

V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. ALT BAL yoghurt angkak biji durian yang memanfaatkan *puree* pisang kepok sebesar 5%, 10%, 15% tidak berpengaruh nyata (8,3814-8,8814 log CFU/g) dan berpengaruh nyata pada konsentrasi 20% dan 25% (7,2830-7,5382 log CFU/g) jika dibandingkan dengan yoghurt angkak biji durian tanpa *puree* pisang kepok (8,6406 log CFU/g).
2. pH yoghurt angkak biji durian yang memanfaatkan *puree* pisang kepok sebesar 5% (4,496) dan berpengaruh nyata pada konsentrasi 10%, 15%, 20%, 25% (4,393-5,205) jika dibandingkan dengan yoghurt angkak biji durian tanpa *puree* pisang kepok (4,551).
3. Total asam laktat yoghurt angkak biji durian yang memanfaatkan *puree* pisang kepok sebesar 15% tidak berpengaruh nyata (0,7311%) dan berpengaruh nyata pada konsentrasi 5%, 10%, 20%, 25% (0,5594%-0,8845%) jika dibandingkan dengan yoghurt angkak biji durian tanpa *puree* pisang kepok (0,7472%).

5.2. Saran

1. *Puree* pisang kepok mengandung pati resisten tipe 3 (RS3) dan pektin yang menurunkan aktivitas BAL selama fermentasi. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai penambahan waktu fermentasi yoghurt angkak biji durian yang memanfaatkan *puree* pisang kepok sebesar 20% dan 25% sehingga dapat memenuhi pH standar produk yoghurt.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengaruh lama penyimpanan terhadap viabilitas BAL yoghurt angkak biji durian dengan perbedaan konsentrasi *puree* pisang kepok.

DAFTAR PUSTAKA

- Afrizal, A. (2019). Pengaruh pemberian susu bubuk skim terhadap kualitas dadih susu kambing. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*, 4(2), 88-94.
- Agustin, A. T., Zaini, M. A., & Handito, D. (2020). Pengaruh metode dan suhu *blanching* terhadap persenyawaan serat batang pisang sebagai bahan baku pembuatan *Ares*. *Pro Food: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 6(1), 609-622.
- Agustine, L., Okfrianti Y., & Jumiyati. (2018). Identifikasi total bakteri asam laktat (BAL) pada yoghurt dengan variasi sukrosa dan susu skim. *Jurnal Dunia Gizi*, 1(2), 79-83.
- Amiarsi, D. & Mulyawanti O. (2013). Pengaruh metode pembekuan terhadap karakteristik irisan buah mangga beku selama penyimpanan. *Jurnal Hortikultura*, 23(3), 255-262.
- Anggraini, A. A. & Ardyati T. (2017). Pengaruh kombinasi starter bakteri asam laktat (BAL) pada pembuatan keju kedelai (*soy cheese*). *Jurnal Biotropika*, 5(3), 83-85.
- Anjum, N., Maqsood, S., Masud, T., Ahmad, A., & Moni A. (2013). *Lactobacillus acidophilus*: Characterization of the Species and application in food production. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 54(9), 1241-1251.
- Arini, L. D. D. (2017). Pengaruh pasteurisasi terhadap jumlah koloni bakteri pada susu segar dan UHT sebagai upaya menjaga kesehatan. *Indonesian Journal On Medical Science*, 4(1), 119-132.
- Arioui, F., Saada, D. A., & Cheriguene, A. (2017). Physiochemical and sensory quality of yogurt incorporated with pectin from peel of *Citrus sinensis*. *Food Science and Nutrition*, 5(2), 358-364.
- Aryana, K. J. & Olson, D. W. (2017). A 100-year review: Yogurt and other cultured dairy products. *Journal of Dairy Science*, 100, 9987-10013.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI). 2018. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor

- 30 Tahun 2018 Tentang Angka Konsumsi Pangan. Tanggal akses 10 Mei 2021.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 2981:2009: Yoghurt. Tanggal akses 10 Mei 2021.
- Bamforth, C.W. & Ward, R. E. (2014). *The Oxford Handbook of Food Fermentations*. Oxford University Press.
- Bintang, M., Rahmawati, F., Safira, U. M., & Andrianto, D. (2020). *Biokimia Fisik*. IPB Press.
- Boland, M. & Singh, H. (2020). *Milk Proteins From Expression to Food*. Academic Press.
- Caballero, B., Finglas, P. M., & Toldra, F. 2016. *Encyclopedia of Food and Health*. Elsevier.
- Chairunnissa, H., Balia, R. L., Pratama, A., & Hadiat, D. (2017). Karakteristik kimia *set* yoghurt dengan baku susu tepung dengan penambahan jus bit (*Beta vulgaris* L.). *Jurnal Ilmu Ternak*, 17(1), 35-39.
- Chandan, R.C., White, C. H., Kilara, A., & Hui Y. H. (2006). *Manufacturing Yogurt and Fermented Milks*. Blackwell Publishing.
- Chen, W. (2019). *Lactic Acid Bacteria: Omics and Functional Evaluation*
- Christian, R. (2021). Pengaruh perbedaan konsentrasi ekstrak angkak biji durian terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *yogurt*, *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian UKWMS, Surabaya.
- Clark, S., Costello, M., Drake, M., & Bodyfelt, F. (2009). *The Sensory Evaluation of Dairy*. Springer.
- Dante, L. J. C., Suter, I. K., & Darmayanti., L. P. T. (2016). Pengaruh konsentrasi sukrosa terhadap karakteristik yoghurt dari susu kulit pisang kepok (*Musa paradisiaca formatypica*) dan kacang hijau (*Phaseolus radiates* L.). *ITEPA: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 5(2), 1-11.
- Deeth, H. C. & Lewis, M. J. (2017). *High Temperature Processing of Milk and Milk Products*. Wiley Publisher.

- Delgado, S., Rachid, C. T. C. C., Fernandez, E., Rychlik, T., Alegria, A., Peixoto R. S., & Mayo, B. (2013). Diversity of thermophilic bacteria in raw, pasteurized, and selectively-cultured milk, as assessed by culturing, PCR-DGGE and pyrosequencing. *Food Microbiology*, 36, 103-111.
- Desnilasari, D. & Lestari, N. P. A. (2014). Formulasi minuman sinbiotik dengan penambahan *puree* ambon (*Musa paradisiaca* var *sapientum*) dan inulin menggunakan inokulum *Lactobacillus casei*. *AGRITECH*, 34(3), 257-265.
- Dipu, Y. V., Hastuti, U. S., & Gofur A. (2016). Pengaruh macam gula terhadap kualitas yoghurt kacang buncis (*Phaseolus vulgaris*) varietas jimas berdasarkan hasil uji organoleptik. *Proceeding Biology Education Conference* (Vol. 13, No. 1, p. 857-862).
- Dotto, J., Matem, A. O., & Ndakidemi, P. A. (2019). Nutrient composition and selected physicochemical properties of fifteen *Mchare* cooking bananas: A study conducted in Northern Tanzania. *Scientific African*, 1-19.
- Dupont, D. & Tome, D. (2020). *Milk Proteins: Digestion and Absorption in The Gastrointestinal Tract*. Elsevier.
- East African Community. 2018. Draft East African Standard: Yoghurt-Specification. https://members.wto.org/crnattachments/2018/SPS/KEN/18_3_083_00_e.pdf. Tanggal akses 6 jan 2022.
- Erkmen, O. & Bozoglu, T. F. (2016). *Food Microbiology Principles into Practice*. Wiley.
- Fatmawati, U., Prasetyo, F. I., Supia, M., & Utami, A. N. (2013). Karakteristik yoghurt yang terbuat dari berbagai jenis susu dengan penambahan kultur campuran *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. *BIOEDUKASI*, 6(2), 1-9.
- Fidina, N., E. Sukarminah, & Sumanti, D. M. (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 (JIITA)*, 2(1), 12-21.

- Fishberg, M. & Machado, R. (2015). History of yogurt and current patterns of consumption. *Nutrition Reviews*, 73(1), 4-7.
- Gonzales, R. A., Hernandez, L. S., Feria, J. S., Santiago, C. N., Huicochea, E. F., & Perez, L. A. B. (2006). Resistant starch production from non-conventional starch sources by extrusion. *Food Science and Technology International*, 12(1), 5-11.
- Grumezescu, A. M. & Holban, A. M. (2019). *Fermented Beverages, Volume 5: The Science of Beverages*. Woodhead Publishing.
- Gunawan, F., Suptijah, P., & Uju. (2017). Ekstraksi dan karakterisasi gelatin kulit ikan tenggiri (*Scomberomorus commersonii*) dari provinsi kepulauan Bangka Belitung. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 20(3), 568-581.
- Gunstone, F. D. & Padley F. B. (1997). *Lipid Technologies and Applications*. Marcel Dekker.
- Hanani, Z. A. N. (2016). *Encyclopedia of Food and Health: Gelatin*. Elsevier.
- Hastuti, D. & Sumpe, I. (2007). Pengenalan dan proses pembuatan gelatin. *MEDIAGRO*, 3(1), 39-48.
- Hayek, S. A., Gyawali, R., Aljaloud, S. O., Krastanov, A., & Ibrahim, S. A. (2019). Cultivation media for lactic acid bacteria used in dairy products, *Journal of Dairy Research*, 86(4), 490-502.
- He, J., Han, Y., Liu, M., Wang, Y., Yang, Y., & Yang, X. (2019). Effect of 2 types of resistant starches on the quality of yogurt, *Journal of Dairy Science*, 102(5), 3956-3964.
- Hendarto, D. R., Handayani, A. P., Esterelita E., & Handoko, Y. A. (2019). Mekanisme biokimiawi dan optimalisasi *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* dalam pengolahan yoghurt yang berkualitas. *Jurnal Sains Dasar*, 8(1), 13-19.
- Hernik, J., Walczykca, M., Sankowski, E., & Harris, B. J. (2022). *Cultural Heritage Possibilities for Land-Centered Societal Development*. Springer.
- Holzappel, W. H. & Wood, B. J. B. (2014). *Lactic Acid Bacteria: Biodiversity and Taxonomy*. John Wiley & Sons.
- Hui, Y. H., Evranuz, E. O., Chandan, R. C., Cocolin, L., Drosinos, E. H., Goddik, L., Rodriguez, A., & Toldra, F. (2016). *Handbook*

of Animal-Based Fermented Food and Beverage Technology. CRC Press.

- Hutkins, R. (2019). *Microbiology and Technology of Fermented Foods* (Secind Edition). John Wiley & Sons.
- Ibrahim, F. S., Metwally, A. A., & Ateteallah, A. H. (2017). Studies on the buffering capacity of some fermented milk consumed in Sohag Governorate. *Journal of Food and Dairy Science*, 8(9), 373-376.
- Iswanto, Nathania. (2021). Pengaruh perbedaan konsentrasi *puree* pisang ambon terhadap sifat kimia dan mikrobiologis *yogurt rice bran*, *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian UKWMS, Surabaya.
- Kamber, U. & Harmankaya, S. (2019). The effect of fruits to the characteristics of fruit yogurt. *Pakistan Journal of Agricultural Science*, 56(2), 495-502.
- Kaur, R., Kaur G., Rima, Mishra S. K., Panwar H., Mishra K. K., & Brar, G. S. (2017). Yogurt: A nature's wonder for mankind. *International Journal of Fermented Foods*, 6(1), 57-69.
- Kieliszek, M., Pobiega, K., Piwowarek, K., & Kot, A. M. (2021). Characteristics of the proteolytic enzymes produced by lactic acid bacteria, *Molecules*, 26(7), 1-15.
- Kumalasari, R., Vanadiani, L., Ekafitri, R., Nurminabari, I. S., Desnilasari, D., Mayasti, N. K. I., & Surahman, D. N. (2021). Properties of Indonesian plantain cultivars during ripening and recommendation for flour ingredients. *Czech Journal of Food Sciences*, 39(1), 35-41.
- Kusnandar, F. (2019). *Kimia Pangan Komponen Makro*. Bumi Aksara.
- Kwon, H. C., Bae, H., Seo, H. G., & Han, S. G. (2019). Short communication: chia seed extract enhances physiochemical and antioxidant properties of yogurt. *Journal of Dairy Science*, 102, 4870-4876.
- Larasati, R. M., Lande, M. L., Zulkifli, & Wahyuningsih, S. (2019). Analisis *browning* buah pisang kepok (*Musa paradisiaca* L.) setelah perlakuan asam askorbat dan lidah buaya (*Aloe*

- barbadensis* L.). *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 17(3), 72-77.
- Lee, B. H. (2021). *Advanced Fermentation and Cell Technology* (Volume 2). John Wiley & Sons.
- Lestari, I. & Lavenia, E. S. (2017). Penentuan karbohidrat pada pisang kepok kuning atau putih sebelum dan sesudah direbus untuk dikonsumsi penderita diabetes mellitus. *Jurnal Sains*, 7(13), 41-47.
- Lestari, I., Mulyani, T. P. S., & Puspitasari, A. (2016). Pengaruh lama penyimpanan susu *Ultra High Temperature* terhadap kadar laktosa. *Jurnal Analisis Kesehatan Sains*, 5(1), 343-346.
- Li, S., Waish, H., Gokavi, S., & Guo, M. (2012). Interactions between *Lactobacillus acidophilus* strains and the starter cultures, *Lactobacillus bulgaricus*, and *Streptococcus thermophilus* during fermentation of goats milk. *African Journal of Biotechnology*, 11(51), 11271-11279.
- Lubis, E. R. (2021). *Untung Berlimpah Budi Daya Pisang*. Bhuana Ilmu Populer.
- Masykur, A. & Kusnadi, J. 2015. Karakteristik kimia dan mikrobiologi yoghurt bubuk kacang tunggak (*Vigna unguiculata* L.) metode pengeringan beku (kajian penambahan starter dan dekstri). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3), 1171-1179.
- Moon, K. M., Kwon, E. B., Lee, B., & Kim, C. Y. (2020). Recent trends in controlling the enzymatic browning of fruit and vegetable products. *Molecules*, 25, 1-15.
- Mozsik, G. & Soto, G. D. (2021). *Mineral Deficiencies-Electrolyte Disturbances, Genes, Diet and Disease Interface*. IntechOpen.
- Mozzi, F., Raya, R. R., & Vignolo, G. M. (2016). *Biotechnology of Lactic Acid Bacteria: Novel Applications* (Second Edition). John Wiley & Sons.
- Musita, N. (2012). Kajian kandungan dan karakteristiknya pati resisten dari berbagai varietas pisang, *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 23(1), 57-65.

- Mwizerwa, H., Abong, G. O., Okoth, M. W., Ongol, M. P., Onyango, C., & Thavarajah, P. (2017). Effect of resistant cassava starch on quality parameters and sensory attributes of yoghurt, *Current Research in Nutrition and Food Science*, 5(3), 353-367.
- Ngouenam, J. R., Kenfack, C. H. M., Kounam, E. M. F., Kaktcham, P. M., Maharjan, R., & Ngoufack, F. Z. (2021). Lactic acid production ability of *Lactobacillus* sp. from four tropical fruits using their by-products as carbon source, *Heliyon*, 7(5), 1-10.
- Nugerahani, I., Sutedja, A. M., Srianta, I., Widharma, R. M., & Marsono, Y. (2017). In vivo evaluation of *Monascus*-fermented durian seed for antidiabetic and antihypercholesterol Agent. *Food Research*, 1(3), 83-88.
- Nurhalimah, R., Astija, Kundera, I. N., & Tureni, D. (2019). Uji kandungan karbohidrat pada buah pisang kultivar pisang kepok (*Musa paradisiaca* L.) pada tingkat kematangan dan olahan yang berbeda. *Journal of Biology Science and Education*, 7(2), 463-468.
- Nurmin, S. M., Sabang, & Said, I. (2018). Penentuan kadar natrium (Na) dan kalium (K) dalam buah pisang kepok (*Musa paradisiaca* L.) berdasarkan tingkat kematangannya. *Jurnal Akademika Kimia*, 7(3), 115-121.
- Nurminabari, I. S., Sumartini, & Arifin, D. P. P. (2018). Kajian penambahan skim dan santan terhadap karakteristik yoghurt dari whey. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(1), 54-62.
- Oietanto, A., Nugerahani, I., & Kusumawati, N. (2013). Pembuatan yoghurt murbei hitam (*Morus nigra* L.): Proporsi sari buah dan susu sapi terhadap komponen bioaktif dan viabilitas bakteri asam laktat selama penyimpanan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 12(2), 87-94.
- Ozogul, F. & Hamed, I. (2016). *Lactic Acid Bacteria: Lactobacillus spp.: Lactobacillus acidophilus*. Elsevier.
- Papagianni, M. (2012). Metabolic engineering of lactic acid bacteria for the production of industrially important compounds, *Computational and Structural Biotechnology Journal*, 3(4), 1-8.

- Pimentel, T. C., Antunes, A. E. C., Zacarchenco, P. B., Cortez, M. A. S., Bogdan, C. S. B., Oliveira, M. N., Esmerino, E. A., Silvia, M. C., & Cruz, A. G. (2017). *Brazilian Yoghurt-Like Products*. Academic Press.
- Poltronieri, P. (2018). *Microbiology in Dairy Processing*. Wiley.
- Pradipta, T. & Paramita, V. (2017). Studi pengaruh penambahan berbagai starter pada susu kacang fermentasi terhadap sifat fisik susu. *METANA*, 13(2), 49-54.
- Pujiasmanto, B. (2020). *Peran dan Manfaat Hormon Tumbuhan: Contoh Kasus Paclobutrazol untuk Penyimpanan Benih*. Yayasan Kita Menulis.
- Pulungan, M. H., Dewi, I. A., Rahmah, N. L., Perdani, C. G., Wardina, K., & Pujiana, D. (2018). *Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan*. UB Press.
- Pupsaningtyas, D. E. (2013). *The Miracle of Fruits*. AgroMedia.
- Puspitadewi, S. R. D., Srianta, I., & Kusumawati, N. (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.
- Putra, D. P., Asben, A., & Novelina, N. (2018). Penentuan waktu ekstraksi pigmen angkak dari substrat ampas sagu menggunakan *ultrasonic bath*. *Jurnal Litbang Industri*, 8(2), 83-88.
- Putri, E. (2016). Kualitas protein susu sapi segar berdasarkan waktu penyimpanan. *Chempublish Journal*, 1(2), 14-20.
- Rachmadi, A. (2019). *Bakteri Asam Laktat dan Mandai Cempedak*. Mulawarna University Press.
- Rachman, A., Taufik, E., dan Arief, I. I. (2018). Karakteristik yoghurt probiotik rosella berbahan baku susu kambing dan susu sapi selama penyimpanan suhu ruang. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 6(2), 73-80.
- Rachman, S. D., Djajasopena, S., Kamara, D. S., Idar, I., Sutrisna, R., Safari, A., Suprijana, O., & Ishmayana, S. (2015). Kualitas yoghurt yang dibuat dengan kultur dua (*Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*) dan tiga bakteri

- (*Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*, dan *Lactobacillus acidophilus*). *Chimica et Natura Acta*, 3(2), 76-79.
- Rahayu, W. P. & Nurwitri, C. C. (2012). *Mikrobiologi Pangan*. IPB Press.
- Rahmi, Y. & Kusuma, T. S. (2020). *Ilmu Bahan Makanan*. UB Press.
- Rajendran, R., George, A., Kalarikkal, N., & Thomas, S. (2019). *Innovative Food Science and Emerging Technologies: The Science Behind Health*. Apple Academic Press.
- Rasbawati, Irmayani, Novieta, I. D., & Nurmiaati. (2019). 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. & Maharani, S. (2020). Peranan warna, viskositas, dan sineresis terhadap produk yoghurt. *EDUFORTECH*, 5(2), 97-107.
- Rulianah, S., Sarosa, M., & Hadiwiyatno. (2013). Uji organoleptik dan profil kimiawi yoghurt padat dengan komposisi formula yang berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(4), 174-178.
- Saragih, B. 2020. *Pengawasan Mutu Hasil Pertanian*. Penerbit Deepublish.
- Sasmitaloka, K. S., Miskiyah, & Juniawati. 2017. Kajian potensi kulit sapi kering sebagai bahan dasar produksi gelatin halal. *Buletin Peternakan*, 41(3), 328-337.
- Sawitri, M. E., Manab, A., & Palupi, T. W. L. (2008). Kajian penambahan gelatin terhadap keasaman, pH, daya ikat air, dan sineresis yoghurt. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 3(1), 35-42.
- Science Photo Library. 2021. *Lactobacillus acidophilus*, SEM. <https://www.sciencephoto.com/media/873997/view>. Tanggal akses 22 Juni 2021.
- Seenivasan, A., Eswari, J. S., Sankar, P., Gummadi, S. N., Panda, T., & Venkateswarlu, C. Metabolic pathway analysis and dynamic macroscopic model development for lovastatin production by

Monascus purpureus using metabolic footprinting concept, *Biochemical Engineering Journal*, 154, 1-12.

- Shah, N. P. (2017). *Yogurt in Health and Disease Prevention*. Academic Press.
- Shi, J., Han Y. P., & Zhao, X. H. (2016). Quality attributes of set-style skimmed yoghurt affected by the addition of a cross-linked bovine gelatin. *CYTA-Journal of Food*, 1-6.
- Shima, A. R. R., Salina, H. F., Masniza, M., & Atiqah, A. H. (2012). Viability of lactic acid bacteria in home made yogurt containing sago starch oligosaccharides. *International Journal of Basic & Applied Sciences*, 12(1), 58-62.
- Sidhu, J. S. & Zafar, T. A. (2018). Bioactive compounds in banana fruits and their health benefits. *Food Quality and Safety*, 2, 183-188.
- Sieuwerts, S. (2016). Microbial interactions in the yoghurt consortium: Current status and product implications. *SOJ Microbiology & Infectious Diseases*, 4(2), 1-5.
- Sitorus, L., Pontoh, J., & Kamu, V. (2015). Analisis beberapa asam organik dengan metode *High Performance Liquid Chromatography* (HPLC) *Grace Smart Rp 18 5μ*, *Jurnal MIPA UNSRAT ONLINE*, 4(2), 148-152.
- Srianta, I., Hendrawan, B., Kusumawati, N., & Blanc, P. J. (2012). Study on durian seed as a new substrate for angkak production. *International Food Research Journal*, 19(3), 941-945.
- Srianta, I., Nugerahani, I., Kusumawati, N., Suryatanijaya, E., Subianto, C., Tewfik, S., & Tewfik, I. (2014). Therapeutic antioxidant activity of *Monascus*-fermented durian seed: A potential functional food ingredient. *Journal Food, Nutrition and Public Health*, 7(1), 53-59.
- Srianta, I., Zubaidah, E., Estiasih, T., Yamada, M., & Harijono. (2016). Comparison of *Monascus purpureus* growth, pigment production, and composition on different cereal substrates with solid state fermentation. *Biocatalysis and Agricultural Biotechnology*, 1-18.
- Suhartono, Chamidy, T., & Prayoga, E. (2021). *Desain Prototipe Reaktor Plasma untuk Plasma Activated Water (PAW) sebagai*

Pupuk Cair Nitrogen Menggunakan Dielectric Barrier Discharge (DBD), Internet of Things (IoT) dan Logika Kabur. Academia Publication.

- Sumarmono, J. (2016). *Yogurt & Concentrated Yogurt: Makanan Fungsional dari Susu.* Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Jenderal Soedirman.
- Syainah, E., Novita S., & Yanti, R. (2014). Kajian pembuatan yoghurt dari berbagai jenis susu dan inkubasi yang berbeda terhadap mutu dan daya Terima. *Jurnal Skala Kesehatan*, 5(1), 1-8.
- Syarifudin, A., Fajaryanti, N. & Dewi, M. (2016). Analisis kandungan asam laktat pada susu formula merek X secara volumetri. *Jurnal Farmasetis*, 5(2), 54-59.
- Tamime, A.Y. & Robinson, R. K. (2007). *Tamime and Robinson's Yoghurt Science and Techonology.* CRC Press.
- Tanaya, C., Kusumawati, N., & Nugerahani, I. (2014). Pengaruh jenis gula dan penambahan sari buah anggur Probolinggo terhadap sifat fisikokimia, viabilitas bakteri yoghurt, dan organoleptik yoghurt *non-fat*. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 13(2), 94-101.
- Thanyapanich, N., Jimtaisong, A., & Rawdkuen, S. (2021). Functional properties of banana starch (*Musa spp.*) and its utilization in cosmetics. *Molecules*, 26(12), 1-16.
- Toldra, F. & Nollet, L. M. L. (2021). *Handbook of Dairy Foods Analysis* (Second Edition). CRC Press.
- Tranggono, O. (2021). Pengaruh perbedaan konsentrasi ekstrak angkak biji durian terhadap sifat kimia dan mikrobiologis *yogurt*. *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian UKWMS, Surabaya.
- Tucker, G. S. (2016). *Food Preservation and Biodeterioration.* John Wiley & Sons.
- Umam, M. F., Utami, R. & Widowati, E. (2012). Kajian karakteristik minuman sinbiotik pisang kepok (*Musa paradisiaca forma typical*) dengan menggunakan starter *Lactobacillus acidophilus* IFO 13951 dan *Bifidobacterium longum* ATCC 15707. *Jurnal Teknosains Pangan*, 1(1), 2-11.

- Utami, M. M. D., Pantaya, D., Subagja, H., Ningsih, N., & Dewi, A.C. (2020). Teknologi pengolahan yoghurt sebagai diversifikasi produk susu kambing pada kelompok ternak desa Wonoasri kecamatan Tempurejo kabupaten Jember, *PRIMA: Journal of Community Empowering and Services*, 4(1), 30-35.
- Utami, W. W. & Anjani, G. (2016). Yoghurt daun katuk sebagai salah satu alternative pangan berbasis laktogenik. *Journal of Nutrition College*, 5(4), 513-519.
- Verma, D. K. & Srivastav, P. P. (2017). *Microorganisms in Sustainable Agriculture, Food, and The Environment*. Apple Academic Press.
- Verma, D. K., Patel, A. R., Sandhu, K. S., Baldi, A., & Garcia, S. (2021). *Biotechnical Processing In The Food Industry: New Methods, Techniques, and Applications*. Apple Academic Press.
- Verma, D. K., Patel, A. R., Srivastav, P. P., Mohapatra, B., & Niamah, A. K. (2020). *Microbiology For Food and Health: Technological Developments and Advances*. Apple Academic Press.
- Vinderola, G., Ouwehand, A. C., Salminen, S., & Wirght, A. V. (2019). *Lactic Acid Bacteria: Microbiological and Functional Aspects*. CRC Press.
- Weerathilake, W. A. D. V., Rasika, D. M. D., Ruwanmali, J. K. U., dan Munasinghe, M. A. D. D. (2014). The evolution, processing, varieties, and health benefits of yogurt. *International Journal of Scientific and Research Publication*, 4(4), 1-10.
- Wessner, D. R., Dupont, C., Charles, T. C., & Neufeld, J. D. (2021). *Microbiology* (Third Edition). John Wiley & Sons.
- Widodo, Wahyuningsih, T. D., Nurrochmad, A., Wahyuni, E., Taufiq, T. T., Anindita, N. S., Lestari, S., Harsita, P. A., Sukarno, A. S., & Handaka, R. (2019). *Bakteri Asam Laktat Strain Lokal: Isolasi Sampai Aplikasi Sebagai Probiotik dan Starter Fermentasi Susu*. UGM Press.
- Wijaya, C., Kusumawati, N., & Nugerahani, I. (2012). Pengaruh jenis gula dan penambahan sari nanas-wortel terhadap sifat

- fisikokimia, viabilitas bakteri yogurt, serta organoleptik yogurt non-fat. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 11(2), 18-26.
- Wisnu, L., Kawiji, & Atmaka, W. (2015). Pengaruh suhu dan waktu pasteurisasi terhadap perubahan kadar total fenol pada wedang uwuh *ready to drink* dan kinetika perubahan kadar total fenol selama penyimpanan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(2), 71-76.
- Yahia, E. M. & Lopez, A. C. (2019). *Postharvest Physiology and Biochemistry of Fruits and Vegetables*. Woodhead Publishing.
- Yildiz, F. (2010). *Development and Manufacture of Yogurt and Other Functional Dairy Products*. CRC Press.
- Yildiz, G. (2018). The effect of different chemical agents on the prevention of enzymatic browning in banana. *Journal of Food Science and Engineering*, 7, 91-96.
- Yu, P., Li, N., Geng, M., Liu, Z., Liu, X., Zhang, H., Zhao, J., Zhang, H., & Chen, W. (2020). Short communication: Lactose utilization of *Streptococcus thermophilus* and correlations with β -galactosidase and urease, *Journal of Dairy Science*, 103(1), 166-171.
- Zeece, M. (2020). *Introduction to The Chemistry of Food*. Academic Press.
- Zulaikhah, S. R. & Fitria, R. (2020). Pengaruh penambahan sari buah pisang ambon (*Musa paradisiaca*) sebagai perisa alami terhadap warna, total padatan terlarut, dan sifat organoleptik yoghurt. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 15(4), 434-440.
- Zulaikhah, S. R. & Fitria, R. (2020). Total asam, viskositas, dan kesukaan yoghurt buah pisang ambon. *Jurnal Sains Peternakan*, 8(2), 77-83.