

DAFTAR RUJUKAN

- Adna Ridhani, M., & Aini, N. (2021). Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori Dan Fisikokimia Roti Manis: Review. *Pasundan Food Technology Journal*, 8(3), 61–68. <https://doi.org/10.23969/pftj.v8i3.4106>
- Arif, A. (2015). Pengaruh bahan kimia terhadap penggunaan pestisida lingkungan. *Jurnal Farmasi UIN Alauddin Makassar*, 3(4), 134-143.
- Agustine, L., Yenni O., Jumiyati. 2018. Identifikasi Total Bakteri Asam Laktat (BAL) pada Yogurt dengan Variasi Sukrosa dan Susu Skim. *Jurnal Dunia Gizi*. Volume 1, Nomor 2 (hlm 79-83).
- Badan Standardisasi Nasional. (2009). SNI 2981: 2009 Tentang Yogurt. Jakarta: Pusat Standarisasi Industri Departemen Perindustrian., 1–60.
- David Yudianto1), J. K. (2019). Studi Aktivitas Antibakteri Minuman Fermentasi Whey Keju dari *Lactobacillus plantarum* B2 dan *Lactobacillus bulgaricus* (Kajian Konsentrasi $(\text{NH}_4)_2\text{HPO}_4$ dan Sukrosa).
- Djali, M., Syamsul H., Lovita A. 2018. Karakteristik Fisikokimia Yogurt Tanpa Lemak dengan Penambahan Whey Protein Concentrate dan Gum Xanthan. *Jurnal Agritech*. Volume 38, Nomor 2 (hlm 178-186).
- Finanda, A., Mukarlina, Rahmawati. 2021. Isolasi dan Karakterisasi Genus Bakteri Asam Laktat dari Fermentasi Daging Buah Pisang Kepok (*Musa pasadisiaca* L.). *Jurnal Protobiont*. Volume 10, Nomor 2 (hlm 37-41).
- Hafisah dan Astriana. 2012. Pengaruh Variasi Starter terhadap Kualitas Yogurt Susu Sapi. *Jurnal Bionature*. Volume 13, Nomor 2 (hlm 96-102).
- Hanum, Z., Yurliasni, dan Dzarnisa. 2021. *Teknologi Pengolahan Susu*. Banda Aceh: Syiah Kuala University Press.

Harahap, D.G.S., Ariyani N., Rudy H., Nur A.Y., Endik D.N., Fafa N., Dyah A.W., Khairi, Rina H.P., Dessyre M.N., Sandriana J.N., Ary N., Shafa N., Theopilus W.W., Eni S., Solikah A.E. 2021. *Dasar-Dasar Mikrobiologi dan Penerapannya*. Bandung: Widina Bhakti Persada.

Hidayat, N., Irene M., dan Neti Y. 2018. *Mikroorganismen dan Pemanfaatannya*.

Ismayani, Y. 2008. *Produk Andalan Cake Shop: Kreasi Favorit dengan Yogurt*. Jakarta: Gramedia.

Khoiriyah, L. K., & Fatchiyah, F. (2013). Karakter Biokimia dan Profil Protein Yogurt Kambing PE Difermentasi Bakteri Asam Laktat (BAL). *The Journal of Experimental Life Sciences*, 3(1), 1–6. <https://doi.org/10.21776/ub.jels.2013.003.01.01>

Krisnaningsih, A.T.N. dan Dyah L.Y. 2017. *Susu Fermentasi Yogurt*. Malang: Media Nusa Creative.

Kumalaningsih. 2016. *Rekayasa Komoditas Pengolahan Pangan*. Malang: UB Press.

Larasati, T., Joni K., dan Endrika W. 2016. Pemanfaatan *Whey* dalam Pembuatan Caspian Sea Yogurt dengan Menggunakan Isolat *Lactobacillus cremoris* dan *Acetobacter orientalis*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Volume 4, Nomor 1 (hlm 201-210).

Maleta, H.S. dan Joni. 2018. Pengaruh Penambahan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Fisikokimia Caspian Sea Yogurt. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Volume 6, Nomor 2 (13-22).

Maryana, D. (2014). Pengaruh Penambahan Sukrosa Terhadap Jumlah Bakteri dan Keasaman *Whey* Fermentasi dengan Menggunakan Kombinasi *Lactobacillus plantarum* DAN *Lactobacillus acidophilus*.

Mazloomi, S. M.1; Shekarforoush, S. S.2*; Ebrahimnejad, H.3 and Sajedianfard, J. (2011). Effect of adding inulin on microbial and physico- chemical properties of low fat probiotic yogurt. 12(2), 93–98.

Mohamad Djali¹, Syamsul Huda¹, L. A. (2018). Karakteristik Fisikokimia Yogurt Tanpa Lemak dengan Penambahan *Whey Protein Concentrate* dan Gum Xanthan. 38(2), 178– 186.

Nugroho, E.D. dan Dwi A.R. 2018. *Penuntun Praktikum Bioteknologi*.

Nurminabari, I.S., Sumartini, Dendi P.P.A. 2018. Kajian Penambahan Skim dan Santan terhadap Karakteristik Yogurt dari *Whey*. *Jurnal Teknologi Pangan*. Volume 5, Nomor 1 (hlm 54-62).

Oktafiyanti, K., Kalsum, U., & Wajdi, M. F. (2022). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Proses Enkapsulasi Pada *Whey* terhadap Jumlah Mikroba dan Nilai pH. *Jurnal Dinamika Rekasatwa*, 5(1), 58–63.

Rahman, A., Taufik E., Purwantiningasih S., Purwanto B.P. 2014. Kajian Potensi *Whey* Yogurt sebagai Bahan Alami Pencegah Jerawat. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. Volume 2, Nomor 1 (hlm 238- 242).

Rahmawati dan Imran B. 2017. Pengaruh Jenis *Starter* terhadap Mutu Zeagurt Probiotik. *Jurnal Konversi*. Volume 6, Nomor 1 (hlm 19-28).

Ristiati, N.P. 2017. *Mikrobiologi Terapan*. Depok: Rajawali Press.

Riyada, D. 2021. Pengaruh Penambahan Susu *Whey* Bubuk terhadap Total Padatan Terlarut dan Karakteristik Yogurt yang Dihasilkan. *Jurnal Agribisnis dan Teknologi Pangan*. Volume 2, Nomor 1 (22-33).

Safitri, N., Candra Sunarti, T., & Meryandini, A. (2016). Formula Media Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat *Pediococcus pentosaceus* Menggunakan Substrat *Whey Tahu* Formulation of *Whey Tofu*-based Media for the Cultivation of Lactic Acid Bacteria *Pediococcus pentosaceus*. *Jurnal Sumberdya Hayati*, 2(2), 1–8. <http://biologi.ipb.ac.id/jurnal/index.php/jsdhayati>

Setiarto, H.B. 2021. *Bioteknologi Bakteri Asam Laktat untuk Pengembangan Pangan Fungsional*. Jakarta: Guepedia.

Sitanggang, A.B. 2022. *Teknologi Membran dalam Industri Pangan*. Bogor: IPB Press.

Sugianto, I., Dwi K.S., Niken P., Asrul B. 2020. Pengaruh Penambahan Susu Skim dan Yogurt Plain terhadap Sifat Organoleptik Yogurt Sari Jagung. *Jurnal Tata Boga*. Volume 9, Nomor 2 (hlm 829-837).

Ummah, A.K., Juni S., Agustinus H.D.R. 2022. Pengaruh Penambahan Bubuk Bunga Telang (*Clitoria ternatea* Linn.) terhadap Total Bakteri Asam Laktat, Kadar Asam Laktat dan pH *Whey* Kefir Susu Kambing. *Bulletin of Applied Animal Research*. Volume 4, Nomor 2 (hlm 65-77).

Utami, R., Nurhartadi, E., Nursiwi, A., Angela, M., Andriani, M., Fitriyaningsih, I., Phqjxqndq, I., Nh, E., Shpehqwxndq, U. W., Dvdp, D., Gdq, O., Nh, H., Odnwdw, D., Nh, G. D. Q., Irupxodvl, U. D. Q., Ihuphqwdvl, P., Phqjkdvlondq, D. Q. J., Udq, N. H., Mxpodk, G., & Dgdodk, W. (2017). Fermentasi *Whey* Keju menggunakan biji kefir (Kefir grain) dengan Variasi Sumber Nitrogen. 37(4), 377–385.

Wahyudi, A. 2019. *Yogurt Bugar dengan Susu Fermentasi*. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.

Wardani, A.K., Sudarma D.W., Endrika W. 2017. *Pengantar Bioteknologi*.

Widodo, Tutik D.W., Arief N., Endang W., Tiyas T.T., Nosa S.A., Sri L. Pradipta A.H., Ari S.S., Robet H. 2019. *Bakteri Asam Laktat Strain Lokal: Isolasi sampai Aplikasi sebagai Probiotik dan Starter Fermentasi Susu*. Yogyakarta: Gadjadara University Press.

Yahmin. (2019). *Kimia Dasar 2*. Tangerang: Universitas Terbuka. Yogyakarta: Deepublish.

Zhu, X., & Duan, Z. (2017). Effect of Incubation Time and Sucrose Addition on the Characteristics of Cheese *Whey* Yogurt Effect of Incubation Time and Sucrose Addition on the Characteristics of Cheese *Whey* Yogurt. <https://doi.org/10.1088/1757-899X/193/1/012008>