

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Penambahan sari nanas dengan konsentrasi yang berbeda berpengaruh nyata pada pH campuran awal sebelum fermentasi, total asam, warna (*lightness*, *yellowness*, dan *Chroma*), dan organoleptik yoghurt; namun tidak berpengaruh nyata pada pH yoghurt setelah fermentasi, pH yoghurt setelah penyimpanan, dan warna (*redness* dan *Hue*).
2. pH yoghurt angkak biji durian dengan sari nanas berkisar antara 4,251-4,449 setelah fermentasi dan 4,292-4,468 setelah penyimpanan pada suhu 4°C (± 16 jam).
3. Total asam yoghurt angkak biji durian dengan sari nanas berkisar antara 41,57-45,99°SH.
4. Tingkat sineresis yoghurt angkak biji durian dengan sari nanas berkisar antara 0,63-5,18% pada hari ke-0 dan 0,14-2,07% hari ke-7.
5. Yoghurt angkak biji durian dengan sari nanas 20% (N5) memperoleh rata-rata skor yang terendah sebesar 2,08 (tidak suka) terhadap rasa dan 3,08 (sedikit tidak suka) terhadap warna sehingga dapat dikatakan panelis dapat menerima penambahan sari nanas hingga konsentrasi 15% (N4).

5.2. Saran

Perlu dilakukan pengujian lanjutan terhadap sifat fisik, terutama untuk meminimalkan sineresis yoghurt angkak biji durian dengan sari nanas. Selain itu, perlu dilakukan pula pengujian lanjutan sifat organoleptik yoghurt angkak biji durian dengan sari nanas untuk meningkatkan tingkat kesukaan konsumen.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul, A., Kumaji, S., & Duengo, F. (2018). Pengaruh penambahan susu sapi terhadap kadar asam laktat pada pembuatan yoghurt jagung manis oleh *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus bulgaricus*. *Jurnal Biologi Makassar*, 3(2), 1-9.
- Abubakar, Y., Muzaifa, M., Widayat, H. P., Martunis, & Maulina, A. (2019). Karakteristik starter kering dari isolat bakteri indigenous kakao Aceh. *Gontor Agrotech Science Journal*, 5(2), 89-109.
- 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.
- Afrizal, A. (2019). Pengaruh pemberian susu bubuk skim terhadap kualitas dadih susu kambing. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*, 4(2), 88-94.
- Aini, N., Prihananto, V., Wijonarko, G., Arimah, A., & Syaifudin, M. (2017). Pengaruh konsentrasi kultur dan prebiotik ubi jalar terhadap sifat sari jagung manis probiotik. *Agritech*, 37(2), 165-172.
- Alvin, A. (2021). Pengaruh Konsentrasi Molases terhadap Produksi Pigmen *Monascus purpureus* M9 pada Angkak Biji Durian, *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya.
- Amadou, N. M., Waingeh, N. C., Yunenui, M. P., & Helene, I. (2016). Physicochemical, microbiological and sensory properties of pineapple (*Ananas comosus* (L.) Merr.) flavoured yoghurt. *International Journal of Agriculture Innovations and Research*, 4(6), 1154-1158.
- Angela, J., Ristiarini, S., Nugerahani, I., & Srianta, I. (2020). Development of *Monascus*-fermented durian seed jelly drink: effect of roselle extract concentration on physicochemical and organoleptic properties of the jelly drink. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 794, p. 012136). IOP Publishing.
- Aris, S. E., Jumiono, A., & Akil, S. (2020). Identifikasi titik kritis kehalalan gelatin. *Jurnal Pangan Halal*, 2(1), 17-22.

- Aryani, Y., & Gustian, D. (2020). Sistem informasi penjualan barang dengan metode regresi linear berganda dalam prediksi pendapatan perusahaan. *Jurnal Sistem Informasi dan Teknologi Informasi*, 2(2), 39-51.
- Aryayustama, M. G., Wartini, N. M., & Suwariani, N. P. (2018). Stabilitas kadar karotenoid ekstrak buah pandan (*Pandanus tectorius*) pada cahaya dan suhu penyimpanan. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 6(3), 218-224.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. <https://www.slideshare.net/arbydjactpartii/sni-01-23462006-petunjuk-pengujian-organoleptik-dan-atau-sensori>. Tanggal akses 20 Juni 2022.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. Yogurt. <https://docplayer.info/65211183-Yogurt-sni-2981-2009-standar-nasional-indonesia-badan-standardisasi-nasional.html>. Tanggal akses 12 Juni 2022.
- Badan Standardisasi Nasional. 2014. Susu UHT (Ultra High Temperature). https://www.academia.edu/18028329/24336_SNI_3950_2014. Tanggal akses 12 Juni 2022.
- Bait, Y., Umar, D. P., Mokodompit, K. A., Abdullah, M., Modanggu, L.W., & Usman, N. (2022). Analisis Mutu Irisan Buah Nanas Beku Selama Penyimpanan. *Di Seminar Nasional Mini Riset Mahasiswa* (Vol. 1, No. 1, p. 43-53). Fakultas Pertanian Universitas Negeri Gorontalo.
- Boer, F. Y. D., Van Dijk-Moes, R. J. A., Imhof, A., & Velikov, K. P. (2019). Characterization of the scattering and absorption of colored zein colloids in optically dense dispersions. *Langmuir*, 35(37), 12091-12099.
- 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.
- 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, Surabaya.

- 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 radiatus* L.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 5(2), 74-84.
- Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat. (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- 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, 857-862). Universitas Negeri Malang.
- 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.
- 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.
- Febriana, L. G., Stannia, N. A. S., Fitriani, A. N., & Putriana, N. A. (2021). Potensi gelatin dari tulang ikan sebagai alternatif cangkang kapsul berbahan halal: karakteristik dan pra formulasi. *Majalah Farmasetika*, 6(3), 223-233.
- Felissa, A. D. (2022). Pengaruh Penambahan Angkak Biji Durian Bubuk, Ekstrak Air, dan Ekstrak Etanol terhadap Aktivitas Bakteri Asam Laktat, Ph, dan Total Asam Yoghurt, *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya.
- Fuquay, J. W., Fox, P. F., & McSweeney, P. L. H. (2011). *Encyclopedia of Dairy Sciences*. Elsevier Science.
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji oranoleptik dan daya terima pada produk mousse berbasis tapai singkong sebagai komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883-2888.
- Hadiati, S. & Yuliati, S. (2012). Evaluasi nenas hibrida hasil persilangan antara cayenne, queen, *A. bracteatus*, dan merah. *Agrin*, 16(2), 148-159.

- Haliem, I. A. P., Nugerahani, I., & Rahayu, E. S. (2017). Kajian proporsi sari nanas dan konsentrasi starter terhadap sifat kimia dan organoleptik kefir nanas. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 16(1), 30-36.
- Hansen & Mocoquot. 1970. *Lactobacillus acidophilus*. https://www.itis.gov/servlet/SingleRpt/SingleRpt?search_topic=TSN&search_value=962783#null. Tanggal akses 15 Juni 2022.
- Hasim, Faridah, D. N., & Mithania, D. (2019). Penambahan bekatul dan angkak pada produk agar-agar sebagai alternatif cemilan pengikat kolesterol. *Jurnal Mutu Pangan*, 6(2), 85-90.
- 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.
- Hidayati, N. R. & Sulandari, L. (2014). Pengaruh jumlah ekstrak angkak dan sukrosa terhadap kualitas yoghurt. *E-journal Boga*, 3(1), 271-282.
- 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 Sciences*, 8(9), 373-376.
- Iyyah, I., Putriningtyas, N. D., & Wahyuningsih, S. (2019). Perbedaan yogurt kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L) dengan berbagai starter ditinjau dari sifat organoleptic, kadar protein dan lemak. *Sport and Nutrition Journal*, 1(2), 40-47.
- Kamaruddin, M., Ma'ruf, N., Ningsih, S., & Marzuki, I. (2019, September). Pemanfaatan Limbah Biji Durian sebagai Bahan Dasar Donat Bergizi Tinggi Berdasarkan Uji Organoleptik. *Seminar Nasional Inovasi Teknologi Hasil Pertanian* (p. 177-182).
- Kawuri, R. (2013). Red mold rice (angkak) sebagai makanan terfermentasi dari China: suatu kajian pustaka. *Jurnal Biologi*, 17(1), 24-28.

- Khoiriyah, L. K., & Fatchiyah. (2013). Karakter biokimia dan profil protein yogurt kambing PE difermentasi bakteri asam laktat (BAL). *Journal of Experimental Life Science*, 3(1), 1-6.
- Kim, M., Oh, S., & Imm, J. Y. (2018). Buffering capacity of dairy powders and their effect on yoghurt quality. *Korean Journal for Food Science of Animal Resources*, 38(2), 273-281.
- Krisnaningsih, A. T. N., Kustyorini, T. I. W., & Selvian, R. (2020). Evaluasi sineresis dan sensori yogurt dengan penambahan stabilizer pati talas lokal (*Colocasia esculenta*) pada masa inkubasi 18 jam suhu ruang. *Jurnal Sains Peternakan*, 8(2), 146-153.
- Kusuma, T. S., Kurniawati, A. D., Rahmi, Y., Rusdan, I. H., & Widyanto, R. M. (2017). *Pengawasan Mutu Makanan*. Universitas Brawijaya Press.
- Kusumawati, I., Purwanti, R., & Afifah, D. N. (2019). Analisis kandungan gizi dan aktivitas antioksidan pada yoghurt dengan penambahan nanas madu (*Ananas comosus Mer.*) dan ekstrak kayu manis (*Cinnamomum burmanni*). *Journal of Nutrition College*, 8(4), 196-206.
- Lubis, E. R. (2020). *Hujan Rezeki Budi Daya Nanas*. Bhuana Ilmu Populer Kelompok Gramedia.
- Maharani, F. & Ayuningtyas, R. D. (2018). Pelatihan pembuatan yoghurt di Kecamatan Pedurungan Kota Semarang. *Abdimas Unwahas*, 3(2), 5-9.
- Maharani, R. S. (2021). Pengaruh pemberian angkak (beras merah) terhadap peningkatan kadar trombosit pada penderita demam berdarah dengue. *Jurnal Medika Utama*, 3(1), 1621-1625.
- Manab, A. (2008). Kajian sifat fisik yogurt selama penyimpanan pada suhu 4°C. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 3(1), 52-58.
- Marsela, S., Probosari, N., & Setyorini, D. (2015). Pengaruh mengonsumsi buah nanas (*Ananas comosus* L. Merr) dan buah pir (*Pyrus bretschneideri*) terhadap jumlah koloni *Streptococcus* sp. dalam saliva anak usia 10 – 12 tahun. *Stomatognatic*, 12(1), 11-15.
- Ma'shum, A., Maruddin, F., & Hatta, W. (2018). Aktivitas antibakteri, nilai pH dan kadar asam laktat kefir dengan penambahan konsentrasi sukrosa. *Jurnal Sains dan Teknologi*, 18(1), 69-73.

- Masri, M. (2013). Isolasi dan pengukuran aktivitas enzim bromelin dari ekstrak kasar batang nanas (*Ananas comosus*) pada variasi pH. *Jurnal Biology Science and Education*, 2(2), 80-92.
- Meilanie, R. T., Arief, I. I., & Taufik, E. (2018). Karakteristik yoghurt probiotik dengan penambahan ekstrak bunga rosella (*Hibiscussabdarriffa* L) selama penyimpanan suhu dingin. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 6(1), 36-44.
- Musyofa, F., Supriyatno, & Fuad, M. (2022). Aktivitas antioksidan, sifat fisik dan sifat sensoris stik buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Agroindustrial Technology Journal*, 6(2), 1-17.
- Mutaqin, B. K., Tasripin, D. S., Adriani, L., & Tanuwiria, U. H. (2021). Pengujian jumlah mikroba dan derajat keasaman susu sapi perah yang diberi ransum lengkap tersuplementasi protein, lemak, mineral (PLM) dan direct fed microbial. *Jurnal Sumber Daya Hewan*, 2(1), 1-4.
- Nababan, M., Suada, I K., & Swacita, I. B. N. (2015). Kualitas susu segar pada penyimpanan suhu ruang ditinjau dari uji alkohol, derajat keasaman dan angka katalase. *Indonesia Medicus Veterinus*, 4(4), 374-382.
- National Center for Biotechnology Information. 2022. *Streptococcus thermophilus*. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/data-hub/taxonomy/tree/?taxon=1308>. Tanggal akses 30 September 2022.
- Nielsen, S. (2017). *Food Analysis Laboratory Manual: Third Edition*. Springer.
- 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.
- Nurjannah, I. & Utami, C. R. (2022). Karakteristik tepung nanas varietas queen (*Ananas comosus* L. Merr) termodifikasi metode foam mat drying. *Teknologi Pangan*, 13(1), 121-133.
- Octavianus, T., Supriadi, A., & Hanggita, S. (2014). Analisis korelasi harga terhadap warna dan mutu sensoris kemplang ikan gabus (*Channa striata*) di Pasar Cinde Palembang. *Jurnal Fishtech*, 3(1), 40-48.

- Pattanagul, P., Pinthong, R., Phianmongkhol, A., & Leksawasdi, N. (2007). Review of angkak production (*Monascus purpureus*). *Chiang Mai Journal Science*, 34(3), 319-328.
- Patola, M. K. (2018). Pengaruh Konsentrasi Sari Buah Nanas (*Ananas comosus* (L.) Merr. cv. 'Smooth Cayenne') dan Susu Rendah Lemak terhadap Kadar Asam Laktat dan Sifat Organoleptik Yoghurt Susu Kacang Tanah (*Arachis hypogaea* L.), *Skripsi*, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pengetahuan, Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta.
- Pratama, D. R., Melia, S., & Purwati, E. (2020). Perbedaan konsentrasi kombinasi starter tiga bakteri terhadap total bakteri asam laktat, nilai Ph, dan total asam tertitrasi yogurt. *Jurnal Peternakan Indonesia*, 22(3), 339-345.
- Pratama, I P. Y. P., Wibawa, K. S., Suarjaya, I M. A. D. (2022). Perancangan pH meter dengan sensor pH air berbasis arduino. *Jurnal Jitter*, 3(2).
- Pravitasari, A. D., & Milanda, T. (2020). Fermentasi dan karakterisasi berbagai zat warna *Monascus* yang diisolasi dari angkak. *Farmaka*, 18(1), 78-84.
- Purnama, R. C., Retnaningsih, A., & Aprianti, I. (2019). Perbandingan kadar protein susu cair UHT full cream pada penyimpanan suhu kamar dan suhu lemari pendingin dengan variasi lama penyimpanan dengan metode kjeldhal. *Jurnal Analis Farmasi*, 4(1), 50-58.
- Purwantiningsih, T. I., Bria, M. A. B., & Kia, K. W. (2022). Kadar protein dan lemak yoghurt yang terbuat dari jenis dan jumlah kultur yang berbeda. *Journal of Tropical Animal Science and Technology*, 4(1), 66-73.
- 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.
- Puspitasari, D., Datti, N., & Edahwati, L. (2008, Juni). Ekstraksi Pektin dari Ampas Nanas. *Seminar Nasional Teknik Kimia Soebardjo Brotohardjono: Pengolahan Sumber Daya Alam dan Energi Terbarukan*. Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur.

- Putri, U. M., Ningrum, R. S., & Lindasari, W. (2018). Analisis beta karoten pada nanas (*Ananas comosus* (L.) Merr) varietas queen dan cayenne menggunakan spektrofotometri. Di Prosiding Seminar Nasional Sains, Teknologi dan Analisis Ke-1 (p. 212-218).
- Rachman, S. D., Djajasoepeana, S., Kamara, D. S., Idar, 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.
- Rahman, S. (2018). *Membangun Pertanian dan Pangan untuk Mewujudkan Kedaulatan Pangan*. Deepublish.
- Rahman, I. R., Nurkhasanah, & Kumalasari, I. (2019). Optimasi komposisi *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* pada yogurt terfortifikasi buah lakum (*Cayratia trifolia* (L.) Domin) sebagai antibakteri terhadap *Escherichia coli*. *Pharmaceutical Sciences and Research*, 6(2), 99-106.
- Ramdani, H., Suprayatmi, M., & Rachmawati. (2016). Pemanfaatan puree pepaya (*Carica papaya* L.) dan puree nanas (*Ananas comosus* L.) sebagai alternatif bahan baku produksi gumdrops. *Jurnal Agronida*, 2(2), 78-86.
- 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.
- Ratmawati & Laga, A. (2005). Isolasi dan identifikasi *Lactobacillus bulgaricus* strain ropy dari yoghurt komersial. *Sains & Teknologi*, 5(1), 50-58.
- Rohmana, Q. A., Wahyono, P., & Hadi, S. (2015). Pengaruh sari buah nanas (*Ananas comosus*) dan lama penyimpanan terhadap jumlah koloni bakteri dan kadar protein ikan bandeng (*Chanos chanos*) sebagai sumber belajar dalam perencanaan pembelajaran biologi materi kingdom monera. *Jurnal Pendidikan Biologi Indonesia*, 1(1), 60-70.

- Rohman, E., & Maharani, S. (2020). Peranan warna, viskositas, dan sineresis terhadap produk yoghurt. *EDUFORTECH*, 5(2), 97-107.
- Romli, S.R. & Murad, M. (2021). Influence of fresh pineapple intake on human taste detection and recognition thresholds of basic taste stimulants. *Journal of Sensory Studies*, 37(2), e12729
- Rulaningtyas, R., Suksomono, 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.
- Sampurno, A., & Cahyanti, A. N. (2017). Karakteristik yogurt berbahan dasar susu kambing dengan penambahan berbagai jenis gula merah. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 12(1), 22-31.
- Saputro, T. A., Permana, I D. G. M., & Yusasrini, N. L. A. (2018). Pengaruh perbandingan nanas (*Ananas comosus* L. Merr.) dan sawi hijau (*Brassica juncea* L.) terhadap karakteristik selai. *Jurnal ITEPA*, 7(1), 52-60.
- Saragih, B. (2018). *Bawang Dayak (Tiwai) Sebagai Pangan Fungsional*. Deepublish.
- 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.
- Savitry, N. I., Nurwantoro, & Setiani, B. E. (2017). Total bakteri asam laktat, total asam, nilai Ph, viskositas, dan sifat organoleptik yoghurt dengan penambahan jus buah tomat. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(4), 184-187.
- 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.
- Silaban, I. & Rahmanisa, S. (2016). Pengaruh enzim bromelin buah nanas (*Ananas comosus* L.) terhadap awal kehamilan. *Majority*, 5(4), 80-85.
- Sinaga, A. S. (2019). Segmentasi ruang warna L*a*b*. *Jurnal Mantik Penusa*, 3(1), 43-46.

- Siregar, M. R., Harun, N., & Yusmarini. (2016). Pemanfaatan buah belimbing manis (*Averrhoa carambola* L.) dan buah nanas (*Ananas comosus* L.) dalam pembuatan permen jelly. *Jurnal Online Mahasiswa Faperta*, 3(1).
- Sistanto, Sulistyowati, E., & Yuwana. (2017). Pemanfaatan limbah biji durian (*Durio zibethinus* Murr) sebagai bahan penstabil es krim susu sapi perah. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 12(1), 9-23.
- Soekarto, S. T. (2021). *Metode dan Analisis Uji Indrawi*. IPB Press.
- Srianta, I., Novita, Y., & Kusumawati, N. (2012). Production of *Monascus* pigments on durian seed: effect of supplementation of carbon source. *Journal of Pure and Applied Microbiology*, 6(1), 1-5.
- Srianta, I., Kusumawati, N., Nugerahani, I., Artanti, N., & Xu, G. R. (2013). In vitro α -glucosidase inhibitory activity of *Monascus*-fermented durian seed extracts. *International Food Research Journal*, 20(2), 533-536.
- Srianta, I., Ristiarini, S., Nugerahani, I., Sen, S. K., Zhang, B. B., Xu, G. R., & Blanc, P. J. (2014). Recent research and development of *Monascus* fermentation products. *International Food Research Journal*, 21(1), 1-12.
- Srianta, I., Estiasih, T., Harijono, & Iuchi, Y. (2017). Antioxidant activity of pigments derived from *Monascus purpureus* fermented rice, corn, and sorghum. *International Food Research Journal*, 24(3), 1186-1191.
- Suharyono & 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.
- Sujono, Rofat, M. R. A., Kusuma, K., & Khotimah, K. (2019). Karakter rasa dan pH yoghurt susu kambing pada lama dan jenis starter yang berbeda. *Jurnal Berdikari*, 7(1), 27-35.
- Sumarmono, J. (2016). *Yogurt & Concentrated Yogurt: Makanan Fungsional Dari Susu*. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Jenderal Soedirman.
- Surbakti, F. B., & Hasanah, U. (2019). Identifikasi dan karakterisasi bakteri asam laktat pada acar ketimun (*Cucumis sativus* L.)

- sebagai agensi probiotik. *Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan*, 1(1), 31-37.
- Suryanto, A. (2019). *Teknologi Produksi Tanaman Budi Daya*. Universitas Brawijaya Press.
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji kesukaan dan organoleptik terhadap 5 kemasan dan produk kepulauan seribu secara deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2), 95-106.
- Tanaya, C., Kusumawati, N., & Nugerahani, I. (2014). Pengaruh jenis gula dan penambahan sari buah anggur Probolinggo terhadap sifat fisikokimia, viabilitas bakteri yogurt, dan organoleptik yogurt non fat. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 13(2), 94-101.
- Timo, A. M. & Purwantiningsih, T. I. (2020). Kualitas kimia dan organoleptik yoghurt yang dibuat menggunakan kultur yoghurt dan jenis susu yang berbeda. *Journal of Animal Science*, 5(3), 34-40.
- 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, Surabaya.
- 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
- Wardani, E. K., Zulaekah, S., & Purwani, E. (2017). Pengaruh penambahan sari buah nanas (*Ananas comosus*) terhadap jumlah bakteri asam laktat (BAL) dan nilai pH soyghurt. *Jurnal Kesehatan*, 10(1), 68-74.
- Wibowo, R. S., & Ali, M. (2019). Alat pengukur warna dari tabel indikator universal pH yang diperbesar berbasis mikrokontroler arduino. *Jurnal Edukasi Elektro*, 3(2), 99-109.
- 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.
- Widodo, E., Natsir, M. H., & Sjojfan, O. (2019). *Aditif Pakan Unggas Pengganti Antibiotik*. Universitas Brawijaya Press.

- Wijaya, C., Kusumawati, N., & Nugerahani, I. (2012). Pengaruh jenis gula dan penambahan sari nanas-wortel terhadap sifat fisiko-kimia, viabilitas bakteri yogurt, serta organoleptik yogurt non fat. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 11(2), 19-27.
- Yamauchi, R., Maguin, E., Horiuchi, H., Hosokawa, M., & Sasaki, Y. (2019). The critical role of urease in yogurt fermentation with various combinations of *Streptococcus thermophilus* and *Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus*. *Journal of Dairy Science*, 102(2), 1033-1043.
- Yulia, N., Wibowo, A., & Kosasih, E. D. (2020). Karakteristik minuman probiotik sari ubi kayu dari kultur bakteri *Lactobacillus acidophilus* dan *Streptococcus thermophilus*. *Jurnal Kefarmasian Indonesia*, 10(2), 87-94.
- Yusman, D. F., Suryanto, E., & Jamhari. (2021). Pengaruh penambahan angkak dan lama penyimpanan terhadap total bakteri, kualitas kimia dan sensoris kebab daging ayam broiler. *Bulletin of Applied Animal Research*, 3(2), 61-66.
- Zulfahmi & Nirmagustina, D. E. (2012). Pengaruh sukrosa terhadap kandungan total fenol minuman rempah tradisional (minuman secang). *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 12(2), 125-130.