

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar, Y., Muzaiifa, M., Widayat, H. P., Martunis, M., & Maulina, A. (2020). Characteristics of Dry *Starters* of Indigenous Cocoa Aceh Bacteria Isolate. *Gontor AGROTECH Science Journal*, 5(2), 89.
- Ace, I. S., & Supangkat, S. (2020). Pengaruh Konsentrasi *Starter* Terhadap Karakteristik Yoghurt. *Jurnal Penyuluhan Pertanian*, 1(1), 28–33.
- Ahmad, I., Xiong, Z., Hanguo, X., Khalid, N., & Khan, R. S. (2022). Formulation and characterization of yoghurt prepared with enzymatically hydrolyzed potato powder and whole milk powder. *Journal of Food Science and Technology*, 59(3), 1087–1096.
- Author, N., Agroteknologi, P. S., Pertanian, F., Peternakan, D. A. N., Islam, U., Sultan, N., & Kasim, S. (2011). Substitusi Gula Aren Terhadap Mutu Dan Daya Simpan Jus Nanas (*Ananas Comosus*) Substitusi Gula Aren Terhadap Mutu Dan Daya Simpan Jus Nanas (*Ananas Comosus*).
- BSN. (2009). SNI yoghurt. 1–60.
- Budiyono, H. (2009). Analisis Daya Simpan Produk Susu Pateurisasi Berdasarkan Bahan Baku Mutu Susu. In *Jurnal Paradigma* (Vol. 10, Issue 2, pp. 198–211).
- Dewi, A. P., Setyawardani, T., & Sumarmono, J. (2019). Pengaruh Penambahan Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) terhadap Sineresis dan Tingkat Kesukaan Yoghurt Susu Kambing. *Journal of Animal Science and Technology*, 1(2), 145–151.
- Eka Astuty, Melda Yunita, A. N. F. (2021). Edukasi Manfaat Yoghurt Sebagai Salah Satu Probiotik dan Metode Pembuatan Yoghurt Sederhana. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(February), 2021.
- Erwin Harahap, D., Program Study Agroteknologi, A., Pertanian, F., & Seatan, U.-T. (2022). Sosialisasi Teknik Penyadapan Bunga Jantan Untuk Memperoleh Air Nira Di Desa Sialaman Kabupaten Tapanuli Selatan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(5), 1964–1969.
- Febrisiantosa, A., Priyo Purwanto, B., Isnafia Arief, I., & Widyastuti, Y. (2013). Karakteristik Fisik, Kimia, Mikrobiologi *Whey* Kefir Dan Aktivitasnya Terhadap Penghambatan *Angiotensin Converting Enzyme* (Ace). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 24(2), 147–153.
- Fraenkel, J. R. dan N. E. W. (2006). How to Design and Evaluate Research in Education, Sixth Edition. In *New York: Mc Graw-Hill* (Vol. 01).
- Hadi, S., & Nastiti, K. (2024). Gula Tebu (*Saccharum Officinarum Linn*) Dan Palm (*Arenga Pinnata Merr*) Terhadap Diabetes. *Jurnal Farmasi*, 2(1), 7–12.
- Hafsah, & Astriana. (2012). Pengaruh Variasi *Starter* Terhadap Kualitas Yoghurt

- Susu Sapi. *Jurnal Bionature*, 13(2), 96–102.
- Handayani, K. S., Wihansah, R. R. S., Wahyuningsih, W., & Pazra, D. F. (2021). Karakteristik Organoleptik dan Fisik Yoghurt Dengan Penambahan Ekstrak Herbal. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(2), 111–121.
- Hasanah, M., & Rosma, F. (2021). Pelatihan Teknik Pembuatan Yoghurt untuk Siswa MAS Insan Qurani Aceh Besar. *BAKTIMAS : Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 3(4), 161–167.
- Hidayah, T. (2019). Perbedaan Kualitas Kimiawi Kefir Susu Sapi, Susu Kedelai, dan Susu Kacang Merah. *SainsTech Innovation Journal*, 2(1), 5–11.
- Hutami, R., Pribadi, M. F. I., Nurcahali, F., Septiani, B., Andarwulan, N., Sapanli, K., Zuhud, E. A. M., Al Manar, P., Ichsan, N., & Wahyudi, S. (2023). Proses Produksi Gula Aren Cetak (*Arenga pinnata*, Merr) di Indonesia. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 5(2), 119–130.
- Innocente, N., Biasutti, M., Rita, F., Bricchese, R., Comi, G., & Iacumin, L. (2016). Effect of indigenous *Lactobacillus rhamnosus* isolated from bovine milk on microbiological characteristics and aromatic profile of traditional yoghurt. *Lwt*, 66, 158–164.
- Ismi, H., Firdaus, F., Hasanah, U., Huda, F., Trisnawati, F., & Kusumawaty, Y. (2020). Pemberdayaan Masyarakat Kampung Ulu Melalui Peningkatan Kualitas Gula Aren di Kabupaten Rokan Hulu. *Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat UNSIQ*, 7(3), 213–218.
- Karastamatis, S., Zoidou, E., Moatsou, G., & Moschopoulou, E. (2022). Effect of Modified Manufacturing Conditions on the Composition of Greek Strained Yoghurt and the Quantity and Composition of Generated Acid Whey. *Foods*, 11(24).
- Kiliç, E. E., Halil Kiliç, İ., & Koç, B. (2022). Yoghurt Production Potential of Lactic Acid Bacteria Isolated from Leguminous Seeds and Effects of Encapsulated Lactic Acid Bacteria on Bacterial Viability and Physicochemical and Sensory Properties of Yoghurt. *Journal of Chemistry*, 2022.
- Krisnaningsih, A. T. N., Rosyidi, D., Radiati, L. E., & Purwadi, P. (2018). Pengaruh Penambahan Stabilizer Pati Talas Lokal (*Colocasia esculenta*) terhadap Viskositas, Sineresis dan Keasaman Yoghurt pada Inkubasi Suhu Ruang. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Peternakan Tropis*, 5(2), 5.
- Maharani, F., & Ayuningtyas, R. D. (2018). Pelatihan Pembuatan Yoghurt Di Kecamatan Pedurungan Kota Semarang. *Abdimas Unwahas*, 3(2), 5–9.
- Masanahayati, D. S., Setyawardani, T., & Rahardjo, A. H. D. (2022). Pengaruh Penambahan Sumber Protein Yang Berbeda Terhadap Viskositas, Sineresis, dan WHC Yoghurt Susu Kambing. *Prosiding Seminar Nasional Dan Agribisnis Peternakan IX*, 1(1), 366–373.
- Medi, I., Anggrayni, Y. L., & Siska, I. (2023). Pengaruh Kombinasi Jenis Gula

- Terhadap Karakteristik Susu Kefir *Whey*. *Journal of Animal Center (JAC)*, 5(1), 8–16.
- Miskiyah, N., Juniawati, N., & Yuanita, L. (2020). Mutu *Starter* Kering Yoghurt Probiotik di Berbagai Suhu Selama Penyimpanan. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 17(1), 15.
- Mitsuwan, W., Sornsenee, P., & Romyasamit, C. (2022). *Lacticaseibacillus spp.*; Probiotic candidates from Palmyra palm sugar possesses antimicrobial and anti-biofilm activities against methicillin-resistant *Staphylococcus aureus*. *Veterinary World*, 15(2), 299–308.
- Mulyani, R., Adi, P., & Yang, J. J. (2023). Produk Fermentasi Tradisional Indonesia Berbahan Dasar Pangan Hewani (Daging dan Ikan): A Review. *Journal of Applied Agriculture, Health, and Technology*, 1(2), 34–48.
- Nedanovska, E., Jakopović, K. L., Daniloski, D., Vaskoska, R., Vasiljevic, T., & Barukčić, I. (2022). Effect of storage time on the microbial, physicochemical and sensory characteristics of ovine *whey*-based fruit beverages. *International Journal of Food Science and Technology*, 57(8), 5388–5398.
- Nurdini, D., Herawati, E., & Nurhayatin, T. (2023). Pengaruh Dosis *Starter* Terhadap Nilai pH dan Tingkat Kesukaan Pada Yoghurt Susu Sapi (Effect of *Starter* Dose on pH Value and Level of Preference in Cow' s Milk Yoghurt). *Jurnal Ilmu Peternakan*, 1(June).
- Okfrianti, Y., Darwis, D., & Pravita, A. (2018). Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus Plantarum* C410LI dan *Lactobacillus Rossiae* LS6 yang Diisolasi dari Lemea Rejang terhadap Suhu, pH dan Garam Empedu Berpotensi sebagai Prebiotik. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Kesehatan*, 6(1), 49–58.
- Oktafiyanti, K., Anisa, C. D., Rafa, U., & Rahmawati, Y. (2024). *Efektivitas Whey sebagai Feed Additive pada Broiler Antibiotic Growth Promotor berfokus menjaga unggas dari patogen , menjaga kesehatan ,. 15(1), 1–9.*
- Prastujati, A. U., Hilmi, M., & Khirzin, M. H. (2018). Pengaruh Konsentrasi *Starter* Terhadap Kadar Alkohol, pH, dan Total Asam Titrasi (Tat) *Whey* Kefir. *Jurnal Ilmu Peternakan Terapan*, 1(2), 63–69.
- Pratama, D. R., Melia, S., & Purwati, E. (2020). Perbedaan Konsentrasi Kombinasi *Starter* Tiga Bakteri terhadap Total Bakteri Asam Laktat, Nilai pH, dan Total Asam Titrasi Yoghurt. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*, 22(3), 339.
- Purwantiningsih, T. I., Bria, M. A. B., & Kia, K. W. (2022). Levels Protein and Fat of Yoghurt Made of Different Types and Number of Cultures. *Journal of Tropical Animal Science and Technology*, 4(1), 66–73.
- Purwijantiningsih, E. (2007). Pengaruh Jenis Prebiotik terhadap Kualitas Yoghurt. *Biota*, 12(3), 177–185.
- Putri, I. R., Zultsatunni'mah, Putri, D. H., Fevria, R., & Advinda, L. (2021). Making

- Yoghurt Using a Biokul As a Starter. *Prosiding SEMNAS BIO*, 01, 335–344.
- Rahman, A., Taufik, E., Purwantiningasih, S., & Purwanto, B. P. (2014). Kajian Potensi *Whey* Yoghurt sebagai Bahan Alami Pencegah Jerawat (Study of Fermented *Whey* as Natural Treatment For Acne Prevention). *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 02(1), 238–242.
- Reny Guspratiwi. (2023). Pengaruh *Lactobacillus* sp. Dan *Streptococcus* sp. Dalam Pembuatan Yoghurt. *Jurnal Ilmiah Multidisiplin Nusantara (JIMNU)*, 1(2), 91–95.
- Riyada, D. (2021). Pengaruh Penambahan Susu *Whey* Bubuk Terhadap Total Padatan Terlarut dan Karakteristik Yoghurt yang Dihasilkan. *AGRITEKH (Jurnal Agribisnis Dan Teknologi Pangan)*, 2(1), 22–33.
- Rohman, E., & Maharani, S. (2020). Peranan Warna, Viskositas, dan Sineresis Terhadap Produk Yoghurt. *Edufortech*, 5(2).
- Rohman, N. F., & Azara, R. (2020). *The Effect of Starter Concentration on The Quality of Fruit Yoghurt [Pengaruh Konsentrasi Starter Terhadap Kualitas Yoghurt Buah]*. 1–14.
- Rosmania, Efrinalia, W., & Rahmi, A. (2022). Validasi Spread Plate Method (sebar) untuk Isolasi dan Pemurnian Bakteri Penghasil Senyawa Antibiotik dari Tanah di Kawasan Jurusan Biologi. *Teknologi dan Manajemen Pengelolaan Laboratorim(Temapela)*, 5(1), 10.
- Rumaisha, R., Aldrich, H., & Betha, O. S. (2021). Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat dari Kefir Susu Kambing Saanen (*Capra aegagrus Hircus*). *Pharmaceutical and Biomedical Sciences Journal (PBSJ)*, 2(2), 79–86.
- Sawitri, M. E. ., Manab, A. ., & Palupi, T. W. L. (2008). The study on gelatine addition to acidity, pH, water holding capacity and syneresis of yoghurt. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*, 3(1), 35–42.
- Seprianto, & Wahyuni, F. D. (2020). PKM Peningkatan Mutu Pangan Lokal Berbasis Pangan. *Jurnal Abdimas Universitas Esa Unggul*, 6(2).
- Septiani, A. H., Kusrahayu, & Legowo, A. M. (2013). Pengaruh Penambahan Susu Skim pada Proses Pembuatan Frozen Yoghurt yang Berbahan Dasar *Whey* Terhadap Total Asam, pH, dan Jumlah Bakteri Asam Laktat. *Animal Agriculture Journal*, 2(1), 225–231.
- Setiadi, O. Y., Sumarmono, J., & Setyawardani, T. (2023). Pengaruh Penambahan *Whey* Protein Concentrate terhadap Viskositas, Sineresis dan Water Holding Capacity Yoghurt Susu Sapi Rendah Lemak. *Bulletin of Applied Animal Research*, 5(1), 6–18.
- Setiawan, Y. (2020). Analisis Fisikokimia Gula Aren Cair. *Agroscience (Agsci)*, 10(1), 69.
- Setyawardani, E., Rahardjo, A. H. D., & Setyawardani, T. (2021). Pengaruh Jenis

Susu Terhadap Sineresis, Water Holding Capacity, dan Viskositas Yoghurt
The Effect of Milk Type on Syneresis, Water Holding Capacity, and Yoghurt
Viscosity. *Journal of Animal Science and Technology*, 3(3), 242–251.

- Sharma, R., & Shah, N. (2010). Health benefits of *whey* proteins. *Nutrafoods*, 9(4), 39–45.
- Suharto, E. L. S., Kurnia, Y. F., & Ferawati, F. (2021). Pengaruh Penambahan Gula Aren (*Arrenga pinnata Merr.*) dengan Konsentrasi yang Berbeda pada Yoghurt terhadap Total Asam Tertitrasi, pH, dan Total Bakteri Asam Laktat. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*, 23(3), 284.
- Sumarmono, J., Setyawardani, T., Aini, N., & Destiana, S. (2021). Produksi *Whey* Asam, Tingkat Keasaman Dan Persentase Produk Pada Proses Pembuatan Greek-Style Yoghurt dari Susu Sapi dan Susu Kambing dengan Teknik Mikrofiltrasi. *Prosiding Seminar Teknologi Dan Agribisnis Peternakan VIII*, 8(July), 705–711.
- Sutedja, A., Hanafiah, & Ahmad, I. (2020). Pengantar Statistika.
- Taufik, M. (2020). Karakteristik Sensoris Produk Minuman *Whey* Fermentasi Dengan Penggunaan Persentase Sukrosa. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 30, 36–42.
- Ulaan .L.E, Ludong M.M., R. D. L. T. M. (2020). Pengaruh Perbanyakan Jenis Gula Aren (*Arenga pinnata Merr*) Terhadap Mutu Sensoris Halua Kacang Tanah (*Arachis hypogaeae L.*). *Cocos*, 6(2), 1–9.
- Vincent, G. (2011). *Ekonomi Manajerial Landasan Analisis dan Strategi Bisnis untuk Manajemen Perusahaan dan Industri*. 502.
- Wherry, B., Barbano, D. M., & Drake, M. A. (2019). Use of acid *whey* protein concentrate as an ingredient in nonfat cup set-style yoghurt. *Journal of Dairy Science*, 102(10), 8768–8784.
- Wihardi, W., Muhammad Abduh, S. B., Ni'matullah Al-Baarri, A., & Budi Pramono, Y. (2015). Pengaruh *Whey* dan Ekstrak Buah terhadap Total Bakteri Asam Laktat, Nilai pH, dan Adhesiveness Yoghurt. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4(4), 130–132.
- Wulanningsih, U. A. (2022). Pelatihan Pembuatan Yoghurt Susu Sapi Dengan Metode Sederhana Menggunakan *Lactobacillus Bulgaricus* dan *Streptococcus Thermophilus*. *Jurnal Cerdik: Jurnal Pendidikan dan Pengajaran*, 1(2), 66–78.
- Yopi Ilyas Pratama, Firgian Ardigurnita, & Putri Dian Wulansari. (2021). Kefir Dengan Kombinasi Susu Sapi Dan Tepung Mocaf Terhadap pH, Kadar Air, Total Padatan dan Properti Fisik. *Jurnal Sains Peternakan Nusantara*, 1(01), 21–28.
- Yoyon. (2019). Kajian Konsentrasi Gula Merah Terhadap Sifat Kimia dan

Organoleptik Dodol Kawista. 1–74.

Zhao, G., Zhao, S., Hagner Nielsen, L., Zhou, F., Gu, L., Tilahun Tadesse, B., & Solem, C. (2023). Transforming acid *whey* into a resource by selective removal of lactic acid and galactose using optimized food-grade microorganisms. *Bioresource Technology*, 387(August), 129594.

Zulaikhah, S. R. (2021). Sifat Fisikokimia Yoghurt dengan Berbagai Proporsi Penambahan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Sains Peternakan*, 9(1), 7–15.

Zulaikhah, S. R., Sidhi, A. H., & Ayuningtyas, L. P. (2022). Viskositas dan Sifat Organoleptik Yoghurt Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Penambahan Gula Kelapa Kristal. *Prosiding Seminar Teknologi Dan Agribisnis Peternakan*, 1–7.

