

DAFTAR PUSTAKA

- Al-Barri, A. N., Anang, M. L., Yoyok, B. P., Siregar, R. F., Risa, F. S., Rahim, F. P., Hanif, N. A., Rikyan, H. S., dan Muthia, C. H. 2016. *Teknik Pembuatan Fruity Powder Yogurt*. Semarang: Penerbit Indonesian Food Technologists.
- Albar, M. F., Imam, K., Muhammad, T. L. dan Muhammad J. 2019. “Uji Organoleptik Yogurt Kulit Singkong (*Manihot utilissima* L.) sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. Prosiding Seminar Nasional Biologi, Saintek dan Pembelajarannya.
- Agustina, W. dan Taufik, R. 2010. “Pengaruh Variasi Konsentrasi Sukrosa dan Susu Skim Terhadap Jumlah Asam sebagai Asam Laktat Yoghurt Kacang Hijau (*Phaseolus radiates* L.)” Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan” Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia. Yogyakarta. ISSN 1693 – 4393.
- Agustinah, W., Renna, E. W., Meda, C. 2019. *Yogurt Making as a Tool To Understand the Food Fermentation Process for Nonscience Participants. Journal of Microbiologi & Biologi Education*. Vol 20 No 1: 1-3
- Askar, S. dan Sugiarto. 2005. “Uji Kimiawi Dan Organoleptik Sebagai Uji Mutu Yoghurt”. Prosiding Temu Teknis Nasional Tenaga Fungsional Pertanian 2005.
- Astuti, E., Melda, Y., Astuti. N. F. 2021. Edukasi Manfaat Yogurt Sebagai Salah Satu Probiotik dan Metode Pembuatan Yogurt Sederhana. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat*. Vol 4 No 1: 129-136.
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2019. *Neraca Bahan Makanan Indonesia 2014-2015*. Jakarta
- Balai Penelitian Tanaman Palma. 2010. *Pemanfaatan Tumbuhan Palma*. Manado. Sulawesi Utara.
- Diza, Y. H., Tri, W., Wilsa, H. 2016. Penentuan Jumlah Bakteri Asam Laktat (BAL) dan Cemaran Mikroba Patogen Pada Yogurt Bengkuang Selama Penyimpanan. *Jurnal Litbang Industri*. Vol 6(1): 1-11
- Ginting, N. dan Elsegustri, P. 2005. “Pengaruh Temperatur dalam Pembuatan Yoghurt dari Berbagai Jenis Susu dengan Menggunakan *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*”. *Jurnal Agribisnis Peternakan* Vol. 1 No. 2.
- Hafsah dan Astriana. 2012. “Pengaruh Variasi Starter Terhadap Kualitas Yoghurt Susu Sapi”. *Jurnal Bionature*, Volume 13, Nomor 2, Oktober 2012, hlm 96-102.

- Harjiyanti, M. D. 2013. Total Asam, Viskositas, dan Kesukaan pada Yoghurt Drink dengan Sari Buah Mangga (*Mangifera indica*) sebagai Perisa Alami. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* Vol. 2 No. 2
- Hanzen, W. F. E., Ustami, S. H. dan Betty, L. 2016. “Kualitas Yoghurt Dari Kulit Buah Naga Berdasarkan Variasi Spesies dan Macam Gula Ditinjau Dari Tekstur, Aroma, Rasa dan Kadar Asam Laktat”. *Journal of Proceeding Biology Education Conference* (ISSN: 2528-5742), Vol 13(1) 2016: 849-856.
- Hasruddin dan Pratiwi, N. 2015. *Mikrobiologi Industri*. Alfabeta. Bandung. Pp. 73-82.
- Herawati, D. A. dan Andang, A. W. (2009). “Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Waktu Fermentasi Terhadap Hasil Pembuatan Soyghurt”. *Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan* Vol 1 No. 2.
- Jannah, A.M., Legowo, A.M., Pramono, Y.B., Al-Baarri, A.N., Abduh, S.B.M., 2014. Total bakteri asam laktat, pH, keasaman, citarasa dan kesukaan yogurt drink dengan penambahan ekstrak buah belimbing. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 3, 7-11.
- Kasmiyeti., Zul A. H., Susi, R., Fitria, M. 2021. Kualitas dan Daya Terima Yogurt Sari Buah Naga Merah untuk Penderita Hiperkolesterolemia. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. Vol 20 No 1: 8-14.
- Kementerian Perindustrian Republik Indonesia. 2020. Perkembangan Impor Kelompok Olahan Produk Susu Lainnya. Tersedia pada kemenperin.co.id: <https://kemenperin.go.id/statistik/barang.php?ekspor=&kode=202010043> 12 April 2021.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pembuatan Yogurt*. eBookPangan.com.
- Krisnaningsih, A, T, N., Tri, I, W, K., Magdalena, M. 2020. Pengaruh Penambahan Pati Talas (*Colocasia esculenta*) Sebagai Stabilizer Terhadap Viskositas dan Uji Organoleptik Yogurt. *Jurnal Sains Peternakan*. Vol 8 No 1 Hal 66-76.
- Lestari, S. dan Pepi, N. S. 2015. Uji Organoleptik Mi Basah Berbahan Dasar Tepung Talas Beneg (*Xantoshama undipes*) untuk Meningkatkan Nilai Tambah Bahan Pangan Local Banten. *Prosiding Seminar Nasional Masyarakat Biodiversitas Indonesia*. Vol. 1, No. 4. Hal. 941.
- Muhartoyo dan D. Nair. 2016. Banyumas Regency-the biggest coconut sugar production in Indonesia. *Cocoinfo Internasional* 23(1):9-11.
- Nehemya, D., Linda, M. L. dan Rona, J. N. 2017. Pengaruh Konsentrasi Gula Merah dan Konsentrasi Starter Terhadap Mutu Minuman Sinbiotik Sari Buah Sukun. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* Vol.5 No. 2 Th. 2017.
- Nurhayati., Nelwida., Berliana. 2014. Pengaruh Tingkat Yogurt dan Waktu Fermentasi Terhadap Kecernaan *In Vitro* Bahan Kering, Bahan Organik, Protein, dan Serat Kasar Kulit Nanas Fermentasi. *Buletin Peternakan*. Vol 38 No 3 Hal 182-188.
- Ola, A, P. 2017. Pengaruh Variasi Konsenttrasi Sari Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Hasil Uji Organoleptik dan Kandungan Vitamin A Pada Yogurt Susu Sapi. Skripsi. Universitas Sanata Dharma.
- Putri, D. C. L. A., I Nengah. K.P., I Putu, S. 2019. Pengaruh Penambahan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Karakteristik Yogurt Campuran Susu Sapi dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*). *Jurnal Ilmu*

- dan Teknologi Pangan. Vol 8, No. 1, 8-17.
- Roscoe, J. T. (1975). *Fundamental research statistics for the behavioural sciences*. (2nd ed.) New York: Holt Rinehart & Winston.
- Santosa, B. 2018. “Kelapa Genjah Sebagai Sumber Gula dan Potensi Pengembangan”. Balai Penelitian Tanaman Palma. *Perspektif* Vol. 17 No. 1 /Juni 2018. Hlm 76-83.
- Setianto, Y. C., Yoyok, B. P. dan Sri, M. 2013. *Nilai Ph, Viskositas, dan Tekstur Yogurt Drink dengan Penambahan Ekstrak Salak Pondoh (Salacca zalacca)*. Semarang: Progam Studi Teknologi Pangan, dan pertanian, Fakultas Peternakan dan Pertanian, Universitas Diponegoro.
- Sintasari, R. A., Jony, K. dan Dian, W. N. 2014. “Pengaruh Penambahan Konsentrasi Susu Skim dan Sukrosa Terhadap Karakteristik Minuman Probiotik Sari Beras Merah”. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.2 No.3 p.65-75, Juli 2014.
- SNI 2981:2009. 2009. *Yogurt*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- SNI 3950:2014. 2014. *Susu UHT (Ultra High Temperature)*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- SNI 2970:2015.2015. *Susu Bubuk*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Surajudin, Kusuma, F.R., Purnomo, Dwi,P. 2006. *Yogurt Susu Fermentasi yang Menyehatkan*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Syainah, E., Novita, S., Yanti, R. 2014. Kajian pembuatan yogurt dari berbagai jenis susu dan inkubasi yang berbeda terhadap mutu dan daya terima. *Jurnal Skala Kesehatan*. Vol 5 No 1.
- Syaputra, A., Usman, P. dan Evy, R. 2015. Variasi Penambahan Sukrosa Terhadap Mutu *Cocoghurt* Menggunakan *Enterococcus faecalis* UP-11 yang Diisolasi dari Tempoyak. *Jom Faperta* Vol. 2 No. 1.
- Syarif, E. K. dan Harianto, B. 2011. *Buku Pintar Beternak & Bisnis Sapi Perah*, PT Agromedia Pustaka. Jakarta. pp. 1-2.
- Tabriani, F. 2013. *Analisis Kualitas Produk Surabi Bebas Organoleptik pada Pedagang Surabi*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Tamime dan Robinson, R. K. 2007. *Yogurt Science and Technology*. Third Edition. Woodhead Publishing. Cambridge.
- Tangapo, A. M., dan Mambu, S. M. (2019). Edukasi Mengenai Pentingnya Konsumsi Probiotik Untuk Peningkatan Kesehatan Pada Kelompok Wanita di Kelurahan Banjer Kecamatan Tikala Kota Manado. *VIVABIO Jurnal Pengabdian Multidisiplin*, 1(3), 13–17.
- Tarwendah, I.P. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merk Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol.5 No.2 Hal.66-73.
- Torimtubun, A.A.A., Singagerda, L.K., & Ernawati, L. (2018). The training of tempeh yoghurt and tempeh brownies production as an effort to increase the sell-ing value of tempeh in the somber small industrial estate, Balikpapan. *Berdikari: Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 1(2), 69-79.
- Usmiati, S. dan Abubakar. 2009. *Teknologi Pengolahan Susu*. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian Bogor.
- Utami, M. F. 2008. Studi Pengembangan Usaha Gula Merah Tebu di Kabupaten Rembang. www.scribd.com. Diakses 1 Mei 2019.

- Wakhidah, N., Godras, J. M. dan Rohula, U. 2017. “Yogurt susu sapi segar dengan penambahan ekstrak ampas jahe dari destilasi minyak atsiri”. *Journal of Proceeding Biology Education Conference* Vol. 14 (1) Hlm: 278-284.
- Wahyuningtias, D. dan Putranto, T. S. 2014. Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue Brownis Menggunakan Tepung Terigu dan tepung Gandum Utuh. *Jurnal Binus*. Vol. 5, No. 1 Hal. 57.
- Wibawanti, J, M, W dan Rinawidiastuti. 2018. Sifat Fisik dan Organoleptik Yogurt Drink Susu Kambing Dengan Penambahan Ekstrak Kulit Manggis. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. Vol 13 No 1 Hal 27-37.
- Widiningsih, S. dan Joko, T. I. 2011. “Aktivitas Antibakteri dan Sifat Organoleptik Yogurt Susu Jagung Manis dengan Penambahan Sukrosa”. *Jurnal Pangan dan Gizi* Vol 02 No. 04 Desember 2011.
- Yuniastuti, A. 2014. *Buku Monograf Probiotik (dalam perspektif kesehatan)*. Semarang: Unnes press.
- Zakaria, Y. 2008. “Sifat Kimia, Mikrobiologi dan Organoleptik Yogurt yang Menggunakan Presentase *Lactobacillus casei* dan Kadar Gula yang berbeda”. *Agripet*: Vol (8) No. 1: 21-24.

