

DAFTAR PUSTAKA

- Adhiyani, A. R. 2023. Kualitas Fisiko-Kimia Dan Mikrobiologis Kefir Susu Sapi Menggunakan Kultur Tunggal *Kluyveromyces Marxianus* KFA3 dan Kombinasi dengan *Lactocaseibacillus casei* AP. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada.
- Adnan, M, H. 2019. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Tempe Kacang Hijau (*Vignaradiata* L). Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah.
- Adrianto, R., F. D. Agrippina., D. Wiraputra. dan A. Z. Andaningrum. 2020. Penurunan kadar kafein pada biji kopi robusta menggunakan fermentasi dengan bakteri asam laktat *Leuconostoc Mesenteroides* (B-155) dan *Lactobacillus Plantarum* (B-76) mentasi dengan bakteri asam laktat. Indonesian Journal of Industrial Research. 31(2): 163-169.
- Agustina, F. 2022. Pemanfaatan Ekstrak Tomat (*Solanum lycopersicum*) dan Whey Sebagai Media Tumbuh Alternatif *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada.
- Agustina, Y., R. Kartika. dan A. S. Panggabean. 2015. Pengaruh variasi waktu fermentasi terhadap kadar laktosa, lemak, ph dan keasaman pada susu sapi yang difermentasi menjadi yogurt. Jurnal Kimia Mulawarman.12 (2): 97-100.
- Arifah, Z. 2022. Viabilitas *Lactobacillus casei* AP dan *Lactobacillus casei* AG dalam Media Tumbuh dari Ekstrak Tomat (*Solanum lycopersicum*) dan Whey Susu. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada.
- Ayuti, S. R., Yurliasni., Sugito. dan Darmawi. 2016. Dinamika pertumbuhan *Lactobacillus casei* dan karakteristik susu fermentasi berdasarkan suhu dan lama penyimpanan. Agripet. 16(1): 23-30.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 7552-2009. Minuman Susu Fermentasi Berperisa. Standarisasi Nasional Indonesia. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2018. SNI 7552-2018. Minuman Susu Fermentasi. Standarisasi Nasional Indonesia. Jakarta.
- Cakrawati, D. dan M. A. Kusumah. 2016. Pengaruh penambahan CMC sebagai senyawa penstabil terhadap yoghurt tepung gembili. Agroiitek. 10(2): 76-84.
- Codex Alimentarius Commission. 2003. Codex Standard for Fermented Milks: Codex Stan 243-2003. FAO/WHO Food Standard. London.
- Degwale, A., F. Asrat., K. Eniyew., D. Asres., T. Tesfa. and A. Ayalew. 2022. Influence of dehydration temperature and time on physicochemical properties of tomato (*Solanum lycopersicum* L.) powder. Frontiers in

Sustainable Food Systems. 6(1): 1-9.

- Elygio, Y. D., A. M. Legowo. dan A. N. Al-Baari. 2016. Karakteristik *curd* berbahan dasar ekstrak kacang hijau (*Vigna radiata*) dengan *whey* tahu kedelai (*Glycine max*) sebagai bahan penggumpal. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. 9 (2): 33-39.
- Faridah, R. 2019. Kandungan nutrisi *whey* hasil sampingan dari danke. Jurnal Ternak. 10(1): 18-20.
- 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. Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan. 11(3): 420-434.
- Hamidah, M. N., L. Rianingsih. dan R. Romadhon. 2019. Aktivitas antibakteri isolat bakteri asam laktat dari peda dengan jenis ikan berbeda terhadap *E. coli* dan *S. aureus*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan. 1 (2): 11-21.
- Handaka. 2015. Kualitas Susu Fermentasi menggunakan Starter Probiotik *Lactobacillus casei* strain AP dan AG serta *Pediococcus acidilactici* strain BE. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada.
- Handayani, U. F., M. E. Mahata., Y. Rizal., I. Suliansyah. dan Wizna. 2018. Potensi dan peningkatan kualitas nutrisi buah tomat (*Lycopersicon esculentum*) afkir sebagai pakan ternak unggas. Jurnal Peternakan. 15 (1): 22-35.
- Handrian, R. G., Meiriani. dan Haryati. 2013. Peningkatan kadar vitamin c buah tomat (*Lycopersicum esculentum* MILL.) dataran rendah dengan pemberian hormon GA₃. Jurnal Online Agroekoteknologi. 2 (1): 333-339.
- Hawaz, E. 2014. Isolation and identification of probiotic lactic acid bacteria from curd and in vitro evaluation of its growth inhibition activities against pathogenic bacteria. Afr J Microbiol Res. 8(13): 1419-25.
- Hendarto, D. R., P. H. Arita., E. Elisa. dan A. H. Yoga. 2018. Mekanisme biokimiawi dan optimalisasi *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* dalam pengolahan yoghurt yang berkualitas. Jurnal Sains Dasar. 8(1): 13-19.
- Hudha, M. I., D. R. Kartika., F. R. Janna. dan A. M. Nabilah. 2020. Potensi limbah keju (*whey*) sebagai bahan pembuatan plastik pengemas yang ramah lingkungan. Jurnal Teknik: Media Pengembangan Ilmu dan Aplikasi Teknik. 19 (1): 46-52.
- Innaya, A. Y., N. V. R. Putri., S. Gemilang., S. Mufarrohah., A. F. Rahmadani. dan F. Faisal. 2024. Uji efektifitas zona hambat daun sirsak (*Anona Muricata* L.) terhadap pertumbuhan bakteri *Eschericia*

- Coli*. Jurnal Penelitian Sains, Keteknikan dan Informatika. 2(1): 1-7.
- Jannah, A. M., A. M. Legowo., Y. B. Pramono., A. N. Al-Baarri. dan S. M. B. Abduh. 2014. Total bakteri asam laktat, pH, keasaman, citarasa dan kesukaan yogurt drink dengan penambahan ekstrak buah belimbing. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 3(1): 7-11.
- Knapp, S. dan I. E. Peralta. 2016. The tomato (*Solanum lycopersicum* L., *Solanaceae*) and its botanical relatives. The Tomato Genome. 2 (1): 7-21.
- Kusumaningrum, H. R. P. 2022. Studi Pemanfaatan Strain Probiotik dalam Produk Susu Fermentasi sebagai Agen Antihiperlipidemia dan Antihiperqlikemia Pada Tikus Model Diabetes. Tesis. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada.
- Maajid, H. S., Nurliyani. dan Widodo. 2022. Exopolysaccharide production in fermented milk using *Lactobacillus casei* strains AP and AG. AIMS Microbiology. 8 (2): 138–152.
- Meidistria, T. R., L. Sembiring., E. S. Rahayu., N. Haedar. dan Z. Dwyana. 2020. Survival of *Lactobacillus plantarum* dad 13 in probiotic cheese making. Earth and Environmental Science. 575 (1): 1-7.
- Merck. 2005. Microbiology Manual. 12th edition. Darmstadt. Germany.
- Nistiyanti, I. dan E. Hidayanto. 2015. Studi pemanfaatan sifat pembiasan cahaya pada *portable brix meter* untuk menganalisis hubungan konsentrasi larutan sukrosa (C₁₂H₂₂O₁₁) terhadap pH. Youngster Physics Journal. 4(3): 231-236.
- Nugroho, L. S., Y. B. Pramono. dan B. E. Setiani. 2016. Karakteristik Total Bakteri Keasaman dan Tekstur Es Krim Sinbiotik yang Diperkaya Dengan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*) Selama Satu Bulan Penyimpanan. Agromedia: Berkala Ilmiah Ilmu-ilmu Pertanian. 34(2): 16-20.
- Nurhartadi, E., A. Nursiwi., R. Utami. dan E. Widayani. 2018. Pengaruh waktu inkubasi dan konsentrasi sukrosa terhadap karakteristik minuman probiotik dari whey hasil samping keju. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. 9(2): 73-83.
- Nurhayati, D. R. 2021. Peran Pupuk Kandang Terhadap Tanaman Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.). Scopindo Media Pustaka. Surabaya.
- Padaga, M. C. dan Aulanni'am. 2017. Susu sebagai Nutrasetika untuk Penyakit Gangguan Metabolik. Edisi ke-1. UB Press. Malang.
- Pradana, F. R., C. Anwar., N. Fridayani., H. A. Aziz. dan A. Nura. 2017. Inovasi minuman sehat berbasis *whey* dan sari buah tropis. Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship. 2 (3): 239-246.
- Pratiwi, B. M., H. Rizqiati. dan Y. Pratama. 2018. Pengaruh substitusi buah

- naga merah terhadap aktivitas antioksidan, pH, total bakteri asam laktat dan organoleptik kefir sari kedelai. *Jurnal Teknologi Pangan*. 2(2): 98-105.
- Pujasari, A. 2019. Pengaruh Jenis Bakteri Asam Laktat dan Konsentrasi Inokulum Terhadap Produksi Asam Laktat dari Air Kelapa. Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.
- Rahman, A. 2015. Kajian Potensi *Whey* Fermentasi sebagai Bahan Alami Pencegah Jerawat Dan Pencerah Kulit. Thesis. Sekolah Pascasarjana. IPB.
- Rahmiati, R. dan M. Mumpuni. 2017. Eksplorasi bakteri asam laktat kandidat probiotik dan potensinya dalam menghambat bakteri patogen. *Journal of Islamic Science and Technology*. 3 (2): 141-150.
- Rizal, S., M. Erna., F. Nurainy. and A.R. Tambunan. 2016. Probiotic characteristic of lactic fermentation beverage of pineapple juice with variation of lactic acid bacteria (LAB) types. *Indonesian Journal of Applied Chemistry*. 18(01): 63-71.
- Rizki, F. 2013. *The Miracle of Vegetables*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Rohman, E. dan S. Maharani. 2020. Peranan warna, viskositas, dan sineresis terhadap produk yoghurt. *Edufortech*. 5(2): 108-117.
- Safitri, N., T. C. Sunardi. dan A. Meryandini. 2016. Formulasi media pertumbuhan bakteri asam laktat *Pediococcus pentosaceus* menggunakan substrat *whey* tahu. *Jurnal Sumberdaya Hayati*. 2 (2): 31-38.
- Sari, A. M., V. Melani., A. Novianti., L. P. Dewanti. dan M. Sa'pang. 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*. 10 (2): 49-60.
- Savitry, N.I., N. Nurwantoro. dan B. E. Setiani. 2017. Total bakteri asam laktat, total asam, nilai pH, viskositas, dan sifat organoleptik *yoghurt* dengan penambahan jus buah tomat. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 6(4): 184-187.
- Setiani, B. E., V. P. Bintoro. dan R. N. Fauzi. 2021. Pengaruh penambahan sari jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) sebagai bahan penggumpal alami terhadap karakteristik fisik dan kimia tahu kacang hijau (*Vigna radiata*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*. 16 (1): 18-34.
- Setiawan, D. 2018. Produksi Pepton Halal Hasil Hidrolisat Udang Rebon (*Mysis, Sp.*) Kering Sebagai Sumber Nitrogen Bagi Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat. Tesis. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember.

- Soeparno. 2021. Properti dan Teknologi Produk Susu. UGM Press. Yogyakarta.
- Subagiyo, S., S. Margino. dan T. Triyanto. 2015. Pengaruh Penambahan berbagai jenis sumber karbon, nitrogen dan fosfor pada *Medium deMan, Rogosa and Sharpe* (MRS) terhadap pertumbuhan bakteri asam laktat terpilih yang diisolasi dari intestinum udang penaeid. *Jurnal Kelautan Tropis*. 18(3): 127-132.
- Sukarno, A. S., Widodo., S. Rakhmaulloh., Nurliyani. dan E. Wahyuni. 2023. Penggunaan Ekstrak Tomat untuk Peremajaan *L. acidophilus* FNCC sebagai Media Alternatif pada Penyiapan *Starter* Fermentasi. *Bulletin of Applied Animal Research*. 5(1): 1-12.
- Sulastri, A. dan B. Manguntungi. 2020. Analisis Viabilitas *Lactobacillus Lactis* Pada Inovasi Media Dasar Pertumbuhan Alternatif dan Media Dasar Penepungan Bakteri Asam Laktat. *Jurnal Tambora*. 4(2): 16-22.
- Sunaryanto, R., E. Martius. dan B. Marwoto. 2014. Uji kemampuan *Lactobacillus casei* sebagai agensia probiotik. *Jurnal Bioteknologi & Biosains Indonesia*. 1 (1): 9-14.
- Susanti, R. dan Hidayat, E. 2016. Profil protein susu dan produk olahannya. *Indonesian Journal of Mathematics and Natural Sciences*. 39 (2):98-106.
- Thohari, N. M., Pestariati. dan W. Istanto. 2019. Pemanfaatan tepung kacang hijau (*Vigna radiata* L.) sebagai media alternatif NA (*Nutrient Agar*) untuk pertumbuhan bakteri *Escherichia coli*. *Analisis Kesehatan Sains*. 8 (2): 725-737.
- Usman, D., A. Supriyadi. dan E. Kusdiyantini. 2015. Fermentasi kopi robusta (*Coffea canephora*) menggunakan isolat bakteri asam laktat dari feces luwak dengan perlakuan lama waktu inkubasi. *Jurnal Akademika Biologi*. 4(3): 31-40.
- Utomo, D. dan L. Rizkiyah. 2020. Pengaruh lama perendaman dan persentase *Carboxy Methyl Cellulose* (CMC) terhadap karakteristik susu kecambah kedelai (*Glycine max* (L.) Merr.). *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*. 11(2): 171-181.
- Widhyasih, R. M., D. B. Iriyanti. dan P. Lestari. 2022. Pengaruh penambahan fruktosa dan lama penyimpanan terhadap jumlah bakteri asam laktat (BAL) pada produk olahan *yoghurt*. *Jurnal Analisis Kesehatan*. 11(2): 58-63.
- Widodo. 2017. Bakteri Asam Laktat Strain Lokal. Edisi ke-1. UGM Press. Yogyakarta.
- Widodo. 2021. Bioteknologi Industri Susu. Edisi ke-2. UGM Press.

Yogyakarta.

- Widodo., N. S. Anindita., T. T. Taufiq. dan T. D. Wahyuningsih. 2014. Evaluation of two *Lactobacillus* strain as probiotics with emphasis in utilizing prebiotic inulin as energy source. *Int. Res. J, Microbiol.* 5(3): 33-40.
- Yelnetty, A., W. Maaruf., R. Hadju. dan D. Rembet. 2023. Pengaruh penggunaan jambu biji merah terhadap pH, total bakteri asam laktat, kadar alkohol dan viskositas kefir. *Zootec.* 43(1): 110-117.
- Yonata, A. dan A. F. M. Farid. 2016. Penggunaan probiotik sebagai terapi diare. *Jurnal Majority.* 5 (2): 1-5.
- Yuniastri, R., I. Ismawati., V. M. Atkhiyah. dan K. Al Faqih. 2020. Karakteristik kerusakan fisik dan kimia buah tomat. *Journal of Food Technology and Agroindustry.* 2 (1): 1-8.