

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Perlakuan konsentrasi pasta ubi jalar ungu berpengaruh nyata terhadap pH, total asam laktat, *lightness*, *redness*, *yellowness*, *chroma*, dan *hue soygurt*. Perlakuan konsentrasi pasta ubi jalar ungu tidak berpengaruh nyata terhadap sineresis dan viskositas *soygurt*.

5.2. Saran

Kestabilan sifat fisikokimia *soygurt* dapat mengalami perubahan selama penyimpanan sehingga perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui pengaruh lama penyimpanan terhadap sifat fisikokimia *soygurt*. Penambahan ubi jalar pada pembuatan *soygurt* dapat berupa *puree* atau tepung sehingga *soygurt* yang dihasilkan bisa lebih homogen.

DAFTAR PUSTAKA

- Aditama, Z. A. P. 2009. Kajian Kinetika Pada Fermentasi Yoghurt dengan Penambahan Ekstrak Ubi Jalar (*Ipomea batatas* L.), *Skripsi S-1*, Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Afandy, M., S. Nuryanti dan A. Diah. 2017. Ekstraksi Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L.) Menggunakan Variasi Pelarut Serta Pemanfaatannya Sebagai Indikator Asam-Basa. *Jurnal Akademika Kimia*. 6(2): 79-85.
- Afiati, F., G. Priadi dan F. Setiyoningrum. 2018. The Improvement of Functional Food in Yogurt Enriched with Purple Sweet Potato (*Ipomea batatas* var. Ayamurasaki). *Journal of the Indonesian Tropical Animal Algriculture*. 43(2): 159-168.
- Agustin, A. T. 2013. Gelatin Ikan: Sumber, Komposisi Kimia dan Potensi Pemanfaatannya, *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*. 1(2): 44-46.
- Amin, N. 2013. Pengaruh Suhu Fosforilasi Terhadap Sifat Fisikokimia Pati Tapioka Termodifikasi, *Skripsi S-1*, Fakultas Pertanian Universitas Hassanuddin, Makassar.
- Andhika, Y. C. R. 2017. Karakteristik Fisikokimia Mi Kering Non Terigu dengan Perbedaan Suhu Pengeringan dan Konsentrasi Sari Wortel, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian Unika Soegijapranata, Semarang.
- Andriani, L., N. Indrayati, U. H. Tanuwiria dan N. Mayasari. 2008. Aktivitas *Lactobacillus acidophilus* dan *Bifidobacterium* Terhadap Kualitas Yoghurt dan Penghambatannya, *Jurnal Bionatura*. 10(2): 129-140.
- Anggarawati, N. K. A., I. Ekawati dan A. Wiadnyani. 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Termodifikasi (*Ipomea batatas* var Ayanurasaki) Terhadap Karakteristik *Waffle*, *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 8(2): 160-170
- Arifin, M. 2018. Pengaruh Ekstrak Ubi Jalar (*Ipomea batatas* L.) Dari Jenis dan Konsentrasi Yang Berbeda Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Bacillus* sp D2.2. *Skripsi S-1*, Fakultas Pertanian Universitas Lampung, Bandar Lampung.
- Ariyanti, E. S. dan A. Mulyono. 2010. Otomatisasi Pengukuran Koefisien Viskositas Zat Cair Menggunakan Gelombang Ultrasonik, *Jurnal Neutrino*. 2(2): 183-192.
- Azizah, S. 2013. Pengaruh Penambahan Gelatin Ikan Nila Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Fisik Produk Marshmallow, *Skripsi*

- S-1 Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Padjadjaran. Bandung.
- Badan POM. 2005. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia NOMOR HK 00.0s.52.06 *Tentang Ketentuan Pokok Pengawasan Pangan Fungsional*. Jakarta: BPOM.
- Badan Pusat Statistik Jakarta Pusat. 2015. *Produktivitas Ubi Jalar Menurut Provinsi, 1993-2015*. Jakarta Pusat: Badan Pusat Statistik.
- Badan Standar Nasional. *SNI 2981:2009: Yogurt*. <https://docplayer.info/65211183-Yogurt-sni-2981-2009-standar-nasional-indonesia-badan-standardisasi-nasional.html> (18 September 2020)
- Bakirci, I. dan A. Kavaz. 2008. An Investigation of Some Properties of Banana Yogurts Made With Commercial ABT-2 Starter Culture During Storage, *International Journal of Dairy Technology*. 61(3): 270-276.
- Burssens, S., I. Pertry, D. Ngudi, Y. Kuo, M. Montagu dan F. Lambein. 2011. Soya, Human Nutrition and Health. In: El-Shemy, H. *Soybean and Nutrition*. Croatia, InTech, 157-180.
- Butnariu, M. dan I. Sarac. 2019. Functional Food. *International Journal of Nutrition*. 3(3): 7-16
- Chandra, L., Y. Marsono dan A. M. Sutedja. 2014. Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Flake* Beras Merah dengan Variasi Suhu Perebusan dan Suhu Pengeringan, *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 13(2): 57-68.
- Chanifah, U. 2014. Uji Kelayakan Starter Fermentasi Pakan Berbahan Ekstrak Limbah Sayur Fermentasi (ELSF) dan Cairan Rumen Dilihat dari Keberadaan *Coliform* dan *Salmonella*, *Skripsi S-1*, Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro Semarang. Semarang.
- Chairunnissa, H., R. Balia, A. Pratama dan D. Hadiat. 2017. Karakteristik Kimia Set Yogurt dengan Bahan Baku Susu Tepung dengan Penambahan Jus Bit (*Beta Vulgaris L.*), *Jurnal Ilmu Ternak*. 17(1): 35-39.
- Christian dan Yuliani. 2017. Pengaruh Jenis Kedelai (*Glycine max L.*) dan Waktu *Blanching* Terhadap Sifat Fisiko-kimia dan Sifat Sensoris Susu Kedelai, *Jurnal Teknologi Pertanian Universitas Mulawarman*. 12(2): 45-52.
- Colonna, W. J. dan U. Samaraweera. 2000. *Sugar, Properties of Sucrose*. *Krik-Othmer Encyclopedia of Chemical Technology*. USA: John Wiley & Sons, Inc.

- Damayanti, S. S. dan E. S. Murtini. 2018. Inovasi Susu Almond dengan Substitusi Sari Kecambah Kedelai Sebagai Sumber Protein Nabati, *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 6(3): 70-77.
- Dewi, P. dan M. Megawati. 2007. Pengaruh Jenis dan Kuantitas Penambahan Susu Terhadap Kualitas Produksi Soyghurt, *Skripsi S-1 Fakultas Teknik Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya*, Surabaya.
- Dibyanti, P., L. E. Radiati dan D. Rosyidi. 2014. Effect of Addition of Various Concentration of Culture and Incubation Period on pH, Acidity Levels, Viscosity and Syneresis Set Yoghurt, <https://fapet.ub.ac.id/wp-content/uploads/2014/01/Pengaruh-Penambahan-Berbagai-Konsentrasi-Kultur-Dan-Waktu-Inkubasi-Terhadap-pH-Kadar-Keasaman-Viskositas-Dan-Sineresis-Set-Yogurt.pdf> (5 Desember 2020).
- Dipu, Y. V., U. S. Hastuti dan A. Gofur. 2016. Pengaruh Macam Gula Terhadap Kualitas Yoghurt Kacang Buncis (*Phaseolus Vulgaris*) Varietas Jimas Berdasarkan Hasil Uji Organoleptik, *Proceeding Biology Education Conference*. 13(1): 857-862.
- Djali, M., S. Huda dan L. Andriani. 2018. Karakteristik Fisikokimia Yogurt Tanpa Lemak dengan Penambahan *Whey Protein Concentrate* dan Gum Xanthan, *Agritech*. 38(2): 178-186.
- Djurdjevic, J.D., Macej. O., Jovanovic, S. 2002. Viscosity of Set-Style yogurt as Influenced by Heat Treatment of Milk and Added Demineralized Whey Powder. *Journal of Agricultural Sciences*. 47(1): 45-56.
- El-khair, A.A. 2009. Production and Evaluation of a High Protein Version of Non-fat Yogurt, *Research Journal of Agriculture and Biological Sciences*. 5(4): 310-316
- Fasya, A., S. Amalia., M. Imamudin., R. Nugraha., N. Ni'mah dan D. Yuliani. 2018. Optimasi Produksi Gelatin Halal Dari Tulang Ayam Boiler (*Gallus domesticus*) Dengan Variasi Lama Perendaman dan Konsentrasi Asam Klorida (HCl), *Indonesian Journal of Halal*. 2(1): 102-108.
- Fatimah, S., A. H. Alimudin dan A. Jayuska. 2015. Pengaruh Keasaman Terhadap Stabilitas Pigmen Cengkokodok (*Melastoma malabathricum*), Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* Linn.) Serta Campuran Keduanya, *Jurnal Kimia dan Kemasan*. 4(1): 91-95.
- Firgianti, G. dan M. Sunyoto. 2018. Karakterisasi Fisik dan Kimia Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L) Varietas Biang Untuk Mendukung Penyediaan Bahan Baku Tepung Ubi Jalar Ungu, *Prosiding Seminar Nasional*. 2(1): 104-110.

- Gumilar, J. dan A. Pratama. 2018. Produksi dan Karakteristik Gelatin Halal Berbahan Dasar Usus Ayam. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 28(1): 75-81.
- Guzeler, N. dan C. Yildirim. 2016. The Utilization and Processing of Soybean and Soybean Products. *Journal of Agricultural Faculty of Uludag University*. 30(1): 546-553.
- Hakim, N. 2013. Pembuatan Yogurt Dari Kedelai (*Glycine max L. Merrill*), *Skripsi S-1* Fakultas Teknik Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Handayani, M. dan P. Wulandari. 2016. Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Susu Terhadap Karakteristik Yogurt. *Agrointek*. 10(2): 62-70.
- Hardoko, L. Hendarto dan T. Siregar. 2010. Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L. Poir*) Sebagai Pengganti Sebagian Tepung Terigu dan Sumber Antioksidan Pada Roti Tawar. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 21(1): 25-32.
- Harianto, E., S. Ginting dan E. Yusraini. 2018. Pengaruh Penambahan Gelatin dan Starter Terhadap Mutu *Cocogurt*. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 6(4): 660-670.
- Haryono, A. P. 2017. Pengaruh Penambahan Pasta Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*) Pada Kualitas *Yoghurt Drink*, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian Unika Soegijapranata, Semarang.
- Hastuti, D. dan I. Sumpe. 2007. Pengenalan dan Proses Pembuatan Gelatin, *Mediargo*. 3(1): 39-48.
- Hendricks, G. M. dan M. Guo. 2014. Component interactions and processing damage during the manufacture of infant formula, (dalam *Human Milk Biochemistry and Infant Formula Manufacturing Technology*), USA: Woodhead Publishing, 233-245.
- Hidayat, I., Kusrihayu dan S. Mulyani. 2013. Total Bakteri Asam Laktat, Nilai pH dan Sifat Organoleptik *Drink Yoghurt* Dari Susu Sapi Yang Diperkaya Dengan Ekstrak Buah Mangga, *Animal Agriculture Journal*. 2(1): 160-167.
- Hsio, Y., C. Yu, W. Li dan J. Hsieh. 2015. Coagulation of β -conglycinin, Glycinin, and Isoflavones Induced by Calcium Chloride in Soymilk, *Scientific Reports*. 5: 1-11.
- Husna, N. R., M. Novita dan S. Rohaya. 2013. Kandungan Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar dan Produk Olahannya, *Agritech*. 33(3): 296-302.
- Hutching, J. B. 1999. *Food Colour and Appearance 2nd Ed*. Maryland: Aspen Publication Gaithersburg.
- Imeson, A. 2010. *Food Stabilisers, Thickeners and Gelling Agent*. UK: Blackwell Publishing Ltd.

- Indah, L. 2014. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik *Yogurt* Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus* L.) dengan Berbagai Proporsi Sari Buah dan Susu UHT, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian UKWMS. Surabaya.
- Istiqomah. 2014. Karakterisasi Mutu Susu Kedelai Baluran. *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember. Jember.
- Jannah, A., A. Legowo., Y. Pramono., A. Al-Baarri dan S. Abduh. 2014. Total Bakteri Asam Laktat, pH, Keasaman, Citarasa dan Kesukaan *Yogurt Drink* dengan Penambahan Ekstrak Buah Belimbing, *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 3(2): 7-11.
- Josaphat, G. E., I. Kuswardani dan M. M. Suprijono. 2014. Studi Penggunaan Kalsium Karbonat atau Trikalsium Fosfat dan Konsentrasi Agar Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Soygurt* Berkalsium Tinggi, *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 13(1): 40-46.
- Kamara, D. S., S. Rachman, R. Pasisca, S. Djajasoepe, O. Suprijana, I. Idr dan S. Ishmayana. 2016. Pembuatan dan Aktivitas Antibakteri *Yogurt* Hasil Fermentasi Tiga Bakteri (*Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophiles*, *Lactobacillus acidophilus*), *Al-Kimia*. 4(2): 22-32.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Kedelai*. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/Teknologi-Pengolahan-Kedelai-Teori-dan-Praktek.pdf> (17 Juli 2020).
- Krasniqi, T. P., K. Shala, G. Staka, T. Bicaj, E. Ahmedi dan L. Dula. 2017. Lightness, Chroma, and Hue Distributions in Natural Teeth Measured by A Spectrophotometer, *European Journal of Dentistry*. 11(1): 36-40.
- Krisna, D. 2011. Pengaruh Regelatinisasi dan Modifikasi Hidrotermal Terhadap Sifat Fisik Pada Pembuatan *Edible Film* dari Pati Kacang Merah (*Vigna angularis* sp.), *Thesis-S2*, Program Studi Magister Teknik Kimia Universitas Diponegoro, Semarang.
- Kusuma, M. 2007. Pembuatan *Yogurt* Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L.) Menggunakan Kultur Campuran Bakteri Asam Laktat. *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Kusumawati, N. 2000. Peranan Bakteri Asam Laktat Dalam Menghambat *Listeria monocytogenes* Pada Bahan Pangan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 1(1): 14-28.
- Kusumayanti, H., R. Mahendrajaya dan S. Hanindito. 2016. Pangan Fungsional Dari Tanaman Lokal Indonesia. *Metana*. 12(1): 26-30.
- Larasati, A. 2015. Pengaruh Proporsi Pasta Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L) dan Tepung Terigu Terhadap Kualitas Fisik, Kimia dan

- Organoleptik Kue Pukis, *Skripsi S-1*, Fakultas Pertanian Peternakan Universitas Muhammadiyah Malang, Malang.
- Layadi, N., P. Sedyandini, Ayliaawati, F. E. Soetaredjo. 2009. Pengaruh Waktu Simpan Terhadap Kualitas Soyghurt dengan Penambahan Gula dan Stabiliser. *Widya Teknik*, 8(1): 1-11.
- Liu, K. 2004. *Soybean as Functional Foods and Ingredients*. USA: AOCS Publishing.
- Lubis, N. A. 2018. Pengaruh Kekentalan Cairan Terhadap Waktu Jatuh Benda Menggunakan *Falling Ball Method*, *Jurnal Ilmu Fisika dan Teknologi*. 2(2): 26-32.
- Lumbantoruan, P. dan E. Yulianti, 2016. Pengaruh Suhu Terhadap Viskositas Minyak Pelumas (Oli), *Sainmatika*. 13(2): 26-34.
- MacDougall, D. B. 2002. *Colour in Food*. England: CRC Press.
- Maharani, C. C. 2016. Pengaruh Konsentrasi Gula Pasir dan Starter Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Fruit Yogurt Drink* Ekstrak Anggur Bali (*Vitis vinifera* L var. *Alphonso lavallo*, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. Surabaya.
- Mahmudatussa'adah, A. 2014. Komposisi Kimia Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) Cilembu Pada Berbagai Waktu Simpan sebagai Bahan Baku Gula Cair. *Pangan*. 23(1): 53-64.
- Mahmudatussa'adah, A., D. Fardiaz, N. Andarwulan dan F. Kusnandar. 2014. Karakteristik Warna dan Aktivitas Antioksidan Antosianin Ubi Jalar Ungu, *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 25(2): 176-184.
- Malaka, R. dan A. Laga. 2005. Isolasi dan Identifikasi *Lactobacillus bulgaricus* Strain Ropy Dari Yoghurt Komersial. *Sains & Teknologi*. 5(1): 50-58.
- Marczak, B. K., B. Sawicka, J. Supski, T. Cebulak dan K. Paradowska. 2014. Nutrition Value of the Sweet Potato (*Ipomoea batatas* (L.) Lam) Cultivated in South-Eastern Polish Conditions, *International Journal of Agronomy and Agricultural Research*. 4(4): 169-178.
- Meldha, Z. 2014. *Pembuatan Yogurt Dari Kacang Kedelai*. https://www.researchgate.net/publication/261446153_soyghurt (27 April 2020).
- Meisara, R. dan Nurhidajah. 2012. Aktivitas Antioksidan, Karakteristik Kimia, dan Organoleptik Tepung Kecambah Kedelai (*Glycine max*) dengan Berbagai Variasi Pengolahan. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 3(6): 1-8.
- Miskah, S., I. Ramadanti dan A. Hanif. 2010. Pengaruh Konsentrasi CH₃COOH & HCl sebagai Pelarut dan Waktu Perendaman Pada

- Pembuatan Gelatin Berbahan Baku Tulang/Kulit Kaki Ayam, *Jurnal Teknik Kimia*. 17(1): 1-6.
- Mital, B. K. dan K. H. Steinkraus. 1975. Utilization of Oligosaccharides by Lactic Acid Bacteria During Fermentation of Soy Milk, *Journal of Food Science*. 40: 114-118.
- Moulana, R., Juanda, S. Rohaya dan R. Rosika. 2012. Efektivitas Penggunaan Jenis Pelarut dan Asam dalam Proses Ekstraksi Pigmen Antosianin Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L), *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 4(3): 20-25.
- Muawanah, A. 2007. Pengaruh Lama Inkubasi dan Variasi Jenis Starter Terhadap Kadar Gula, Asam Laktat, Total Asam dan pH Yoghurt Susu Kedelai. <https://media.neliti.com/media/publications/106251-ID-pengaruh-lama-inkubasi-dan-variasi-jenis.pdf> (5 September 2020).
- Nangin, D. dan A. Sutrisno. 2015. Enzim Amilase Pemecah Pati Mentah Dari Mikroba: Kajian Pustaka, *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(3): 1032-1039.
- Natalia, L. dan A. Priadi. 2006. Sifat *Lactobacilli* yang Diisolasi Dari Usus Ayam Sebagai Probiotik, *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. Balai Penelitian Veteriner, Bogor: 801-811.
- Nindyarani, A., Sutardi dan Suparmo. 2011. Karakteristik Kimia, Fisik dan Inderawi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* Poirlet) dan Produk Olahannya, *Agritech*. 31(4): 273-280.
- Nintami, A. L. dan N. Rustanti. 2012. Kadar Serat, Aktivitas Antioksidan, Amilosa dan Uji Kesukaan Mi Basah dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* var *Ayamurasaki*) Bagi Penderita Diabetes Militus Tipe-2, *Journal of Nutrition College*. 1(1): 382-387.
- Nirmagustina, D. dan H. Rani. 2013. Pengaruh Jenis Kedelai dan Jumlah Air Terhadap Sifat Fisik, Organoleptik dan Kimia Susu Kedelai. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. 18(2): 68-74.
- Nirmagustina, D. dan C. Wirawati. 2014. Potensi Susu Kedelai Asam (Soygurt) Kaya Bioaktif Peptida Sebagai Antimikroba. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*. 14(3): 158-166.
- Nizori, A., V. Suwita, Suhairini, Mursalin, Melisa, T. Sunarti dan E. Warsiki. 2008. Pembuatan Soygurt Sinbiotik Sebagai Makanan Fungsional Dengan Penambahan Kultur Campuran. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 18(1): 28-33.
- Nuraini, D. 2001. Peran Hidrokolid Dalam Industri Pangan, *Journal of Argo-Based Industry*. 18(1-2): 37-47.

- Octavianus, T., A. Supriadi dan S. Hanggita. 2014. Analisis Korelasi Harga Terhadap Warna dan Mutu Sensoris Kempang Ikan Gabus (*Channa striata*) di Pasar Cinde Palembang, *Journal Article*: 40-48.
- Oksilia. 2018. Hubungan Karakteristik Fisik dan Kimia Beberapa Jenis Buah Mangga (*Mangifera indica* L) Terhadap Penerimaan Konsumen, *Jurnal Agrium*. 15(1): 51-58.
- Pariwono, E. 2010. Pengaruh Penggunaan Kultur Yogurt Yang Ditumbuhkan Terpisah Pada Media Air Kelapa Dengan Berbagai Tingkat Penambahan Susu Skim Terhadap Karakteristik Yogurt Yang Dihasilkan, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya.
- Palupi, N. S., S. Sitorus dan F. Kusnandar. 2015. Perubahan Alergenisitas Protein Kacang Kedelai dan Kacang Bogor Akibat Pengolahan Dengan Panas, *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 26(2): 222-231.
- Pertiwi, M., Y. Atma, A. Mustopa dan R. Maisarah. 2018. Karakteristik Fisik dan Kimia Gelatin dari Tulang Ikan Patin dengan *Treatment* Asam Sitrat. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 7(2): 83-91.
- Picauly, P., J. Talahatu dan M. Mailoa. 2015. Pengaruh Penambahan Air Pada Pengolahan Susu Kedelai, *Jurnal Teknologi Pertanian*. 4(1): 8-13.
- Prabandari, W. 2011. Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Bahan Penstabil Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Yoghurt Jagung. *Skripsi S-1*, Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Pramitaningrum, Y. 2011. Pengaruh Penggunaan Beberapa Jenis Pati Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Yoghurt Kental, *Skripsi S-1*, Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta, Surakarta.
- Pratiwi, S. W. dan A. A. Priyani. 2019. Pengaruh Pelarut dalam Berbagai pH Pada Penentuan Kadar Total Antosianin dari Ubi Jalar Ungu dengan Metode pH Diferensial Spektrofotometri, *Jurnal Kimia dan Pendidikan*. 4(1): 89-96.
- Purkan, P., N. N. Laila dan S. Sumarsih. 2017. *Lactobacillus bulgaricus* Sebagai Probiotik Guna Peningkatan Kualitas Ampas Tahu untuk Pakan Cacing Tanah, *Jurnal Kimia Riset*. 2(1): 1-9.
- Purnamasari, L., Purwadi dan I. Thohari. 2015. *Quality of Yoghurt by Adding Various Concentration of Cross Link Sweet Potato (Ipomoea batatas L) Starch*, <https://fapet.ub.ac.id/wp-content/uploads/2015/04/KUALITAS-YOGHURT-SET-DENGAN->

PENAMBAHAN-BERBAGAI-KONSENTRASI-PATI-UBI-

JALAR-Ipomoea-batatas-L-IKAT-SILANG.pdf (3 Desember 2020).

- Purnamasari, Y. A. 2016. Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Starter Terhadap Karakteristik Fisik dan Organoleptik *Cornigurt* Sinbiotik, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian UKWMS. Surabaya.
- Purwanto, T., S. Nurohmi, A. Rahadiyanti dan M. Naufalina. 2018. Analisis Daya Terima Yogurt Sari Kedelai (*Soygurt*) dengan Penambahan Jus Kurma (*Phoenix dactylifera*). *Darussalam Nutrition Journal*. 2(1): 39-49.
- Purwati, H., H. Istiawaty., Ayliaawati dan F. Soetaredjo. 2008. Pengaruh Waktu Simpan Terhadap Kualitas Soyghurt dengan Penambahan Susu Bubuk, *Widya Teknik*. 7(2): 134-143.
- Pyar, H. dan K.K. Peh. 2014. Characterization and Identification of *Lactobacillus acidophilus* Using Biolog Rapid Identification System, *International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences*. 6(1): 189-193.
- Rahmadi, A. 2019. *Bakteri Asam Laktat dan Mandai Cempedak*. Samarinda: Mulawarman University Press.
- Rahmat, L. 2018. Pengaruh Jenis Kacang Kedelai (*Glycine max L. Merrill*) dan Perbandingan Starter Terhadap Karakteristik Soygurt, *Skripsi S-1* Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung.
- Ramadhani, T., Nurwantoro dan A. Hintono. 2018. Karakteristik Yoghurt dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Teknologi Pangan*. 2(2): 183-190.
- Ramadzanti, A. 2006. Aktivitas Protease dan Kandungan Asam Laktat Pada Yogurt Yang dimodifikasi, *Skripsi S-1*, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Institut Pertanian Bogor.
- Rantesuba, N. A. 2017. Pengaruh Penambahan Sukrosa Terhadap Karakteristik Organoleptik, Waktu Leleh dan *Overrun* Es Krim Rasa Kopi, *Skripsi S-1*, Fakultas Peternakan Universitas Hassanuddin, Makassar.
- Rasbawati., Irmayani., I. Novieta dan Nurmiati. 2019. Karakteristik Organoleptik dan Nilai pH Yoghurt dengan Penambahan Sari Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia L*), *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 7(1): 41-46.
- Reddy, G., M. Altaf, B. J. Naveena, M. Venkateshwar dan E. V. Kumar. 2008. Amylolytic Bacterial Lactic Acid Fermentation, *Biotechnology Advances*. 26: 22-34.
- Retnati., M. Andriani dan G. Fauza. 2009. Pengaruh Penambahan Ekstrak Berbagai Jenis Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas*) Terhadap Jumlah Sel dan Aktivitas Antioksidan Yogurt, *Biofarmasi*. 7(2):68-76.

- Revelinno. 2016. Pengaruh Konsentrasi Gula Pasir dan Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Fruit Yogurt Drink* Ekstrak Anggur Bali (*Vitis vinifera* var. *Alphonse lavallee*), Skripsi S-1, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya.
- Rizky, A. dan E. Zubaidah. 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Ubi Ungu Jepang (*Ipomea batatas* L var. *Ayamurasaki*) Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Kefir Ubi Ungu. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(4): 1393-1404.
- Robinson, R. K., J. Lucey dan A. Tamime. 2006. Manufacture of yogurt, (dalam *Fermented milk*, A. Tamime), Blackwell Science Ltd: Oxford, Chapter 3, 53-75.
- Rohman, E. dan S. Maharani. 2020. Peranan Warna, Viskositas dan Sineresis Terhadap Produk Yogurt, *Edufortech*. 5(2): 97-107.
- Romadhon, Subaygiyo dan S. Margino. 2012. Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Dari Usus Udang Penghasil Bakteriosin Sebagai Agen Antibakteria Pada Produk-Produk Hasil Perikanan. *Jurnal Saintek Perikanan*. 8(1): 59-64.
- Rosidah. 2014. Potensi Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Industri Pangan. *Teknobuga*. 1(1): 44-52.
- Rosidi, B. 1987. Enzim Lipoksigenase Dalam Produk Kedelai. *Journal of Agro-based Industry*. 4(2): 13-19.
- Rukmana, R. 1997. *Ubi Jalar, Budi Daya dan Pasca Panen*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Saadah, D., Rachman, S. Djajasoepena, D. Kamara, I. Idar, R. Sutrisna, A. Safari, O. Suprijana dan S. Ishmayana. 2015. Kualitas Yogurt Yang Dibuat Dengan Kultur Dua (*Lactobacillus bulgaricus* Dan *Streptococcus thermophilus*) dan Tiga Bakteri (*Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus acidophilus*). *Chimica et Natura Acta*. 3(2): 76-79.
- Samber, L. N., H. Semangun dan B. Prasetyo. 2013. Karakteristik Antosianin Sebagai Pewarna Alami, *Seminar Nasional X Pendidikan Biologi FKIP UNS*. 10(3): 1-4.
- Sameen, A., M. Sattar, A. Javid, A. Ayub dan M. Khan. 2016. Quality Evaluation of Yoghut Stabilized with Sweet Potato (*Ipomoea batatas*) and Taro (*Colocasisa esculenta*) Starch. *International Journal of Food and Allied Science*. 2(1): 23-29.
- Sari, D. dan I. Thohari. 2019. Upaya Peningkatan Kualitas Yoghurt Set dengan Penambahan Pati Kimpil (*Xanthosoma sagittifolium*), *Jurnal Ilmu-ilmu Peternakan*. 29(2): 131-142.

- Sawitri, M. E., A. Manab dan T. Palupi. 2008. Kajian Penambahan Gelatin Terhadap Keasaman, pH, Daya Ikat Air dan Sineresis Yogurt. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 3(1): 35-42.
- Sayuti, I., S. Wulandari dan D. K. Sari. 2013. Efektivitas Penambahan Ekstrak Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* var. *Ayamurasaki*) dan Susu Skim Terhadap Kadar Asam Laktat dan pH Yogurt Jagung Manis (*Zea mays* L. *Saccharata*) dengan Menggunakan Inokulum *Lactobacillus acidophilus* dan *Bifidobacterium* sp., *Jurnal Biogenesis*. 9(2): 21-27.
- Sayuti, I., S. Wulandari dan D. K. Sari. 2013. Efektivitas Penambahan Ekstrak Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* var. *Ayamurasaki*) dan Susu Skim Terhadap Organoleptik Yogurt Jagung Manis (*Zea mays* L. *Saccharata*) dengan Menggunakan Inokulum *Lactobacillus acidophilus* dan *Bifidobacterium* sp., *Prosiding Semirata FMIPA*. Lampung 2013.
- Setianto, Y. C., Y. B. Pramono dan S. Mulyani. 2014. Nilai pH, Viskositas, dan Tekstur *Yogurt Drink* dengan Penambahan Ekstrak Salak Pondoh (*Salacca zalacca*), *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 3(3): 110-113.
- Setiarto, R., B. Jenie, D. Faridah, I. Saskiawan dan Sulistiani. 2012. Seleksi Bakteri Asam Laktat Penghasil Amilase dan Pululanase dan Aplikasinya Pada Fermentasi Talas, *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 26(1): 80-89.
- Shanhhbandari, J., A. Golkar, S. M. Taghavi dan A. Amiri. 2016. Effect of Storage Period on Physicochemical, Textural, Microbial and Sensory Characteristics of Stirred Soy Yogurt, *International Journal of Farming and Allied Sciences*. 5(6): 476-484.
- Shelef, L. A., K. R. Bahnmler, M. Zemel dan L. M. Monte. 1988. Fermentation of Soymilk With Commercial Freeze-dried Starter Lactic Cultures. *Journal of Food Processing & Preservation*. 12: 187-195.
- Suciati, P., W. Tjahjaningsih, E. D. Masithah dan H. Pramono. 2016. Aktivitas Enzimatis Isolat Bakteri Asam Laktat dari Saluran Pencernaan Kepiting Bakau (*Scyllai* spp.) Sebagai Kandidat Probiotik, *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. 8(2): 94-108.
- Suhaidi, I. 2003. Pengaruh Lama Perendaman Kedelai dan Jenis Zat Penggumpal Terhadap Mutu Tahu. <http://repository.usu.ac.id/bitstream/handle/123456789/7342/tekper-ismet%20suhadi2.pdf?sequence=1&isAllowed=y> (17 Juli 2020)
- Suliasih., A. M. Legowo dan B. Tampoebolo. 2018. Aktivitas Antioksidan, BAL, Viskositas dan Nilai L*a*b* dalam Yogurt yang Diperkaya dengan Probiotik *Bifidobacterium longum* dan Buah Naga Merah

- (*Hylocereus polyrhizus*), *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 7(4): 151-156.
- Sumanti, T. 2014. Isolasi dan Identifikasi Morfologi Koloni Mikroba Pada Hasil Olahan Susu Kerbau Berupa Penjem Pada Berbagai Konsentrasi Gula dan Pengajarannya di SMA Negeri 4 Palembang, *Skripsi S-1*, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Palembang, Palembang.
- Sunarti. 2018. *Serat Pangan Dalam Penanganan Sindrom Metabolik*. Yogyakarta: UGM Press.
- Sunaryanto, R. dan B. Marwoto. 2012. Isolasi, Identifikasi, dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Dari Dadih Susu Kerbau, *Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia*. 14(3): 228-233.
- Sundarsi dan Y. Kurniaty. 2009. Pengaruh Waktu dan Suhu Perendaman Kedelai Pada Tingkat Kesempurnaan Ekstraksi Protein Kedelai Dalam Proses Pembuatan Tahu, *Makalah Penelitian*, Fakultas Teknik Universitas Diponegoro Semarang. Semarang.
- Supadmi, S. 2009. Studi Variasi Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L) Berdasarkan Morfologi, Kandungan Gula Reduksi dan Pola Pita Isozim, *Thesis S-2*, Program Studi Biosains Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Surapati, M. 2003. *Tepung Ubi Jalar: Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Swandari, T., P. Basunanda dan A. Purwantoro. 2017. Penggunaan Alat Sensor Warna untuk Menduga Derajat Dominasi Gen Penyandi Karakter Warna Buah Cabai Hasil Persilangan, *Jurnal Agroteknologi*: 40-49.
- Syahri, S. 2010. Pengaruh Konsentrasi (*Lactobacillus acidophilus*) Pada Pembuatan Soyghurt Enkapsulasi, *Skripsi S-1*, Fakultas Ilmu Kesehatan UIN Alauddin Makassar, Makassar.
- Tanaya, C., N. Kusumawati dan I. Nugerahani. 2014. Pengaruh Jenis Gula dan Penambahan Sari Buah Anggur Probolinggo Terhadap Sifat Fisikokimia, Viabilitas Bakteri *Yogurt* dan Organoleptik *Yogurt Non Fat*, *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 13(2): 94-101.
- Taniaji, S., N. Kusumawati dan I. Kuswardani. 2016. Pengaruh Jenis Gula dan Konsentrasi Ekstrak Teh Hijau Terhadap Karakteristik Fisikokimia, Viabilitas Bakteri Asam Laktat, Dan Organoleptik *Yogurt Non Fat*, *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 15(1): 19-29.
- Temesgen, M. 2015. Effect of Application of Stabilizer in Gelation and Syneresis in Yogurt. *Food Science and Quality Management*. 37: 90-102.
- Triyono, A. 2010. Mempelajari Pengaruh Penambahan Beberapa Asam Pada Proses Isolasi Protein Terhadap Tepung Protein Isolat Kacang

- Hijau (*Phaseolus radiatus* L.), Seminar Rekayasa Kimia dan Proses, Semarang, Universitas Diponegoro, 4-5 Agustus 2010.
- Venica, C. I., M. C. Perotti dan C. V. Bergamini. 2014. Organic Acids Profiles in Lactose-hydrolyzed Yogurt with Different Matrix Composition, *Dairy Science & Technology*. 94: 561-580.
- Wasito, H., E. Karyati, C. D. Vikorosa, I. N. Hafizah, H. R. Utami dan M. Khairun. 2017. Test Strip Pengukur pH dari Bahan Alam yang Diimobilisasi dalam Kertas Selulosa, *Indonesian Journal of Chemical Science*. 6(3): 223-229.
- Wardinal., Safika dan Y. Ismail. 2019. Identifikasi *Lactobacillus* sp Pada Orangutan Sumatera (*Pongo abelii*) Liar Menggunakan KIT API 50 CHL di Stasiun Penelitian Suaq Belimbing Aceh Selatan. *Jurnal Biotik*. 7(1): 49-56.
- Widyasnawan, I., P. T. Ina dan I. Widarta. 2015. Pengaruh Perbandingan Beras dan Pasta Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* var Ayamurasaki) Terhadap Karakteristik Nasi Sehat, *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 5(1): 1-10.
- Wilkinson, M. 2000. *Improving The Quality of Yogurt*. <https://core.ac.uk/download/pdf/84886483.pdf> (11 Desember 2020).
- Winarno, G., Ahnan, W. dan W. Widjajanto. 2003. *Flora Usus dan Yogurt*. Bogor: MBrio Press.
- Winarti, S., U. Sarofa dan D. Anggrahini. 2008. Ekstraksi dan Stabilitas Warna Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) Sebagai Pewarna Alami, *Jurnal Teknik Kimia*. 3(1): 207-214.
- Yoshari, R. M. 2015. Studi Perubahan Keasaman dan Viabilitas Bakteri *Lactobacillus acidophilus* FNCC 0051 Pada *Jelly Drink* Bengkuang Susu Sapi Selama Penyimpanan, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian UKWMS, Surabaya.
- Yuwono, S.S dan T. Susanto. 2006. Pengaruh Perbandingan Kedelai:Air Pada Proses Ekstraksi Terhadap Ekstraktabilitas Padatan, Protein, dan Kalsium Kedelai Serta Rasio Fraksi Protein 7S-11S, *Jurnal Teknologi Pertanian*. 7(2): 71-77.
- Zahro, F. 2014. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat Asal Fermentasi Markisa Ungu (*Pasiflora edulis* var. Sims) Sebagai Penghasil Eksopolisakarida, *Skripsi S-1*, Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang, Malang.
- Zulius, A. 2017. Rancang Bangun Monitoring pH Air Menggunakan *Soil Moisture Sensor* di SMK N 1 Tebing Tinggi Kabupaten Empat Lawang, *Jusikom*. 2(1): 37-43.