

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Perbedaan konsentrasi ekstrak angkak biji durian berpengaruh nyata terhadap pH, total asam laktat, sineresis, kesukaan *aftertaste yogurt*.
2. Perbedaan konsentrasi ekstrak angkak biji durian tidak berpengaruh nyata terhadap terhadap kesukaan warna dan rasa *yogurt*.
3. Semakin tinggi ekstrak angkak biji durian yang ditambahkan (0%-7,5%) pada *yogurt*, nilai total asam laktat akan semakin meningkat (0,87-1,22%), nilai pH akan semakin menurun (4,573-4,512), sineresis semakin meningkat baik pada hari ke-0 (0,38%-0,57%) dan pada hari ke-7 (0,88%-1,43%), nilai kesukaan *aftertaste* semakin menurun (4,00-3,50). Nilai kesukaan warna berkisar 4,17-4,35 (cenderung suka) dan kesukaan rasa berkisar 3,75-4 (cenderung suka) *yogurt* dengan perbedaan konsentrasi ekstrak angkak biji durian.

5.2. Saran

1. Perlu dilakukan pengujian lebih lanjut terhadap sifat fisikokimia selama masa simpan *yogurt* angkak biji durian untuk mengetahui kelayakannya sebagai *yogurt* seiring dengan semakin lamanya penyimpanan.
2. Perlu dilakukan pengujian pH pada masa simpan *yogurt* angkak biji durian hari ke-7. Selama masa simpan *yogurt*, bakteri asam laktat tetap melangsungkan aktivitasnya meskipun lambat dan tidak optimal sehingga pH pada hari ke 7 akan berubah. Perubahan pH pada hari ke-7 berdampak pada sineresis *yogurt* sehingga perlu untuk diketahui.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul, A., S. Kumaji, dan F. Duengo. 2018. Pengaruh Penambahan Susu Sapi Terhadap Kadar Asam Laktat Pada Pembuatan Yoghurt Jagung Manis Oleh *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus bulgaricus*. *Jurnal Biologi Makasar*.3(2): 1-9.
- Abdurahman, D. 2006. *Biologi Kelompok Pertanian*. Jakarta: Grafindo.
- Acton, Q. A. 2012. *Lactobacillus- Advances in Research and Application*. Georgia: Scholarly.
- Alburqueque, M. A. C., A. M. Leblanc, J. G. Leblanc, dan R. Bedani. 2020. *Lactic Acid Bacteria: A Functional Approach*. US: CRC Press.
- Apriadji, W. H. 2007. *Cake dan Kue Manis*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Ardini, E. S. A., A. Supriyadi, MG. I. Rukmi. 2014. Produksi Pigmen Kapang *Monascus* sp dari Angkak pada Substrat Tongkol Jagung (*Zea mays*) dengan Variasi Ukuran Substrat dan Kadar Air. *Jurnal Biologi*. 3(3): 16-24.
- Astawan, M. 2008. *Khasiat Warna Warni Makanan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Ayustaningawarno, F., G. Retnaningrum, I. Safitri, N. Anggraheni, F. Suhardinata, C. Umami, dan M. S. W. Rejeki. 2012. *Aplikasi Pengolahan Pangan*. Yogyakarta: CV Budi Utama.
- Bakry, M. M. A. R. E., A. Sanchez, dan B. M. Mehta. 2019. *Microstructure of Dairy Product*. USA: Jhon Willey and Sons.
- Bakshi, U. A., A. V. Bakshi, dan K. Bakshi. 2005. *Electronic Measurement*. India: Technical Publication Pune.
- Bamforth, C. W. dan R. E. Ward. 2014. *The Oxford Handbook of Fermentation*. USA: Oxford University Press.
- Bhattacharya, S. 2015. *Conventional and Advanced Food Processing Technologies*. UK: Jhon Willey & Sons.
- Blair, R. 2017. *Nutritional and Feeding of Organic Pigs*. USA: CABI.
- Bouchikhi, S. E., P. Pages, Y. E. Alaoui, A. Ibrahim, dan Y. Bensouda. 2019. *Syneresis investigations of lacto-fermented sodium caseinate in a mixed model system*. *Journal of BMC Biotechnol*. 19(57): 1-10.

- Castelli, W. P. 2002. *Cholesterol Cures: More Than 325 Natural Ways to Lower Cholesterol and Live Longer*. USA: Rodale Inc.
- Chandan, R. C dan A. Kilara. 2013. *Manufacturing Yogurt and Fermented Milks*. USA: Jhon Willey and Sons.
- Chandan, R. C dan A. Klara. 2011. *Dairy Ingredients for Food Processing*. USA: Blackwell Publishing.
- Chang, H. J., R. Haram, Z. Ting, H. L. Chee, G. S. Han, dan G. H. Sung. 2018. Green Tea Powder Supplementation Enhances Fermentation and Antioxidant Activity of Set Yogurt. *Journal of Food Science and Food Technology*. 27(5): 1419-1427.
- Chen C.C. dan Liu I.M. 2006. Release of acetylcholine by Hon-Chi to raise insulin secretion in Wistar rats. *Journal of Neuroscience*. 404 (1-2): 117–121.
- Chun, L. L. dan T. Ming Pan. 2012. Development of Monascus Fermentation Technology for High Hypolipidemic Effect. *Journal of Applied Microbiology Biotechnology*. 94: 1449-1459.
- Clark, S., M. Costello, M. Drake, and F. Bodyfelt. 2009. *The Sensory Evaluation of Dairy Product*. US: Springer.
- Codex Standard 243-2003 for Fermented Milks.
- Dasong, L., M. Nikoo, G. Boran, P. Zhou, and J. M. Regenstein. Collagen dan Gelatin. *Journal of Food Science and Technology*. 5: 527-557.
- Dhale, M. A. 2007. Physiology of *Monascus purpureus* In Relation to Metabolite Production and Aplication As Functional Food. “Thesis”. Department of Food Microbiology. University of Mysore. Mysore, India.
- Erdogul, O dan S. Azirak. 2004. Review of The Studies on The Red Yeast Rice (*Monascus purpureus*). *Journal of biotechnology*. 2: 37-49.
- Fay, L. B. dan M. Kussman. 2010. *Mass Spectrofotometry and Nutrition Research*. UK: Royal Library.
- Feliatra. 2018. Probiotik: Suatu Tinjauan Keilmuan Baru Bagi Pakan Budi Daya Perikanan. Jakarta: Kencana.
- Fried, G. H. dan G. J. Hademenos. 2006. *Schaum: TSS Biologi Edisi 2*. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Gehring, A. R. 2011. *The Homesteading Handbook: A Basic to Grow Your Own Food*. New York: Sky Horse Publishing.

- Ginanjari, D. 2007. *Demam Berdarah*. Bandung: PT Mizan Media Utama.
- Griffith, M. W. 2010. *Improving The Safety and Quality of Milk*. Oxford: Woodhead Publishing.
- Grumezescu, A. M. 2016. *Nanobiomaterial in Density*. USA: Elsevier
- Guardia, M dan S. Garrigues. 2015. *Handbook of Mineral Element in Foods*. India: SPi Publisher.
- Hanas, R dan C. Fox. 2008. *Type 2 Diabetes in Adults of All Ages*. London: Class Publishing.
- Hayek, S. A. dan S. A. Ibrahim. 2013. Current Limitation and Challenge with Lactic Acid Bacteria: A Review. *Journal of Food and Nutrition Sciences*. 4: 73-87.
- Hidayat, N., Wignyanto, S. Sumarsih, dan A. I. Putri. 2016. *Mikologi Industri*. Malang: UB Press.
- Hofrichter, M. 2010. *The Mycota A Comprehensive Treatise on Fungi as Experimental System for Basic and Applied Research*. UK: Springer
- Hsu, W. H., B. H. Lee, T. H. Liao, Y. W. Hsu, dan T. M. Pan. 2012. Monascus Fermented Metabolite Monascin Suppresses Inflammation via PPAR- γ Regulation and JNK Inactivation in THP-1 Monocytes. *Journal of Food and Chemical Toxicology*. 50: 1178-1186.
- Hui, Y. H. dan J. D. Culbertson. 2006. *Handbook of Food Science and Engineering Volume 2*. USA: CRC Press.
- Hui, Y. H. dan E. O. Evranuz. 2016. *Handbook of Vegetable Preservation and Processing*. USA: CRC Press.
- Hui, Y. H., L. M. Goddik, A. S. Hansen, J. Josephsen, W. K. Nip, P. S. Stanfield, dan F. Toldra. 2005. *Handbook of Food and Beverage Fermentation Technology*. USA: Marcel Dekker.
- Hui, Y. H., R. C. Chandan, S. Clark, N. Cross, J. Dobbs, W. J. Hurst, L. M. L. Nollet, E. Shimoni, N. Sinha, E. B. Smith, S. Surapat, A. Titchenal, dan F. Toldra. 2007. *Handbook of Food Products Manufacturing*. USA: Willey-Interscience.
- Hutkins, R. W. 2018. *Microbiology and Technology of Fermented Foods*. USA: John Willey and Sons.
- I., Srinta and Ristiarini, Susana and Nugerahani, I (2020) Pigments extraction from monascus-fermented durian seed. *International*

- Conference on Food and Bio-Industry: 1-8. Bandung, 29-30 Agustus 2019.
- Ide, P. 2008. *Health Secret of Kefir*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.
- Indriati, N dan F. Andayani. 2012. Pemanfaatan Angkak Sebagai Pewarna Alami Pada Terasi Udang. *Jurnal Pasca Panen dan Bioteknologi Perikanan*. 7(1): 11-20.
- Jaya, F. 2019. *Ilmu, Teknologi, dan Manfaat Kefir*. Malang: UB Press
- Joyner, H. S. 2019. *Rheology of Semisolid Foods*. UK: Springer.
- Karmana, O. 2008. *Cerdas Belajar Biologi*. Jakarta: PT Grafindo Media Pratama.
- Kawuri, R. 2013. *Red Mold Rice (Angkak) Sebagai Makanan Terfermentasi Dari China: Suatu Kajian Pustaka*. *Jurnal Biologi*. 18(1): 24-28.
- Khomsan, A dan F. Anwar. 2008. *Sehat Itu Mudah*. Jakarta: PT Mizan Publika.
- Krisnaningsih, A. T. N., D. Rosyidi, L. E. Radiati, dan Purwadi. 2018. Pengaruh Penambahan Stabilizer Pati Talas Lokal (*Colocasia esculenta*) terhadap Viskositas, Sineresis dan Keasaman Yogurt pada Inkubasi Suhu Ruang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*. 5(3): 5-10.
- Kusantati, H., T. P. Pipin, Ana, W. Winwin, dan Aminudin. 2007. *Pendidikan Keterampilan*. Jakarta: Grafindo.
- Kusuma, T. S., A. D. Kurniawati, Y. Rahmi, I. H. Rusdan, R. M. Widyanto. 2017. *Pengawasan Mutu Pangan*. Malang: UB Press.
- Lauro, G. J. dan J. Francis. 2002. *Natural Food Colorants: Science and Technology*. USA: CRC Press.
- Lestari, L. A dan S. Helmiyati. 2018. *Peran Prebiotik di Bidang Gizi dan Kesehatan*. Yogyakarta: UGM Press.
- Lin CC, Li TC, Lai MM. 2005. Efficacy and safety of *Monascus purpureus* Went Rice in Subjects with Hyperlipidemia. *European Journal of Endocrinol*. 3(5):679–686.
- Lindriati, T., Y. Praptiningsih, dan D. F. Wijayanti. *Karakteristik Fisis Gel Edible Film yang Dibuat Dengan Variasi pH dan Rasio Kasein dan Tapioka*. *Jurnal Ilmu Dasar*. 15(1): 51-58.

- McSweeney, P. L. H. dan J. A. O'Mahony. 2016. *Advanced Dairy Chemistry*. New York: Springer.
- Montel, D dan R. C. Ray. 2016. *Fermented Foods*. New York: CRC Press
- Murdiati, A dan Amaliah. 2013. *Panduan Penyiapan Pangan Sehat Untuk Semua*. Jakarta: Kencana.
- Murwani, S, D. Qosimah, dan I. A. Amri. 2017. *Penyakit Bakterial pada Ternak Hewan Besar dan Unggas*. Malang: UB Press.
- Nagoda, T dan G, Reed. 2013. *Enzymes in Food Processing*. New York: Academic Press.
- Nasrudin, J. 2019. *Metodologi Penelitian Pendidikan*. Bandung: Panca Terra Firma.
- Nimpuno, D. 2017. *Ayo Membuat Masakan dan Kue dari Bahan Halal*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- 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. *Journal of Food Research*. 1(3): 83-88.
- Nur, I. 2019. *Penyakit Ikan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Nuraini, H. 2007. *Memilih dan Membuat Jajanan Anak yang Sehat dan Halal*. Jakarta: Qultummedia.
- Pan, T. M dan Hsu, W. H. 2014. *Monascus-Fermented Products*. *Journal of Ind Microbiol Biotechnol. Encyclopedia of Food Microbiology Second Edition*. USA: Elsevier.
- Patakova, P. 2013. Monascus Secondary Metabolites: Production and Biological Activity. *J Ind Microbiol Biotechnol*. 40: 169-181.
- Pattanagul, P., R. Pinthong, A. Phianmongkhon, dan N. Leksawasdi. 2007. Review of Angkak Production (Monascus Purpureus). *J. Sci*. 34 (3): 319-328.
- Philips, G. O. dan P. A. Williams. *Gums and Stabiliser for Food Inudstry*. UK: RSC.
- Planck, N. 2006. *Real Food*. Yogyakarta: Bentang Pustaka.
- Praja, D. I. 2015. *Zat Aditif Makanan Manfaat dan Bahayanya*. Yogyakarta: Penerbit Garudhawaca.

- Purnama, A., R. Malaka, dan A. Ako. 2011. Pengaruh Penambahan Minyak Ikan dan Minyak Biji Bunga Matahari dalam Yogurt Susu Skim Terhadap Level Kolesterol Hewan Coba Mencit (*Mus musculus*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan*. 1(3): 159-166.
- Purwadi, L. E. Radiati, H. Evanuarini, dan R. D. Andriani, 2017. *Penanganan Hasil Ternak*. Malang: UB Press.
- Purwaningsih, E. 2007. *Cara Pembuatan Tahu dan Manfaat Kedelai*. Bekasi: Exact Ganeca.
- Puspitadewi, S. R. D., I. Srianta, dan N. Kusumawati. 2011. *Monascus Pigment Production By Monascus sp KJR 2 Growth on Petruk Durian Seed Throuh Solid State Fermentation*. Proceedings of International Food Confrence, Surabaya: 28-29 Oktober 2011.
- Puspitadewi, S. R., 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.
- R. C. Chandan, C. H. White, A. White, Y. H. Hui. 2006. *Manufacturing Yoghurt and Fermented Milks*. USA: Blackwell Publishing.
- Rahman, S. 2018. *Teknologi Pengolahan Tepung dan Biji Bijian Berbasis Tanaman Kayu*. Yogyakarta: Deepublisher.
- Ramayulis, R. 2014. *Detox Is Easy*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Ranken, M. D dan R. C. Kill. 2012. *Food Industries Manual*. London: Blackie Academic and Professional.
- Rihastuti, R. A. dan Soeparno. 2014. *Kontrol Kualitas Pangan Hasil Ternak* Yogyakarta: UGM Press.
- Rismayanti, F., A. Yuliana, Khusnul. 2017. Karakterisasi Kapang *Monascus purpureus* Hasil Isolasi dari Produk Fermentasi Angkak yang Berada di Pasaran. *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada*. 17(1): 1-7.
- Rukmana, R. 2001. *Yoghurt dan Karamel Susu*. Yogyakarta: Kanisius.
- Salminen, S., A. V. Wright, dan A. Ouwehand. 2004. *Lactic Acid Bacteria: Microbiological and Functional Aspects*. New York: Marcel Dekker.
- Santo A. P. D. E., P. Perego, A. Converti, dan M. N. Oliveira. 2011. Influence of Food Matrices on Probiotic Viability. *Journal of Food Science and Technology*. 22: 377-385.

- Saputra, K. A., J. S. Pontoh, dan L. I. Momuat. *Analisis Kandungan Asam Organik pada Beberapa Sampel Gula Aren. Jurnal MIPA UNSRAT Online*. 4(1): 69-74.
- Saragih, B. 2020. *Pengawasan Mutu Hasil Pertanian*. Yogyakarta: Deepublish.
- Sawitri, M. E., A. Manab, dan T. W. L. Palupi. 2008. Kajian Penambahan Gelatin Terhadap Keasaman, pH, Daya Ikut Air, dan Sineresis Yogurt. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 3(1): 35-42.
- Sawitri, M. E., A. Manab, T. W. L. Palupi. 2008. *Kajian Penambahan Gelatin Terhadap Keasaman, pH, Daya Ikut, dan Sineresis Yogurt*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 3(1): 35-42.
- Seenivasan, A., J. S. Eswari, P. Sankar, S. N. Gumadi, T. Panda, dan Ch. Venkateswarlu. 2020. *Metabolic Pathway Analysis and Dynamic Macroscopic Model Development for Lovastatin Production by Monascus purpureus Using Metabolic Footprinting Concept*. Journal of Biochemical Engineering. 154.
- Setiawan, F. 2019. *Menuai Untung dengan Berternak Sapi Perah*. Yogyakarta: Penerbit Laksana.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M. P. Sari. 2014. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor: IPB Press.
- Sfakianakis, P dan C. Tzia. 2017. Dairy Technologies in Yoghurt Production. *Journal of Dairy Product*.
- Shah, N. P. 2017. *Yoghurt in Health and Disease Prevention*. USA: Elsevier.
- Siezen, R. J., J. Kok, T, Abee, dan G. Schaafsma. 2002. Lactic Acid Bacteria: Genetics, Metabolism, and Applications. *Proceedings of The Seventh Symposium on Lactic Acid Bacteria: Genetics, Metabolism and Applications*, Netherland: 1-5 September 2002.
- Simanjuntak, T. P. T. 2014. *Komponen Gizi dan Terapi Panga Ala Papua*. Yogyakarta: Deepublisher.
- Srianta, I., B. Hendrawan, N. Kusumawati, dan P. J. Blanc. 2012. Study on Durian Seed as New Substrat for Angkak Production. *International Food Research Journal*. 19(3): 941-945.
- Srianta, I., I. Nugerahani, N. Kusumawati, E. Suryataniyaya, dan C. Subianto. 2014. Therapeutic Antioxidant of Monascus-Fermented Durian Seed:

- A potential Functional Food Ingredient. *Int Journal of Food, Nutrition, and Public Health*. 7(1): 54-62.
- Srianta, I., N. Kusumawati, I. Nugerahani, N. Artanti, dan G. R. Xu. 2013. In Vitro α -glucosidase Inhibitory Activity of Monascus-Fermented Durian Seeds Extract. *International Journal of Food Research*. 20(2): 533-536.
- Srianta, I., N. Kusumawati, I. Nugerahani, N. Artanti, dan G. R. Xu. 2013. In Vitro α -glucosidase Activity of Monascus-Fermented Durian Seed Extract. *Journal of International Food Research*. 20(2): 533-536.
- Standar Nasional Indonesia 2981:2009 Yogurt.
- Su, Y. C., J. J. Wang, T. T. Lin, dan T. M. Pan. 2003. Production of The Secondary Metabolites γ -aminobutyric acid and Monacolin K by Monascus. *J IND Microbiol* 30, 41-46.
- Subianto, C., I. Srianta, dan N. Kusumawati. 2013. Pengaruh Proporsi Air dan Etanol Sebagai Pelarut Terhadap Aktivitas Antioksidan Angkak Biji Durian Dengan Metode Phosphomolybdenum dan DPPH. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 12(2): 75-80.
- Suradjudin, F. R. Kusuma, dan D. Purnomo. 2005. *Yoghurt Susu Fermentasi yang Menyehatkan*. Jakarta: Agromedia.
- Suranto, A. 2010. *Dahsyatnya Propolis untuk Menggempur Penyakit*. Jakarta: Agromedia Pustaka
- Susanto, E. 2019. *Peptida Bioaktif Sebagai Antioksidan: Eksplorasi pada Ceker Ayam*. Yogyakarta: Deepublish.
- 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):1-6.
- Syarif, E. K. dan B. Harianto. 2011. *Buku Pintar Beternak dan Bisnis Sapi Perah*. Jakarta: PT Agromedia Pustaka
- Talbot, S. M. dan K. Hughes. 2007. *The Health Professional's Guide to Dietary Supplement*. London: Lippincot Williams & Wilkins.
- Tamang, J. P. 2015. *Health Benefits of Fermented Foods and Beverages*. New York: CRC Press.
- Tamime, A. Y. 2016. *Microbial Toxins in Dairy Product*. USA: Jhon Willey and Sons.

- Tanaya, C., N. Kusumawati, dan I. Nugerahani. 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.
- Tedjautama, E dan E. Zubaidah. 2014. Peningkatan Produksi Pigmen Merah Angkak Tinggi Lovastatin Menggunakan Ko-Kultur *Monascus purpureus* dan *Saccharomyces cerevisiae*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(4): 78-88.
- Temesgen, M. 2017. Effect of Application of Stabilizers on Gelation and Syneresis in Yoghurt. *Journal of Food Science and Quality Management*. 37:97-102.
- Thohari, I., Mustakim, M. C. Padaga, dan P. P. Rahayu. 2017. *Teknologi Hasil Ternak*. Malang: UB Press
- Tisnadjaja, D. 2014. *Bebas Kolesterol & Demam Berdarah dengan Angkak*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Tseng, Y. Y., M. T. Chen, dan C. F. Lin. 2000. Growth, Pigmen Production, and Protease Activity of *Monascus Purpureus* as Affected by Salt, Sodium Nitrite, Polyphosphate, and Various Sugars. *Journal of Applied Microbiology*. 88: 31-37.
- Watson, R. R. dan V. R. Preedy. 2016. *Probiotics, Prebiotics, and Symbiotics: Bioactive Foods in Health Promotion*. USA:Elsevier
- Widodo, E., M. H. Natsir, dan O. Sjoefjan. 2018. *Aditif Pakan Unggas Pengganti Antibiotik*. Malang: UB Press
- Widodo, T. D. Wahyuningsih, A. Nurrochmad, E. Wahyuni, T. T. Taufiq, N. S. Anindita, S. Lestari, P. A. Harsita, A. S. Sukarmo, dan R. Handaka. 2019. *Bakteri Asam Laktat Strain Lokal*. Yogyakarta: UGM Press.
- Wijayakusuma, H. 2008. *Ramuan Herbal Penurun Kolesterol*. Depok: Pustaka Bunda.
- Wulandari, E. dan W. S. Putranto. 2010. Karakteristik Stirred Yoghurt Mangga (*Mangifera indica*) dan Apel (*Malus Domestica*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Ilmu Ternak*. 10(1): 14-16.
- Yildiz, F. 2010. *Development and Manufacture of Yoghurt and Other Functional Dairy Products*. New York: CRC Press

Yuliana, A. 2019. Pembentukan Pigmen dan Aktivitas Antimikroba *Monascus purpureus* Hasil Fermentasi Padat Dengan Limbah Ampas Kelapa. Prosiding Seminar Bakti Tunas Husada.