

## BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

1. Perbedaan konsentrasi *puree* pisang ambon memberikan pengaruh nyata terhadap *lightness* yoghurt angkak biji durian (89,99-86,82)
2. perbedaan konsentrasi *puree* pisang ambon tidak memberikan pengaruh nyata terhadap *redness* (1,78-2,43), *yellowness* (11,47-12,42), *chroma* (80,46-68,02) dan °H (81,18-79,93).
3. Perbedaan konsentrasi *puree* pisang ambon tidak memberikan pengaruh nyata terhadap sineresis H-0 dan H-7 yoghurt angkak biji durian
4. Perbedaan konsentrasi *puree* pisang ambon memberikan pengaruh nyata pada WHC yoghurt angkak biji durian (49,6904-61,2162)
5. Perbedaan konsentrasi *puree* pisang ambon tidak memberikan pengaruh nyata terhadap viskositas yoghurt angkak biji durian.
6. Perbedaan konsentrasi *puree* pisang ambon memberikan pengaruh nyata terhadap kenampakan visual dengan nilai 6,28 (suka) hingga 3,82 (agak tidak suka), rasa dengan nilai 6,2 (suka) hingga 4,37 (netral), *mouthfeel* dengan nilai 6,27 (suka) hingga 3,02 (agak tidak suka).
7. Berdasarkan pengujian terbaik organoleptik yoghurt angkak biji durian *puree* pisang ambon, maka penambahan *puree* pisang ambon sebanyak 5% masih dapat diterima oleh panelis.

## 5.2. Saran

Perbedaan konsentrasi *puree* pisang ambon dapat mempengaruhi sineresis pada yoghurt angkak biji durian selama penyimpanan, sehingga perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengaruh perbedaan konsentrasi *puree* pisang ambon terhadap sineresis dan lama penyimpanan yoghurt angkak biji durian.

## DAFTAR PUSTAKA

- 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.
- Amiarsi, D., & Mulyawanti. I. (2013). Pengaruh Metode Pembekuan Terhadap Karakteristik Buah Mangga Beku Selama Penyimpanan. *Jurnal Hortikultura*, 23(3), 255-262
- Angraini, A. A. & Ardyati. T. (2017). Pengaruh Kombinasi Starter Bakteri Asam Laktat pada Pembuatan Keju Kedelai (*Soy Cheese*), *Jurnal Biotropika* 5(3), 83-85.
- Angrainy, D. N. (2016). Pengaruh Asam Askorbat Terhadap Browning Buah Salak Pondoh (*Salacca Zalacca*). *Skripsi*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Lampung, Lampung.
- Anjum, N., Maqsood. S., Masud. T., Ahmad. A., & Momin. A. (2013). *Lactobacillus acidophilus*: Characterization of The Species and Application in Food Production. *Critical Review in Food Science and Nutrition*, 1-47.
- Apriyantini, G. A. E. 2020. Analisis Kadar Protein Produk Susu Cair yang Diolah Melalui Proses Pemanasan Pada Suhu yang Sangat Tinggi (*Ultra High Temperature*). *International Journal of Applied Chemistry Research*, 2(1): 8-13.
- Arif, W, M., Diniyah, N., & Herry, B. (2014). Pemanfaatan Tepung Koro Pedang Sebagai Bahan Pensubstitusi Pada Pembuatan Sosis Ikan Tengiri. *Berkala Ilmiah Pertanian*, 1-4.
- Arifki, H. H., & Barliana, M. I. 2018. Karakteristik dan Manfaat Tumbuhan Pisang di Indonesia: Review Artikel. *Jurnal Farmaka Suplemen*, 16(3), 196-203.

- Arini, L. D. D. (2017). Pengaruh Pasteurisasi Terhadap Jumlah Koloni Bakteri Pada Susu Segar UHT Sebagai Upaya Menjaga Kesehatan. *Indonesian Journal on Medical Science*, 4(1), 119-132.
- Aryana, K. J., & Olson, D.W. (2017). A 100-Year Review: Yoghurt and Other Cultured Dairy Products. *Journal Of Dairy Science*, 100(12), 9987-10013.
- Astuti, E., Yunita, M., & Fadhilah, A. N. (2021). Edukasi Manfaat Yoghurt Sebagai Salah Satu Probiotik dan Metode Pembuatan Yoghurt Sederhana. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1): 129-136.
- Atik, D. S., & Coşkun, F. (2021). Some Properties of Probiotic Yoghurt Produced for Babies by Adding Fruit *Puree*, Containing *B. Infantis*, *B. Bifidum*, *B. Longum*, *L. Paracasei*. *Turkish Journal of Agriculture- Food Science and Technology*. 9(10), 1840-1848.
- Axel, V. B. (2022). Pengaruh Konsentrasi *Puree* Apel *Rome Beauty* (*Malus domestica*) Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Yoghurt Angkak Biji Durian. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya.
- Badan POM, (2016). *Pedoman Cara Pengolahan dan Penanganan Pangan Olahan Baku yang Baik*. Jakarta: Direktorat Standarisasi Produk Pangan.
- Bamforth, C. W., & Ward, R. E. (2014). *The oxford handbook of food fermentation*. New York: Oxford University Press (chapter 391).
- Bakirci, I., & Kavaz, A. (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.
- Bakry, M. M. A. R. E., Sanchez, A., & Mehta, B. M. (2019). *Microstructure of Dairy Product*. India: John Wiley & Sons Ltd.

- Bamforth, C. W., & Ward. R. E. (2014). *The oxford handbook of food fermentation*. New York: Oxford University Press (chapter 391).
- Bintang, M., Rahmawati. F., Safira. U.M., & Andrianto. D. (2020). *Biokimia Fisik*. Bogor: PT. Penerbit IPB Press.
- Bull, M., Plummer. S., Marchesi. J., & Mahenthiralingam. E. (2013). The Life History of *Lactobacillus Acidophilus* as A Probiotic: A Tale of Revisionary Taxonomy, Misidentification and Commercial Success. *Federation of European Microbiological Societies*, 349, 77-87.
- Burton, E., Arief, I. I., & Taufik, E. (2014). Formulasi Yoghurt Probiotik Karbonasi dan Potensi Sifat Fungsionalnya. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 2(1), 213-218.
- Chairunissa, 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. (2006). *Manufacturing Yoghurt and Fermented Milks*. Victoria: Blackwell Publishing.
- Christian, R. (2021). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Ekstrak Angkak Biji Durian Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Yoghurt. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya.
- Dafri, M., R. Rationingsih., & Hajar. (2018). Penanganan Produksi Buah Pisang Pasca Panen Melalui Model Pengendalian Gas Etilen. *Jurnal Ilmiah Matematika dan Terapan* 15(2), 173-187.
- Dan, T., R. L. Jin. W. Y. Ren. T. Li. H. Y. Chen., & T. S. Sun. (2018). Characteristic of Milk Fermented by *Streptococcus Thermophilus* MGA45-4 and The Profiles of Associated Volatile Compound During Fermentation and Storage. *Molecule*, 23(4): 1-14.
- Dante, L. J. C., Suter. I. K., & Darmayanti. L. P. T. (2017). 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.
- Dipu, Y. V., Hastuti. U.S., & Gofur. A. (2016). Pengaruh Macam Gula Terhadap Kualitas Yoghurt Kacang Buncis (*Phaseolus Vulgaris*) Varietas Jumas Berdasarkan Hasil Uji Organoleptik. *Prosiding Biology Education Conference*, Surakarta, Universitas Sebelas Maret, 857-862.
- Denilasari, 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): 257-263.
- Dupont, D & Tomé. D. (2020). Milk Protein: Digestion and Absorption in The Gastrointestinal Tract. France: Elsevier.
- Erkmen, O., & Bozoglu. T. F. (2016). *Food Microbiology Principle into Practice*. UK: John Wile & Sons Ltd.
- Fidina, N., Sukarminah. E., & D. M. Sumanti. M. (2018). The Effect of The Addition of Banana Puree to The Total Number of Total Probiotic Bacteria, pH Value and Organoleptic Characteristics of The Symbiotic Yoghurt Made from Goat Milk and Banana Puree, *Journal of Industrial and Information Technology In Agriculture*, 2(1), 12-19.
- Ferdaus, F., Wijayanti. M. O., Retnoningtyas. E. S., & Irawati. W. (2008). Pengaruh pH, Konsentrasi Substrat, Penambahan Kalsium Karbonat dan Waktu Fermentasi Terhadap Perolehan Asam Laktat Dari Kulit Pisang. *Jurnal Widya Teknik*, 7(1), 1-14.
- Gustone, F. D. and Padley. F. B. (1997). *Lipid technologies and applications*. New York, Marcel Dekker Inc. (chapt.333).
- Hanani, Z. A. N. (2016). *Encyclopedia of Food and Health: Gelatin*. Amsterdam, Elsevier.
- Hapsari, L., & Lestari. D. A. (2016). Fruit Characteristic and Nutrient Values of Four Indonesian Banana Cultivars (*Musa Spp.*) Different Genomic Groups. *Agrivita Journal of Agricultural Science*, 38(3): 303-311.

- Hastuti, D & Sumpe. I. (2007). Pengenalan dan Proses Pembuatan Gelatin. *Mediagro*, 3(1): 39-48.
- 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), 64-77.
- Harmiatusun, Y., Sunarto & Gultom. M. (2018). Pemanfaatan Limbah Biji Durian (*Durio Zibenthinus* Murr) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Tempe Alternatif Melalui Proses Fermentasi oleh Jamur *Rhizopus Oligosporus*. *Jurnal Pro-Life* 5(1), 526-533.
- Hartono, P. C. (2021). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi *Puree* Pisang Cavendish Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Yoghurt *Rice Bran*, *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya.
- Hartono, A. M. (2022). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Sifat Fisik Yoghurt Angkak Biji Durian. *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya.
- Hidayat, I. (2009). Optimasi Proses Pencampuran *Cold Cream* Obat Luka Ekstrak Daun Binahong (*Anredera cordifolia*(Ten.)Steenis.) dengan Perbandingan Kecepatan Putar Mixer dan Lama Pencampuran: Aplikasi Desain Faktorial. *Skripsi*. Fakultas Farmasi, Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta.
- Hendarto, D, R., Handayani. A. P., Estelerita. 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. dan Wibawa. D. A. A. (2009). Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Waktu Fermentasi Terhadap Hasil Pembuatan *Soyghurt*. *Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan*, 1(2), 48-58.
- Horiuchi, H., Inoue. N., Liu. E., Fukui. M., Y. Sasaki. Y., & Sasaki. T. (2009). A Method for Manufacturing Superior Set Yoghurt Under Reduced Oxygen Conditions. *Journal Dairy Science* ,92, 4112-4121.

- Iswanto, N. (2021). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi *Puree* Pisang Ambon Terhadap Sifat Kimia dan Mikrobiologis Yoghurt *Rice Bran*. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya.
- Jannah, A. M., Legowo. A. M., Pramono. Y. B., Al-Baarii. A. N., & Abduh. S. B. M. (2014). Total Bakteri Asam Laktat, Ph, Keasaman, Citarasa dan Kesukaan Yoghurt *Drink* dengan Penambahan Ekstrak Buah Belimbing. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(2), 7-11.
- Jaya, F., Kusumahadi. D., & Amertaningtyas. D. (2011). Pembuatan Minuman Probiotik (Yoghurt) dari Proporsi Susu Sapi dan Kedelai dengan Isolat *Lactobacillus casei* dan *Lactobacillus plantarum*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 13-17.
- Kaur, R., Kaur. G., Rima. S. K., Mishra. H., Panwar. K. K., Mishra D & Brar. G. S. 2017. Yoghurt: A Nature's Wonder for Mankind. *Journal of Food and Fermentation Technology* 6(1), 57-69.
- Kaemba, A., Suryanto, E & Mamuja, C. F. (2017). Karakteristik Beras Analog dari Sagu Baruk (*Arenga microcarpha*) dan Ubi Jalar Ungu (*Ipoema batatas L. Poiret*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 5(1), 1-8.
- Kawuri, R. (2013). Red Mold Rice (Angkak) Sebagai Kajian Makanan Terfermentasi dari China: Suatu Kajian Pustaka. *Jurnal Biologi*, 17(1): 24-28.
- Kraithong, S., & Issara, U. (2021). A Strategic, Review on Plant By-Product from Banana Harvesting: A Potentially Bio-Based Ingredient from Approaching Novel Food and Agri-Industry Sustainability, *Journal of The Saudi Society of Agricultural Sciences*, 20, 530-543.
- Kuncari, E. S., Iskandarsyah, & Praptiwi. (2014). Evaluasi, Uji Stabilitas Fisik dan Sineresis Sediaan Gel yang Mengandung Minoksidil, Apigenin dan Perasan. *Buletin Penelitian Kesehatan*, 42(4), 213-222.
- Larosa, E. S., Purnomo, P. W., & Subiyanto. (2015). Perbandingan Nilai Hue pada Beberapa Jenis Karang Berdasarkan Status Penutupannya di Pulau Karimunjawa. *Diponegoro Journal of Maquares*, 4(2), 96-104.



- Maduwanthi, S. D. T. & Marapana, R. A. U. J. (2019). Comparative Study on Aroma Volatiles, Organic Acids and Sugar of Ambul Banana (*Musa Acuminata*, AAB), Treated with Induced Ripening Agents. *Journal of Food Quality*, 1-9.
- Maharani., M. B. Sudarwanto, B., Soviana. S., & Pisestyani. H. (2020). Pemeriksaan Kualitas Susu Asal Kedai Susu Kawasan Pemukiman Mahasiswa IPB Dramaga dan Cilibende Bogor. *Jurnal Kajian Veteriner*, 8(1): 24-33.
- Manab, A. (2008). Kajian Sifat Fisik Yogurt Selama Penyimpanan Pada Suhu 4°C. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 3(1), 52-58.
- Mastuti, N. T. A. (2018). Pengaruh Pemberian Pisang Ambon Kuning (*Musa Paradisiaca Sapientum* L.) Terhadap Berat Badan dan Status Gizi Remaja Gizi Lebih di SMPN 1 Teras Boyolali. *Skripsi*. Stikes PKU Muhammadiyah, Surakarta.
- Marzelly, A. D., Lindriati. T., & Yuwanti. S. (2017). Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris *Fruit Leather* Pisang Ambon (*Musa Paradisiaca* S.) Dengan Penambahan Gula dan Karagenan. *Jurnal Agroteknologi*, 11(2): 172-185.
- Mustika, D. B. (2018). Pengaruh Penambahan Konsentrasi Susu Skim dan Konsentrasi Bakteri Asam Laktat (*Lactobacillus Bulgaricus* dan *Streptococcus Thermophilus*) Terhadap Mutu Yoghurt Umbi Ganyong (*Canna Edulis Kerr*). *Skripsi*. Fakultas Teknik Universitas Pasundan, Bandung.
- Nimpuno, D. (2017). *Ayo Membuat Masakan & Kue Dari Bahan Halal*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama. (hal 116)
- 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.
- Nurminabari, I., Sumartini, S., & Arifin, D.P.P. (2018). Kajian Penambahan Skim dan Santan Terhadap Karakteristik Yoghurt dan Whey. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(1), 54-62.
- Oktavia, H. M. Kusumawati. N., & Kuswardani. I. (2015). Pengaruh Lama Penyimpanan Selama Distribusi dan Pemasaran Terhadap Viabilitas Bakteri Asam Laktat dan Tingkat

- Keasaman Pada Yoghurt Murbei Hitam (*Morus Nigra L.*). *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 14(1), 22-30.
- Oktavianus, T., Supriadi, A., & Hanggita, S. (2014). Analisis Korelasi Harga Terhadap Warna dan Mutu Sensoris Kemplang Ikan Gabus (*Channa striata*) di Pasar Cinde Palembang, *Jurnal Fisctech*, 3(1), 40-48.
- Ozogul, F., Yazgan. H., & Ozogul. Y. (2020). Lactic Acid Bacteria: *Lactobacillus spp.: Lactobacillus acidophilus. Reference Modul in Food Science*, 1-11.
- Panggabean, A. K., Syahfaridzah, A., & Asdiningih, N. A. (2020). Mendeteksi Objek Berdasarkan Warna dengan Segmentasi Warna HSV Menggunakan Aplikasi Matlab. *Jurnal Manajemen Informatika & Komputerisasi Akuntansi*, 4(2), 94-97.
- Pakiding, F. L., Muhidong, J., & Hutabarat, O. S. (2015). Profik Sifat Fisik Buah Terung Belanda (*Cyohomandra betacea*). *Jurnal Agritechno*, 8(2), 131-139.
- Pathare, P. B., Opara, U, L., & Said, A, F. (2012). Color Measurement and Analysis in Fresh and Processed Food: A Review. *Food Bioprocess Technology*, 6(1), 36-60.
- Pattaganul, P., Pinthon. R., Phianmongkhol, P., & Leksawasdi, N. (2007). Review of Angkak Production (*M. purpureus*). *Chuang Mai Journal Science*, 34(3), 319-328.
- 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.
- Prayitno, S. S., Sumarmono, J., Rahardjo, A. H. D., & Setrawardani, T. (2020). Modifikasi Sifat Fisik Yoghurt Susu Kambing dengan Penambahan *Microbial Transglutaminase* dan Sumber Protein Eksternal. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 9(2), 77-82.
- Purnama, R. C. A., Rernaningsih & Aprianti. I. (2019). Perbandingan Kadar Protein Susu Cari UHT *Full Cream* Pada Penyimpanan Suhu Kamar dan Suhu Lemari Pendingin dengan Variasi

- Lama Penyimpanan Dengan Metode Kjeldhal. *Jurnal Analisis Farmasi*, 4(1), 50-58.
- Puspaningtyas, D.E. (2013). *The Miracle of Fruit*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Puspitadewi, S. R. D., Srianta, I., & Kusumawati, N. (2016). Pola produksi 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.
- Rahmadi, A. (2019). *Bakteri Asam Laktat Dan Mandai Cempedak*. Samarinda: Mulawarman University Press.
- Rahman, S. D., Djajasoepena, 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.
- Rapika, Zulfikar & Zumarni. (2016). Kualitas Fisik Gelatin Hasil Ekstraksi Kulit Sapi dengan Lama Perendaman dengan Konsentrasi Asam Klorida (HCl) yang Berbeda. *Jurnal Peternakan*, 13(1), 26-32.
- Rulaningtyas, R., Suksmono, A. B., Mengko, T. L. R., & Saptawati, G. A. P. (2015) Segmentasi Citra Berwarna Dengan Menggunakan Metode *Clustering* Berbasis *Patch* Untuk Identifikasi *Mycobacterium tuberculosis*. *Jurnal Biosains Pascasarjana*, 17(1), 19-25.
- Rohman, E., & Maharani, S. (2020). Peranan Warna, Viskositas dan Sineresis Terhadap Produk Yoghurt. *Edufortech*, 5(2), 97-107.
- Romulo, A. (2012). Kajian Penggunaan Ekstrak Angkak Dalam Pembuatan *Low Fat Fruity* Yoghurt Sebagai Pangan Fungsional. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.

- Rosa, J. (2019). Karakterisasi *Fruit Leather* Pisang Ambon-Labu Kuning dengan Penambahan Gum Arab. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember, Jember.
- Safdari, Y., Vazifedoost, M., Didar, Z., & Hajirostamloo, B. (2021). The Effect of Banana Fiber and Banana Peel Fiber on The Chemical and Rheological Properties of Symbiotic Yoghurt Made from Camel Milk. *International Journal of Food Science*, 1-7.
- Samson, E., Semangun, H., & Rondonuwu, F. S. (2013). Analisis Kandungan Karotenoid Ekstrak Kasar Buah Pisang Tongka Langit (*Musa troglodytarum*) dengan Menggunakan Spektroskopi NIR (Near Infrared). *Traditional Medicine Journal*, 18(1), 17-21.
- Sari, D., Purwadi., & Thohari, I. (2019). Upaya Peningkatan Kualitas Yoghurt *Set* Dengan Penambahan Pati Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*). *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*, 23(2), 131-142.
- 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.
- Ścibisz, I., Ziarno. M., & M. Mitek. M. (2019). Color Stability of Fruit Yoghurt During Storage. *Journal Food Science Technology* 56 (4), 1997-2009.
- Sistanto., Sulistyowati. E., & Yuwana. (2017). Pemanfaatan Limbah Biji Durian (*Durio zibenthinus Murr*) Sebagai Bahan Penstabil Es Krim Susu Sapi Perah. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*, 12(1), 9-23.
- Septiany, G. J., Putri, W. D. R., Panca. I. N., Heriyanto, H., & Limantara, L. (2019). Carotenoid Analysis of Ripe Banana Flesh and Peel from Three Cultivars of Banana. *Indonesian Journal of Natural Pigments*. 1(2), 60-64.
- 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., Zubaidah, E., Estiasih, T., Yamada, M., & Harijono. (2016). Comparison of *Monascus purpureus* Growth, Pigment Production and Composition on Different Substrates with Solid State Fermentation. *Biocatalysis and Agricultural Biotechnology* 7, 181-186.
- Suharyono, A. S & Kurniadi. M. (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.
- Sulandari. L., Utami. T., Hidayat. C., & E. S. Rahayu. E. S. (2021). Simultaneous Detection of Monacolins and Citrinin of Angkak Produced by *Monascus Purpureus* Strains Using Liquid Chromatography-Mass Spectrometry (LC-MS/MS). *Food Research*, 5(1), 349-356.
- Sumarmono, J. (2016). *Yoghurt and Concentrated yoghurt: Makanan Fungsional dari Susu*. Purwokerto: Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Jendral Soedirman.
- Suparmi & Prasetya, H. (2012). Aktifitas Antioksidan Ekstrak Kasar Pigmen Karoteniod Pada Kulit Pisang Ambon Kuning (*Musa paradisiaca sapientum*): Potensi Sebagai Suplemen Vitamin A. *Jurnal Sains Farmasi dan Klinis*, 4(1), 78-88.
- Susanti, L. H., Setiani, B. E., Nurwantoro., & Pratama, Y. (2017). Preferensi Konsumen Terhadap Bakso Analog Tepung Kacang Koro Pedang (TKKP) dengan Penambahan Tepung Maizena sebagai Bahan Pengikat. *Jurnal Teknologi Pangan*, 1(2), 28-32.
- Suyanti dan Supriyadi. A. (2008). *Pisang, Budi Daya, Pengolahan dan Prospek Pasar*. Depok: Penerbit Swadaya.
- Souripet, A. (2015). Komposisi, Sifat Fisik Dan Tingkat Kesukaan Nasi Ungu. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 4(1), 25-32.
- Tamime, A and Robinson. R. K. (2007). *Tamime and Robinson's Yoghurt Science and Technology*. England: Woodhead Publishing Limited.
- Tedjautama, E dan 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.

- Togolo, E., Suryanto, E., & Sangi, M.S. (2013). Aktifitas Antioksidan dari Tepung Pisang Goroho Yang Direndam Dengan Lemon Kalamansi. *Jurnal MIPA UNSRAT ONLINE*, 2(2), 105-108.
- Tranggono, O. (2021). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Ekstrak Angkak Biji Durian Terhadap Sifat Kimia dan Mikrobiologis Yoghurt. *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya.
- Vinderola, G., Ouwehand. A. C., Salminen. S., & Wright. A. V. (2019). *Lactic Acid Bacteria Microbiological and Functional Aspects*. Boca Raton: CRC Press.
- Widodo, T. D., Wahyuningsih. A., Nurrochmah. 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: Isolasi Sampai Aplikasi Sebagai Probiotik dan Starter Fermentasi Susu*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Widyasanti, A., Quddus. H. N., dan Nurjanah. S. (2019). Penggunaan Daun Gamal (*Gliricidia sepium*) dan Sengon (*Faltacataria moluccana*) pada Proses Percepatan Buah Pisang Ambon Putih. *Agrium*, 22(1): 34-44.
- Wijaya, C., Kusumawati. N., & I. Nugerahani. I. (2012). Pengaruh Jenis Gula dan Penambahan Sari Nanas-Wortel Terhadap Sifat Fisikokimia, Viabilitas Bakteri Yoghurt, Serta Organoleptik Yoghurt Nonfat. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 11(2): 19-27.
- Wiyoto, H., Andriani. M. A. M., & Parnanto. N. H. R. (2011). Kajian Aktifitas Antioksidan dan Kadar Kolestrol Pada Angkak Dengan Variasi Jenis Substrat (Beras, Jagung dan Gapek). *Biofarmasi*, 9(2): 38-44.
- Yanti, D. I. W. & Dali. F. A. (2013). Karakterisasi Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi Selama Fermentasi Bakasang. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 16(2): 133-141.
- Yildiz, F. (2010). *Development and Manufacture of Yoghurt and Other Functional Dairy Product*. USA: CRC Press.

- Yuwono, F. (2021). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi *Puree Strawberry (Fragaria X Ananass)* Terhadap Sifat Mikrobiologis dan Kimia Yoghurt Angkak Biji Durian. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya.
- Zubaidah, E., Martati, E., & Resmanto, A. M. (2014). Pertumbuhan Isolat BAL Asal Bekatul dan Probiotik Komersial (*Lactobacillus acidophillus* dan *Lactobacillus casei*) Pada Media Bekatul dan Susu Skim. *Jurnal Bioteknologi dan Biosains Indonesia*, 1(1): 27-37.
- Zulaikah, S. R. (2021). Sifat Fisikokimia Yoghurt Dengan Berbagai Penambahan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Sains Peternakan*, 9(1), 7-15.
- Zulaikah, S. R. & 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 Sains Peternakan Indonesia*, 15(4): 434-440.