Anggraeni, E.D., S. I. Hidayat, dan I. T. Amir. 2021. Persepsi dan minat Masyarakat terhadap konsumsi susu. Jurnal Social Economic of Agriculture. 10(10): 41-49.
- Astuti, dan A. Rahmawati. 2010. Asimilasi Kolesterol dan Dekonjugasi Garam Empedu oleh Bakteri Asam Laktat (BAL) dari Limbah Kotoran Ayam secara *In Vitro*. Prosiding Seminar Nasional Penelitian, Pendidikan, dan Penerapan. Fakultas MIPA. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Astuti, C. D., T. Setyawardani, K. Widayaka. 2019. Pengaruh penambahan persentase kolostrum sapi dan kefir terhadap sifat organoleptik (aroma, rasa, tekstur, dan overall). Journal Animal Science Technology. 1(1):75-83.
- Aprilia, S., E. Suroso, S. Astuti, dan Susilawati. 2023. Pengaruh penggunaan berbagai jenis *stabilizer* terhadap sifat fisik dan sensoris krim dengan penambahan ubi jalar kuning (*Ipomea batatas* L. Lam). Jurnal Agroindustri Berkelanjutan. 2(1) : 98-109.
- Ayuti, S. R., Nurliana, Yurliasni, Sugito, dan Darmawi. 2016. Dinamika pertumbuhan *Lactobacillus casei* dan karakteristik susu fermentasi berdasarkan suhu dan lama penyimpanan. Agripet. 16(1) : 23-30.
- AOAC. 2003. Official Methods of Analysis of Association of Official's analytical Chemists 17th edition. Arlington, Virginia:AOAC International.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis of Association of Official's analytical Chemists 18th edition. Maryland: AOAC International.
- Aristya, A. L., A. M. Legowo, dan A. N. Al-Baarri. 2013. Total asam, total yeast, dan profil protein kefir susu kambing dengan penambahan jenis dan konsentrasi gula yang berbeda. Jurnal Pangan dan Gizi. 4(1):39 - 49.

- Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 2981:2009. Yogurt. Standar Nasional Indonesia. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. Susu Segar-Bagian 1: Sapi. SNI-3141.1-2011. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Berlianti, D., J. Sumarmono, dan A. H. D. Rahardo. 2022. Pengaruh jenis susu terhadap sineresis, *water holding capacity*, dan viskositas kefir dengan starter kefir grain. *Journal of Animal Science and Technology*. 4(1): 72-80.
- Brilianty, S. L., Suprihatin, dan Purwoko. 2022. Penilaian daur hidup produk susu sapi segar: studi kasus di KPBS di pangalengan. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 32(3) : 220-228.
- Buckle, K. A., Edward, R. A. Fleet G. H. and Wooton M. 1987. Ilmu Pangan, Penerjemah oleh Purnomo dan Adiono. UI Press: Jakarta.
- Chandan, R. C. 2006. *Manufacturing Yoghurt and Fruit Milks*. Blackwell Publishing: Oxford UK.
- Chandan, R. C. dan Arun Kilara. 2013. *Manufacturing Yogurt and Fermented Milks*. John Wiley and Sons: USA.
- Codex Alimentarius Comission. 2003. CAC/RCP 1-1969. Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene.
- Desfita, S., W. Sari., Yusmarini., dan U. Pato. 2023. Karakteristik Sensori dan Kandungan Gizi Susu Fermentasi Berbasis Kedelai dan Madu. *Jurnal Kesehatan Komunitas*. 9(1): 157-167.
- DeMann, J. M. 1989 *Principle of Food Chemistry*. The Avi Publishing Co. Inc. Westport Connecticut, pp:17-18.
- Diputra, K. W., N. N Puspawati, dan N. M. I. H. Arihantara. 2016. Pengaruh penambahan susu skim terhadap karakteristik yoghurt jagung manis (*Zea Mays L. Saccharata*). *Agricultural and Food Sciences*. 5(2): 142-152.
- Emmawati. A., R. Rizaini, dan A. Rahmadi. 2020. Perubahan populasi bakteri asam laktat, kapang/khamir, keasaman, dan respons sensoris yoghurt durian. *Journal of Tropical Agrifood*. 2(2):79-89.
- Ernawati, D. E., Martodiharjo, S., dan Sulaiman, T. N. S. 2017. Optimasi komposisi emulgator formulasi emulsi air dalam minyak jus buah stroberi (*Fragaria vesca L.*) dengan metode simplex lattice design. *Journal of Pharmaceutical Science and Clinical Research*. 2(1): 78-89.
- Fadro, R. Efendi, dan F. Restuhadi. 2015. Pengaruh penambahan susu skim dalam pembuatan minuman probiotik susu jagung (*Zea mays L.*) menggunakan kultur *Lactobacillus acidophilus*. 14(2) :28-36.

- Fatmala, N., A. A. Koji, dan Y. K. Risna. 2023. Karakteristik sensoris dan nilai pH yoghurt dengan variasi starter bakteri yang di inkubasi selama 8 jam. *Jurnal Sains Pertanian*. 7(3):106-109.
- Ginting, N. dan Pasaribu, E. 2005. Pengaruh temperature dalam pembuatan yoghurt dari berbagai jenis susu dengan menggunakan *Lactobacilluse bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. *Jurnal Agribisnis Peternakan*, 1:2.
- Gomes, E. R., Carneiro, L. C. M., Septiani, R., Carvalho, A. F., Renhe, I. R. T., Wolfschoon-Pombo, A. F., and Perrone, I. T. 2022. Effects of sugar reduction of corn fibre and polydextrose on pore size and syneresis of yoghurt. *International Dairy Journal*. 129.
- Gusnadi, D., R. Taufiq., dan E. Baharta. 2021. Uji Organoleptik dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi UMKM Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*. 1(12): 2883-2889.
- Hafizha, A., I. L. Kayaputri., Tensiska., dan N. R. Amalia. 2020. The effect of skim milk concentration on sensory quality and ph of probiotic yoghurt added with red dragon fruit. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Ternak*. 15(1): 52-60.
- Hakiki, F. K., K. A. Nocianitri, dan S. Hatiningsih. 2022. Pengaruh konsentrasi susu skim terhadap karakteristik minuman probiotik susu jagung manis (*Zea mays* L. *Saccharata*) terfermentasi dengan *Lactobacillus rhamnosus* SKG34.
- Halimane, C. D. dan S. Alfinnia. 2021. Mikrobiota usus, prebiotik, probiotik, dan sinbiotik pada manajemen obesitas. *Media Gizi Kesmas*. 10(1):149-156.
- Hanum, z., Yurliasni, dan Dzarnisa. 2021. *Teknologi Pengolahan Susu*. Syiah Kuala University Press. Aceh.
- Hendarto, D. R., Arita, P. H., Elisa, E., dan Yoga, A. H. 2018. Mekanisme biokimiawi dan optimalisasi *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* dalam pengolahan yoghurt yang berkualitas. *Jurnal Sains Dasar*. 8(1) : 13-19.
- Insiyroh, U., Masykuri, dan Setya, B. M. A. 2014. Nilai pH, keasaman, citarasa, dan kesukaan susu fermentasi dengan penambahan ekstrak buah nanas. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 3(3): 114-116.
- Ishak., M. R. Juara, I. Said, dan S. H. V. Pulukadang. 2022. Tingkat kesadahan dan uji derajat keasaman (pH) pada air tanah di desa mapane tambu kecamatan balaesang kabupaten donggala. *Media Eksakta*. 18(2): 102-107.

- Karam, M. C., Hosri, C., Hussain, R., Barbar, R., Galani, C., and Scher, J. 2017. Effect of whey powder rehydration and dry-denaturation state on acid milk gels characteristics. *Journal of Food Processing and Preservation*. 41 (5): 93-101.
- Kinteki, G. A., H. Rizqiati, dan A. Hintono. 2019. Pengaruh lama fermentasi kefir susu kambing terhadap mutu hedonik, total bakteri asam laktat (bal). *Jurnal Teknologi Pangan*. 3(1):42-50.
- Krisnaningsih, A. T. N., Dimas, P. P. H., dan Maria, M. F. 2019. Pengaruh penambahan pati talas local (*Colocasia esculenta*) sebagai stabilizer terhadap total padatan terlarut dan kadar air yoghurt pada suhu pasteurisasi 90°C. *Jurnal Sains Peternakan*. 7(2): 148-156.
- Kusumaningrum, H. R. P. 2022. Studi Pemanfaatan Strain Probiotik Dalam Produk Susu Fermentasi Sebagai Agenia Anthihiperlipidemia dan Anthihiperglikemia Pada Tikus Model Diabetes. Tesis. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada.
- Legowo, A., Kusrahayu, dan Sri Mulyani. 2009. Ilmu dan Teknologi Susu. Universitas Diponegoro. Semarang.
- McCarthy, N. A., J. B. Magan, C. M. Kelleher, A. L. Kelly, J. A. O'Mahony, dan E. G. Murphy. 2022. Heat treatment of milk: effect on concentrate viscosity, powder manufacture and end-product functionality. *International Dairy Journal*. 128(2):44-47.
- Minervini, F. dan F. Nejati. 2016. *Lactobacillus casei* group. Reference Module in Food Sciences. Elsevier Inc.
- Markowiak, P. dan K. Slizewska. 2017. Effects of prpbiotics, prebiotics, and synbiotics on human health. *Nutrients*. 15(9) : 1021.
- Nainggolan, N. A. A., K. A. Nociantitri, dan I. M. Sugitha. 2021. Pengaruh konsentrasi susu skim terhadap karakteristik minuman probiotik sari buah terung Belanda (*Solanum betaceum* Cav.) terfermentasi dengan *Lactobacillus rhamnosus* SKG34. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 10(4) : 657-667.
- Nurwanto. 2009. Bahan Ajar Dasar Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro. Semarang.
- Navyanti, F. dan R. Adriyani. 2015. Hygiene sanitasi, kualitas fisik dan bakteriologi susu sapi segar perusahaan x di Surabaya. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. 8(1): 36-47.
- Nurminabari, I. S., Sumartini, Dendi, P. A. 2018. Kajian penambahan skim dan santan terhadap karakteristik yoghurt dari whey. *Pasundan Food Technology Journal*. 5(1) : 54-62.
- Permadi, M. R., H. Oktafa, dan K. Agustianto. 2019. Perancangan

pengujian preference test, uji hedonik dan mutu hedonik menggunakan algoritma radial basis function network. Sintech Journal. 2(2):98-107.

- Prastiwi, V. F., V. P. Bintoro, dan H. Rizqianti. 2018. Sifat mikrobiologi, nilai viskositas, dan organoleptic kefir optima dengan penambahan *high fructose syrup* (HFS). Jurnal Teknologi Pangan. 2(1) : 27-32.
- Purbasari, A., Yoyok, B. P., dan Setya, B. M. A. 2014. Nilai pH, kekentalan, ciatarasa asam, dan kesukaan pada susu fermentasi dengan perisa alami jambu air (*Syzygium sp*). Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 3(4) : 174-177.
- Rahman, A., S. Fardiaz, W. P. Rahaju, Suliantari, dan C. C. Nurwitiri. 1992. Teknologi Fermentasi Susu. Departemen Pendidikan dan kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Pusat Antara Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rohman, E., dan Shinta, M. 2020. Peranan Warna, Viskositas, dan Sineresis Terhadap Produk Yoghurt. Edufortech. 5(2): 97-108.
- Salma, A., E. Suroso, S. Astuti, dan Susilawati. 2023. Pengaruh penggunaan berbagai jenis stabilizer terhadap sifat fisik dan sensori es krim dengan penambahan ubi jalar kuning (*Ipomoea batatas* L. Lam). Jurnal Agroindustri Berkelanjutan. 2(1) : 96-109.
- Salman., A. Y. D. Nanda, D. A. H. Irawan, N. Y. Wahyudi, dan N. O. E. Megrian. 2017. Perkembangan uji stabilitas berdasarkan parameter pada sediaan suspense dengan berbagai bahan aktif yang berbeda. Journal of Pharmaceutical and Sciences. 6(2) : 633-639.
- Samal, D., S. Malviya., M. K. Murthy., dan P. Khandataray. 2023. Use of Stabilizer in Food Industri and Their Biosynthesis Pathway With Health Impact. Chelonian Conservation and Biology. 18(2): 502-514.
- Sari, Y. P., Dipta, B. C., Media, I. I., Renata, M., Zahrotil U. F. A., Arif, R., dan Dika, N. H. 2024. Identifikasi pengaruh penambahan susu skim pada sifat fisik, kimia, dan organoleptik yoghurt. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. 10(1) : 11-19.
- Sebayang, F. 2019. The utilization of carboxymethyl cellulose (cmc) from groundnut (*Arachis Hypogea* L) cellulose as stabilizer for cow milk yogurt. Journal of Chemical Natural Resources. 1(2) : 38-51.
- Setyawardani, T., J. Sumarmono, A. H. D. Rahardjo, M. Sulistyowati, dan K. Widayaka. 2017. Kualitas kimia, fisik, dan sensori kefir susu kambing yang disimpan pada suhu dan lama penyimpanan berbeda. Buletin Peternakan. 41(3) : 298-306.
- Setyawardani, E., A. H. D. Rahardjo, dan T. Setyawardani. 2021.

Pengaruh jenis susu terhadap sineresis, water holding capacity, dan viskositas yoghurt. *Journal of Animal Science and Technologi*. 3(3) : 242 – 251.

- Septiani, A. H., Kusrahayu, dan A. M. Legowo. 2013. Pengaruh penambahan susu skim pada proses pembuatan frozen yoghurt yang berbahan dasar whey terhadap total asam, pH, dan jumlah bakteri asam laktat. *Animal Agriculture Journal*. 2(1) : 225 – 231.
- Suryani, A., I. Sailah, dan E. Hambali. 2002. Teknologi Emulsi. Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian. Institut pertanian Bogor. Bogor.
- Soeparno. 2015. Properti dan Teknologi Susu. Gadjah mada University Press. Yogyakarta
- Susilorini, T. E., dan Sawitri, M. E. 2006. Produk Olahan Susu. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Tamime, A. Y., and R. K. Robinson. 2007. Yoghurt Science and Technology. Pergamon Press. New York.
- Widodo, Indratiningsih, Widyantoro, dan P. A. Pertiwi. 2012. Kemampuan asimiliasi kolesterol tiga strain *Lactobacillus acidophilus* dalam medium berkolesterol. *Biota*. 17(1):21-28
- Widodo, A. P. Sakti, A. S. Sukarno, E. Wahyuni, dan Nurliyani. 2019. The effect of different starter cultures of *Lactobacillus paracasei* M104 and *Pediococcus pentosaceus* M103 on the physicochemical and microbial qualities of fermented goat milk. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 14(2):70-77.
- Widodo, N. S. Anindita, T. T. Taufiq, dan T. D. Wahyuningsih. 2012. Identification of *Pediococcus* strains isolated from feces of Indonesian infants with in vitro capability to consume prebiotic inulin and to adhere on mucus. *Indonesian Journal of Biotechnology*. 17(2): 132-143.
- Widodo, N. S. Anindita, T. T. Taufiq, dan T. D. Wahyuningsih. 2014. Evaluation of two *Lactobacillus* strains as probiotics with emphasis in utilizing prebiotic inulin as energy source. *International Research Journal of Microbiology*. 5(3) : 33-40.
- Widodo, R. Handaka, E. Wahyuni, dan T. T. Taufiq. 2017. The quality of fermented milk produced using intestinal-origin lactic acid bacteria as starters. *International Food Res J*. 24:2371-2376.
- Widodo. 2003. Bioteknologi Industri Susu. Cetakan I. Lacticia Press. Yogyakarta.
- Widodo. 2020. Bakteri Asam Laktat Strain Lokal. Gadjah Mada University Press: Yogyakarta.

- Widodo. 2021. Bioteknologi Industri Susu. Gadjah Mada University Press: Yogyakarta.
- Winarno, F. G. 1993. Enzim Pangan. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yuniastuti, Asri. 2014. Monograf Probiotik (Dalam Prespektif Kesehatan). Unnes Pres. Semarang.
- Zubaidah, E., E. Saparianti, M. Mawardhani. 2005. Peranan substitusi dengan sari wortel dan kondisi fermentasi terhadap karakteristik minuman susu terfermentasi bakteri asam laktat. Jurnal Teknologi Pertanian. 6(2): 93-100.