

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

1.1. Kesimpulan

1. Perbedaan konsentrasi *puree* pisang ambon memberikan pengaruh nyata terhadap pH *yogurt rice bran*. pH *yogurt rice bran* dengan perbedaan konsentrasi *puree* pisang ambon berkisar antara 4,341 hingga 4,593.
2. Perbedaan konsentrasi *puree* pisang ambon memberikan pengaruh nyata terhadap total asam laktat *yogurt rice bran*. Total asam laktat *yogurt rice bran* dengan perbedaan konsentrasi *puree* pisang ambon berkisar antara 0,9688% hingga 1,0684%.
3. Perbedaan konsentrasi *puree* pisang ambon memberikan pengaruh nyata terhadap sineresis hari ke-7 tetapi tidak memberikan pengaruh nyata terhadap sineresis hari ke-0 *yogurt rice bran*. Sineresis hari ke-0 *yogurt rice bran* dengan perbedaan konsentrasi *puree* pisang ambon berkisar antara 0,089% hingga 0,500% dan sineresis hari ke-7 berkisar antara 0,130% hingga 0,522%.
4. Perbedaan konsentrasi *puree* pisang ambon memberikan pengaruh nyata terhadap kesukaan kenampakan dan *mouthfeel* tetapi tidak memberikan pengaruh nyata terhadap kesukaan rasa. Kesukaan kenampakan *yogurt rice bran* dengan perbedaan konsentrasi *puree* pisang ambon berkisar antara 2,15 hingga 6,08 (tidak suka hingga suka), kesukaan rasa berkisar antara antara 4,10 hingga 4,78 (netral hingga agak suka), dan kesukaan *mouthfeel* berkisar antara 3,65 hingga 5,53 (netral hingga suka).

1.2. Saran

Puree pisang ambon memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi sehingga mempengaruhi sifat organoleptik selama penyimpanan. Maka dari

itu, perlu dilakukan penelitian mengenai efek lama penyimpanan terhadap sifat organoleptik *yogurt rice bran* dengan konsentrasi *puree* pisang ambon. Pada perlakuan A1 (5% *puree* pisang ambon), dihasilkan sifat organoleptik yang paling disukai, dengan nilai pH dan total asam laktat sesuai standar *yogurt*, serta sineresis yang rendah dan tidak berbeda nyata dengan perlakuan A2 (10% *puree* pisang ambon). Maka dari itu, ditinjau dari sifat fisikokimia dan organoleptik *yogurt rice bran*, konsentrasi *puree* pisang ambon yang direkomendasikan adalah 5%.

Perlu dilakukan peninjauan mengenai suhu dan waktu yang tepat terhadap pembuatan *puree* pisang ambon agar dihasilkan *puree* pisang ambon dengan kenampakan yang baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Aghababaie, M., M. Khanahmadi, M. Beheshti, dan M. Mirlohi. 2011. Temperature and pH Optimization for the growth of lactobacillus delbrueckii ssp bulgaricus on whey -based medium using response surface methodology, *The 7th International Chemical Engineering Congress & Exhibition (IChEC), Biotechnology Department, New Science and Technology Faculty, University of Isfahan.*
- Agustine, L., Y. Okfrianti, dan Jumiyati. 2018. Identifikasi Total Bakteri Asam Laktat (BAL) pada Yoghurt dengan Variasi Sukrosa dan Susu Skim, *Jurnal Dunia Gizi*. 1(2): 79-83.
- Angelia, I. O. 2017. Kandungan pH, Total Asam Tertitrasi, Padatan Terlarut dan Vitamin C Pada Beberapa Komoditas Hortikultura, *Journal of Agritech Science*. 1(2) :68-74.
- Anjum, N., S. Maqsood, S, T. Masud, A. Ahmad, dan A. Momin, A. 2013. Lactobacillus acidophilus: Characterization of the Species and Application in Food Production, *Critical reviews in Food Science and Nutrition*. 54(9): 1241-1251.
- Arifki, A. A., dan M. I. Barliana. 2018. Karakteristik dan Manfaat Tumbuhan Pisang di Indonesia, Review Artikel, *Farmaka*. 16(3):196-203.
- Astawan, M. dan A. E. Febrinda. 2010. Potensi Dedak dan Bekatul Beras Sebagai Ingredient Pangan dan Produk Pangan Fungsional, *Jurnal Pangan*. 19(1):14-21.
- Badan Pusat Statistik. 2018. Statistik Tanaman dan Buah-buahan dan Sayuran Tahunan Indonesia. Badan Pusat Statistik. (7 Agustus 2020).
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. Standar Nasional Indonesia SNI 2981-2009. Syarat Mutu *Yogurt*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. Standar Nasional Indonesia SNI 2970-2015. Susu Bubuk. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Bakirci, I. dan A. Kavaz. 2008. An Investigation of Some Properties of Banana Yogurts Made with Commercial ABT-2 Starter Culture

- During Storage, *International Journal of Dairy Technology*, 61(3), 270–276.
- Bhosale S. dan D. Vijayalakshmi. 2015. Processing and Nutritional Composition of Rice Bran, *Current Research in Nutrition and Food Science*. 3(1): 74-80.
- Carvalho, G. B. M., D. P. Silva, J. C. Santos, H. J. I. Filho, A. A. Vicente, J. A. Texeira, M. D. G. A. Felipe, dan J. B. A. Silva. 2009. Total Soluble Solids from Banana: Evaluationand Optimization of Extraction Parameters, *Appl Biochem Biotechnol*. 153(2009):34–43.
- Chaipai S., W. Kriangsinyot, dan W. Srichamnong. 2018. Effects of Ripening Stage and Cooking Methods on Available Glucose, Resistant Starch and Estimated Glycemic Index of Bananas (*Musa sapientum*; Nam-wa variety), *Malaysian Journal of Nutrition*. 24(2): 269-279.
- Chandan R. S. dan A. Kilara. 2011. *Dairy Ingredients for Food Processing*. USA: Blackwell Publishing Ltd.
- Chen, Y.H., X.Y. Li, B.J. Liu, dan X.H. Meng. 2017. Microencapsulation of *Lactobacillus bulgaricus* and Survival Assays Under Simulated Gastrointestinal Conditions, *Journal of Functional Foods*. 29(2017): 248–255.
- Cheng, H. 2010. Volatile Flavor Compounds in Yogurt: A Review, *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. 50(10), 938–950.
- Chollet, M., D. Gille, A. Schmid, B. Walther, dan P. Piccinelli. 2013. Acceptance of Sugar Reduction In Flavored Yogurt, *Journal of Dairy Science*. 96(9): 5501–5511.
- Chong, L. C., L. H. Cheng, dan A. A. Noor Aziz. 2011. Properties of Polyphenol Oxidase Obtained from *Musa Acuminata × Balbisiana* Colla Cv. “Pisang Awak” Pulp and Peel, *CyTA - Journal of Food*. 9(1): 25–30.
- Codex Alimentarius Committee. 2003. Codex Standard for Fermented Milks. Codex STAN 243. FAO/WHO Food Standards.
- Daou, C., dan H. Zhang. 2013. Functional and Physiological Properties of Total, Soluble, and Insoluble Dietary Fibres Derived from Defatted

- Rice Bran, *Journal of Food Science and Technology*. 51(12): 3878–3885.
- deMan, J.M., J. W. Finley, W. J. Hurst, dan C. Y. Lee. 2018. *Principles of Food Chemistry, Fourth Edition*. USA: Springer.
- Demirci, T., K. Aktas, D. Sözeri, H.I. Öztürk, dan N. Akin. 2017. Rice Bran Improve Probiotic Viability In Yoghurt and Provide Added Antioxidative Benefits, *Journal of Functional Foods*. 36(2017):396–403.
- Departemen Kesehatan RI. 2019. DKBM (Daftar Komposisi Bahan Makanan). Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Desnilasari, D dan N.P.A. Lestari. 2014. Formulasi Minuman Sinbiotik dengan Penambahan Puree Pisang Ambon (*Musa Paradisiaca Var Sapientum*) dan Inulin Menggunakan Inokulum *Lactobacillus Casei*, *Agritech*. 34(3): 257-265.
- Djali, M., S. Huda, L. Andriani. 2018. Karakteristik Fisikokimia *Yogurt* Tanpa Lemak dengan Penambahan Whey Protein Concentrate dan Gum Xanthan, *Agritech*. 38(2):178-186.
- El-bialy A. R., A. F. Zayan, dan M. A. El-Gendy. 2014. Preparation and Evaluation of Banana Stirred Yoghurt, *Journal Agricultural Research*. 39 No 2(1): 551- 559.
- Emmawati, A., Jenie, B.S.L.S., Nuraida L., dan Syah D. 2015. Karakterisasi Isolat Bakteri Asam Laktat dari Mandai yang Berpotensi sebagai Probiotik, *Agritech*. 35(2):146-155.
- Fabian, C., A. Ayuningcitra, S. Ismadji, dan Y. H. Ju. 2011. Isolation and Characterization of Starch from Defatted Rice Bran, *Journal of The Taiwan Institute of Engineers*. 42(2011):86-91.
- Facundo, H. V. de V., D. dos S. Garruti, C. T. dos S. Dias, B. R. Cordenunsi, dan F. M. Lajolo. 2012. Influence of Different Banana Cultivars on Volatile Compounds During Ripening in Cold Storage. *Food Research International*, 49(2), 626–633.
- Fidina N., E. Sukarminah, D. M. Sumanti. 2018. The Effects of the Addition of Banana Puree to the Total Number of Total Probiotic Bacteria, pH

- Value and Organoleptic Characteristics of the Synbiotic Yogurt Made from Goat Milk and Banana Puree, *Journal of Industrial and Information Technology in Agriculture*. 2(1):12-21.
- Fitriawan, M., P. Marwoto, B.A. Saputra, I.J. Muswanti, dan A. Fitriani. 2015. Analisis Ikatan Organik dan Kandungan Senyawa Kimia dalam Getah Pisang sebagai Obat Luka Luar dengan Spektrometer FTIR, *Seminar Nasional Fisika* 2(1):978- 602.
- Florentina, E. Syamsir, D. Hunaeji, dan S. Budijanto. 2016. Teknik Gelatinisasi Tepung Beras untuk Menurunkan Penyerapan Minyak Selama Penggorengan Minyak Terendam, *AGRITECH*. 36(4): 387-393.
- Global Rice Science Partnership (GRSP). 2013. *Rice Almanac, 4th Edition*. Los Baños (Philippines): International Rice Research Institute.
- Gopal, P. K. 2011. *Lactobacillus spp.: Lactobacillus acidophilus*. Palerston North: Eslevier Ltd.
- Gschmeissner, S. 2016. Lactobacillus Bacteria Poster. <https://fineartamerica.com/featured/3-lactobacillus-bacteria-steve-gschmeissner.html?product=poster> (11 Agustus 2020)
- Gumilar, J. dan A. Pratama. 2018. Produksi dan Karakteristik Gelatin Halal Berbahan Dasar Usus Ayam, *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 28(1):75-81.
- Hapsari, L. dan D. A. Lestari. 2016. Fruit Characteristic and Nutrient Values of Four Indonesian Banana Cultivars (*Musa Spp.*) at Different Genomic Groups, *Journal of Agricultural Science*. 38(3): 303-311.
- Hasani, S., I. Khodadadi, dan A. Heshmati. 2016. Viability Of *Lactobacillus Acidophilus* In Rice Bran-Enriched Stirred Yoghurt and The Physicochemical and Sensory Characteristics of Product During Refrigerated Storage, *International Journal of Food Science and Technology*. 51(11): 2485–2492.
- Hayek, S. A. dan S. A. Ibrahim. 2013. Current Limitations and Challenges with Lactic Acid Bacteria: A Review, *Food and Nutrition Sciences*. 4(11): 73-87.

- Hetényi, K., A. Németh, dan B. Sevella. (2011). Role of Ph-Regulation in Lactic Acid Fermentation: Second Steps in a Process Improvement, *Chemical Engineering and Processing*. 50(3): 293–299.
- Hussien, A.M.S., H.M. Abbas, H.M. Bayoumi, dan M.A. El-Aziz. 2017. Properties of Full Fat Rice Bran and Yoghurt Fortified With It, *International Journal of Dairy Science*. 12(3):170-176.
- Hutkins R. dan Y.J. Goh. 2014. Streptococcus thermophilus, *Encyclopedia of Food Microbiology*. 3:554-559.
- Hutkins, R. 2019. *Microbiology and Technology of Fermented Foods, Second Edition*. University of Nebraska, USA: IFT Press.
- Imbachí-Narváez, P. C., J. U. Sepúlveda-Valencia, dan E. Rodríguez-Sandoval. 2018. Effect of Modified Cassava Starch on The Rheological and Quality Properties of A Dairy Beverage Prepared With Sweet Whey. *Food Science and Technology*.
- Joshi G. dan M. K. Sarangi. 2014. A Review on Banana Starch, *Inventi Rapid: Planta Activa*. 3(2014):1-8.
- Kayanush J. A. dan W.O Douglas. 2017. *A 100-Year Review: Yogurt and Other Cultured Dairy Products*, *Journal of Dairy Science*. 100(12):9987-10013.
- Kon, K. 2019. Streptococcus Thermophilus Bacteria. <https://fineartamerica.com/featured/streptococcus-thermophilus-bacteria-kateryna-konscience-photo-library.html> (11 Agustus 2020).
- Kusumastuty, I., L. F. Ningsih, dan A. R. Julia. 2015. Formulasi Food Bar Tepung Bekatul dan Tepung Jagung sebagai Pangan Darurat, *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 2(2): 68 - 75.
- Lee, W. J. dan J. A. Lucey. 2010. Formation and Physical Properties of Yogurt, *Asian-Australasian Journal of Animal Science*. 23(9): 1127-1136.
- Luh N., J. K. Palmer, dan Sharon. 1975. *Process for Dehydrating Bananas and Banana Product*. USA: United States Patent No. 3,879,568.

- Mahardika, N. P. dan R. Zuraida. 2016. Vitamin C pada Pisang Ambon (*Musa paradisiaca S.*) dan Anemia Defisiensi Besi, *Majority*. 5(4):124-127.
- Meenakshi, V. Suganya, dan T. Umamaheswari. Formulation of Value Enriched Probiotic Fruit Yoghurt, *International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences*. 7(3): 1440-1450.
- Miskiyah dan W. Broto. 2011. Pengaruh Kemasan Terhadap Kualitas Dadih Susu Sapi, *Buletin Peternakan*. 35 (2): 96-106.
- Mohamud, S. Md., N. Katsuno, dan T. Nishizu. 2017. Role Of Whey Protein-Casein Complexes On Yoghurt Texture, *Reviews in Agricultural Science*, 5:1-12.
- Moongngarm, A. 2013. Chemical Compositions and Resistant Starch Content in Starchy Foods, *American Journal of Agricultural and Biological Sciences*, 8 (2): 107-113.
- Muchtadi, T.R, M. Sugiyono, dan F. Ayustaningwärno. 2011. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Musita, N. 2012. Kajian Kandungan dan Karakteristiknya Pati Resisten dari Berbagai Varietas Pisang, *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*. 23(1):57-65.
- Negara, J. K., A. K. Sio, Rifkhan, M. Arifin, A. Y. Oktaviana, R. R. S. Wihansah, dan M. Yusuf. 2016. Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda, *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2): 286-290.
- Nisa, C., V. Aprilia, L. S. Nadia. 2018. Substitution of Rice Brand Had the Impact on Organoleptic Properties and Nutritional Value of Yogurt, *Indonesian Journal of Nutrition and Dietetics*. 6(1):23-27.
- Nurhartadi, E., R. Utami, A. Nursiwi, A. M. Sari, E. Widowati, A.P. Sanjaya, dan E.A. Esnadewi. 2017. Effect of Incubation Time and Sucrose Addition on the Characteristics of Cheese Whey Yoghurt. *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*. 193(2017), 012008:1-6.

- Obi, C.N., V.U. Olugbue, dan C.P. Mpamugo. 2016. Yoghurt Production from Powdered Milk using Mixed Lactic Acid Bacteria Starter Cultures, *Saudi Journal of Pathology and Microbiology*. 1(2):42-49.
- Oyeyinka, B. O. dan A. J. Afolayan. 2019. Comparative Evaluation of the Nutritive, Mineral, and Antinutritive Composition of *Musa sinensis L.* (Banana) and *Musa paradisiaca L.* (Plantain) Fruit Compartments, *Plants*. 8(598):3-17.
- Ozogul, F. dan I. Hamed. 2016. Lactic Acid Bacteria: *Lactobacillus* spp: *Lactobacillus acidophilus*. Reference Module in Food Science.
- Pereira, G. A., H. S. Arruda, G. Molina, dan G. M. Pastore. 2017. Extraction Optimization and Profile Analysis of Oligosaccharides in Banana Pulp and Peel, *Journal of Food Processing and Preservation*. 42(1):1-10.
- Pertiwi, M., Y. Atma, A. Z. Mustopa, dan R. Maisarah. 2018. Karakteristik Fisik dan Kimia Gelatin dari Tulang Ikan Patin dengan Pre-Treatment Asam Sitrat, *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 7(2):83-91.
- Rahayu, A.N. 2015. Pengaruh Jenis Pisang dan Proporsi Pisang dengan Air terhadap Hasil Jadi Yoghurt Pisang Ditinjau dari Sifat Organoleptik, *E-journal boga*. 4(1):99-108.
- Rahayu, F. dan N. H. Fithriyah. 2015. Pengaruh Waktu Ekstraksi terhadap Rendemen Gelatin dari Tulang Ikan Nila Merah, Seminar Nasional Sains dan Teknologi, Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Jakarta.
- Rahman, I.R., Nurkhasanah, dan I. Kumalasari. 2019. Optimasi Komposisi *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* pada *Yogurt* Terfortifikasi Buah Lakum (*Cayratia trifolia (L.) Domin*) sebagai Antibakteri terhadap *Escherichia coli*, *Pharmaceutical Science and Researcrh*. 6 (2):99-106.
- Rani, R., V. Unnikrishnana, C.N. Dharaiya, dan B. Singh. 2012. Factors Affecting Syneresis In Yoghurt: A Review, *Indian Journal of Dairy and Bioscience*. 23(2012):1-9.
- Rasbawati, Irmayani, I. D. Novieta, dan Nurmiati. 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.
- Rohman E. dan S. Maharani. 2020. Peranan Warna, Viskositas, dan Sineresis Terhadap Produk Yoghurt, *EDUFORTECH*. 5 (2):1-11.
- Salaün, F., B. Mietton, dan F. Gaucheron. 2005. Buffering Capacity of Dairy Products, *International Dairy Journal*. 15(2): 95–109.
- Sarbon, N. M. F. dan K. B. Howel. 2015. The Effect of Chicken Skin Gelatin and Whey Protein Interaction on Rheological And Thermal Properties, *Food Hydrocolloids*. 45(2015):83– 92.
- Scimat. 2016. Lactobacillus Acidophilus Poster. <https://fineartamerica.com/featured/7-lactobacillus-acidophilus-scimat.html?product=poster> (11 Agustus 2020)
- Selle, K. M., T. R. Klaenhammer, dan W. M. Russell. 2014. Lactobacillus acidophilus, *Encyclopedia of Food Microbiology*. 2:412–417.
- Setya, A. 2012. Teknologi Pengolahan Susu. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Slamet Riyadi, Surakarta.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M. P. Sari. 2010. *Analisa Sensori Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Sheng, Z., J. Gao, Z. Jin, H. Dai, L. Zheng, dan B. Wang. 2014. Effect of Steam Explosion on Degumming Efficiency and Physicochemical Characteristics of Banana Fiber, *Journal of Applied Polymer Science*. 131(16):1-9.
- Shian, T. E., A. Abdullah, K. H. Musa, M. Y. Maskat, dan M. A. Ghani. 2012. Antioxidant Properties of Three Banana Cultivars (*Musa acuminata* 'Berangan', 'Mas' and 'Raja') Extracts, *Sains Malaysiana*. 41(3): 319–324
- Singh, R., R. Kaushik, dan S. Gosewade. 2018. Bananas as Underutilized Fruit Having Huge Potential As Raw Materials For Food And Non-Food Processing Industries: A Brief Review, *The Pharma Innovation Journal*. 7(6): 574-580.

- Song, Y., Z. Sun, C. Guo, Y. Wu, W. Liu, J. Yu, dan H. Zhang. 2016. Genetic Diversity and Population Structure Of *Lactobacillus Delbrueckii Subspecies Bulgaricus* Isolated From Naturally Fermented Dairy Foods, *Scientific Reports*. 6(1):1-8.
- Sørensen, K. I., M. Curic-Bawden, M.P Junge, T. Janzen, dan E. Johansen. 2016. Enhancing the Sweetness of Yoghurt through Metabolic Remodeling of Carbohydrate Metabolism in *Streptococcus thermophilus* and *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *Bulgaricus*, *Applied and Environmental Microbiology*, 82(12):3683–3692.
- Suharyono, A. S. dan M. Kurniadi. 2010. Pengaruh Konsentrasi Starter *Streptococcus Thermophilus* dan Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Minuman Laktat dari Bengkuang (*Pachyrrhizus erosus*), *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 1(1):51-58.
- Suryati, Z. A. Nasrul, Meriatna, dan Suryani. 2015. Pembuatan dan Karakterisasi Gelatin dari Ceker Ayam dengan Proses Hidrolisis, *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*. 4(2):66-79.
- Susanto Y., I. Nugerahani, N. Kusumawati. 2014. Pengaruh Variasi Proporsi Sari Bit Merah dan Susu Uht terhadap Sifat Fisikokimia, Mikrobiologis dan Sensoris Yoghurt, *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 12(2): 52-57.
- Susilo A., D. Rosyidi, F. Jaya, M.W. Apriliyani. 2019. *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Malang: UB Press.
- Tanaya, C., N. Kusumawati, dan I. Nugerahani. 2014. 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.
- Tarwendah, P. I. 2017. Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan, *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5(2): 66-73.
- Teixeira, P. 2014. *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *Bulgaricus*, *Encyclopedia of Food Microbiology*. 2:425–431.
- Tiefenbacher, K. F. 2019. *The Technology of Wafers and Waffles II*. USA: Academic Press.

- Tuarita, M. Z., N. F. Sadek, Sukarno, N. D. Yuliana, dan S. Budijanto. 2017. *Pengembangan Bekatul sebagai Pangan Fungsional Peluang, Hambatan dan Tantangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Usman, N.A., K. Suradi, dan J. Gumilar. 2018. Pengaruh Konsentrasi Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus Plantarum* dan *Lactobacillus Casei* Terhadap Mutu Mikrobiologi dan Kimia Mayones Probiotik, *Jurnal Ilmu Ternak*. 18(2):79-85.
- Vinderola, G., A.C. Ouwehand, S. Salminen, dan A.V. Wright. 2019. *Lactic Acid Bacteria, Microbiological and Functional Aspects, Fifth Edition*. USA: CRC Press.
- Vogado, C., E. Leandro, R. Zandonadi, E. de Alencar, V. Ginani, E. Nakano, S. Habu, dan P. Aguiar. 2018. Enrichment of Probiotic Fermented Milk with Green Banana Pulp: Characterization Microbiological, Physicochemical and Sensory, *Nutrients*. 10(427):1-13.
- Weerathilake, W.A.D.V., D.M.D. Rasika, J.K.U. Ruwanmali, dan M.A.D.D. Munasinghe. 2014. The Evolution, Processing, Varieties and Health Benefits of Yogurt, *International Journal of Scientific and Research Publications*. 4(4):1-10.
- Widagdha, S. dan F. C. Nisa. 2015. Pengaruh Penambahan Sari Anggur (*Vitis Vinifera L.*) dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik FisikoKimia Yoghurt, *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(1): 248-258.
- Widodo W. D., K. Suketi, dan R. Rahardjo. 2019. Evaluasi Kematangan Pascapanen Pisang Barang untuk Menentukan Waktu Panen Terbaik Berdasarkan Akumulasi Satuan Panas, *Buletin Agrohorti*. 7(2): 162-171.
- 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*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Wijaya, C., N. Kusumawati, dan I. Nugerahani. 2012. Pengaruh Jenis Gula dan Penambahan Sari Nanas-Wortel terhadap Sifat Fisiko-Kimia, Viabilitas Bakteri Yogurt, Serta Organoleptik Yogurt Non Fat, *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 11(2):19-27.

- Xie, F., T. Zhao, H. Wan, M. Li, L. Sun, Z. Wang, dan S. Zhang. 2019. Structural and Physicochemical Characteristics of Rice Bran Dietary Fiber by Cellulase and High-Pressure Homogenization, *Applied Sciences*. 9(7): 1-10.
- Yildiz, F. 2010. *Development and Manufacture of Yogurt and other Functional Dairy Products*. USA: CRC Press.
- Zulius, A. Rancang Bangun Monitoring pH Air Menggunakan Soil Moisture Sensor di SMK N 1 Tebing Tinggi Kabupaten Empat Lawang, *JUSIKOM*. 2(1): 37-43.