

## V KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

1. Perlakuan konsentrasi *puree* pisang kepok berpengaruh nyata terhadap warna (*lightness, redness, yellowness, chroma, hue*), sineresis hari ke-0 dan ke-7, *water holding capacity*, serta organoleptik (kenampakan, rasa, dan *mouthfeel*) yoghurt angkak biji durian.
2. Perlakuan konsentrasi konsentrasi *puree* pisang kepok tidak berpengaruh nyata terhadap viskositas yoghurt angkak biji durian.

### 5.2. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai efek lama penyimpanan terhadap sifat fisik dan organoleptik yoghurt angkak biji durian dengan perbedaan konsentrasi *puree* pisang kepok.
2. Perlu dilakukan penambahan waktu fermentasi hingga terbentuk curd pada yoghurt.
3. Berdasarkan sifat fisik dan organoleptik yoghurt angkak biji durian perbedaan konsentrasi *puree* pisang kepok yang direkomendasikan untuk penelitian adalah 5%.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adam, M. H. & Rusman, R. F. Y. (2019). Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* Linn) terhadap Keasaman pada Yogurt (pH). *Jurnal Peternakan Lokal*, 1(2), 28-33
- Afrizal, A. (2019). Pengaruh Pemberian Susu Bubuk Skim terhadap Kualitas Dadih Susu Kambing. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*, 4(2), 88-94.
- 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.
- Ambarita, M. D. Y., Bayu, E. S., & Setiado, H. (2015). Identifikasi Karakter Morfologis Pisang (*Musa spp.*) di Kabupaten Deli Serdang. *Jurnal Agroekoteknologi*, 4(1), 1911-1924.
- Astuty, E., Yunita, M., & Fadhilah, A. N. (2021). Edukasi Manfaat Yogurt sebagai Salah Satu Probiotik dan Metode Pembuatan Yogurt Sederhana. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 129-136.
- Amiarsi & Mulyawanti. (2013). Pengaruh Metode Pembekuan Terhadap Karakteristik Irisan Buah Mangga Beku Selama Penyimpanan. *Jurnal Hortikultura*, 23(3), 255-262.
- Angraini, A. A. & Ardyati, T. (2017). Pengaruh Kombinasi Starter Bakteri Asam Laktat (BAL) pada Pembuatan Keju Kedelai (*Soy Cheese*). *Jurnal Biotropika*, 5(3), 83-85.
- Aprilia, A. (2014). *Fresh and Healthy with Infused Water*. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Arini, L. D. D. (2017). Pengaruh Pasteurisasi Terhadap Jumlah Koloni Bakteri pada Susu Segar dan sebagai Upaya Menjaga Kesehatan. *Indonesian Journal on Medical Science*, 4(1), 119-132.

- Arioui, F., Djamel, A. S., & Abderrahim, C. (2016). Physicochemical and Sensory Quality of Yogurt Incorporated with Pectin from Peel of Citrus Sinensis. *Food Science & Nutrition*, 5(2): 358-364.
- Asiah, N., Cempaka, L., Ramadhan, K., & Matatula, S. H. (2020). *Prinsip Dasar Penyimpanan Pangan pada Suhu Rendah*. CV. Nas Media Pustaka.
- Astuti, W., Radjasa, O. K., Karwur, F. F., & Rondonuwu, F. S. (2016, May). Prediksi Aspek Evolusi Xantofil pada Exiguobacterium Sp. yang Berasosiasi dengan Halimeda Macroloba, Hasil Isolasi dari Perairan Pulau Menjangan Kecil, Karimunjawa. *Seminar Nasional Pendidikan dan Saintek 2016 (ISSN: 2557-533X)*. (p. 201210). Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Awwaly, K. U. A. (2017). *Protein Pangan Hasil Ternak dan Aplikasinya*. UB Press.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. Yogurt. <https://docplayer.info/65211183-Yogurt-sni-2981-2009-standar-nasional-indonesia-badan-standardisasi-nasional.html>. Tanggal akses 5 Agustus 2021.
- Bahrami, M., Ahmadi, D., Alizadeh, M., & Hosseini, F. (2013). Physicochemical and Sensorial Properties of Probiotic Yogurt as Affected by Additions of Different Types of Hydrocolloid. *Korean Journal for Food Science of Animal Resources*, 33(3), 363-368.
- Bakirci, I. & Kavas, A. (2008). An Investigation of Some Properties of Banana Yogurts Made with Commercial ABT-2 Starter Culture During Storage. *International Journal Dairy Tech*, 61(3), 270-276.
- Bamforth, C. W. & Ward, R. E. (2014). *The Oxford Handbook of Food Fermentations*. Oxford University Press.
- Boland, M. & Singh, H. (2019). *Milk Proteins from Expression to Food*. Elsevier Science.

- Chairunnissa, 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.
- Chandan, R. C., White, C. H., Kilara, A., Hui, Y. H. (2008). *Manufacturing Yogurt and Fermented Milk*. John Wiley & Sons, Ltd.
- Chandan, R. C. & Kilara, A. (Eds.). (2013). *Manufacturing Yogurt and Fermented Milks*. John Wiley & Sons, Ltd.
- Chandan, R. C., Gandhi, A., & Shah, N. P. (2017). *Yogurt in Health and Disease Prevention*. Elsevier Science.
- Christian, R. (2021). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Ekstrak Angkak Biji Durian terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Yogurt, *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya.
- Chun, L. L. & Pan, T. M. (2012). Development of Monascus Fermentation Technology for High Hypolipidemic Effect. *Journal of Applied Microbiology Biotechnology*. 94: 1449-1459.
- Dafri, M., Ratianingsih, R. & Hajar. (2018). Penanganan Produksi Buah Pisang Pasca Panen Melalui Model Pengendalian Gas Etilen. *Jurnal Ilmiah Matematika dan Terapan*, 15(2), 173-187.
- Dante, L. J. C., Suter, K., & Darmayanti, L. P. T. (2016). Pengaruh Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Yoghurt dari Susu Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca formatypica*) Dan Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L.*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 5(2), 74-84.
- Desnilasari, D., & Lestari, N. P. A. (2014). Formulasi Minuman Sinbiotik dengan Penambahan *Puree* Pisang Ambon (*Musa paradisiaca var sapientum*) dan Inulin Menggunakan Inokulum *Lactobacillus casei*. *Agritech*, 34(3), 257-265.

- Diniyah, N., Puspitasari, A., Nafi, A., & Subagio, A. (2016). Karakteristik Beras Analog Menggunakan *Hot Extruder Twin Screw*. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 13(1), 36-42.
- Disa, P. R., Husnia, A., & Sulastria. (2017). Sifat Fisik Kualitas Susu Kambing Peranakan Etawa Laktasi I-IV di Desa Sungai Langka Kecamatan Gedong Tataan Kabupaten Pesawaran. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*, 1(1), 20-25.
- Dupont, D. & Tome, D. (2020). *Milk proteins: Digestion and absorption in the gastrointestinal tract*. Academic Press.
- 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. 016006).
- Erkmen, O. & Bozoglu, T. F. (2016). *Food Microbiology Principles Into Practice*. John Wiley & Sons, Ltd.
- Fajriyah, I. (2010). Pengaruh Penambahan Sukrosa pada Susu Sapi terhadap Karakteristik Yoghurt yang Dihasilkan, *Skripsi*, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- 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.
- Fidina, N. (2018). Pengaruh Penambahan *Puree* Pisang Kepok Terhadap Karakteristik Yoghurt Sinbiotik Susu Kambing Saanen, *Skripsi*, Fakultas Teknologi Industri Pertanian, Universitas Padjadjaran, Jatinangor
- Fidina, N., Sukarminah, E., & 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*, 2(1), 12-21.

- Gonzalez, R. A., Hernández, L. S., Feria, J. S., Santiago, S. N., Huicochea, E. F., & Pérez, L. A. B. (2006). Resistant Starch Production from Non-conventional Starch Sources by Extrusion. *Journal of Food Science and Technology*, 12(1), 5-11.
- Gunstone, F. D., & Padley, F. B. (1997). *Lipid Technologies and Application*. CRC Press.
- Gusdinar, T., Singgih, M., Priatni, S., Sukmawati, A. E., & Suciati, T. (2011). Enkapsulasi dan Stabilitas Pigmen Karotenoid dari *Neurospora intermedia* N-1. *Jurnal Manusia dan Lingkungan*, 18(3), 206-211.
- Hadinoto, J. T., Utomo, A. R., & Setijawati, E. (2014). Pengaruh Proporsi Pisang Kepok Putih (*Musa balbisiana* T. BBB) dan Daging Ayam Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik *Patties* Ayam Pisang. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 13(2), 31-37.
- Hardisari, R. & Amaliawati, N. (2016). Manfaat Prebiotik Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca formatypica*) terhadap Pertumbuhan Probiotik *Lactobacillus casei* secara In Vitro. *Jurnal Teknologi Laboratorium*, 5(2), 64-67.
- Hartono, P. C. (2021). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi *Puree* Pisang Cavendish terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Yogurt Rice Bran*, *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya.
- Hastuti, D. & Sumpe, I. (2007). Pengenalan dan Proses Pembuatan Gelatin. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 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, A. A. (2011). Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Waktu Fermentasi terhadap Hasil Pembuatan *Soyghurt*. *Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan*, 1(2), 48-58.
- Hidayati, S. N. & Syaury, A. (2015). Pengaruh Pemberian Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* Forma Typical) terhadap Kadar Kolesterol Total Tikus *Sprague Dawley* Pra Sindrom Metabolik. *Journal of Nutrition College*, 4(2), 499-507.
- Hutkins, R. (2019). *Microbiology and Technology of Fermented Foods Second Edition*. John Wiley & Sons.
- Iswanto, N. (2021). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi *Puree* Pisang Ambon terhadap Sifat Kimia dan Mikrobiologis *Yogurt Rice Bran*, *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya.
- Jeantet, R., Thomas, C., Pierre, S., & Gerard, B. (2016). *Handbook of Food Science and Technology 1: Food Alteration and Food Quality*. ISTE Ltd.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2018). Data Komposisi Pangan Nasional. <http://panganku.org/id-ID/view> (15 Agustus 2021).
- 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(6), 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.
- Lestari, I., Mulyati, T. P. S., & Puspitasari, A. (2016). Pengaruh Lama Penyimpanan Susu *Ultra High Temperature* Terhadap Kadar Laktosa. *Analisis Kesehatan Sains*, 5(1), 343-346.
- MacDougall, D. B. (2002). *Colour in Food: Improving Quality*. CRC

Press.

- Maduwanthi, S. D. T. & Marapana, R. A. U. J. (2019). Comparative Study on Aroma Volatiles, Organic Acids, and Sugars of Ambul Banana (*Musa acuminata*, AAB) Treated with Induced Ripening Agents. *Journal of Food Quality*, 1-9.
- Malaka, R., Ningrum, E. M., & Hajrawati. (2020). Yoghurt Syneresis with Addition of Agar as Stabilizer. *Hasanuddin Journal Of Animal Science*, 2(1), 43-50.
- Manab, A. (2008). Kajian Sifat Fisik Yogurt Selama Penyimpanan pada Suhu 4°C. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 3(1). 52-58.
- Megawati & Machsunah, E. L. (2016). Ekstraksi Pektin dari Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*) Menggunakan Pelarut HCl sebagai *Edible Film*. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*, 5(1), 16-23.
- Najih, L., & Nurhidajah. (2011). Mutu Gizi dan Organoleptik Susu Tempe Fermentasi dengan Penambahan Jenis Bahan Pengental. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 2(4), 11-21.
- Nayoan, I. Y., Nurhayati, & Puspitasari. (2014). Karakteristik Fisikokimia Tepung Kulit Pisang Jenis *Banana*. *Jurnal Agroteknologi*, 8(1), 51-54.
- Noorrohmi, U. (2010). Penentuan Senyawa Volatil dari Kulit dan Daging Buah Pisang Kepok Kuning (*Musa balbisiana*) Secara Kromatografi Gas-Spektrometer Massa (GC-MS), *Master Thesis*, Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta.
- Nugerahani, I., Sutedja, A. M., Srinta, 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.
- 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.



- Octavianus, T., Supriadi, A., & Hanggita, S. (2014). Analisis Korelasi Harga Terhadap Warna dan Mutu Sensoris Kempang Ikan Gabus (*Channa striata*) di Pasar Cinde Palembang. *Jurnal Fistech*, 3(1), 43-44.
- Ozogul, F., Yazganb, H., & Ozogula, Y. (2020). Lactic Acid Bacteria: *Lactobacillus* spp.: *Lactobacillus acidophilus*. *Reference Module in Food Sciences*, 1-11.
- Pattanagul, P., Pinthong, R., Phianmongkhol, A., & Leksawasdi, N. (2007). Review of Angkak Production (*Monascus purpureus*). *Chiang Mai Journal Science*, 34 (3), 319-328.
- 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*. Academic Press.
- Poltronieri, P. (2017). *Microbiology in Dairy Processing*. John Wiley & Sons, Ltd.
- Prayitno, S. S., Sumarmono, J., Rahardjo, A. H. D., & Setyawardan, T. (2020). Modifikasi Sifat Fisik Yogurt Susu Kambing dengan Penambahan *Microbial Transglutaminase* dan Sumber Protein Eksternal. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 9(2), 77-82.
- Prihatminingsih, G. E., Purnomoadi, A., & Harjanti, D. W. (2015). Hubungan Antara Konsumsi Protein dengan Produksi, Protein dan Laktosa Susu Kambing Peranakan Ettawa. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*, 25(2), 20-27.
- Purwakusuma, J. G. (2018). Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Selai Lembaran Sirsak (*Annona muricata* Linn) dengan Penambahan Gelatin, *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.
- Puspaningtyas, D. E. (2013). *The Miracle of Fruit*. PT. AgroMedia Pustaka.

- Puspitadewi, S. R. D., Srianta, I., & Kusumawati, N. (2016). Pola Produksi Pigmen *Monascus* oleh *Monascus sp.* KJR2 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.
- Rachman, S. D., Djajasopena, S., Kamara, D. S., Idarb, 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, A. N. & Astuti, 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. & Fithriyah, N. H. (2015, November). Pengaruh Waktu Ekstraksi terhadap Rendemen Gelatin dari Tulang Ikan Nila Merah. *Seminar Nasional Sains dan Teknologi Prosiding Semnastek*.
- Rahayu, P. P., Purwadi, & Thohari, I. (2013). Modifikasi Kasein dengan  $\text{CaCl}_2$  dan pH yang Berbeda Ditinjau Dari Kelarutan Protein, Kelarutan Kalsium, Bobot Molekul dan Mikrostruktur, *Thesis S-1*, Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya, Malang.
- Rahmadi, A. (2019). *Bakteri Asam Laktat dan Mandai Cempedak*. Mulawarman University Press.
- Rahmawati, D., Sugihartono, & Sutyasmi, S. (2016). Pemanfaatan Limbah Trimming Kulit Pikel Sebagai Sumber Gelatin Tipe B Melalui Pencucian Menggunakan Drum Berputar. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 10(2), 127-135.

- Reliantari, I. F., Evanuarini, H., & Thohari, I. (2017). Pengaruh Konsentrasi NaOH terhadap pH, Kadar Protein Putih Telur dan Warna Kuning Telur Pidan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 12(2), 69-75.
- Rohman E. & Maharani, S. (2020). Peranan Warna, Viskositas, dan Sineresis Terhadap Produk Yoghurt. *EDUFORTECH*, 5 (2),1-11.
- Sari, D., Purwadi, & Thohari, I. (2019). Upaya peningkatan kualitas yoghurt set dengan penambahan pati kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*). *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*, 29(2), 131-142.
- 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 Yogurt. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 3(1), 35-42.
- Sawitri, M. E., Wisaptiningsih, U., & Indrati, R. (2019). Kajian Karakteristik Fisikokimiawi, Mikrostruktur dan Nilai Ekonomis *Synbiotic Fermented Milk* Guna Menunjang Pola Hidup Sehat. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*, 289-295.
- 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). *Yoghurt in Health and Disease Prevention*. Elsevier Science.
- Sieuwerds, S. (2016). Microbial Interactions in the Yoghurt Consortium: Current Status and Product Implications. *SOJ Microbiology & Infectious Diseases*, 4(2), 1-5.

- Souripet, A. (2015). Komposisi, Sifat Fisik dan Tingkat Kesukaan Nasi Ungu. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 4(1), 25-32.
- 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 dan Concentrated Yogurt: Makanan Fungsional dari Susu*. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Jenderal Soedirman.
- Sunarlim, R., Setiyanto, H., & Poeloengan, M. (2010). Pengaruh Kombinasi Starter Bakteri *Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus plantarum* Terhadap Sifat Mutu Susu Fermentasi. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*, 270-278.
- Tamime, A. Y., & Robinson, R. K. (2007). *Tamime and Robinson's Yoghurt Science and Technology*. Elsevier Science.
- Tranggono, O. (2021). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Ekstrak Angkak Biji Durian terhadap Sifat Kimia dan Mikrobiologis Yogurt, *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya.
- Varzakas, T., & Tzia, C. (2016). *Handbook of Food Processing; Food Safety, Quality, and Manufacturing Process*. CRC Press
- Vinderola, G., Ouwehand, A. C., Salminen, S., & Wright, A. V. (2019). *Lactic Acid Bacteria Microbiological and Functional Aspects*. CRC Press.
- Wenas, D. M., Aliya, L. S., & Anjani, W. M. (2019). Ekstrak Bonggol Pisang Kepok Kuning (*Musa acuminata x Musa balbisiana*) Sebagai Antiinflamasi. *Buletin Penelitian Tanaman Rempah dan Obat*, 30(2), 100-110.
- Widodo, T. D. Wahyuningsih, 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 Local: Isolasi Sampai Aplikasi Sebagai Probiotik dan Starter*

*Fermentasi Susu*. Gadjah Mada University Press.

- Widodo, W. D., Suketi, K., & Rahardjo, R. (2019). Evaluasi Kematangan Pascapanen Pisang Barangan untuk Menentukan Waktu Panen Terbaik Berdasarkan Akumulasi Satuan Panas. *Buletin Agrohorti*, 7(2), 162-171.
- Wijaya, C., Kusumawati, N., & Nugrahani, I. (2012). Pengaruh Jenis Gula dan Penambahan Sari Nanas Wortel terhadap Sifat Fisikokimia, Viabilitas Bakteri serta Organoleptik *Yogurt NonFat*. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 11(2), 19-27.
- Wirakusumah, E. S. (2007). *202 Jus Buah dan Sayuran*. Penebar Swadaya.
- 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.
- Yildiz, F. (2010). *Development and Manufacture of Yogurt and Other Functional Dairy Products*. CRC Press.