

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Perbedaan konsentrasi *puree* buah *strawberry* memberikan pengaruh nyata terhadap sifat fisikokimia (pH, total asam laktat, sineresis, dan warna) dan sifat organoleptik (kesukaan warna, rasa, dan *mouthfeel*) yogurt angkak biji durian.
2. Semakin tinggi konsentrasi *puree* buah *strawberry* pada yogurt angkak biji durian, nilai pH semakin menurun, sedangkan total asam laktat, dan sineresis semakin meningkat.
3. Semakin tinggi konsentrasi *puree* buah *strawberry* pada yogurt angkak biji durian, nilai *lightness* dan *yellowness* menurun, sedangkan nilai *redness*, *chroma*, dan *hue* meningkat.
4. Berdasarkan uji organoleptik dengan metode *spider web*, konsentrasi *puree* buah *strawberry* sebesar 10% merupakan perlakuan terbaik.

5.2. Saran

1. Yogurt angkak biji durian dengan perlakuan *puree strawberry* perlu dilakukan uji lanjut, mengenai sifat fungsionalnya seperti aktivitas antioksidan, dan antidiabetes, sehingga produk ini dapat dikembangkan menjadi produk minuman fungsional.
2. Yogurt angkak biji durian *strawberry* perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengurangi tingkat sineresis pada yogurt.
3. Yogurt angkak biji durian *strawberry* perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk meningkatkan kesukaan pada *mouthfeel*.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdurahman, D. 2008. *Biologi Kelompok Pertanian*. Bandung: Grafindo Media Pratama.
- Adams, M.R., and M.O.Moss. (Ed). 2000. *Food Microbiology: 2*. UK: MDG Books Ltd.
- Andarwulan, N. dan R.H.F. Aradilla. 2012. *Pewarna Alami untuk Pangan*. Bogor: SEAFast Center IPB.
- Arunachalam, C. and D. Narmadhariya. 2011. Monascus Fermented Rice and Its Beneficial Aspects: A New Review, *Asian Journal of Pharmaceutical and Clinical Research*. 4(1): 29-31.
- Asao, T. and M.D. Asaduzzaman. 2019. *Strawberry: Pre-and Post Harvest Management Techniques for Higher Fruit Quality*. London: IntechOpen.
- Atma, Y. 2015. Studi Penggunaan Angkak sebagai Pewarna Alami dalam Pengolahan Sosis Daging Sapi, *Jurnal Teknologi*. 7(2): 76-85.
- Atul, S. 2010. *The Pearson Guide to Objective Chemistry for the AIEEE*. India: Pearson Education India.
- Awwaly, K.U. Al. 2017. *Protein Pangan Hasil Ternak dan Aplikasinya*. Malang: UB Press.
- Babitha, S., C.R. Soccol and A. Pandey. 2007. Solid-State Fermentation for The Production of *Monascus* Pigments from Jackfruit Seed, *Bioresource Technology*. 98(8): 1554-1560.
- Badan Standarisasi Nasional. SNI 2970:2015. *Susu Bubuk*. <https://docplayer.info/59516543-Susu-bubuk-sni-2970-2015.html> (16 Januari 2021).
- Badan Standarisasi Nasional. SNI 2981:2009: *Yogurt*. <https://docplayer.info/65211183-Yogurt-sni-2981-2009-standar-nasional-indonesia-badan-standardisasi-nasional.html> (17 Juli 2020).

- Badan Standarisasi Nasional. SNI 3950:2014: *SusuUHT (Ultra High Temperature)*.https://www.academia.edu/18028329/24336_SNI_3950_2014 (10 Januari 2021).
- Bakirci I. and 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).
- Beal, C, and S. Helinck. 2015. *Yogurt and Other Fermented Milk*. New York: CRC Press.
- Belitz, H.D., W.Grosch and P.Schierberle., (Ed). 2009.*Food Chemistry*:4. Germany: Springer.
- Cahyadi, W. 2018. *Fermentasi Pangan: Aplikasi dan Teknologi*. Bandung.
- Chalimah,S. dan D.Mayasari. 2014. Peran *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* dalam Pembuatan Yogurt Canglo dengan Penambahan Stroberi (*Fragaria x ananassa*), *Seminar Nasional XI Pendidikan Biologi FKIP UNS*. 11(1): 55- 59.
- Chandan, R.C., A. Gandhi, and N.P. Shah. 2017. *Yogurt in Health and Disease Prevention*. UK : Elsevier
- Chandan, R.C., C.H.White, A.kilara, and Y.H.Hui. 2006. *Manufacturing Yogurt and Fermented Milks*. USA: Blackwell Publishing.
- Chavan, R.S., A. Kumar., R. Sehwat and T. Nalawade. 2017. *Diary Engineering: Milk Processing and Milk Products*. New York: CRC Press.
- Chen, G., K.Shi, D.Song, L.Quan and Z.Wu. 2015. The Pigment Characteristics and Productivity Shifting in High Cell Density Culture of *Monascus anka* Mycelia, *BMC Biotechnology*. 15(1): 1-9.
- Chlebana, R.A., 2017. *The Advanced Art of Baking and Pastry*. USA: John Wiley and Sons.

- Clark, S., M.Costello, M.A.Drake and F.Bodyfelt. Ed. 2009. *The Sensory Evaluation of Dairy Products*: 2. USA: Springer.
- Considine, D.M. and D.D. Considine. 1982. *Foods and Food Production Encyclopedia*. New York: Van Nostrand Reinhold Company.
- da Silva, F.L., M.T.E.Bailon., J.J.P.Alonso., J.C.R.Gonzalo and C.S.Buelga. 2007. Anthocyanin Pigments in Strawberry, *LWT-Food Science and Technology*. 40(2): 374-382.
- Darwish, A.Z., S.M.Darwish dan M.A.Ismail. 2017. Utilization of Fermented Yeast Rice by The Fungus *Monascus ruber* AUMC 4066 as Food Coloring Agents, *Journal of Processing Technology*. 8(1): 645.
- Dhineskumar, V and D. Ramasamy. 2016. Studies on Development of Yoghurt Flavored With Beetroot Juice (*Beta vulgaris L.*). *International Journal of Advanced Research in Biological Sciences*. 3(20): 108-117.
- Dhingra, D., M.Michael., H.Rajput and R.T.Patil. 2012. Dietary Fibre in Foods: A Review, *Journal of Science and Technology*. 49(3) : 255-266.
- Domb, A., J.Kost and D.M.Wiseman. 1997. *Handbook of Biodegradable Polymers*. Amsterdam: Harwood Academic Publishers.
- Dufosse, L., P.Galaup., A.Yaron., S.M.Arad.,P.Blanc., K.N.C.Murthy and G.A.Ravishankar. 2005. Microorganisms and Microalgae as Sources of Pigments For Food Use: A Scientific Oddity or An Industrial Reality, *Trends in Food Science and Techonolgy*. 16: 389-406.
- Dwidjoesaputra, D. 2005. *Dasar-dasar Mikrobiologi*. Jakarta: Djambatan.
- Erkmen, O and T.F. Bozoglu. 2016. *Food Microbiology Principles Into Practice*. UK: Wiley.
- Estevez, A.M., J.Meija, F.Figuerola and B.Escobar. 2008. Effect of Solid Content and Sugar Combinations on The Quality of Soymilk Based Yogurt, *Journal of Food Processing and Preservation*. 34: 87-97.

- Fajriah, I. 2010. Regulasi dan Kontrol Metabolisme Bakteri. Depok: Fakultas Pertanian Universitas Indonesia.
- Fatmawati, U., F.I.Prasetyo, M.Supia dan A.N.Utami. 2013. Karakteristik Yogurt yang Terbuat dari Berbagai Jenis Susu dengan Penambahan Kultur Campuran *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*, *Bioedukasi*. 6(2): 1-9.
- Fennema, O. R., S.Damodaran and K.L.Parkin. (Ed). 2017. *Fennerma's Food Chemistry*: 5. New York: CRC Press.
- Fernandez-Garcia.E. and J.U. McGregor. 1997. Fortification of Sweetened Plain Yogurt with Insoluble Dietary Fiber, *Z Lebensm Unters Forsch A*. 204(6): 433-437.
- Foda, M.I., M.A.El-Aziz and A.A.Awad. 2007. Chemical, Rheological and Sensory Evaluation of Yoghurt Supplemented with Turmeric, *International Journal of Dairy Science*. 2(3): 252-259.
- Galler,M. and G.Mackinnery. 1965. The Carotenoids of Certain Fruits (Apple, Pear, Cherry, Strawberry), *Journal of Food Science*.30(3): 393-395.
- Gehring, A.R. 2011. *The Homesteading Handbook*. New York: Skyhorse Publishing.
- Giampieri, F., S.Tulipani, J.M. A.Suarez, J.L.Quiles, B.Mezzetti and M.Battino. 2012. The Strawberry: Composition, Nutritional Quality, and Impact on Human Health, *Nutition*. 28: 9-19.
- Ginting,N. dan E.Pasaribu. 2005. Pengaruh Temperatur dalam Pembuatan Yoghurt dari Berbagai Jenis Susu dengan Menggunakan *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*, *Jurnal Agribisnis Pertenakan*. 1(2): 73-77.
- Hartati, A.I., Y.B.Pramono and A.M.Legowo. 2012. Lactose and Reduction Sugar Concentrations, pH, and The Sourness of Date Flavored Yogurt Drink As Probiotic Beverage, *Journal of Applied Food Technology*. 1(1): 1-3.

- Harwalkar, V. R. and M. Kalab. 1986. Relationship between microstructure and susceptibility to syneresis in yoghurt made from reconstituted nonfat dry milk. *Food Structure*. 5(2) : 287-294.
- Heller, K.J. 2001. Probiotic Bacteria in Fermented Foods: Product Characteristics and Starter Organisms¹⁻³. *The American Journal of Clinical Nutrition*. 73(2): 374S-379S.
- Hidayati, N.R. dan L.Sulandari. 2014. Pengaruh Jumlah Ekstrak Angkak dan Sukrosa Terhadap Kualitas Yoghurt, *E-Journal Boga*. 3(1): 271 – 282.
- Hui, Y.H., (Ed). 1992. *Dairy Science and Technology Handbook: 1*. New York: VCH Publishers.
- Hui, Y.H., L.M.Goddik., A.S.Hansen., J.Josephsen., W.K.Nip., P.S.Stamfield and F.Toldra. 2004. *Handbook of Food and Beverage Fermentation Technology*. USA: Taylor & Francis.
- Huiyildi, Y.H., L.M.Goddik., A.S.Hansen., J.Josephsen., W.K.Nip., P.S.Stamfield and F.Toldra. 2004. *Handbook of Food and Beverage Fermentation Technology*. USA: Taylor & Francis.
- Inggrid, H.M. dan A.R.Iskandar. 2016. Pengaruh pH dan Temperatur pada Ekstraksi Antioksidan dan Zat Warna Buah Stroberi, *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia Kejuangan*, Yogyakarta, 17 Maret 2016.
- Inggrid, H.M. dan H.Santoso. 2015. Aktivitas Antioksidan dan Senyawa Bioaktif dalam Buah Stroberi, *Laporan Penelitian*. Universitas Katolik Parahyangan.
- Irdawati dan H.Rahmi. 2011. Optimasi Jamur *Monascus purpureus* dalam Memproduksi Pigmen pada Substrat Tongkol Jagung (*Zea mays*), *Eksakta*. 2 (7): 9-16.
- Jackman, R.L., R.Y.Yada., M.A.Tung and R.A.Speers. 1987. Anthocyanins as Food Colorants-A Review, *Journal of Food Chemistry*. 11(3): 201-247.

- Jackson, E.B. 1995. *Sugar Confectionery Manufacture*. New York: Chapman and Hall.
- Jackson, R.S. (Ed). 2000. *Wine Science: Principles, Practice, Perception: 2*. USA: Academic Press.
- James, G. Ed. 2004. *Sugar Cane: 2*. Oxford: Blackwell Science Ltd.
- Jaster, H.G.D.Arend, K.Rezzadori, V.C.Chaves, F.H.Reginato, dan J.C.C.Petrus. 2017. Enhancement of Antioxidant Activity and Physicochemical Properties of Yogurt Enriched with Concentrated Strawberry Pulp Obtained by Block Freeze Concentration, *Food Research International*.
- Jeong, C.H., H. Ryu, T. Zhang, C.H. Lee, H. G. Seo, and S.G. Han. 2018. Green Tea Powder Supplementation Enhances Fermentation and Antioxidant Activity of Set-type Yogurt, *Food Science and Biotechnology*. 27(5):1419-1427.
- Kasim, E., N. Suharna dan N. Nurhidayat. 2006. Kandungan Pigmen dan Lovastatin pada Angkak Beras Merah Kultivar Bah Butong dan BP1804 IF 9 yang Difermentasi dengan *Monascus purpureus* Jmba, *Biodiversitas*. 7(1): 7-9.
- Kong, J.M., L.S.Chia, N.K.Goh, T.F.Chia and R.Brouillard. 2003. Analysis and Biological Activities of Anthocyanins, *Phytochemistry*. 64 (5): 923-933.
- Konuray, G. and Z. Erginkaya. 2015. Antomicrobial and Antioxidant Properties if Pigments Synthesized from Microorganisms, *The Battle Against Microbial Pathogens: Basic Science, Technological Advances and Educational Programs*. 27-33.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pembuatan Yoghurt. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/Teknologi-Pembuatan-Yoghurt.pdf> (19 Mei 2020)
- Kusantati, H. 2007. *Pendidikan Keterampilan*. Bandung: Grafindo Media Pratama.

- Kusumawati, I., R.Purwanti dan D.N.Afifah. 2019. Analisis Kandungan Gizi dan Aktivitas Antioksidan pada Yoghurt dengan Penambahan Nanas Madu (*Ananas Comosus Mer.*) dan Ekstrak Kayu Manis (*Cinnamomum Burmanni*), *Journal of Nutrition College*.8(4): 196-206.
- Lahtinen, S., S.Salminen, A.C.Ouwehand and A.V.Wright. (Ed). .2012. *Lactic Acid Bacteria*:4. New York: CRC Press
- Landge, V.L. 2009. Quality of Yogurt Supplemented with Whey Protein Concentrate and Effects of Whey Protein Denaturation, M.Sc.*Thesis*. Kansas State University Press.
- Lee, W.J. and J.A.Lucey. 2010. Formation and Physical Properties of Yogurt. *Journal of Animal Sciences*. 23(9): 1127-1136.
- Lestari, S., Fatmawati dan N.N.Wahibah. 2011. Keanekaragaman Durian (*Durio zibethinus Murr.*) di Pulau Bengkalis Berdasarkan Karakter Morfologi, *Buletin Kebun Raya*. 14(2): 29-44.
- Lucey, J.A. 2004. Cultured Dairy Products: An Overview of Their Gelation and Texture Properties, *International Journal of Dairy Technology*. 55(2-3): 77-84.
- Lucey. 2002. Formation and Physical Properties of Milk Protein Gels, *Journal of Dairy Science*. 85: 281-294.
- Lutfika, E. 2006. Evaluasi Mutu Gizi dan Indeks Glikemik Produk Olahan Panggang Berbahan Dasar Tepung Ubi Jalar (*Ipmoea batatas L.*) Klon Unggul BB00105.10, *Skripsi*.Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Maryana, D. 2014. Pengaruh Penambahan Sukrosa terhadap Jumlah Bakteri dan Keasaman Whey Fermentasi dengan Menggunakan Kombinasi *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus acidophilus*, *Skripsi*. Maksar: Universitas Hasanuddin.
- Mcguire, R.G. 1992. Reporting of Objective Color Measurements, *Journal of Hort Science*. 27: 1254-1255.

- Msagati, T.A.M. 2018. *Food Forensics and Toxicology*. USA: John Wiley & Sons Ltd.
- Muawanah, A. 2007. Pengaruh Lama Inkubasi dan Variasi Jenis Starter terhadap Kadar Gula, Asam Laktat, Total Asam dan pH Yoghurt Susu Kedelai, *Jurnal Valensi*. 1(1) : 1-6.
- Muniandy, P., A.B.Shori and A.S.Baba. 2016. *Influence of Green, White and Black tea Addition on the Antioxidant Activity of Probiotic Yogurt During Refrigerated Storage, Food Packaging and Shelf Life*. 8:1-6.
- Murti, T.W. 2010. Evaluasi Komposisi Kimia Susu Kambing Segar yang Difortifikasi Bakteri Asam Laktat dengan Kehadiran Ekstrak Susu Kedelai. Semarang : Unika Soegijapranata.
- Narayana, N.M.N.K. and V.K.Gupta. 2018. Storage Changes and Shelf Life of Strawberry Set Yogurt Made By Milk Standardized Using Ultrafiltered Skim Milk Retentate, *International Journal of Scientific and Technology Research*. 7(8): 261-268.
- Nisa, F.C., J.Kusnadi dan R.Chrisnasari. 2008. Viabilitas dan Deteksi Subletal Bakteri Probiotik pada Susu Kedelai Fermentasi Instan Metode Pengeringan Beku (Kajian Jenis Isolat dan Konsentrasi Sukrosa sebagai Krioprotektan), *Jurnal Teknologi Pertanian*. 9(1): 40-51.
- Nisviaty, A. 2006. Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas* L.) Klon BB 00105.10 Sebagai Bahan Dasar Produk Olahan Kukus Serta Evaluasi Mutu Gizi dan Indeks Glikemiknya, *Skripsi S-1*, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Nugerahani, I., A.M. Sutedja, I.Srianta., R.M.Widharna dan Y.Marsono. 2017. In Vivo Evaluation of Monascus-fermented Durian Seed for Antidiabetic and Antihypercholesterol Agent, *Food Research*. 1(3): 83-88.
- Nugroho, E.D. dan D.A. Rahayu. 2018. *Penuntun Praktikum Bioteknologi*. Yogyakarta: Deepublish.

- Nurul, A.G. and N.M.Sarbon. 2014. Effect of pH on Functional, Rheological and Structural Properties of Eel (*Monopterus* sp.) kin Gelatin Compared to Bovine Gelatin, *International Food Research Journal*. 22(2): 572 -583.
- O'Rell, K, and R.C. Chandan. 2013. Yogurt: Fruit Preparations and Flavoring Material (Dalam *Manufacturing Yogurt and Fermented Milks*, Chandan, R.C., and A. Kilara.). United Kingdom: John Wiley& Sons.
- Oeitanto, A., I.Nugerahani dan N. Kusumawati. 2013. Pembuatan Yoghurt Murbei Hitam (*Morus Nigra* L.): Proporsi Sari Buah Dan Susu Sapi Terhadap Komponen Bioaktif Dan Viabilitas Bakteri Asam Laktat Selama Penyimpanan, *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 12(2): 87-94.
- Oktaviana, A.Y., I.I.Arief dan I.Batubara. 2018. Potensi Yogurt Rosella Probiotik *Lactobacillus plantarum* IIA-1A5 atau *Lactobacillus fermentum* B11K dalam Mengasimilasi Kolesterol, *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 7(3): 132-141.
- Othman, N., A.H.Hazren and N.Suleiman. 2019. Physicochemical Properties and Sensory Evaluation of Yogurt Nutritionally Enriched with Papaya, *Food Research*.
- Ozer,B, and G.A.Evrendilek. 2014. *Dairy Microbiology and Biochemistry: Recent Developments*. New York: CRC Press.
- Padaga, M.C. 2017. *Susu Sebagai Pangan Nutrasetika untuk Penyakit Gangguan Metabolik*. Malang: UB Press.
- Palma, J.M., F.J.Corpas, L.Freschi and V.Valpuesta. 2019. *Fruit Ripening: From Present Knowledge to Future Development*, *Frontiers in Plant Science*. 10:545.
- Pangestu, R.F., A.M.Legowo, A.N.Al-Baarri dan Y.B.Pramono. 2017. Aktivitas Antioksidan, pH, Viskositas, Viabilitas Bakteri Asam Laktat (BAL), pada Yogurt Powder Daun Kopi dengan Jumlah Karagenan yang Berbeda, *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 6(2): 78-84.

- Parkin, S.D.K.L. Ed. 2017. *Fennemas's Food Chemistry: 5*. New York: CRC Press.
- Pattanagul, P., R. Pinthong, A. Phianmongkhoh, N. Leksawasdi. 2007. Review of Angkak Production (*Monascus purpureus*), *Chiang Mai Journal of Science*. 34 (3): 319-328.
- Pimentel, T.C., A.E.C. Antunes., P.B. Zacarchenco., M.A.S. Cortez., C.S.B. Bogsan., M.N. Oliviera., E.A. Esmerino., M.C. Silva and A.G. Cruz. 2017. *Brazilian Yogurt-Like Products*. USA: Academic Press.
- Pinto, Marcia da Silva Pinto. 2007. Bioactive Compounds and Qualification of Total Ellagic Acid in Strawberries (*Fragaria x ananassa* Duch.), *Food Chemistry*. 107(4): 1629-1635.
- Polito, V.S., K.D. Larson and K.Pinney. 2002. Anatomical and Histochemical Factors Associated wit Bronzing Development in Strawberry Fruit, *Journal of the American Society for Horticultural*. 127(3): 355-357.
- Poltronieri,P. 2018. *Microbiolgy in Dairy Processing*. USA: John Wiley & Sons.
- Prabandari, W. 2011. Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Bahan Penstabil Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Yoghurt Jagung, *Skripsi S1*. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Puniya, A.K. *Fermented Milk and Dairy Product*. 2016. New York: CRC Press.
- Purnomo, H dan Adiono. 2013. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Puspitadewi, S.R.D., I.Srianta dan N.Kusumawati. 2016. Pola Produksi Pigmen *Monascus* oleh *Monascus SP*. KJR 2 Pada Media Biji Durian Varietas Petruk Melalui Fermentasi Padat, *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 15(1): 36-42.

- Rahayu, W.P. 1998. *Diktat Penuntun Praktikum Penelitian Organoleptik Fakultas Teknologi Pertanian Bogor*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Ramadhan, A.F., L.E.Radiati dan I.Thohari. 2013. Tingkat Penggunaan Ekstrak Angkak (*Monascus purpureus*) sebagai *Curing* Alternatif dengan Metode *Curing Basah* terhadap Kualitas Kornet Daging Sapi. fapet.ub.ac.id (17 Juli 2020).
- Rasbawati, Irmayani, I.D.Novieta dan Nurmiati. 2019. Karakteristik Organoleptik dan Nilai pH Yoghurt dengan Penambahan Sari Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia* L), *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Pertenakan*. 7(1): 41-46.
- Reginio, F.C.Jr., W.A.Hurtada and E.I.Dizon. 2016. Quality and Acceptability of Monascus Biopigment Beverage, *International Food Research Journal*. 23(4): 1492-1500.
- Romulo, A. 2012. Kajian Penggunaan Ekstrak Angkak dalam Pembuatan *Low Fat Fruity Yogurt* Sebagai Pangan Fungsional, *Skripsi S-1*. IPB, Bogor.
- Romulo,A., Suliantari and N.S.Palupi. 2017. Application of Angkak (Red Yeast Rice) Extract as Natural Red Colorant in Making of Low Fat Fruity Probiotic Yoghurt, *EC Nutrition*. 7(5): 203-209.
- Roy, K.D. 2015. Quality Evaluation of Yogurt Supplemented with Fruit Pulp (Banana, Papaya, and Water Melon), *International Journal of Nutrition and Food Sciences*. 4(6): 695-699.
- Rukmana, R. 1998. *Stroberi: Budi Daya dan Pasca Panen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sahubawa,L dan Ustadi. 2014. *Teknologi Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

- Sampurno, A dan A.N.Cahyanti. 2017. Karakteristik Yogurt Berbahan Dasar Susu Kambing dengan Penambahan Berbagai Jenis Gula Merah, *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*. 12(1): 22-31.
- Satriyanto, B., S.B.Widjanarko dan Yunianta. 2012. Stabilitas Warna Ekstrak Buah Merah (*Pandanus conoideus*) Terhadap Pemanasan sebagai Sumber Potensial Pigmen Alami, *Jurnal Teknologi Pertanian*. 13(3): 157-168.
- Science Photo Library. 2020. *Lactobacillus acidophilus*. <https://www.sciencephoto.com/media/873997/view> (9 Agustus 2020).
- Science Photo Library. 2020. *Lactobacillus bulgaricus* pada Yogurt. <https://www.sciencephoto.com/media/12046/view> (9 Agustus 2020).
- Science Photo Library. 2020. *Streptococcus thermophilus* pada Yogurt. <https://www.sciencephoto.com/media/13031/view> (9 Agustus 2020).
- Serra,M., A.J.Trujillo, B.Guamis and V.Ferragut. 2009. Evaluation of Physical Properties During Storage of Set and Stirred Yogurts Made From Ultra-High Pressure Homogenization-Treated Milk, *Journal Food Hydrocolloids*. 23(1): 82-91.
- Shah, N.P. 2017. *Yogurt in Health and Disease Prevention*. UK: Academic Press.
- Shahidi, F. and M.Nacz.2004. *Phenolics in Food and Nutraceuticals*. New York: CRC Press.
- Sharma, R.M., R.Yamdagni, A.K.Dubey and V.Pandey. 2019. *Strawberries: Production, Postharvest Management and Protection*. New York: CRC Press.
- Sinha, N.K., J.S.Sidhu, J.Barta, J.S.B.Wu and M.P.Cano. (Ed). 2012. *Handbook of Fruits and Fruit Processing : 2*. UK: John Wiley & Sons, Ltd.
- Sintasari, R.A., J.Kusnadi dan D.W. Ningtyas. 2014. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Susu Skim dan Sukrosa terhadap Karakteristik Minuman

- Probiotik Sari Beras Merah, *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(3): 65-75.
- Srianta, I., B. Hendrawan, N. Kusumawati dan P. J. Blanc. 2012. Study on Durian Seed As A New Substrate for Angkak Production, *International Food Research*. 19(3): 941-945.
- Srianta, I., I. Nugerahani, N. Kusumawati, E. Suryataniyaya and C. Subianto. 2014. Therapeutic Antioxidant Activity of *Monascus*-Fermented Durian Seed: A Potential Functional Food Ingredient, *International Journal Food, Nutrition and Public Health*. 7(1): 53-59.
- Srianta, I., N. Kusumawati, I. Nugerahani, N. Artanti dan G. R. Xu. 2013. In Vitro α -glucosidase inhibitory activity of *Monascus*-fermented durian seed extracts, *International Food Research Journal*. 20(2): 533 – 536.
- Sukesh, K., M. M. Joe and P. K. Sivakumaar. 2010. *An Introduction to Industrial Microbiology*. New Dehli: S. Chand & Company, Ltd.
- Sumarmono, J. 2016. *Yogurt & Concentrated Yogurt, Makanan Fungsional dari Susu*. Purwokerto: Universitas Jendral Soedirman.
- Suradjudin, F. R. Kusuma, dan D. Purnomo. 2005. *Yoghurt: Susu Fermentasi yang Menyehatkan*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Surono, I. S. 2004. *Probiotik: Susu Fermentasi dan Kesehatan*. Jakarta: PT. Tri Cipta Karya.
- Suryanto, E. 1989. Penggunaan Garam Kalsium dan Enzim Bromelin Pada Pembuatan Tahu Susu, *Laporan Penelitian, Proyek UGM, Yogyakarta*.
- Susanto, Y., I. Nugerahani dan N. Kusumawati. 2014. Pengaruh Variasi Proporsi Sari Bit Merah dan Susu UHT terhadap Sifat Fisikokimia, Mikrobiologis, dan Sensoris Yoghurt. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 13(1):29-34.

- Syainah, E., S.Novita dan R.Yanti. 2014. Kajian Pembuatan Yoghurt dari Berbagai Jenis Susu dan Inkubasi yang Berbeda Terhadap Mutu dan Daya Terima, *Jurnal Skala Kesehatan*. 5(1).
- Tamime, A.Y. dan R.K. Robinson. Ed. 1999. *Yogurt Science and Technology*: 2. England: Woodhead Publishing Ltd.
- Taniaji, S. 2012. Pengaruh Jenis Gula dan Konsentrasi Ekstrak Teh Hijau terhadap Karakteristik Fisikokimia, Viabilitas Bakteri Asam Laktat, dan Organoleptik Yogurt Non Fat, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Tarola, A.M., F.V.Velde., L.Salvagni and R.Preti. 2013. Determination of Phenolic Compounds in Strawberry (*Fragaria ananassa* Duch) by High Performance Liquid Chromatography with Diode Array Detection, *Food Analytical Methods*. 6(1): 227-237.
- Tazwir., D.L.Ayudiarti dan R.Peranginangin. 2007. Optimasi Pembuatan Gelatin dari Tulang Ikan Kaci-Kaci (*Plectorhynchus chaetodonoides* Lac.) Menggunakan Berbagai Konsentrasi Asam dan Waktu Ekstraksi, *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*. 2(1): 35-43.
- Thohari, I., Mustakim., M.Ch.Padaga dan P.P.Rahayu. 2017. *Teknologi Hasil Ternak*. Malang: UB Press.
- Vahedi, N., M.M.Tehrani and F.Shahidi. 2008. Optimizing of Fruit Yoghurt Formulation and Evaluating Its Quality During Storage, *J. Agric. & Environ. Sci*. 3(6): 922-927.
- Vermerris, W and R.Nicholson. 2006.*Phenolic Compound Biochemisyry*. Netherlands: Springer.
- Vidya, C. and D.B.Rao.2006. *A Text Book of Nutrition*. New Dehli: Discovery Publishing House.
- Visakh, P.M., O.Bayraktar and G.Menon. 2019. *Bio Monomers for Green Polymeric Composite Materials*. USA: John Wiley & Sons Ltd.

- Wahyudi, M. 2006. Proses Pembuatan dan Analisis Mutu Yogurt. *Buletin Teknik Pertanian*. 11(1).
- Walstra, P., T.J. Geurts., A. Noomen, A. Jellema and M.A.J.S.V. Boekel. 1999. *Dairy Technology Principles of Milk Properties and Processes*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Wang, S.Y. and S.S. Lin. 2002. Composts as Soil Supplement Enhanced Plant Growth and Fruit Quality of Strawberry, *Journal of Plant Nutrition*. 25(10): 2243-2259.
- Watson, R., C.J. Wright, T. McBurney, A.J. Taylor and R.S.T. Linforth. 2002. Influence of Harvest Date and Light Integral On The Development of Strawberry Flavour Compounds, *Journal of Experimental Botany*. 53(277): 2121-2129.
- Widagdha, S. dan F.C. Nisa. 2015. Pengaruh Penambahan Sari Anggur (*Vitis vinifera* L.) dan Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Fisiko Kimia Yoghurt, *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(1): 248-258.
- Wijaya, C., N. Kusumawati dan I. Nugerahani. 2012. Pengaruh Jenis Gula dan Penambahan Sari Nanas-Wortel Terhadap Sifat Fisiko-kimia, Viabilitas Bakteri Yogurt, Serta Organoleptik Yogurt Non Fat, *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 11(2): 18-26.
- Winarsi, H., A.T. Septiana, Kartini dan I.N. Hanifah. 2019. Fermentasi Bakteri Asam Laktat Meningkatkan Kandungan Fenolik dan Serat Yogurt Susu Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.), Minuman Fungsional Untuk Obesitas, *Jurnal Gipas*. 3(1): 64-75.
- Wirakusumah, E. S. 2007. *Mencegah Osteoporosis*. Jakarta: Niaga Swadaya.
- Wulandari, L. 2005. Pemanfaatan Dedak dan Tepung Gandum untuk Produksi Pigmen Merah oleh Kapang *Monascus Purpureus*, *Skripsi S-1*. Jambi: Fakultas Pertanian Universitas Jambi.

- Xrite. 2015. A Guide to Understanding Color. https://www.xrite.com/-/media/xrite/files/whitepaper_pdfs/110001_a_guide_to_understanding_color_communication/110-001_understand_color_en.pdf (16 Oktober 2020).
- Yildiz, F. 2010. *Development and Manufacture of Yogurt and Other Functional Dairy Products*. New York: CRC Press.
- Yildiz, F. 2016. *Development and Manufacture of Yogurt and Others Functional Dairy Products*. USA: CRCPress.
- Zavala, J.F.A., S.Y.Wang., C.Y.Wang and G.A.G.Aguilar. 2004. Effect of Storage Temperatures On Antioxidant Capacity and Aroma Compounds In Strawberry Fruit, *LWT-Food Science and Technology*. 37(7): 687-695.
- <https://jogja.tribunnews.com/2018/08/28/6-khasiat-mengonsumsi-buah-stroberi> (7 Juli 2020).