

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Konsentrasi daun teh hijau sebesar 0,5% (T2) memberikan pengaruh nyata terhadap ALT BAL yoghurt angkak biji durian dengan jumlah 9,6515 log CFU/mL.
2. Konsentrasi daun teh hijau sebesar 0,5% (T2) memberikan pengaruh nyata terhadap total asam yoghurt angkak biji durian yaitu sebesar 0,97%.
3. Perbedaan konsentrasi daun teh hijau tidak berpengaruh nyata terhadap nilai pH yoghurt angkak biji durian dengan kisaran pH antara 4,509-4,432 pada hari ke-0 dan 4,395- 4,333 pada hari ke-7.

5.2. Saran

Perlu dilakukan masa penyimpanan hingga hari ke-14 untuk mengetahui kualitas yoghurt angkak biji durian teh hijau agar tetap memenuhi syarat mutu yang ditetapkan oleh SNI yoghurt (2009) yang ditinjau dari pengujian viabilitas BAL, total asam, dan pH.

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, L., Indrayati, N., Tanuwiria, U. H., & Mayasari, N. (2008). Aktivitas *Lactobacillus acidophilus* dan *Bifidobacterium* terhadap Kualitas Yoghurt dan Penghambatannya pada *Helicobacter pylori*. *Jurnal Bionatura*, 10(2), 129-140.
- Al-Baarri, A. N., Legowo, A. M., Pramono, Y. B., Siregar, R. F., Pangestu, R. F., Azhar, H. N., Sarya, R. H., & Hapsari, M. C. (2016). *Teknik Pembuatan Fruity Powder Yogurt*. Indonesian Food Technologists.
- Alvin, A. (2020). Pengaruh Konsentrasi Molases terhadap Produksi Pigmen *Monascus purpureus* M9 pada Angkak Biji Durian, *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Widya Mandala, Surabaya.
- Amalia, F. (2016). Pengaruh *Grade* Teh Hijau dan Konsentrasi Gula Stevia (*Stevia rebaudiana bertonii* M.) terhadap Karakteristik Sirup Teh Hijau (*Green Tea*), *Skripsi*, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Amalia, F., Achyadi, N. S., & Sutrisno, A. D. (2017). Pengaruh Pengguna *Grade* Teh Hijau dan Konsentrasi Gula Stevia (*Stevia rebaudiana bertonii* M.) terhadap Karakteristik Sirup Teh Hijau (*Green Tea*), *Skripsi*, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Amelia, J. R., Maarif, S., & Arkeman, Y. (2016). Yoghurt Susu Jagung Manis Kacang Hijau sebagai Strategi Inovasi Produk Alternatif Pangan Fungsional. *Jurnal Teknik Industri*, 4(3), 172-183.
- Amirdivani, S. & Baba, A. S. H. (2013). Rheological Properties and Sensory Characteristics of Green Tea Yogurt during Storage. *Life Science Journal*, 10(12), 378-390.
- Araghizadeh, A., Kohanteb, J. & Fani, M. M. (2013). Inhibitory Activity of Green Tea (*Camellia sinensis*) Extract on Some Clinically Isolated Cariogenic and Periodontopathic Bacteria. *Medical Principles and Practice*, 2013(22), 368-372.

- Aritonang, S. N., Roza, E. & Rossi, E. (2019). *Probiotik dan Prebiotik dari Kedelai untuk Pangan Fungsional*. Indomedia Pustaka.
- Atma, Y. (2015). Studi Penggunaan Angkak sebagai Pewarna Alami dalam Pengolahan Sosis Daging Sapi. *Jurnal Teknologi*, 7(2), 76-85.
- Badan Standarisasi Nasional. (2009). *SNI 2981:2009: Yogurt*. <https://docplayer.info/65211183Yogurt-sni-2981-2009-standar-nasional-indonesia-badan-standardisasi-nasional.html>. Tanggal akses 2 Juli 2021.
- Badan Standarisasi Nasional. (2010). *SNI 3140:2010: Gula kristal-Bagian 3: Putih*. http://staffnew.uny.ac.id/upload/132300107/pendidikan/sni-31403_2010-gula-pasir.pdf. Tanggal akses 7 Juli 2021.
- Badan Standarisasi Nasional. (2014). *SNI 3950:2014. Susu UHT*. https://www.academia.edu/18028329/24336_SNI_3950_2014. Tanggal akses 7 Juli 2021.
- Badan Standarisasi Nasional. (2016). *SNI 3945:2016. Teh Hijau*. https://www.academia.edu/37508214/SNI_3945_2016. Tanggal akses 25 Juli 2021.
- Beal, C, & Helinck, S. (2015). *Yogurt and Other Fermented Milk*. In *Microorganism and Fermentation of Traditional Foods*. (pp. 142-143). CRC Press.
- Chadjiah, Musdalifah, S., Qaddafi, M., & Firnanelty. (2021). Optimalisasi Suhu dan Waktu Penyeduhan Daun Teh Hijau (*Camellia sinensis* L.) P+3 terhadap Kandungan Antioksidan Kafein, Katekin, dan Tanin. *Bencoolen Journal of Pharmacy*, 1(1), 59-65.
- Chairunnisa, H., Balia, R. L. & Utama, G. L. (2006). Penggunaan *Starter* Bakteri Asam Laktat pada Produk Susu Fermentasi “*Lifihomi*”. *Jurnal Ilmu Ternak*, 6(2), 102-107.
- Chairunnisa, H., Balia, R. L., Pratama, A., & Hadiat, D. (2017). Karakteristik Kimia *Set Yoghurt* dengan Bahan Baku Susu Tepung dengan Penambahan Jus Bit (*Beta Vulgaris* L.). *Jurnal Ilmu Ternak*, 17(1), 35-39.

- Chandra, R., Herawati, N. & Zalfiatri, Y. (2017). Pemanfaatan Susu *Full Cream* dan Minyak Sawit Merah dalam Pembuatan Es Krim Ubi Jalar Ungu. *Jom Fakultas Pertanian*, 4(2),1-15.
- Chavan, R. S., Kumar, A., Sehwat, R., & Nalawade, T. (2017). Dairy Engineering: Milk Processing and Milk Products. In *Dairy Engineering: Advanced Technologies and Their Applications* (pp. 92). CRC Press.
- Chen, C., Wang, L., Chen, Z., Luo, X., Li, Y., Wang, R., Li, J., Li, Y., Wang, T. & Wu, J. (2019). Effects of Milk Proteins on The Bioaccessibility and Antioxidant Activity of Oat Phenolics during In Vitro Digestion, *Journal of Food Science*, 84(4), 895–903.
- Chen, S., lv, B., Du, X., & Chen, F. (2012). Pigment from Red Fermented Rice as Colouring Agent for Stirred Skimmed Milk Yoghurts. *International Journal of Dairy Technology*, 65(2), 287-292.
- Citrawan, N. T. (2019). Optimasi Konsentrasi Karagenan, pH, dan Konsentrasi Garam untuk Membentuk Gel Menyerupai Daging Sapi dari Protein Kacang Kedelai (*Glycine max*), *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Soegijapranata Semarang.
- Courtin, P. & Rul, F. (2003). Interactions between Microorganisms in a Simple Ecosystem: Yogurt Bacteria as a Study Model. *Lait*, 84(2004), 125-134.
- Dipu, V. 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*, Malang, Universitas Negeri Malang, 857-862.
- Djali, M., Huda, S., & Andriani, L. (2018). Karakteristik Fisikokimia Yogurt Tanpa Lemak dengan Penambahan *Whey Protein Concentrate* dan Gum Xanthan. *Agritech*, 38(2), 178-186.
- Erkmen, O., & Bozoglu, T. F. (2016). *Food Microbiology Principles into Practice*. Wiley.

- Fajar, R. I., Wrsiati, L. P., & Suhendra, L. (2018). Kandungan Senyawa Flavonoid dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Teh Hijau pada Perlakuan Suhu Awal dan Lama Penyeduhan. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 6(3), 196-202.
- Fardiaz, S. (1982). *Mikrobiologi Pangan*. Institut Pertanian Bogor.
- Fatmawati, U., Prasetyo, F. I., Supia, M., & Utami, A. N. (2013). Karakteristik Yogurt yang Terbuat dari Berbagai Jenis Susu dengan Penambahan Kultur Campuran *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. *Bioedukasi*, 6(2), 1-9.
- Feruzzi, M. G. & Green R. J. 2005. Analysis of Catechins from Milk-Tea Beverages by Enzyme Assisted Extraction Followed by High Performance Liquid Chromatography. *Food Chemistry*, 99(2006), 484-491.
- Gaudreau, H., Champagne, C. P., Remondetto, G. E., Bazinet, L., & Subirade, M. (2013). Effect of Catechins on the Growth of Oxygen-Sensitive Probiotic Bacteria. *Food Research International*, 53(2), 751-757.
- Gawai, K. M., Mudgal, S. P., & Prajapati, J. B. (2017). Stabilizers, Colorants, and Exopolysaccharides in Yogurt. In *Yogurt in Health and Disease Prevention* (pp. 49-68). Academic Press.
- Gopal, P. K. (2011). *Lactobacillus spp.: Lactobacillus acidophilus*. In *Encyclopedia of Dairy Sciences, Second Edition* (pp. 91-95). Elsevier Ltd.
- Guevarra, R. B., & Barraquio, V. L. (2015). Viable Counts of Lactic Acid Bacteria in Philippine Commercial Yogurts. *International Journal of Dairy Science and Processing*, 2(5), 24-28.
- Habibillah, M. F. (2009). Pengaruh Variasi Konsentrasi dan Perbandingan Starter Bakteri (*Lactobacillus acidophilus*) dan (*Bifidobacterium bifidium*) terhadap Kualitas Yoghurt Susu Kambing, *Skripsi*, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Malang, Malang.

- Habiburrohman, D. & Sukohar, A. (2018). Aktivitas Antioksidan dan Antimikrobal pada Polifenol Teh Hijau, *Journal Agromedicine Unila*, 5(2), 587-591.
- Han, J., Chang, Y., Britten, M., St-Gelais, D., Champagne, C. P., Fustier, P., & Lacroix, M. (2019). Interactions of Phenolic Compounds with Milk Proteins. *European Food Research and Technology*, 245, 1881-1888.
- Harnett, J., Davey, G., Patrick, A., Caddick, C., & Pearce, L. (2011). *Streptococcus thermophilus*. In *Encyclopedia of Dairy Sciences, Second Edition* (pp. 143-148). Elsevier Ltd.
- Hastuti, D. & Sumpe, I. (2007). Pengenalan dan Proses Pembuatan Gelatin. *Mediagro*, 3(1), 39-48.
- 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.
- Herawati, D. A. & Wibawa, D. A. A. (2011). Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Waktu Fermentasi terhadap Hasil Pembuatan Yogurt. *Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan*, 1(2), 48-58.
- Hidayat, Kusrahayu, L. R., & Mulyani, S. (2013). Total Bakteri Asam Laktat, Nilai pH dan Sifat Organoleptik *Drink Yoghurt* dari Susu Sapi yang Diperkaya dengan Ekstrak Buah Mangga. *Animal Agriculture Journal*, 2(1), 160-167.
- Hidayati, N. R. & Sulandari, L. (2014). Pengaruh Jumlah Ekstrak Angkak dan Sukrosa terhadap Kualitas *Yoghurt*. *E-journal boga*, 3(1), 271-282.
- Husnaeni, Maruddin, F., Malaka, R. & Prahesti K. I. (2019). Study on the Use of Various Concentration of Acetic Acid and Different Precipitation Duration on Casein Characteristics. *ICROEST*, 343(2019), 1-5.
- Ibrahim, F. S., Metwally, A. A., & Ateteallah A. H. (2017). Studies on the Buffering Capacity of Some Fermented Milk Consumed in Sohag Governorate, *Journal Food and Dairy Sci.*, Mansoura Univ. 8(9), 373-376.

- Irdawati, Fifendy, M & Putra, F. (2012). Pengaruh Penambahan Beras terhadap Mutu Tempe Angkak Kacang Buncis Putih, *Jurnal Eksakta* 2(13), 44-51
- Jayanti, S., Bintari S. H. & Iswari R. S. (2015). Pengaruh Penambahan Konsentrasi Susu Sapid an Waktu Fermentasi terhadap Kualitas Soyghurt, *Unnes Journal of Life Science* 4(2): 79-84
- Jeong, C. H., Ryu, H., Zhang, T., Lee, C. H., Seo, H. G. & Han, S. G. (2018). Green Tea Powder Supplementation Enhances Fermentation and Antioxidant Activity of Set-Type Yogurt. *Food Science and Biotechnology*, 27(5), 1419-1427.
- Kasim, E., Triana, E., Yulinery, T., & Nurhidayat, N. (2012). Pengaruh Angkak Hasil Fermentasi Beras oleh *Monascus purpureus* JMBA terhadap Aktivitas Antioksidan dan Glutathion Peroksidase (GPx) Serta Histopatologi Hati Tikus Galur Sprague Dawley. *Berita Biologi*, 11(2), 177-185.
- Kawuri, R. (2013). *Red Mold Rice* (Angkak) Sebagai Makanan Terfermentasi dari China: Suatu Kajian Pustaka. *Jurnal Biologi*, 17(1), 24-28.
- Kurnia, P. A., Ardhiyanto, H. B., & Suhartini. (2015). Potensi Ekstrak Teh Hijau (*Camellia sinensis*) terhadap Peningkatan Jumlah Sel Fibroblas Soket Pasca Pencabutan Gigi pada Tikus Wistar. *e-Jurnal Pustaka Kesehatan*, 3(1), 122-127.
- Kusumaningtyas, A. A., Handayani, C. B., & Hartati, S. (2019). Sifat Fisika dan Kimia Yogurt Sinbiotik Kering Beku pada Penggunaan *Cryoprotectant* dengan Variasi Penambahan Sukrosa yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 3(2), 114-122.
- Kusumayanti, H., Mahendrajaya, R. T., & Hanindito, S. B. (2018). Pangan Fungsional dari Tanaman Lokal Indonesia. *Metana*, 12(1), 26-30.
- Lim, E. S. (2017). Effect of Green Tea Supplementation on Probiotic Potential, Physico-chemical, and Functional Properties of Yogurt. *Korean Journal of Microbiology*, 53(2), 103-117.

- Maharani, S., Rahayu, A., Azizah, D. N. & Rahayu, D. L. (2019). Perbandingan Penambahan Ekstrak Teh pada Karakteristik Kimia Caspian Sea Yoghurt. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian* 3(2), 138-149.
- Maharani, S., Sari, N. A., Rahayu, A., Prawiraatmaja, M. I., & Ana, A. (2020). Physicochemical Characteristic of Tea Infusion Yoghurt Inoculated with Caspian Sea Yoghurt. *Sains Malaysiana*, 49(12), 2951-2961.
- Ma'rifah, Z. (2020). *Mengenal Teh Hijau*. Alprin.
- Martak, F., Putro, H. S., Fatmawati, S., Fadlan, A., Purnomo, A. S. (2019). Peningkatan Kemampuan Kreativitas Siswa Sekolah Dasar di Kawasan Keputih, Sukolio Surabaya Melalui Ekserimen Sains dengan Pembuatan Yoghurt. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 3(2), 23-29.
- Mariana, E. & Usman, Y. (2019). Effect of Pollard Supplementation on Probiotic (*Lactobacillus acidophilus*) Growth and Acidification Rate. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 387(1), 1-4.
- Mirah. (2011). Penghambatan Ekstrak Bubuk Teh Hijau terhadap Pertumbuhan Bakteri Yogurt dan Bakteri Patogen, *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Widya Mandala, Surabaya.
- Maskiyah, Juniawati, & Yuanita, L. (2020). Mutu Starter Kering Yoghurt Probiotik di Berbagai Suhu Selama Penyimpanan. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 17(1), 15-23.
- Muniandy, P., Shori, A. B. & Baba, A. S. (2015). Comparison of The Effect of Green, White and Black Tea on Streptococcus thermophilus and *Lactobacillus spp.* in Yogurt during Refrigerated Storage. *Journal of the Association of Arab Universities for Basic and Applied Sciences* 2017(22).
- Mustika, S., Yasni, S., & Suliantari. (2019). Pembuatan Yoghurt Susu Sapi Segar dengan Penambahan Puree Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Pendidikan Teknologi Kejuruan*, 2(3), 97-101.
- Mutmainnah, N., Chadijah, S., & Qaddafi, M. (2018). Penentuan Suhu dan Waktu Optimum Penyeduhan Batang Teh Hijau

- (*Camelia sinensis* L.) terhadap kandungan Antioksidan Kafein, Tanin, dan Katekin. *Lantanida Journal*, 6(1), 1-12.
- Novirisandi, R. (2012). Kajian Viabilitas dan Pola Pertumbuhan *Lactobacillus plantarum* pada Variasi Konsentrasi Molase dan Waktu Inkubasi, *Skripsi*, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Airlangga Surabaya.
- Nugerahani, I., Sutedja, A. M., Srianta, I., Widharna, R. M., & Marsono, Y. (2017). *In Vivo* Evaluation of *Monascus*-Fermented Durian Seed for Antidiabetic and Antihypercholesterol Agent. *Food Research*, 1(3), 83-88.
- Nurfuzianti, R., Lubis, N. & Cahyati, E. (2021). Review: Pengaruh Proses Fermentasi terhadap Kandungan Asam Laktat pada Makanan Fermentasi, *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 10(2), 1-6.
- Oeitanto, A., I. Nugerahani dan N. Kusumawati. 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.
- Oktavia, H., Radiati, L. E., & Rosyidi, D. (2016). Evaluation of Physicochemical Properties and Exopolysaccharides Production of Single Culture and Mixed Culture in Set Yoghurt. *J-PAL*, 7(1), 52-59.
- Oktaviani, I. R. Z., Perdana, F., & Nasution, A. Y. (2017). Perbandingan Sifat Gelatin yang Berasal dari Kulit Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) dan Gelatin yang Berasal dari Kulit Ikan Komersial. *Journal of Pharmacy and Science*, 1(1), 1-8.
- Oliver, S. P., Gillespie, B. E., Lewis, M. J., Ivey, S. J., Almeida, R. A., Luther, D. A., Johnson, D. L., Lamar, K. C., Moorehead, H. D. & Dowlen, H. H. (2001). Efficacy of A New Premilking Teat Disinfectant Containing A Phenolic Combination for The Prevention of Mastitis, *Journal Dairy Science*, 84(6), 1545-1249.
- Ozer, B. (2009). Strategies for Yogurt Manufacturing (Dalam *Development and Manufacture of Yogurt and Others Functional Dairy Products*, Yildiz, F, Ed). CRC Press.

- Pachezo-Ordaz, R., A. Wall-Medrano, M. G. Goni, G. Ramos-Clamont-Montfort, J. F. Ayala-Zavala, & G. A. Gonzales-Aguilar. (2017). Effect of Phenolic Compounds on The Growth of Selected Probiotic and Pathogenic Bacteria, *Letters in Applied Microbiology*, 66, 25-31.
- Pangkalan Ide. (2013). *Health Secret of Kefir*. Elex Media Komputindo.
- Park, Y. W., Haenlien, G. F. W. & Wendorff, W. L. (2017). *Handbook of Milk of Non-Bovine Mammals*. Wiley Blackwell.
- Pasca, F. P., Nurwantoro, & Pramono, Y. B. (2016). Total Bakteri Asam Laktat, dan Warna Yogurt Drink dengan Penambahan Ekstrak Bit (*Beta vulgaris* L.). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(4), 154-156.
- Patel, H, & Patel, S. (2015). *Technical Report: Understanding the Role of Dairy Proteins in Ingredient and Product Performance*.
<https://www.thinkusadairy.org/Documents/Custom%20Site/C6News%20and%20Events/IFT/DMICMAIM5063 Dairy Protein report r6.pdf>. Tanggal akses 24 Juli 2021.
- Pattanagul, P., Pinthong, R., Phianmongkhol, A., Leksawasdi, N. (2007). Review of Angkak Production (*Monascus purpureus*). *Chiang Mai Journal Science*. 34 (3): 319-328.
- Pertiwi, M., Atma, Y., Mustopa, A. Z., & Maisarah, R. (2018). Karakteristik Fisik dan Kimia Gelatin dari Tulang Ikan Patin dengan Pre-Treatment Asam Sitrat. *Jurnal Aplikasi Tekbologi Pangan*, 7(2), 83-91.
- Pimentel, T. C., Antunes, A. E. C., Zacarchenco, P. B., Cortez, M. A. S., Bogsan, C. S. B., Oliviera, M. N., Esmerino, E. A., Silva, M. C. & Cruz, A. G. (2017). Brazilian Yogurt-Like Products. In *Yogurt in Health and Disease Prevention* (pp. 337-342). Academic Press.
- Popovic, N., Brdaric, E., Dokic, J., Dinic, M., Veljovic, K., Golic, N., & Vidojevic, A. T. (2020). Yogurt Produced by Novel Natural Starter Cultures Improves Gut Epithelial Barrier in Vitro. *Microorganisms*, 8(1586), 1-18.

- Prabandari, W. (2011). Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Bahan Penstabil terhadap Karakteristik Fisikokimia & Organoleptik *Yoghurt* Jagung, *Skripsi S-1*, Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Prasetyo, H. (2010). Pengaruh Penggunaan Starter *Yoghurt* pada Level Tertentu terhadap Karakteristik *Yoghurt* yang Dihasilkan, *Skripsi*, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Pratiwi, S. R. (2018). Uji Antibakteri dari Kombinasi Ekstrak Teh Hijau (*Camellia sinensis* L.) dan Kitosan terhadap *Staphylococcus aureus*. *Skripsi*, Fakultas Farmasi Universitas Hasanuddin Makassar.
- Pratiwi, D. M. (2020). Kualitas Mikrobiologis & Fisik Yogurt Teh Hijau Rekonstitusi dengan Penggunaan Suhu Pelarut Berbeda, *Skripsi*, Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Prayoga, M. J. & Tjiptaningrum, A. (2016). Pengaruh Pemberian Angkak (Beras Fermentasi *Monascus purpureus*) dalam Meningkatkan Kadar Trombosit pada Penderita Demam Berdarah Dengue. *Majority*, 5(5), 6-13.
- Puniya, A. K. (2016). *Fermented Milk and Dairy Products*. CRC Press.
- Purwandani, L., F. Imelda, dan L. Darus. (2018). Aktivitas Prebiotik Polisakarida Larut Air Biji Durian In Vitro pada *Lactobacillus plantarum*, *Lactobacillus acidophilus* dan *Bifidobacterium longum*, *FoodTech Jurnal Teknologi Pangan*, 1(1), 14-24.
- 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. *Journal of Food Technology and Nutrition*, 15(1), 36-42.
- Puttananjaiah, M. K. H., M. A. Dhale, & V. Govindaswamy. (2011). Non-Toxic Effect of *Monascus purpureus* Extract on Lactic Acid Bacteria Suggested Their Application in Fermented Food, *Food and Nutrition Science*, 2:837-843.

- Putri, A., Erina, A. & Fakhurrizi. (2018). Isolasi Bakteri Asam Laktat Genus *Lactobacillus* dari Feses Rusa Sambar (*Cervus unicolor*). *Jimvet*, 2(1), 170-176.
- Qian, F., Sun, J., Cao, D., Tuo, Y., Jiang, S. & Mu, G. (2017). Experimental and Modelling Study of the Denaturation of Milk Protein by Heat Treatment. *Korean Journal for Food Science of Animal Resources*, 37(1), 44-51.
- Rachman, S. D., Djajasoepana, S., Kamara, D. S., Idar, I., Sutrisna, R., Safari, A., Suprijana, O. & Ishmayana, S. (2015). Kualitas *Yoghurt* yang Dibuak dengan Kultur Dua (*Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophiles*) dan Tiga Bakteri (*Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophiles*, dan *Lactobacillus acidophilus*). *Chimica et Natura Acta*, 3(2), 76-79.
- Rahman, Nurkhasanah, I. R. & Kumalasari. I. (2019). Optimasi Komposisi *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* pada Yogurt Terfortifikasi Buah Lakum (*Cayratia trifolia* (L.) Domin) sebagai Antibakteri terhadap *Escherichia coli*. *Journal Pharmaceutical Sciences and Research*, 6(2), 99-106.
- Raikos, V. (2009). Effect of Heat Treatment on Milk Protein Functionality at Emulsion Interfaces, a Review. *Food Hydrocolloids*, 24(2010), 259-265.
- Ramadhani, I. & Wahyuni. (2020). *Dasar-Dasar Praktikum Mikrobiologi*. CV Pena Persada.
- Ramlah. (2017). Penentuan Suhu & Waktu Optimum Penyeduhan Daun Teh Hijau (*Camellia sinensis* L.) P+2 terhadap kandungan Antioksidan Kafein, Tanin, dan Kafein, *Skripsi*, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Alauddin, Makassar.
- Rasbawati, Irmayani, Novieta, I. D. & 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. & Maharani, S. (2020). Peranan Warna, Viskositas, dan Sineresi terhadap Produk *Yoghurt*. *Edufortech*, 5(2), 97-107.

- Romulo, A., Suliantari, & Palupi, N. S. (2017). Application of Angkak (Red Yeast Rice) Extracts as Natural Red Colorant in Making of Low Fat Fruity Probiotic Yoghurt. *EC Nutrition*, 7(5), 203-209.
- Safura, T. (2019). Korelasi Konsentrasi Ekstrak Teh Hijau (*Camellia sinensis*) terhadap Karakteristik Yogurt, *Skripsi*, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Santoso, G. J. (2016). Uji Formula Yoghurt Susu UHT (*Ultra High Temperature*) dengan Penambahan Daun Katuk (*Sauropus androgyne*) Secara Organoleptik, *Skripsi*, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta.
- Saputra, R. H., Widiastuti, I., & Supriadi, A. (2015). Karakteristik Fisik dan Kimia Gelatin Kulit Ikan Patin (*Pangasius pangasius*) dengan Kombinasi Berbagai Asam dan Suhu. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 4(1), 29-36.
- Sasmito, B. B., Dwi, T. S. & Dearta, D. (2020). Pengaruh Suhu dan Waktu Penyeduhan Teh Hijau *Sonneratia alba* terhadap Aktivitas Antioksidannya. *Journal of Fisheries and Marine Research*, 4(1), 109-115.
- Sawinni. (2013). Studi Pembuatan Jus Probiotik Kombinasi Mangga Pepaya dan Nenas Pepaya Menggunakan Kultur *Lactobacillus plantarum*, *Skripsi*, Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin Makassar.
- Sawitri, M. E., Manab, A. & Palupi, T. W. L. (2008). Kajian Penambahan Gelatin terhadap Keasaman, pH, Daya Ikat Air dan Sineresis Yogurt. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 3(1), 35-42.
- Science Photo Library. (2020a). *Lactobacillus acidophilus*, SEM. <https://www.sciencephoto.com/media/873997/view/lactobacillus-acidophilus-sem>. Tanggal akses 21 Juli 2021.
- Science Photo Library. (2020b). *Lactobacillus Bacteria*, SEM. <https://www.sciencephoto.com/media/589999/view>. Tanggal akses 21 Juli 2021.

- Science Photo Library. (2020c). *Streptococcus thermophilus in yogurt*. <https://www.sciencephoto.com/media/13030/view>. Tanggal akses 21 Juli 2021.
- Science Photo Library. (2021). *Epigallocatechin Gallate (EGCG) Green Tea Polyphenol Molecule*. <https://www.sciencephoto.com/media/1073866/view>. Tanggal akses 24 Juli 2021.
- Sekarningrum, A. S. & Seveline. (2020). Pembuatan *Yoghurt* Sinbiotik Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dengan Penggunaan Bakteri Asam Laktat dengan Penambahan Prebiotik. *Jurnal Bioindustri*, 2(2), 476-486.
- Septiani, A. H., Kusrahayu & Legowo, A. M. (2013). Pengaruh Penambahan Susu Skim pada Proses Pembuatan *Frozen Yogurt* yang Berbahan Dasar *Whey* terhadap Total Asam, pH, dan Jumlah Bakteri Asam Laktat. *Animal Agriculture Journal*, 2(1), 225-231.
- Setiarto, R. H. B., Widhyastuti, N., Saskiawan, I. & Safitri, R. M. (2017). Pengaruh Variasi Konsentrasi Inulin pada Proses Fermentasi oleh *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus Thermophilus*, *BIOPROPAL INDUSTRI*, 8(1), 1-17.
- Shah, N. P. (2017). *Yogurt in Health and Disease Prevention*. Academic Press.
- Shokery, E. S., El-Ziney, M. G., Yossef, A. H. & Mashaly, R. I. (2017). Effect of Green Tea and Moringa Leave Extracts Fortification on The Physicochemical, Rheological, Sensory, and Antioxidant Properties of Set-Type *Yoghurt*. *Advances in Dairy Research*, 5(2), 1-10.
- Silfia & Agustini, S. (2014). Pengaruh Penambahan Gula terhadap kualitas Vinegar dari Air Kelapa. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 25(2), 117-124.
- Soeparno. (2021). *Properti dan Teknologi Produk Susu*. UGM Press.
- 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.
- Sumarmono, J. (2016). *Yogurt & Concentrated Yogurt, Makanan Fungsional dari Susu*. Purwokerto: Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Jenderal Soedirman.
- Suprihana. (2012). Pengaruh Lama Penundaan dan Suhu Inkubasi terhadap Sifat Fisik dan Kimia Yoghurt dari Susu Sapi Kadaluwarsa. *AGRIKA*, 6(1), 94-102.
- Surajudin, Kusuma, F. R. & Purnomo, D. (2005). *Yoghurt, Susu Fermentasi yang Menyehatkan*. Agromedia Pustaka.
- Suryani, N., Susilawati, F., & Fajrani, A. (2009). Kekuatan Gel Gelatin Tipe B dalam Formulasi Granul terhadap Kemampuan Mukoadhesif. *Makara Kesehatan*, 13(1), 1-4.
- Suryati, Nasrul, Z. A., Meriatna & Suryani. (2015). Pembuatan dan Karakterisasi Gelatin dari Ceker Ayam dengan Proses Hidrolisis. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 4(2), 66-79.
- Susanto, Y., Nugerahani, I. & Kusumawati, N. (2014). Pengaruh Variasi Proporsi Sari Bit Merah dan Susu UHT terhadap Sifat Fisikokimia, Mikrobiologis, dan Sensoris *Yoghurt*. *J. Teknologi Pangan dan Gizi*, 13(1), 29-34.
- Suyantohadi, A. (2018). *Membangun IKM Yogurt dari Soya*. CV Oxy Consultant.
- Syah, A. N. A. (2006). *Taklukkan Penyakit dengan Teh Hijau*. Agromedia Pustaka.
- 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.
- Taniaji, S., Kusumawati, N., & Kuswardani, I. (2016). Pengaruh Jenis Gula dan Konsentrasi Ekstrak Teh Hijau terhadap Karakteristik Fisikokimia, Viabilitas Bakteri Asam Laktat, dan Organoleptik *Yogurt Non Fat*. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 15(1), 19-29.

- Tedjautama, E. & Zubaidah, E. (2014). Peningkatan Produksi Pigmen Merah Angkak Tinggi Lovastatin Menggunakan Ko-Kultur *Monascus purpureus* dan *Saccharomyces cerevisiae*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4), 78-88.
- Tenggara, R., Angelina, A., Suwito, M. G. & Atmadja, A. S. (2013). Peran Angkak Dalam Menurunkan Kadar Kolesterol Darah. *Damianus Journal of Medicine*, 12(1), 61-67.
- Towaha, J. (2013). Kandungan Senyawa Kimia pada Daun Teh (*Camellia sinensis*), *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri*, 19(3), 1-5.
- Tranggono, O. 2021. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Ekstrak Angkak Biji Durian terhadap Sifat Kimia dan Mikrobiologis Yogurt, *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widay Mandala, Surabaya.
- Trilaksani, W., Nurilmala, M. & Setiawati, I. H. (2012). Ekstraksi Gelatin Kulit Ikan Kakap Merah (*Lutjanus sp.*) dengan Proses Perlakuan Asam. *JPHPI*, 15(3), 240-251.
- Ulandari, D. A. T., Nocianitri, K. A. & Arihantana, N. M. I. H. (2019). Pengaruh Suhu Pengeringan terhadap Kandungan Komponen Bioaktif dan Karakteristik Sensoris Teh *White Peony*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(1), 36-47.
- Utami, M. P. 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*, 4(1), 30-35.
- Vedamuthu, E. R. (2006). *Manufacturing Yogurt and Fermented Milks*. Blackwell Publishing.
- Venkateswaran, V. & Vijayalakshmi, G. (2010). Finger millet (*Eleusine coracana*) – an Economically Viable Source for Antihypercholesterolemic Metabolites Production by *Monascus purpureus*. *Journal of Food Science and Technology*, 47(4), 426- 431.
- Wakhidah, N., Godrass, J. M. & Utami, R. (2017). *Yoghurt* Susu Sapi Segar dengan Penambahan Ekstrak Ampas Jahe dari

- Destilasi Minyak Atsiri. *Proceeding Biology Education Conference*, 14(1), 278-284.
- Widagdha, S. & Nisa, F. C. (2015). Pengaruh Penambahan Sari Anggur (*Vitis vinifera* L.) dan Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Fisiko Kimia *Yoghurt*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(1), 248-258.
- Widiastuti, A. & Judiono. (2017). Pengaruh Substitusi Sari Kacang Komak (*Lablab purpureus* L. *sweet*) dan Susu Skim terhadap Sifat Organoleptik, Nilai pH, dan Total Bakteri Asam Laktat *Yoghurt* Kacang Komak. *Media Gizi Indonesia*, 12(1), 72-79.
- 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*. Gadjah Mada University 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.
- Wiyoto, H., M. A. M. Andriani dan N. H. R. Parnanto. 2011. Kajian Aktivitas Antioksidan dan Kadar Antikolesterol pada Angkak dengan Variasi Jenis Substrat (Beras, Jagung, dan Gapek), *Biofarmasi*, 9(2), 38-44.
- Wulandari, Supriadi, A. & Purwanto, B. (2013). Pengaruh *Defatting* dan Suhu Ekstraksi terhadap Karakteristik Fisik Gelatin Tulang Ikan Gabus (*Channa striata*). *Fishtech*, 2(1), 38-45.
- Wulandari, R. & Rahmanisa, S. (2016). Pengaruh Ekstrak Teh Hijau terhadap Penurunan Berat Badan pada Remaja. *Majority*, 5(2), 106-111.
- Yildiz, F. (2016). *Development and Manufacture of Yogurt and Others Functional Dairy Products*. CRC Press.
- Yusmarini. (2011). Mini *Review* Senyawa Polifenol pada Kopi: Pengaruh Pengolahan, Metabolisme dan Hubungannya dengan Kesehatan, *SAGU*, 10(2), 22-30.

- Yuwono, F. (2020). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi *Puree* Buah *Strawberry* (*Fragaria x ananassa*) terhadap Sifat Mikrobiologis dan Kimia Yogurt Angkak Biji Durian, *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Widya Mandala, Surabaya.
- Yuwono, S. S. & Wazirooh, E. (2017). *Teknologi Pengolahan Pangan Hasil Perkebunan*. UB Press.