

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

1. Penambahan ekstrak ubi jalar ungu berpengaruh nyata terhadap pH, aktivitas antioksidan, dan total fenol yoghurt angkak biji durian.
2. pH sebelum fermentasi, setelah fermentasi, dan setelah penyimpanan yoghurt angkak biji durian mengalami penurunan seiring dengan peningkatan konsentrasi ekstrak ubi jalar ungu. pH tertinggi terdapat pada perlakuan konsentrasi ekstrak ubi jalar ungu 0% dengan nilai pH sebelum fermentasi sebesar 6,4488, setelah fermentasi sebesar 4,4863, dan setelah penyimpanan sebesar 4,4363.
3. Aktivitas antioksidan yoghurt angkak biji durian mengalami peningkatan seiring dengan peningkatan konsentrasi ekstrak ubi jalar ungu. Aktivitas antioksidan tertinggi terdapat pada perlakuan konsentrasi ekstrak ubi jalar ungu 20% dengan nilai sebesar 66,9279% inhibisi dan 0,0317 mg GAE/g.
4. Total fenol yoghurt angkak biji durian mengalami peningkatan seiring dengan peningkatan konsentrasi ekstrak ubi jalar ungu. Total fenol tertinggi terdapat pada perlakuan penambahan ekstrak ubi jalar ungu 20% dengan nilai sebesar 0,1953 mg GAE/g.

### 5.2. Saran

Diperlukan penelitian lebih lanjut mengenai pengujian aktivitas antioksidan yoghurt angkak biji durian ubi jalar ungu secara *in vivo*.

## DAFTAR PUSTAKA

- 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., dan Mayasari, N. (2008). Aktivitas *Lactobacillus acidophilus* dan *Bifidobacterium* Terhadap Kualitas Yoghurt dan Penghambatannya pada *Helicobacter pylori*. *Jurnal Bionatura*, 10(2), 129-140.
- Afiati, F., Priadi, G., & Setiyoningrum, F. (2018). The Improvement of Fuctional Food in Yogurt Enriched with Purple Sweet Potato (*Ipomea batatas* var. *Ayamurasaki*). *Journal of the Indonesian Tropical Animal Agriculture*, 43(2), 159-168.
- Andayani, D. W. (2007). Kandungan Antosianin, Total Fenol, dan Aktivitas Antioksidan Beberapa Klon Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.), *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.
- Anggraini, A. A. & Ardyati T. (2017). Pengaruh Kombinasi Starter Bakteri Asam Laktat (BAL) pada Pembuatan Keju Kedelai (Soy Cheese). *Jurnal Biotropika*, 5(3), 83-85.
- Ayad, R., & Akkal, S. (2019). Phytochemistry and biological activities of algerian *Centaurea* and related genera. *Studies in Natural Products Chemistry*, 63, 357-414.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2005). Peraturan Kepala BPOM RI nomor HK 00.05.52.0685. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia*, 1–13.
- Badan Standarisasi Nasional. (SNI 01-4493-1998). *Ubi Jalar*. Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. (SNI 2981:2009). *Yogurt*. Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. (SNI 06-6989.11-2004). *Air dan Air Limbah-Bagian 11: Cara Uji Derajat Keasaman (pH) dengan Menggunakan Alat pH Meter*. Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. (SNI 3950:2014). *Susu UHT (Ultra High Temperature)*. Badan Standarisasi Nasional.

- Badriyah., Achmadi, J., dan Nuswantara, L. K. (2017). Kelarutan Senyawa Fenolik dan Aktivitas Daun Kelor (*Moringa oleifera*) di dalam Rumen secara *In Vitro*. *Jurnal Peternakan Indonesia*, 19(3), 116-121.
- Buttriss, J. (2003). *Dietary Importance*. Elsevier Science.
- Chanifah, U., Bambang, S., & Sumarsih, S. (2014). Uji Kelayakan Starter Fermentasi Pakan Berbahan Ekstrak Limbah Sayur Fermentasi (ELSF) dan Cairan Rumen Dilihat dari Keberadaan *Coliform* dan *Salmonella*, *Undergraduate thesis*, Fakultas Peternakan dan Pertanian, Universitas Diponegoro.
- 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.
- Citra, A. B. (2022). Pengaruh Penambahan Angkak Biji Durian Serbuk, Ekstrak Air, dan Ekstrak Etanol terhadap Aktivitas Antioksidan dan Total Fenol pada Yoghurt, *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya.
- Dante, L. J. C., Suter, I K., & Darmayanti, L. P. T. (2020). 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.
- Darwin, P. (2013). *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Sinar Ilmu.
- Devangga, F. Dwiloka, B. & Nurwantoro. (2018). Optimasi Persentase Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas L. Poir*) pada Yoghurt Berdasarkan Parameter Aktivitas Antioksidan, Derajat Keasaman, Biskositas dan Mutu Hedonik. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 26-35.
- Dewi, E. (2007). Studi Analisis  $\beta$ -Karoten, Kadar Fenol, dan Aktivitas Antioksidan beberapa klon ubi jalar Kuning dan Oranye, *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.
- Direktorat Jendral Peternakan dan Kesehatan Hewan. (2021). *Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan*. Kementerian Pertanian RI.

- Erkmen, O. & Bozoglu, T. F. (2016). *Food Microbiology Principles into Practices*. John Wiley and Sons.
- Fadhilah, R. N. (2018). Pengaruh Perbedaan Starter Terhadap Karakteristik Yogurt Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas P*), *Skripsi*, Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar, Denpasar.
- 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.
- Freitas, M. (2017). The Benefits of Yogurt, Cultures, and Fermentation. In *The Microbiota in Gastrointestinal Pathophysiology: Implications for Human Health, Prebiotics, Probiotics, and Dysbiosis* (pp. 209-223). Academic Press.
- Habibillah, M. F. (2009). Pengaruh Variasi Konsentrasi dan Perbandingan Starter Bakteri (*Lactobacillus acidophilus*) dan (*Bifidobacterium bifidum*) terhadap Kualitas Yoghurt Susu Kambing, *Skripsi*, Jurusan Biologi, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.
- Hanifah, R., Arief, H. I., and Budiman, C. (2016). Antimicrobial Activity of Goat Milk Yoghurt with Addition of a Probiotic *Lactobacillus acidophilus* IIA-2B4 and Roselle (*Hibiscus sabdariffa L.*) Extract. *International Food Research Journal*, 23(6), 2638-2645.
- Hasim, Nathasia, N., Setiyono, A., & Faridah, D. N. (2020). Potensi Ekstrak Air Angkak dalam Mencegah Peroksidasi Lipid dan Efeknya terhadap Organ Hari Tikus *Sprague Dawley*. *Journal of Agro-based Industry*, 37(1), 30-40.
- 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.

- Husna, N. E., Novita, M., & Rohaya, S. (2013). Kandungan Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar dan Produk Olahannya. *Agritech*, 33(3), 296-302.
- Hutkins, R. W. (2019). *Microbiology and Technology of Fermented Foods Second Edition*. John Wiley and Sons, Inc.
- Ina, P. T., Puspawati, G. A. K. D., Ekawati, G. A., & Putra, G. P. G. (2019). Pemanfaatan Ekstrak Ubi Ungu sebagai Pewarna Merah pada *Soft Candy* dan Stabilitasnya. *Agritech*, 39(1), 20-29.
- Kano, M., Takayanagi, T., Harada, K., Makino, K., & Ishikawa, F. (2005). Antioxidative Activity of Anthocyanins from Purple Sweet Potato, *Ipomoea batatas* Cultivar Ayamurasaki. *Bioscience, Biotechnology, and Biochemistry*, 69(5), 979-988.
- Kayaputri, I. L., Amalia, R. I., & Khairunnisa, F. (2022). Pemanfaatan Kopi Arabika (*Coffea arabica*) dalam Pembuatan Minuman Yoghurt sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 3(2), 49-64.
- Kurniawan, E. O. (2018). Studi Penambahan Jenis dan Konsentrasi Asidulan terhadap Sifat Fisiko Kimiawi Saus Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.), *Skripsi*, Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian-Peternakan, Universitas Muhammadiyah Malang, Malang.
- Lestari, L. A., Amirina, Q. S., Anindyah, D. S., Nisa, A., Huda, Annisa N., Indrianingrum, W., Prasetyastuti & Nurliyani. (2020). Characteristics of Purple Sweet Potato Yogurt and Its Effect on Lipid Profiles of Sprague Dawley Rats Fed with High Fat Diet. *Journal of Food and Pharmaceutical Sciences*, 8(2), 240-251.
- Mahmudatussa'adah, A., Fardiaz, D., Andarwulan, N., & Kusnandar, F. (2014). Karakteristik Warna dan Aktivitas Antioksidan Antosianin Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 25(2), 176-184.
- Manongko, P. S., Sangi, M. S. & Momuat. L. I. (2020). Uji Senyawa Fitokimia dan Aktivitas Antioksidan Tanaman Patah Tulang (*Euphorbia tirucalli* L.). *Jurnal MIPA*, 9(2), 64-69.
- Mujiwulandari, D. (2017). Korelasi Konsentrasi Koji (*Bacillus subtilis*) dan Waktu Fermentasi Terhadap Karakteristik Tepung

- Ubi Jalar dan Aplikasinya pada Pengolahan Pangan, *Tugas Akhir*, Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Nabila, U. dan Hendriani, R. (2018). Suhu Penyimpanan Bahan Baku dan Produk Farmasi di Gudang Industri Farmasi. *Farmaka*, 16(2), 316-321.
- Ngafifuddin, M., Susilo, & Sunarno. (2017). Penerapan Rancang Bangun pH Meter Berbasis Arduino pada Mesin Pencuci Film radiografi Sinar-X. *Jurnal Sains Dasar*, 6(1), 66-70.
- Permata, Y. W., Widiastri, F., Sudaryanto, Y., & Anteng, A. A. (2016). Gelatin dari Tulan Ikan Lele (*Clarias batrachus*): Pembuatan dengan Metode Asam, Karakterisasi dan Aplikasinya sebagai *Thickener* pada Industri Sirup. *Jurnal Ilmiah Widya Teknik*, 15(2), 146-152.
- Prajapati, D. M., Shrigod, N. M., Prajapati, R. J., & Pandit, P. D. (2016). Textural and Rheological Properties of Yoghurt: A Review. *Advances in Life Sciences*, 5(13), 5238-5254.
- Prasetyo, H. A. & Winardi, R. R. (2020). Perubahan Komposisi Kimia dan Aktivitas Antioksidan pada Pembuatan Tepung dan *Cake* Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.). *Jurnal Agrica Ekstensia*, 14(1), 25-32.
- Purbasari, K. & Sumadji, A. R. (2018). Studi Variasi Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.) Berdasarkan Karakter Morfologi di Kabupaten Ngawi. *Jurnal Biologi dan Pembelajarannya*, 5(2), 78-84.
- 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. *Journal of Food Technology and Nutrition*, 15(1), 36-42.
- Putri, E. (2016). Kualitas Protein Susu Sapi Segar Berdasarkan Waktu Penyimpanan. *Chempublish Journal*, 1(2), 14,20.

- Putri, W. D. (2014). Alasan Anda Harus Pilih Ubi Jalar Ungu. <https://www.republika.co.id/berita/ngf0dp/alasan-anda-harus-pillih-ubi-jalar-ungu>. Tanggal akses 14 Agustus 2022.
- Rachman, S. D., Djajasoepepa, 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.
- Ramadhani, T. B., Nurwantoro & Hintono, A. (2018). Karakteristik Yoghurt dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2), 183-190.
- Rizki, G. C., Nocianitri, K. A. & Sugitha, I M. (2019). Pengaruh Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L. var. *ayamurasaki*) Terhadap Karakteristik *Health-Promoting* Yoghurt. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(4), 341-353.
- Retnati, Andriani, M. A. M. & Fauza, G. (2009). Pengaruh Penambahan Ekstrak Berbagai Jenis Ubi Jalar (*Ipomea batatas*) terhadap Jumlah Sel dan Aktivitas Antioksidan Yogurt. *Biofarmasi*, 7(2), 68-76.
- Rusmiati, Sari, S. G. & Amalia, K. R. (2021). Analisis Kandungan Proksimat Daging Buah dan Biji Tiga Varietas Durian (*Durio zibethinus* Murr.) yang Berasal dari Tempat Tumbuh yang Berdekatan. *Bioscientiae*, 18(1), 1-11.
- Safari, A., Ginting, Sani D. R. B., Fadhlillah, M., Rachman, S. D., Anggraeni, N. I. & Ishmayana, S. (2019). Ekstraksi dan Penentuan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L.). *Al- Kimia*, 6(2), 46-51.
- Saputri, D. T., Pranata, F. S., & Swasti, Y. R. (2021). Potensi Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar (*Ipomea batatas* L.) Ungu dan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) dalam Pembuatan Permen Jeli: Review. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 8(3), 95-105.

- Sarkar, S. (2020). UHT Processing-Best Technology for Shelf-Life Extension of Milk, *International Journal of Food Science Nutrition and Dietetics*, 9(1), 1-2.
- Sayuti, I., Wulandari, S. & Sari, K. (2013). Penambahan Ekstrak Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* var. *Ayamurasaki*) dan Susu Skim terhadap Organoleptik Yoghurt Jagung Manis (*Zea mays* L. *Saccharata*) dengan Menggunakan Inokulum *Lactobacillus acidophilus* dan *Bifidobacterium* sp. In *IOP Conference Series: Semirata Fmipa Universitas Lampung* (pp. 399-410).
- Science Photo Gallery. 2022. *Streptococcus thermophilus* in Yogurt. <https://www.sciencephoto.com/media/13031/view>. Tanggal akses 28 Agustus 2022.
- Science Photo Gallery. 2022a. *Lactobacillus bulgaricus* Yogurt Bacterium, SEM. <https://www.sciencephoto.com/media/938119/view>. Tanggal akses 28 Agustus 2022.
- Science Photo Gallery. 2022b. *Lactobacillus acidophilus*, SEM. <https://www.sciencephoto.com/media/799059/view>. Tanggal akses 28 Agustus 2022.
- Septiani, A. H., Kusrahayu & Legowo, A. M. (2013). Pengaruh Penambahan Susu Skim pada Proses Pembuatan Frozen Yogurt yang Berbahan Dasar Whey Terhadap Total Asam Laktat, pH, dan Jumlah Bakteri Asam Laktat. *Animal Agriculture Journal*, 2(1), 225-231.
- Setiawan, B. P., Wibawanti, J. M. W., & Arifin, H. D. (2019). Aktivitas Antioksidan dan Kualitas Organoleptik Yogurt Susu Kambing Etawa dengan Sari Buah Bit (*Beta vulgaris* L.). *Jurnal Riset Agribisnis dan Peternakan*, 4(2), 39-48.
- Shah, N. P. (2017). *Yogurt in Health and Disease Prevention*. Elsevier.
- Sidik, S. 2021. *Incar IPO Rp 4 T, Grup Cimory Bidik Pasar Malaysia-Vietnam*. <https://www.cnbcindonesia.com/market/20211110132034-17-290431/incar-ipo-rp-4-t-grup-cimory-bidik-pasar-malaysia-vietnam>. Tanggal akses 20 September 2022.

- Sieuwerths, S. (2016). Microbial Interactions in the Yoghurt Consortium, Current Status and Product Implications. *SOJ Microbiology Infectious Diseases*, 4(2), 1-5.
- Silvia, D., Katharina, K., Hartono, S. A., Anastasia, V. & Susanto, Y. (2016). Pengumpulan Data Base Sumber Antioksidan Alami Alternatif Berbasis Pangan Lokal di Indonesia. *Surya Octago Interdisciplinary Journal of Technology*, 1(2), 181-198.
- Srianta, I., Hendrawan, B. Kusumawati, N. & Blanc, P. J. (2012). Study on Durian Seed as A New Substrate for Angkak Production. *International Food Research Journal*, 19(3), 941-945.
- Srianta, I., Nugerahani, I., Kusumawati, N., Suryatanijaya, E., & Subianto, C. (2014). Therapeutic Antioxidant Activity of Monascus-Fermented Durian Seed: A Potential Functional Food Ingredient. *International Journal Food, Nutrition and Public Health*, 7(1), 53-59.
- 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.
- Suladra, M. (2020). Pengaruh Penambahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L.) terhadap Sifat Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan pada Kue Yangko. *Agrotech Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*, 3(1), 1-9.
- Sumarmono, J. (2016). *Yogurt & Concentrated Yogurt: Makanan Fungsional dari Susu*. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Jenderal Soedirman.
- Surya, A. & Rahayu, D. P. (2020). Antioksidan Ekstrak Metanol Kulit Petai (*Parkia speciosa* Hassk) dengan Metode 2,2-diphenyl-1-picrylhydrazyl. *Journal of Pharmacy and Science*, 4(2), 1-5.
- Suryanti, S., Marseno, D. W., Indrati, R., & Irianto, H. E. (2017). Pengaruh Jenis Asam dalam Isolasi Gelatin dari Kulit Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) terhadap Karakteristik Emulsi. *Agrotech*, 37(4), 410-419.

- Suter, I K. (2013, Agustus). Pangan Fungsional dan Prospek Pengembangannya. In *IOP Conference Series: Teknologi Pangan. Seminar Sehari dengan tema "Pentingnya Makanan Alamiah (Natural Food) Untuk Kesehatan Jangka Panjang"* (pp. 1-17).
- 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.
- Tanaya, C., Kusumawati, N., & Nugerahani, I. (2014). Pengaruh Jenis Gula dan Penambahan Sari Buah Anggur Probolinggo terhadap Sifat Fisikokimia, Viabilitas Bakteri *Yogurt*, & Organoleptik *Yogurt Non-Fat*, *Jurnal Teknologi Pangan & Gizi*, 13(2), 94-101.
- Tranggono, O. (2021). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Ekstrak Angkak Biji Durian Terhadap Sifat Kimia & Mikrobiologis Yogurt, *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya.
- Uriot, O., Denis, S., Junjua, M., Roussel, Y., Mourot, A. D., & Diot, S. B. (2017). *Staphilococcus thermophilus*, from Yogurt Starter to A New Promising Probiotic Candidate, *Journal of Functional Food*, 37, 74-89.
- Utari, S. I. (2016). Pengaruh Konsentrasi Agar-Agar terhadap pH, Keasaman, dan Organoleptik Produk Susu Fermentasi, *Skripsi*, Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Varelis, P., Melton, L., & Shahidi, F. (2019). *Encyclopedia of Food Chemistry*, 1<sup>st</sup> Edition. Elsevier.
- 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.
- Wiyoto, H., Andriani, M. A. M., & Parnanto, N. H. R. (2011). Kajian Aktivitas Antioksidan dan Kadar Antikolesterol pada Angkak dengan Variasi Jenis Substrat (Beras, Jagung, dan Gapek). *Biofarmasi*, 9(2), 38-44.

- Wulansari, P. D. & Kusmayadi, A. (2016). Nutrient Composition and Characteristics of Cow Milk Yoghurt with Different Additional Fruit Storage and Time. *Animal Production*, 18(2), 113-117.
- Yildiz, F. (2016). *Development and Manufacture of Yogurt and Other Functional Dairy Products*. CRC Press.