

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Perbedaan konsentrasi pure stroberi memberikan pengaruh nyata terhadap sifat fisik (viskositas, sineresis H-7, dan *Water Holding Capacity* (WHC)) dan sifat sensoris (rasa, tekstur *mouthfeel*, dan kenampakan) yoghurt angkak biji durian.
2. Perbedaan konsentrasi pure stroberi tidak memberi pengaruh nyata terhadap sineresis H-0 yoghurt angkak biji durian.
3. Semakin tinggi konsentrasi pure stroberi pada yoghurt angkak biji durian, nilai pH semakin menurun yang memengaruhi penurunan pada viskositas.
4. Semakin tinggi konsentrasi pure stroberi pada yoghurt angkak biji durian, nilai pH semakin menurun yang memengaruhi peningkatan pada *Water Holding Capacity* (WHC) dan sineresis H-0 dan H-7.
5. Berdasarkan dari data uji sensoris, penambahan pure stroberi sebesar 5% berada di tingkat yang disukai.

5.1. Saran

1. Yoghurt angkak biji durian dengan perlakuan pure stroberi perlu dilakukan uji lanjut, mengenai sifat fungsionalnya seperti antioksidan, fenol, antidiabetes, dan antikolesterol sehingga produk ini dapat dikembangkan menjadi produk makanan fungsional.

DAFTAR PUSTAKA

- Adhi, W., & Rahayu, W. P. (2018). Manajemen rantai pasok susu pasteurisasi dengan pendekatan reverse logistic. *Jurnal Manajemen Transportasi & Logistik*, 5(1), 29-42.
- Afrizal, A. (2019). Pengaruh pemberian susu bubuk skim terhadap kualitas dadih susu kambing. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*, 4(2), 88-94.
- Ammara, H., & Imran, A. (2010). Nutritional evaluation of yoghurt prepared by different starter cultures and their physiochemical analysis during storage. *African Journal of Biotechnology*, 9(20), 2913-2917.
- Anggraini, A. A., & Ardyati, T. (2017). Pengaruh kombinasi starter bakteri asam laktat (BAL) pada pembuatan keju kedelai (Soy Cheese). *Biotropika: Journal of Tropical Biology*, 5(3), 83-85.
- Anwar, D. (2019). Perbandingan hidrolisis gula aren dan gula pasir dengan katalis matriks polistirena terikat silang (crosslink). *Jurnal Ilmiah Kohesi*, 3(3), 15-20.
- Asao, T., & Asaduzzaman, M. (Eds.). (2019). *Strawberry: Pre-and Post-Harvest Management Techniques for Higher Fruit Quality*. BoD–Books on Demand.
- Astria F., M. Subito, D.W. Nugraha. (2014), Rancang bangun alat ukur pH dan suhu berbasis short message service (SMS) gateway, *Jurnal Mektrik*, 1(1): 47-55.
- Awwaly, K. U. (2017). *Protein Pangan Hasil Ternak dan Aplikasinya*. Universitas Brawijaya Press.
- Babitha, S., Carvahlo, J. C., Soccol, C. R., & Pandey, A. (2008). Effect of light on growth, pigment production and culture morphology of *Monascus purpureus* in solid-state fermentation. *World Journal of Microbiology and Biotechnology*, 24(11), 2671-2675.
- Badan Standardisasi Indonesia. (2011). *SNI 3140.3-2010: Gula Kristal – Bagian 3: Putih*. <http://staffnew.uny.ac.id/upload/132300107/pendidikan/sni-31403-2010-gula-pasir.pdf>. Tanggal akses 7 Juni 2022.

- Badan Standardisasi Indonesia. (2014). *SNI 3950-2014: Susu UHT (Ultra High Temperature)*. <https://drive.google.com/file/d/1rUWWDrnD7QoMEQJbdjBpEesPZkZFZBp/view>. Tanggal akses 6 Juni 2022.
- Badan Standarisasi Nasional. (2009). *SNI 2981-2009. Yoghurt*. <https://docplayer.info/65211183-Yoghurt-sni-2981-2009-standar-nasional-indonesia-badan-standardisasi-nasional.html>. Tanggal akses 4 Juni 2022.
- Bierzuńska, P., Cais-Sokolińska, D., & Yiğit, A. (2019). Storage stability of texture and sensory properties of yogurt with the addition of polymerized whey proteins. *Foods*, 8(11), 548.
- Bostan, K., Alcay, A. U., Yalçın, S., Vapur, U. E., & Nizamlioglu, M. (2017). Identification and characterization of lactic acid bacteria isolated from traditional cone yoghurt. *Food Science and Biotechnology*, 26(6), 1625-1632.
- Buckle, K. A., Edwards R. A., Fleet G. H., & Wootton M. (2007). *Ilmu Pangan*. UI Press.
- Chalimah, S., & Mayasari, D. (2014). Peran *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* dalam pembuatan yoghurt canglo dengan penambahan stroberi (*Fragaria x ananassa*). *Proceeding Biology Education Conference: Biology, Science, Enviromental, and Learning*, 11(1), 55-59.
- Chandan, R. C., White, C. H., Kilara, A., & Hui, Y. H. (Eds.). (2008). *Manufacturing yoghurt and fermented milks*. John Wiley & Sons. Blackwell Publishing.
- Dante, L. J. C., Suter, I. K., & Darmayanti, L. P. T. (2016). Pengaruh konsentrasi sukrosa terhadap karakteristik yoghurt dari susu kulit pisang kepok (*Musa paradisiaca formatypica*) dan kacang hijau (*Phaseolus radiatus* l.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 5(2), 74-84.
- Darniadi, S. (2021). *Buku Saku Bahan Pangan Potensial untuk Anti Virus dan Imun Booster. Sub Stroberi*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian, 67.
- Darwish, A. Z., Darwish, S. M., & Ismail, M. A. (2017). Utilization of fermented yeast rice by the fungus *Monascus ruber* AUMC

- 4066 as food coloring agents. *Journal of Food Processing and Technology*, 8(1), 1-8.
- Delikanli, B., & Ozcan, T. (2014). Effects of various whey proteins on the physicochemical and textural properties of set type nonfat yoghurt. *International Journal of Dairy Technology*, 67(4), 495-503.
- Dharmawan, N. E. (2021). Pengaruh perbedaan konsentrasi pure strawberry (*Fragaria x ananassa*) terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik yoghurt angkak biji durian, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya.
- Dhineshkumar, V., & Ramasamy, D. (2016). Studies on development of yoghurt flavoured with beetroot juice (*Beta vulgaris* L.). *International Journal of Advanced Research in Biological Sciences*, 3, 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.
- Diastari, I. G. A. F., & Agustina, K. K. (2013). Uji organoleptik dan tingkat keasaman susu sapi kemasan yang dijual di pasar tradisional kota Denpasar. *Indonesia Medicus Veterinus*, 2(4), 453-460.
- Erkmen, O., & Bozoglu, T. F. (2016). *Food Microbiology, 2 Volume Set: Principles into Practice*. John Wiley & Sons.
- 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.
- Eveline & Nawangsih, A. A. (2019). Variasi rasio sari bit merah (*Beta vulgaris* L.), susu skim, dan kultur starter terhadap karakteristik yoghurt sari bit merah. *FaST-Jurnal Sains dan Teknologi*, 3(1), 29-44.
- Firmansyah, R. R., & Sucahyo, I. (2019). Rancang bangun viskometer rotasi sebagai pengukur kekentalan fluida cair. *Inovasi Fisika Indonesia*, 8(2), 28-32.

- 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.
- Giampieri, F., Tulipani, S., Alvarez-Suarez, J. M., Quiles, J. L., Mezzetti, B., & Battino, M. (2012). The strawberry: Composition, nutritional quality, and impact on human health. *Nutrition*, 28(1), 9-19.
- Gianti, I., & Evanuarini, H. (2011). Pengaruh penambahan gula dan lama penyimpanan terhadap kualitas fisik susu fermentasi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 6(1), 28-33.
- Guetouache, M., Guessas, B., & Medjekal, S. (2014). Composition and nutritional value of raw milk. *Journal Issues in Biological Sciences and Pharmaceutical Research*, 2(10), 115-122.
- Hanifah, R., Arief, I. I., & Budiman, C. (2016). Antimicrobial activity of goat milk yoghurt with addition of a probiotic *Lactobacillus acidophilus* IIA-2B4 and roselle (*Hibiscus sabdariffa* L) extract. *International Food Research Journal*, 23(6) , 2638-2645.
- Harianingsih, H. (2010). Pemanfaatan limbah cangkang kepiting menjadi kitosan sebagai bahan pelapis (*coater*) pada buah stroberi. *Tesis S-2. Magister Teknik Kimia Universitas Diponegoro, Semarang*.
- Harnett, J., Davey, G., Patrick, A., Caddick, C., & Pearce, L. (2011). *Streptococcus thermophilus*. In Encyclopedia of Dairy Sciences Second Edition. *Academic Press*, 143-148.
- Hayati, R., Marlia, A., & Rosita, F. (2012). Sifat kimia dan evaluasi sensori bubuk kopi arabika. *Jurnal Floratek*, 7(1), 66-75.
- Hendarto, D. R., Handayani, A. P., Esterelita, E., & Handoko, Y. A. (2019). Mekanisme biokimiawi dan optimalisasi *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* dalam pengolahan yoghurt yang berkualitas. *Jurnal Sains Dasar*, 8(1), 13-19.
- Hidayati, N. R. (2014). Pengaruh jumlah ekstrak angkak dan sukrosa terhadap kualitas yoghurt. *Jurnal Tata Boga*, 3(1).
- Hu, J., Wang, J., Gan, Q. X., Ran, Q., Lou, G. H., Xiong, H. J., Peng, C. Y., Sun, J. L., Yao, R. C., & Huang, Q. W. (2020). Impact

- of red yeast rice on metabolic diseases: A review of possible mechanisms of action. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*, 68(39), 10441– 10455.
- Ibrahim, A. M., Yunianta, Y., & Sriherfyna, F. H. (2015). Pengaruh suhu dan lama waktu ekstraksi terhadap sifat kimia dan fisik pada pembuatan minuman sari jahe merah (*Zingiber officinale* var. *rubrum*) dengan kombinasi penambahan madu sebagai pemanis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2), 530-541.
- Jaster, H., Arend, G. D., Rezzadori, K., Chaves, V. C., Reginatto, F. H., & Petrus, J. C. C. (2018). Enhancement of antioxidant activity and physicochemical properties of yoghurt enriched with concentrated strawberry pulp obtained by block freeze concentration. *Food Research International*, 104, 119-125.
- Koyuncu, M. A., & Dilmaçunal, T. (2010). Determination of vitamin C and organic acid changes in strawberry by HPLC during cold storage. *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca*, 38(3), 95-98.
- Krisnaningsih, A. T. N., Kustyorini, T. I. W., & Meo, M. (2020). Pengaruh penambahan pati talas (*Colocasia esculenta*) sebagai stabilizer terhadap viskositas dan uji organoleptik yogurt. *Jurnal Sains Peternakan*, 8(1), 66-76.
- Kusumastuti, I., & Kusumah, S. H. (2022). Daya terima panelis terhadap sifat sensoris velva tomat dengan penambahan madu murni pada berbagai konsentrasi. *Jurnal Fakultas Teknik Kuningan*, 3(2), 42-49.
- Lee, W. J., & Lucey, J. A. (2010). Formation and physical properties of yogurt. *Asian-Australasian Journal of Animal Sciences*, 23(9), 1127-1136.
- Lucey, J. A. (2004). Cultured dairy products: an overview of their gelation and texture properties. *International Journal of Dairy Technology*, 57(2-3), 77-84.
- Lumbantoruan, P., & Erislah, E. (2016). Pengaruh suhu terhadap viskositas minyak pelumas (oli). *Sainmatika: Jurnal Ilmiah Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam*, 13(2), 26-34.

- Malaka, R., Endah, M. N., & Hajrawati. (2020). Yoghurt Syneresis with Addition of Agar as Stabilizer. *Journal of Animal Science*, 2(1):43-51.
- Maleta, H. S., & Kusnadi, J. (2019). Pengaruh penambahan sari buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap aktivitas antioksidan dan karakteristik fisikokimia caspian sea yoghurt. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(2), 13-22.
- Manach, C., Williamson, G., Morand, C., Scalbert, A., & Rémésy, C. (2005). Bioavailability and bioefficacy of polyphenols in humans. I. Review of 97 bioavailability studies. *The American Journal of Clinical Nutrition*, 81(1), 230-242.
- Marangoni, F., Pellegrino, L., Verduci, E., Ghiselli, A., Bernabei, R., Calvani, R., Cetin, I., Giampietro, M., Perticone, F., Piretta, L., Giacco, R., Vecchia, C. L., Brandi, M. L., Ballardini, D., Banderali, G., Bellentani, S., Canzone, G., Cricelli, C., Faggiano, P., Ferrara, N., Flachi, E., Gonnelli, S., Macca, C., Magni, P., Marelli, G., Marrocco, W., Miniello, V. L., Origo, C., Pietrantonio, F., Stella, P. S. R., Strazzullo, P., Troiano, E., & Poli, A. (2019). Cow's milk consumption and health: a health professional's guide. *Journal of the American College of Nutrition*, 38(3), 197-208.
- Margharet, B. W. (2013). Aktivitas Antioksidan Angkak Biji Durian: Pengaruh Proporsi dan Suhu Air terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Angkak Biji Durian dengan Metode DPPH dan Phosphomolybdenum, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya.
- Michael, M., Phebus, R. K., & Schmidt, K. A. (2010). Impact of a plant extract on the viability of *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *bulgaricus* and *Streptococcus thermophilus* in nonfat yoghurt. *International Dairy Journal*, 20(10), 665-672.
- Midayanto, D. N., & Yuwono, S. S. (2014). Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4), 259-267.

- Narayana, N. M. N. K., & Gupta, V. K. (2018). Storage changes and shelf life of strawberry set yoghurt made by milk standardized using ultrafiltered skim milk retentate. *International Journal Science & Technology*, 7(8), 261-268.
- Nguyen, P. T., Kravchuk, O., Bhandari, B., & Prakash, S. (2017). Effect of different hydrocolloids on texture, rheology, tribology and sensory perception of texture and mouthfeel of low-fat pot-set yoghurt. *Food Hydrocolloids*, 72, 90-104.
- Nicolas, G. Y. (2018). Kualitas minuman probiotik dengan variasi konsentrasi sari buah stroberi (*Fragaria x ananassa Duch.*), *Skripsi S-1*, Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Nimpuno, D. (2017). *Ayo Membuat Masakan & Kue dari Bahan Halal*. Gramedia Pustaka Utama.
- Nugerahani, I., Sutedja, A. M., Srianta, I., Widharma, R. M., & Marsono, Y. (2017). In vivo evaluation of *Monascus* fermented durian seed for antidiabetic and antihypercholesterol Agent. *Food Research*, 1(3), 83-88.
- Nurul, A. G., & Sarbon, N. M. (2015). Effects of pH on functional, rheological and structural properties of eel (*Monopterus sp.*) skin gelatin compared to bovine gelatin. *International Food Research Journal*, 22(2), 572-583.
- Oeitanto, A., Nugerahani, I., & Kusumawati, N. (2017). 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.
- Okta, R. A. (2021). Aplikasi bakteri asam laktat isolat nira sumber probiotik asal kecamatan lareh sago halaban sebagai starter frozen yoghurt dengan penambahan sari buah stroberi (*Fragaria ananassa L.*). *Thesis*. Universitas Andalas.
- Oktaviana, A.Y., I.I.Arief dan I.Batubara. 2018. Potensi Yogurt Rosella Probiotik *Lactobacillus plantarum* IIA-1A5 atau *Lactobacillus fermentum* B11K dalam Mengasimilasi Kolestrol, *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 7(3): 132-141.

- Oktaviani, M., Sumarmono, J., & Rahardjo, A. H. D. (2022). Pengaruh penambahan hidrokoloid terhadap *water holding capacity* (WHC) dan sineresis yoghurt susu sapi. *Seminar Nasional Teknologi Agribisnis Peternakan (STAP)* (9), 642-648.
- Pimentel, T. C., Antunes, A. E. C., Zacarchenco, P. B., Cortez, M. A. S., Bogsan, C. S. B., Oliveira, M. N., Esmerino, E. A., Silva, M. C., & Cruz, A. G. (2017). Brazilian yoghurt-like products. *Yoghurt In Health and Disease Prevention*, 331-351.
- 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.
- Puspitadewi, S. R. D., Srianta, I., & Kusumawati, N. (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.
- Puupponen-Pimiä, R., Nohynek, L., Meier, C., Kähkönen, M., Heinonen, M., Hopia, A., & Oksman-Caldentey, K. M. (2001). Antimicrobial properties of phenolic compounds from berries. *Journal of applied microbiology*, 90(4), 494-507.
- Rahmadi, A. (2019). *Bakteri Asam Laktat dan Mandai Cempedak*. Mulawarman University Press.
- Rani, R., Unnikrishnan, V. N. C., & Singh, B. (2012). Factors affecting syneresis in yoghurt: a review. *Indian Journal Dairy Bioscience*, 23.
- Rasbawati, R., Irmayani, I., Novieta, I. D., & Nurmiati, N. (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.
- Ray, R. C., & Didier, M. (2014). *Microorganisms and fermentation of traditional foods*. CRC Press.
- Reginio Jr, F. C., Hurtada, F. C., & Dizon, E. I. (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., & Palupi, N. (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.
- Savitri, D. A., Herlina, H., & Novijanto, N. (2021). Analisis proksimat dan organoleptik dark chocolate spread dengan tambahan ingredient berbasis kelapa. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 25(2), 145-152.
- Saleh, A., Mohamed, A. A., Alamri, M. S., Hussain, S., Qasem, A. A., & Ibraheem, M. A. (2020). Effect of different starches on the rheological, sensory and storage attributes of non-fat set yoghurt. *Foods*, 9(1), 61.
- Samichah, S., & Syauqy, A. (2014). Aktivitas antioksidan dan penerimaan organoleptik yoghurt sari wortel (*Daucus carota* L.). *Journal of Nutrition College*, 3(4), 501-508.
- Samsugi, S., & Suwanto, A. (2018). Pemanfaatan peltier dan heater sebagai alat pengontrol suhu air pada bak penetasan telur ikan gurame. *International Conference on Information Technology*, 295-299.
- Santoso, K. A., Dwiyanto, K., & Toharmat, T. (2009). *Profil Usaha Peternakan Sapi Perah di Indonesia*. LIPI Press.
- Saraswati, D. (2005). Berkebun Stroberi Secara Komersial. *Penebar Swadaya*. Jakarta.
- Sawitri, M. E., Manab, A., & Palupi, T. W. L. (2008). Kajian penambahan gelatin terhadap keasaman, pH, daya ikat air dan sineresis yoghurt. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 3(1), 35-42.
- Science Photo Library. 2022. *Lactobacillus acidophilus*. <https://www.sciencephoto.com/media/799057/view>. Tanggal akses 6 September 2022.

- Science Photo Library. 2022. *Lactobacillus bulgaricus*. <https://www.sciencephoto.com/media/938119/view>. Tanggal akses 26 September 2022.
- Science Photo Library. 2022. *Streptococcus thermophilus*. <https://www.sciencephoto.com/media/816510/view>. Tanggal akses 15 September 2022.
- Sekarningrum, A. S., & Umar, S. (2020). Pembuatan yoghurt sinbiotik kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dengan penggunaan bakteri asam laktat dengan penambahan prebiotik. *Jurnal Bioindustri (Journal Of Bioindustry)*, 2(2), 476-486.
- Serra, M., Trujillo, A. J., Guamis, B., & Ferragut, V. (2009). Evaluation of physical properties during storage of set and stirred yogurts made from ultra-high pressure homogenization-treated milk. *Food hydrocolloids*, 23(1), 82-91.
- Shah, N. P. (2017). *Yoghurt in health and disease prevention*. Academic Press.
- Shah, N. P., & Champagne, C. P. (2015). Cultured milk and yoghurt. *Dairy Processing and Quality Assurance*, 235-265.
- Simanjuntak, T. P. (2015). *Komponen gizi dan terapi pangan ala Papua*. Deepublish.
- Sinha, N. K., Sidhu, J., Barta, J., Wu, J., & Cano, M. P. (Eds.). (2012). *Handbook of Fruits and Fruit Processing*. John Wiley & Sons.
- Soekarto, S. T. (2020). *Metode dan Analisis Uji Inderawi*. IPB Press.
- Srianta, I., Hendrawan, B., Kusumawati, N., & Blanc, P. J. (2012). Study on durian seed as a new substrate for angkak production. *International Food Research Journal*, 19(3), 941-945.
- Srianta, I., Kusumawati, N., Nugerahani, I., Artanti, N., & Xu, G. R. (2013). In vitro α -glucosidase inhibitory activity of Monascus-fermented durian seed extracts. *International Food Research Journal*, 20(2), 533-536.
- Stone, H., Bleibaum, R. N., & Thomas, H. A. (2020). *Sensory evaluation practices*. Academic press.
- Sudarwanto, M. B., Soviana, S., & Pisestyani, H. (2020). Pemeriksaan kualitas susu asal kedai susu kawasan permukiman mahasiswa IPB Dramaga dan Cilibende Bogor. *Jurnal Kajian Veteriner*, 8(1), 24-33.

- Sugihartono, S., Rahmawati, D., & Priatni, A. (2020). Kemampuan hidrogel komposit berbasis produk samping industri penyamakan kulit dalam menyerap air dan larutan garam. *Majalah Kulit, Karet, dan Plastik*, 36(1), 35-44.
- Sumardikan, H. (2007). Penggunaan *Carboxymethylcellulose* (CMC) terhadap pH, keasaman, viskositas, sineresis dan mutu organoleptik yoghurt set. *Skripsi S-1*, Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Paternakan Universitas Brawijaya. Malang.
- Sunardi, Y. (2014). *Sehat ala Surga*. Penerbit Andi.
- Suryanti, S., Marseno, D. W., Indrati, R., & Irianto, H. E. (2017). Pengaruh jenis asam dalam isolasi gelatin dari kulit ikan nila (*Oreochromis niloticus*) terhadap karakteristik emulsi. *Agritech Journal*, 37(4), 410-419.
- Susanto, Y., Nugerahani, I., & Kusumawati, N. (2017). Pengaruh variasi proporsi sari bit merah dan susu UHT terhadap sifat fisikokimia, mikrobiologis dan sensoris yoghurt. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 13(1), 34-39.
- Suwito, W. (2010). Bakteri yang sering mencemari susu: deteksi, patogenesis, epidemiologi, dan cara pengendaliannya. *Jurnal Litbang Pertanian*, 29(3), 96-100.
- Svarcovaa, I., Heinrichb, J., & Valentovaa, K. (2007). Berry fruits as a source of biologically active compounds: the case of *Lonicera caerulea*. *Biomedical Papers of the Medical Faculty of Palacky University in Olomouc*, 151(2), 163-174.
- Tamime, A. Y., & Robinson, R. K. (2007). *Tamime and Robinson's yoghurt: science and technology*. CRC Press. Elsevier.
- Tamime, A. Y., Saarela, M. A. K. S., Sondergaard, A. K., Mistry, V. V., & Shah, N. P. (2006). Production and maintenance of viability of probiotic microorganisms in dairy products. *Probiotic Dairy Products*, 3, 39-63.
- Taufik, M., & Maruddin, F. (2020). Karakteristik sensoris produk minuman whey fermentasi dengan penggunaan persentase sukrosa. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 30(1), 36-42.

- Tiarani, E. A. (2015). Pengaruh jumlah ekstrak angkak (red fermented rice) dan pure stroberi terhadap sifat organoleptik es krim. *Jurnal Tata Boga*, 4(1), 37-45.
- Tranggono, O. (2021). Pengaruh perbedaan konsentrasi ekstrak angkak biji durian terhadap sifat kimia dan mikrobiologis yoghurt, *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya.
- Triyono, A. (2010). Mempelajari pengaruh maltodekstrin dan susu skim terhadap karakteristik yoghurt kacang hijau (*Phaseolus radiatus* L.). *Seminar Rekayasa Kimia dan Proses*, 1-9.
- Uriot, O., Denis, S., Junjua, M., Roussel, Y., Dary-Mouro, A., & Blanquet-Diot, S. (2017). *Streptococcus thermophilus*: from yoghurt starter to a new promising probiotic candidate?. *Journal of Functional Foods*, 37, 74-89.
- Wang, S. Y., & Lin, H. S. (2000). Antioxidant activity in fruits and leaves of blackberry, raspberry, and stroberi varies with cultivar and developmental stage. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 48(2), 140-146.
- Widiastuti, A., & Judiono, J. (2017). Pengaruh substitusi sari kacang komak (*Lablab purpureus* (L.) Sweet) dan susu skim terhadap sifat organoleptik, nilai pH, dan total bakteri asam laktat yoghurt kacang komak. *Media Gizi Indonesia*, 12(1), 72-79.
- Widodo., T.D. Wahyuningsih., A. Nurrochmad., E. Wahyuni., T.T Taufiq., N. S Anindita., S. Lestari., P.A Harsita., A.S Sukarno dan R. Handaka. (2017). *Bakteri Asam Laktat Strain Lokal Isolasi sampai Aplikasi sebagai Probiotik dan Starter Fermentasi Susu*. Gadjah Mada University Press.
- Widodo, W. (2002). *Bioteknologi fermentasi susu*. Pusat Pengembangan Bioteknologi Universitas Muhammadiyah Malang, Malang.
- Wijaya, C., Kusumawati, N., & Nugerahani, I. (2017). Pengaruh jenis gula dan penambahan sari nanas-wortel terhadap sifat fisiko-kimia, viabilitas bakteri yoghurt, serta organoleptik yoghurt non fat. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 11(2), 18-26.
- Winarno, F. G., & Winarno, S. A. A. (2017). *Gastronomi Molekuler*. Gramedia Pustaka Utama.

- Winarsi, H. (2019). Fermentasi bakteri asam laktat meningkatkan kandungan fenolik dan serat yoghurt susu kecambah kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.), minuman fungsional untuk obesitas. *Jurnal Gizi dan Pangan Soedirman*, 3(1), 64-75.
- Wulandari, E., & Putranto, W. S. (2010). Karakteristik stirred yoghurt mangga (*Mangifera indica*) dan Apel (*Malus domestica*) selama penyimpanan. *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran*, 10(1), 14-16.
- Xiong, Z., Cao, X., Wen, Q., Chen, Z., Cheng, Z., Huang, X., Zhang, Y., Long, C., Zhang, Y., & Huang, Z. (2019). An overview of the bioactivity of Monacolin K / lovastatin. *Food and Chemical Toxicology*, 131, 110585.
- Yuan, B., Danao, M. G. C., Stratton, J. E., Weier, S. A., Weller, C. L., & Lu, M. (2018). High Pressure Processing (HPP) of aronia berry purée: Effects on physicochemical properties, microbial counts, bioactive compounds, and antioxidant capacities. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 47, 249-255.