

DAFTAR PUSTAKA

- Afrizal, A. 2019. Pengaruh Pemberian Susu Bubuk Skim Terhadap Kualitas Dadih Susu Kambing. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*. 4(2): 88-94
- Aldianto, M. T., K. A. Nociantiri., dan I. M. Sugitha. 2023. Pengaruh Penambahan Jenis *Stabilizer* terhadap Karakteristik Yoghurt Susu Kambing Etawa dengan Isolat *Lactobacillus rhamnosus* SKG34. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 13(1): 64-78.
- AlKaisy, Q. M. and A. K. Rahi. 2023. Desirable Physical and Rheological Properties of Yogurt Produced With A Traditional Starter Compared to Different Ceommercial Starter. *Journal of Hygine Engineering and Design*. 3(5): 375-381
- Anjarwati, S., E. Permadi., R. B. Lestari. 2022. Sifat Sensoris Yoghurt Susu Kambing dengan Suplementasi Ekstrak Buah Lakum (*Cayratia trifolia* (L.) Domin). *Jurnal Peternakan Borneo*. 1(1): 25-32.
- 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 AOAC International 18th edition. Maryland: AOAC International.
- Ardilla, Y. A., K. W. Anggreini., dan T. P. D. Rahmani. 2022. Peran Bakteri Asam Laktat Indigen Genus *Lactobacillus* Pada Fermentasi Buah Durian (*Durio zibEthinus*) Sebagai Bahan Pembuatan Tempoyak. *Berkala Ilmiah Biologi*. 13(2): 42-52
- Arifani, D., S. R. Zulaikhah., dan S. A. C. Luthfi. 2023. Sifat Fisikokimia Yoghurt Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus* L.) dengan Penambahan Berbagai Level Susu Skim. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan*. 11(1): 1-5
- 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.
- Ayuni, N. M., N. Hidayah., dan V. N. Pratiwi. 2020. Analisis Perbedaan Waktu Fermentasi Terhadap Kadar Probiotik dan Aktivitas Antioksidan Pada Minuman Probiotik Sari Buah Stroberi (*Fragaria anannassa*). *Sport and Nutrition Journal*. 2(2): 49-55
- Aventi. 2015. Penelitian pengukuran kadar air buah. Seminar Nasional Cendekiawan Universitas Trisakti 23 Oktober 2015. 22-27.
- Bahrami, M., Ahmadi, D., Alizadeh, M., and Hosseini, F. 2013. Physicochemical and Sensorial Properties of Probiotic Yogurt as Affected by Additions of Different Types of Hydrocolloid. *Korean Journal for Food Science of Animal Resources*, 33(3), 363-368.
- Buckles, K.A., G.H. Edward, W. Fleet, and M. Wotton. 1987. *Food Science*. Vicc.Cauncelors Comitte, Australia.
- Berlianti, D., J. Sumarmono., A. H. D. Rahardjo. 2022 Pengaruh Jenis Susu Terhadap Sineresis, Water Holding Capacity, dan Viskositas Kefir

- dengan Starter Kefir Grain. *Journal of Animal Science and Technology*. 4(1): 72-81
- Chandan, R. C. 2006. Manufacturing Yoghurt and Fruit Milks. Blackwell Publishing: Oxford UK.
- Damayanti, N. H., T. Setyawardani., dan K. Widayaka. 2020. Viskositas dan Total Padatan Yogurt Susu Kambing dengan Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Journal of Animal Science and Technology*. 2(3): 251 - 259
- Delgadilo, J. O. V., Lara, M. D. J. L., Snatillan, C. K. L., Sampieri, C. B., dan Micloth, L. D. C. L. 2017. Physicochemical and Rheological Characterization of an Acidic Milk Product: Kefir Concentration Effect. *Journal of Food Engineering*. 7: 86-92
- DeMann, J. M. 1989 Principle of Food Chemistry. The Avi Publishing Co. Inc. Westport Connecticut, pp:17-18
- 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
- Diana, S., Syarmalina, dan N. Sari. 2015. Analisis kandungan lemak dan protein terhadap kualitas soyghurt dengan penambahan susu skim. *Jurnal Berkala Ilmiah Kimia Farmasi*. 4(2):35-42.
- Djaafar, T.F., Sugiatmo, dan Murwadi. 2005. Cemarkan Mikroba pada Susu dan Produk Unggas. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan, Bogor
- Erfanian, A., and B. Rasti. 2019. Effects of Sonication Condition on Milk-Soy milk Yogurt Properties. *International Food Research Journal*. 26(6): 1823-1834
- Famuji, A., S. R. Zulaikhah., A. H. Sidhi. 2023. Karakter Sineresis dan Kadar Air Yogurt Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus* L) yang Ditambahkan dengan Gula Kelapa Kristal. *Jurnal Sains Peternakan*. 11(1): 9-14
- Fediansyah, M. K., D. W. Marseno., dan Y. Pranoto. 2016. Kajian Karakteristik Karboksilmetil Selulosa (CMC) dari pelepah Kelapa Sawit Sebagai Upaya Diversifikasi Bahan Tambahan Pangan yang Halal. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 5(4): 136-140
- Firmansyah, T. S. 2018. Evaluasi Total *solid* Susu Segar Peternakan Tawang Agro Berdasarkan Standard Nasional Indonesia. *Jurnal Ternak Tropika*. 19(1): 22-26
- Fuady, A., S. Ginting, dan L. M. Lubis. 2015. Pengaruh jumlah nira tebu dan konsentrasi susu skim terhadap mutu yoghurt nira tebu. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 3(1): 44–52.
- Gabriela, F. V, F. Chairunnisa., N. Raniah., R. Pratama., M. K. Swandi., N. Azizah. 2021. Uji Sensoris dan Umur Simpan Soyghurt dengan Berbagai Konsentrasi Gula dan Waktu Inkubasi. *Jurnal Penelitian Biologi, Botani, Zoologi, dan Mikrobiologi*. 6(2): 63-69.

- Glicksman M. 1979. Gelling Hydrocolloids in Food Product Application. In: Polysaccharides in Food. eds Blanchard J M V & J R Mitchell. Butterworth, London.
- Grahadi, W. 2020. Pengaruh Penambahan Bahan Penstabil Terhadap Kualitas Fisiko-Kimia Produk Susu Fermentasi *Lactobacillus casei* AP Selama Penyimpanan. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada
- Gusnadi, D., R. Taufiq., dan E. Baharta. 2021. Uji Sensoris dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi UMKM Kabupaten Bandung. Jurnal Inovasi Penelitian. 1(12): 2883-2889
- Hafiizha, 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
- Hajiyanti, M. D., Y. B., Pramono., S. Mulyani. 2013. Total Asam, Viskositas, dan Kesukaan Pada Yoghurt Drink Dengan Sari Buah Mangga (*Mangifera indica*) Sebagai Perisa Alami. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 2(2): 104-108.
- Hirahatake, K. M., J. L. Slavin., K. C. Maki., and S. H. Adams. 2014. Associations Between Dairy Foods, Diabetes, and Metabolic Health: Potential Mechanisms and Future directions. Metabolism. 63:618-627.
- Khoiriyah, L. K., dan Fatchiyah. 2013. Karakter Biokimia dan Protein Yogurt Kambing PE Difermentasi Bakteri Asam Laktat (BAL). *The Journal of Experimental Life Science*. 3(1): 1-6
- Krisnaningsih, A. T. N., D. Rosyidi., L. E. Radiati., Purwadi., E. D. Kusumawati., dan N. Leondro. 2020. Evaluasi Penambahan Pati talas dan Susu Skim Sebagai *Stabilizer* Terhadap Total Asam dan Bahan Kering Yogurt. Jurnal Ketahanan Pangan. 4(2): 35-40
- Krisnaningsih, A.T.N., Rosyidi, D., Radiati, L.E., dan Purwadi. 2018. Pengaruh Penambahan *Stabilizer* Pati Talas Lokal (*Colocasia esculenta*) terhadap Viskositas, Sineresis dan Keasaman Yogurt pada Inkubasi Suhu Ruang. Jurnal Teknologi Peternakan Tropis, 5(3), 5-10.
- Kusumaningrum, H. R. P. 2022. Studi Pemanfaatan Strain Probiotik Dalam Produk Susu Fermentasi Sebagai Agensi Anthihiperlipidemia dan Antihiperglikemia Pada Tikus Model Diabetes. Tesis. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada
- Leko, A., V. N. Lawalata., S. J. Nendissa. 2018. Kajian Penambhana Konsentrasi Susu Skim Terhadap Mutu Minuman Yogurt dari Limbah Air Cucian Beras Lokal. Jurnal Teknologi Pertanian. 7(2): 49-55
- Lestari, L. A., R. A. Wildiana., F. Z. Nisa., Y. Erwanto., dan Y. Pranoto. 2019. Physical. Chemical, and Sensory Properties of Ice Cream with the

- Substitution of *Stabilizer* with Gelatin from Various Sources. *Journal of Food and Pharmaceutical Sciences*. 7(3): 166-172
- Liputo, S. A., F. Ingga., dan M. Lasindrang. 2019. Pengaruh Penambahan Susu Skim pada Pembuatan Kefir Berbahan Dasar Susu Jagung Manis. *Jambura Journal of Food Technology*. 1(1): 1-8
- Manurung, J. R., H. Rizqiaty., dan V. P. Bintoro. 2022. Viscosity, Total Acid, Protein, and Hedonic Level of Kefir Made From Buffalo Milk With Different Concentration of Kefir Grain. *Journal of Applied Food Technology*. 9(1): 1-4
- Nugroho, M. R., V. Wanniatie., A. Qisthon., dan D. Septinova. 2023. Sifat Fisik dan Total Bakteri Asam Laktat (BAL) Yoghurt Dengan Bahan Baku Susu Sapi yang Berbeda. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*. 7(2): 279-286
- Nuraeni, A., R. Purwasih., dan A. Romalasari. 2019. Analisis Proksimat. Yogurt Susu Kambing Dengan Penambahan Jeruk Bali (*Citrus Grandis* L. Osbeck). *Jurnal Ilmiah Ilmu dan Teknologi Rekayasa*. 2(1): 25-29
- Pamela, V. Y., R. A. Riyanto., dan Septariawulan. 2022. Karakteristik Sifat Sensoris Yoghurt Dengan Variasi Susu Skim dan Lama Inkubasi. *Jurnal Pangan, Gizi, Kesehatan*. 3(1): 18-25
- Puspitarini, O. R., I. Kentjonowaty., dan Rabawati. 2024. Kadar Laktosa, Total *solid*, dan *Solid* Non Fat Kefir Susu Fermentasi Susu Sapi yang Diolah dari Jenis Susu Berbeda. *Jurnal Peternakan*. 21(1): 33-37
- Putri, E. 2016. Kualitas Protein Susu Sapi Segar Berdasarkan Waktu Penyimpanan. *Chempublish Journal*. 1(2): 14-21
- Rohman, E., dan S. Maharani. 2020. Peranan Warna, Viskositas, dan Sineresis Terhadap Produk Yoghurt. *Edufortech*. 5(2): 97-108
- Rohmah, N. dan A. T. Sugiarto. 2008. Penurunan TS (total *solid*) pada limbah cair industri perminyakan dengan teknologi AOP. *Prosiding Seminar Nasional Teknoin*. 45-48.
- Rosiana, E., Nurliana., dan T. T. R. Armansyah. 2014. Kadar Asam Laktat dan Derajat Keasaman Kefir Susu Kambing yang di Fermentasi Dengan Penambahan Gula dan Lama Inkubasi yang Berbeda. *Jurnal Medika Veterinaria*. 7(2): 87-91
- Rusbawati., Irmayani., I. D. Novieta., Nurmiati. 2019. Karakteristik Sensoris dan Nilai pH dengan Penambahan Sari Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia* L). *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 7(1): 41-46.
- Saadi, M. A., N. B. Jafar., and M. A. Jassim. 2022. Effect of Some Types of *Stabilizers* on The Quality of Yogurt During Storage. *Journal of Hygienic Engineering and Design*. 38: 125-131
- 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., D. B. Candraruna., M. I. Imani., R. Maharani., Z. U. F. Afifah., A. Rahman., dan D. N. Hanifah. 2024. Identifikasi Pengaruh Penambahan Susu Skim Pada Sifat Fisik, Kimia, dan Sensoris Yoghurt. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 10(1): 11-20
- Setiadi, O. Y., J. Sumarmono., dan T. Setyawardani. 2023. Pengaruh Penambahan Whey Protein Concentrate terhadap Viskositas, Sineresis, dan Water Holding Capacity Yogurt Susu Sapi Rendah Lemak. *Bulletin of Applied Animal Research*. 5(1): 6-18
- Setianto, Y. C., Y. B. Pramono., S. Mulyani. 2014. Nilai pH, Viskositas, dan Tekstur Yoghurt Drink dengan Penambahan Ekstrak Salah Pondoh (*Salacca zalacca*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 3(3): 110-114
- Sintasari, R. A., J. Kusnadi., dan D. W. Ningtyas. 2014. Pengaruh Penambahan Susu Skim dan Sukrosa Terhadap Karakteristik Minuman Probiotik Sari Beras Merah. *Jurnal Pangan dan Agrobisnis*. 2(3): 65-75
- SNI. Standarisasi Nasional Indonesia. 1998. Standarisasi Susu Segar. Badan Standarisasi Nasional (BSN), Jakarta.
- SNI. Standarisasi Nasional Indonesia. 2009. Minuman Susu Fermentasi Berperisa. Badan Standarisasi Nasional (BSN), Jakarta.
- SNI. Standarisasi Nasional Indonesia. 2011. Susu Segar - Bagian 1: Sapi. Badan Standarisasi Nasional (BSN), Jakarta.
- Sutrisno, O. D., L. Agustina., dan H. M. A. Hakim. 2019. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Penstabil Pada Pembuatan Minuman Probiotik Kacang Nagara (*Vigna unguiculata ssp. Cylindrica*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 5(2): 496-507
- Temesgen, M. 2015. Effect of Application of *Stabilizers* on Gelation and Syneresis in Yoghurt. *Food Science and Quality Management*. 37: 90-104
- Todorov, S. D., C. M. Dioso., M. T. Liong., L. A. Nero., K. K. Darani., dan I. V. Ivanova. 2023. Beneficial Feature of *Pediococcus*: From Starter Cultures and Inhibitory Activities to Probiotic Benefit. *World Journal Microbiological Biotechnology*. 39(1): 4-10
- Wardhani, S. A., H. Haris., dan M. A. Fanani. 2023. Kajian Produk Olahan Susu Fermentasi. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*. 5(1): 33-37
- 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, 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. 2003. *Teknologi Susu Bubuk*. 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.
- Widodo., H. R. P. Kusumaningrum., H. Wihadmadyatami., and A. L. Wicaksana. 2023. Milk Fermented with *Pediococcus acidilacticii* Strain BE Improves High Blood Glucose Levels and Pancreatic Beta-Cell Function in Diabetic Rats. *Food Science of Animal Resources*. 43(1): 170-183
- Yudonegoro, R. J., Nurwantoro, dan D. W. Harjanti. 2014. Kajian kualitas susu segar dari tingkat peternak sapi perah tempat pengumpulan susu dan koperasi unit desa Jatinom Kabupaten Klaten. *Animal Agriculture Journal*. 3(2) : 323-333.
- Zakaria, Y., M. D. Yurliasni, dan E. Diana. 2013. Analisa keasaman dan total bakteri asam laktat yogurt akibat bahan baku dan persentase *Lactobacillus casei* yang berbeda. *Agripet*. 13(2): 31-35.