

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Perbedaan penambahan konsentrasi madu pada yoghurt ABD madu memberikan perbedaan yang nyata terhadap karakteristik fisik dan organoleptik.
2. Semakin tinggi konsentrasi penambahan madu cenderung menyebabkan peningkatan sineresis, dan penurunan WHC, *firmness*, *cohesiveness*, *consistency*. serta viskositas yoghurt ABD madu.
3. Penambahan madu sampai konsentrasi 9,5% meningkatkan kesukaan terhadap rasa tetapi pada konsentrasi 10% tingkat kesukaan menurun. Kisaran tingkat kesukaan terhadap rasa yoghurt ABD madu sebesar 1,78 (sangat tidak suka-suka) sampai 6,20 (suka-sangat suka)
4. Penambahan madu pada konsentrasi yang lebih rendah (7,5-8,5%) memiliki tingkat kesukaan *spoonable* yang lebih tinggi dibandingkan dengan penambahan madu pada konsentrasi yang lebih besar. Kisaran tingkat kesukaan *spoonable* yoghurt ABD madu sebesar 4,16 (netral-agak suka) sampai 5,54 (agak suka-suka).

5.2. Saran

1. Penambahan madu pada konsentrasi 9,5% memberikan rasa yang disukai-sangat suka, namun tingkat kesukaan *spoonable* netral-agak suka, sehingga perlu diteliti penambahan madu yang tinggi dengan penambahan bahan lain untuk meningkatkan kesukaan *spoonable*, misal dengan mengatur penambahan gelatin atau penambahan skim.
2. Untuk mengetahui efek penambahan madu terhadap sifat fungsional yoghurt ABD, diperlukan penelitian lanjutan yang bertujuan mengetahui aktivitas antioksidan, dikarenakan ABD dan madu memiliki senyawa fenolik yang cukup tinggi yang dapat menghasilkan produk yoghurt dengan aktivitas antioksidan.

DAFTAR PUSTAKA

- [USDA] United State Departement of Agriculture. (2018). *USDA National Nutrient Database for Standart Reference*.
- Abdelmoneim, A. H., Sherif, A. M., & Sameh, K. A. (2016). Rheological properties of yoghurt manufactured by using different types of hydrocolloids. *Austin Journal of Nutrition and Food Sciences*, 4(2), 1-6.
- Abidin, A. (2016). Analisis Sifat Fisikokimia Gelatin dari Kulit Kuda (*Equus caballus*), *Skripsi*, Fakultas Sains dan Teknologi, UIN Alauddin Makassar, Makassar.
- Afrizal, A. (2019). Pengaruh Pemberian Susu Bubuk Skim Terhadap Kualitas Dadih Susu Kambing. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*, 4(2), 88-94.
- Al-Awwaly, K. U. (2017). *Protein Pangan Hasil Ternak dan Aplikasinya*. UB Press.
- Albaridi, N.A. (2019). Review article: Antibacterial Potency of Honey. *International Journal of Microbiology*, 2, 2464507
- Al Fady, Moh. Faisol. (2015). *Madu dan Luka Diabetik*. Yogyakarta: Gosyen Publishing.
- Amonyeze, A. O., Eze, C. M., Oroatumere, C. P., Ojonimi, O., Aniagor, E. N., & Nwaoha, I. M. (2022). Proximate Composition and Sensory Evaluation of Spoonable and Drinkable Yoghurt with Watermelon (*Citrullus lanatus*) Pulp and Juice. *International Journal of Home Economics, Hospitality and Allied Research*, 1(1), 11-22.
- 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.
- Angkadjaja, A., & Suseno, T. I. P. (2017). Pengaruh Konsentrasi Stabilizer Hpmc Ss12 terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Mayonessus Kedelai Reduced Fat. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 13(2), 47-56.
- Apriantini, G. A. E. (2020). Analisis Kadar Protein Produk Susu Cair

- yang Diolah Melalui Proses Pemanasan pada Suhu yang Sangat Tinggi (*Ultra High Temperature*), *IJACR*. 2(1), 8-13.
- Ayustaningwarno, F., Retnaningrum, G., Safitri, I., Anggraheni, N., Suhardinata, F., Umami, C., & Rejeki, M. S. W. (2015). *Aplikasi Pengolahan Pangan*. Deepublish Publisher.
- 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 Pengawas Obat dan Makanan. (2018). *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 30 Tahun 2018 tentang Angka Konsumsi Pangan*.
- Badan Standarisasi Nasional. (2009). SNI 2981:2009. *YOGHURT*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. (2013). Standar Nasional Indonesia (SNI). SNI-3545- 2013. *Madu*. Dewan Standardisasi Indonesia. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. (2014). *Susu UHT (Ultra High Temperature)*. SNI 3950:2014.
- Baguna, R., Yelnetty, A., Siswosubroto, S. E., Lontaan, N. (2020). Pengaruh Penggunaan Madu Terhadap Nilai pH, Sineresis, dan Total Bakteri Asam Laktat Yoghurt Sinbiotik. *Zootec*, 40(1), 214-222.
- 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. *Food Science of Animal Resources*, 33(3), 363-368.
- Bamforth, C. W. & Ward, R. E. (2014). *The Oxford Handbook of Food Fermentations*. Oxford University Press.
- Bobis, O., Dezmirean, D.D., & Moise, A.R. (2018). Honey and Diabetes: The Importance of Natural Simple Sugars in Diet for Preventing and Treating Different Type of Diabetes. *Oxidative Medicine and Cellular Longevity*, ID 4757893, <https://doi.org/10.1155/2018/4757893>

- Bostan, K., Alcaay, A. U., Yalcin, S., Vapur, U. E., & Nizamlioglu, M. (2017). Identification and characterization of lactic acid bacteria isolated from traditional cone yoghurt. *Food Science Biotechnology*, 26(6), 1625-1632.
- Budirahayu, S., Legowo, A. M., & Susanti, S. (2020). Karakteristik Uji Kesukaan, Fisik, dan Kimia Frozen Yoghurt dengan Penambahan Milk Cascara. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(1), 55-64.
- Chen, C., Zhao, S., Hao, G., Yu, H., Tian, H. & Zhao, G. (2017). Role of lactic acid bacteria on the yogurt flavour: A review. *International Journal of Food Properties*, 20:sup1, S316-S330
- Chen, X., Zhao, Z., Zhang, C., Shang, C., Gao, L., Li, C., & Liu, L. (2022). Effect of epigallocatechin gallate on the fermentative and physicochemical *properties of fermented milk*. *Journal of Dairy Science*, 105(9), 7322-7333.
- 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, Surabaya.
- Coskun, F., & Karabulut Dirican, L. (2019). Effects of pine honey on the physicochemical, microbiological and sensory properties of probiotic yoghurt. *Food Science and Technology*, 39, 616-625.
- Dahlan, H.A. dan Sani, N.A. (2017). The Interaction of Mixing Starter Cultures on Homemade Natural Yogurt's Ph and Viscosity. *International Journal of Food Studies*, 6, 152-158.
- Damin, S. (2008). *Pengantar Kimia Buku Panduan Kuliah Mahasiswa Kedokteran*. Jakarta: EGC.
- 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.
- Delgado, S., Rachid, C. T. C. C., Fernandez, E., Rychlik, T., Alegria, A., Peixoto, R. S., & Mayo, B. (2013). Diversity of thermophilic bacteria in raw, pasteurized and selectively-

- cultured milk, as assessed by culturing, PCR-DGGE and pyrosequencing. *Food Microbiology*, 36, 103-111.
- Delikanli, B., & Ozcan, T. (2017). Improving the textural properties of yogurt fortified with milk proteins. *Journal of Food Processing and Preservation*, 41(5), e13101.
- 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. In *Proceeding Biology Education Conference: Biology, Science, Enviromental, and Learning* (Vol. 13, No. 1, pp. 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.
- Djurdjevic, J. D., Macej, O., & Jovanoic, S. (2002). Viscosity of set-style Yoghurt as influended by heat treatment of milk and added demineralized whey powder. *Journal of Agricultural Sciences*, 47(1), 45-56.
- Dönmez, Ö., Mogol, B. A., & Gökmen, V. (2017). Syneresis and rheological behaviors of set yogurt containing green tea and green coffee powders. *Journal of dairy science*, 100(2), 901-907.
- Erkmen, O. & Bozoglu, T. F. (2016). *Food Microbiology; Principles into Practices*. John Wiley and Sons.
- FAO. (2013). Fao Statistical Yearbook 2013. In *Crop production statistics*. Food and Agriculture Organization: Rome. (Vol. 1).
- 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.
- Fetahagić, S., Denin-Djurdjević, J., Jovanović, S., & Maćej, O. (2004). Influence of selected factors on the viscosity of set-style yogurt and acid casein gel at constant speed of spindle rotation. *Journal of Aricultural Science*, 49(2), 233-250.

- Fisberg, M. & Machado, R. (2015). History of yoghurt and current patterns of consumption. *Nutr Rev.*, 73(1), 4-7.
- Gelatin Manufacturers Institute of America. (2012). *Gelatin Handbook*. Nitta Gelatin Canada, Inc.
- Goncalves, D., C. Perez, G. Reolon, N. Segura, P. Lema, A. Gambaro, P. Varela and G. Ares. (2005). Effect of Thickener on The Texture of Stirred Yoghurt. *Alim. Nutr. Araraquara*. 16(3): 207-211.
- Grumezescu, A. M. & Holban, A. M. (2019). *Fermented Beverages, Volume 5: The Science of Beverages*. Woodhead Publishing.
- Guna, F. D., Bintoro, V. P., & Hintono, A. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Porang sebagai Penstabil terhadap Daya Oles, Kadar Air, Tekstur, dan Viskositas Cream Cheese. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(2), 88-92.
- Hanani, Z. A. N. (2016). Gelatin. *Encyclopedia of Food and Health*, 3(1), 191–195.
- Hansur, L. (2013). Pengaruh Penambahan Madu Terhadap Mutu Yoghurt Jagung. Vol 2 No 2 *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*.
- 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, Surabaya.
- Harwalkar, V. R. & Kalab, M. (1986). Relationship between microstructure and susceptibility to syneresis in yoghurt made from reconstituted nonfat dry milk, *Food Structure*, 5(2), 287-294.
- Hashim, M. A., Nadtochii, L. A., Muradova, M. B., Proskura, A. V., Alsaleem, K. A., & Hammam, A. R. (2021). Non-Fat Yogurt Fortified with Whey Protein Isolate: Physicochemical, Rheological, and Microstructural Properties. *Foods*, 10(8), 1762.
- 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. *J. 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.
- Hill, D., Ross, R.P., Arendt, E., & Stanton, C. (2017). *Microbiology of yogurt and bio-yogurts containing probiotics and prebiotics*. dalam Shah NP, ed. *Yogurt in Health and Disease Prevention*. Elsevier-Academic Press, 69–85.
- Hutkins, R. (2019). *Microbiology and Technology of Fermented Foods Second Edition*. United Kingdom: John Wiley & Sons, 93, 95, 148, 149.
- Iyyah, I., Putriningtyas, N. D., & Wahyuningsih, S. (2019). Perbedaan Yoghurt kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dengan berbagai starter ditinjau dari sifat organoleptik, kadar protein, dan lemak. *Sport and Nutrition Journal*, 1(2), 40-47.
- 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*, 6(1), 13–17.
- Kahlout, K. E. M. E., Quqa, I. M. E., Hindi, M. W. E., & Bashiti, T. A. E. (2018). Isolation, biochemical characterization and DNA identification of yoghurt starters *Streptococcus thermophilus* and *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *Bulgaricus* in *Gaza strip*. *Advances in Microbiology*, 8, 1005-1020.
- Kanakis, C.D., Hasni, I., Bourassa, P., Tarantilis, P.A., Polissiou, M.G., TajmirRiahi, H.-A., (2011). Milk β -lactoglobulin complexes with tea polyphenols. *Food Chemistry*, 127, 1046–1055.
- Karagul, Y., Pala, A., & Savas, T. (2006). Sensory properties of drinkable yoghurt made from milk of different goat breeds. *Journal of Sensory Studies*, 21(5), 520-533.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. (2018). *Data Komposisi Pangan Nasional*.

- Krisnaningsih, A. T. N., Rosyidi, D., Radiati, L. E., & Purwadi. (2018). Pengaruh penambahan penstabil pati Talas lokal (*Colocasia esculenta*) terhadap viskositas, sineresis dan keasaman yoghurt pada inkubasi suhu ruang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*, 5(3), 5-10.
- Krisnaningsih, A. T. N., Kustyorini, T. I. W., & Meo, M. (2020). Pengaruh penambahan pati talas (*Colocasia esculenta*) sebagai stabilizer terhadap viskositas dan uji organoleptik Yoghurt. *Jurnal Sains Peternakan*, 8(1), 66-76.
- Lopez, E. M., Palou, E., dan Malo, A. L. (2014). Probiotic viability and storage stability of yoghurts and fermented milks prepared with several mixtures of Lactic Acid Bacteria. *J. Dairy Sci.* 97(5), 2578-2590.
- Machado T. A. D. G., Oliveria, M. E. G., Campos, M. I. F., Assis, P. O. A., Souza, E. L., Madruga, M. S., Pacheco, M. T. B., Pintado, M. M. E., & Queiroga, R. C. R. E. (2017). Impact of honey on quality characteristics of goat yogurt containing probiotic *Lactobacillus acidophilus*. *LWT- Food Science and Technology*, 80, 221-229.
- Malaka, R., Laga, R. (2005). Isolasi dan Identifikasi *Lactobacillus bulgaricus* Strain Ropy dari Yoghurt Komersial. *Sains dan Teknologi*, 5(1), 50-58.
- Malaka, R., Ningrum, E. M., & Hajrawati. (2020). Yoghurt Syneresis with Addition of Agar as Stabilizer. *Hasanuddin Journal Of Animal Science*, 2(1), 43-50.
- Manyi-Loh, C.E., Ndip, R.N., & Clarke, A.M. (2011). Volatile Compounds in Honey: A Review on Their Involvement in Aroma, Botanical Origin Determination and Potential Biomedical Activities. *Int. J. Mol. Sci.*, 12(12), 9514-9532
- Marangoni, F., Pellegrino, L., Verduci, E., Ghiselli, A., Bernabei, R., Calvani, R., Cetin, I., Giampietro, M., Perticone, F., Piretta, L., Giacco, R., Vecchia, C. L., Brandi, M. L., Ballardini, D., Banderali, G., Bellentani, S., Canzone, G., Cricelli, C., Faggiano, P., Ferrara, N., Flachi, E., Gonnelli, S., Macca, C., Magni, P., Marelli, G., Marrocco, W., Miniello, V. L., Origo, C., Pietrantonio, F., Stella, P. S. R., Strazzullo, P., Troiano, E.,

- & Poli, A. (2018). Cow's milk consumption and health: a health professional's guide. *Journal of the American College of Nutrition*, 38(3), 197-208.
- Mariana, E., & Usman, Y. (2019). Effect of pollard supplementation on probiotic (*Lactobacillus acidophilus*) growth and acidification rate. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 387, No. 1, p. 012028). IOP Publishing.
- McKenna, B. M. (2003). *Texture in Food: Semi-Solid Foods*. Woodhead Publishing Limited.
- Mediza Romero, M. L., M. von Staszewski, & M. J. Martínez. (2021). The effect of green tea polyphenols addition on the physicochemical, microbiological and bioactive characteristics of yogurt. *Br. Food J.* 123:2380–2397.
- Modler, H. W., & Kalab, M. (1983). Microstructure of yogurt stabilized with milk proteins. *Journal of Dairy Science*, 66(3), 430-437.
- Monica, M., & Fitriani, A. (2019). Penggunaan Chitosan Dan Tepung Beras Ketan Putih Terhadap Kualitas Burger Daging Ayam Gabus. In *Seminar Nasional Pembangunan Pertanian Berkelanjutan Berbasis Sumber Daya Lokal* (pp. 393-403).
- Mousavi, M., Heshmati, A., Daraei Garmakhany, A., Vahidinia, A., & Taheri, M. (2019). Texture and sensory characterization of functional yogurt supplemented with flaxseed during cold storage. *Food science & nutrition*, 7(3), 907-917.
- Nadhilla, N.F (2014). *The Activity of Antibacterial Agent of Honey Against Staphylococcus aureus*. J Majority Vol. 3 No. 7.
- NCBI. (2020b). Taxonomy Browser *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *Bulgaricus*.
https://www.ncbi.nlm.nih.gov/Taxonomy/Browser/wwwtax.cgi?mode=Info&id=1585&lvl=3&keep=1&srchmode=1&unlock&lin=f&log_op=lineage_toggle. Diakses pada 15 Juni 2022.
- Nofrianti, R., Azima, F., & Eliyasmi, R. (2013). Pengaruh penambahan madu terhadap mutu yoghurt jagung (*Zea mays indurata*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(2).

- Nugerahani, I., A.M. Sutedja, I. Srianta, R.M. Widharna, & Y. Marsono. (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.
- Olas, B. (2020). Honey and Its Phenolic Compounds as an Effective Natural Medicine for Cardiovascular Diseases in Humans? *Nutrient*, 12(2). 283.
- Pattanagul, P., R. Pinthong, & A. Phianmongkhon. (2007). Review of Angkak Production (*Monascus purpureus*). *Chiang Mai Journal Science*. 34(3):319-328
- Pereira, E. A. (2003). Rheological behavior of honey from urucu bee (*Melipona scutellaris*, L.). *Revista Ciências Exatas e Naturais*, 5, 179-186.
- Prabandari, W. (2011). Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Bahan Penstabil terhadap Karakteristik Fisikokimia & Organoleptik Yoghurt Jagung, *Skripsi S-1*, Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Pratama, F., Susanto, W.H., & Purwantiningrum, I. 2015. Pembuatan gula kelapa dari nira terfermentasi alami (kajian pengaruh konsentrasi anti inversi dan natrium metabisulfite). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(4): 1272–1282
- Prayoga, M. J., & A. Tjiptaningrum. (2016). Pengaruh Pemberian Angkak (Beras Fermentasi *Monascus purpureus*) dalam Meningkatkan Kadar Trombosit pada Penderita Demam Berdarah Dengue, *Majority*. 5(5), 6-13.
- Pribadi, H. (2023). Karakteristik Kimia dan Mikrobiologis Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Berbagai Tingkat Penambahan Madu, *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- 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.

- Pyar, H., & Peh, K. K. (2014). Characterization and identification of *Lactobacillus acidophilus* using biolog rapid identification system. *International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences*, 6(1), 189-193.
- Rahayu, F. & Fithriyah, N. H. (2016). Pengaruh Waktu Ekstraksi terhadap Rendemen Gelatin dari Tulang Ikan Nila Merah. In *Seminar Nasional Sains dan Teknologi* (p. 1-6). Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Jakarta.
- Rahmi, Y. & Kusuma, T. S. (2020). *Ilmu Bahan Makanan*. Malang: UB Press.
- Rani, R., Unnikrishnan, V. N. C., & Singh, B. (2012). Factors affecting syneresis in yoghurt: a review. *Indian J Dairy Biosci*, 23, 2012.
- Rasbawati, Irmayati, 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.
- Ray, B. (2004). *Fundamental Food Microbiology*. CRC press: Boca Raton.
- Rio, Y.B.P., Aziz, D., dan Asterina, (2012). Perbandingan Efek Antibakteri Madu Asli Sikabu dengan Madu Lubuk Minturun Terhadap *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus* secara In Vitro. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 1(2): 59-62.
- Ritzoulis, C. & Rhoades, J. (2013). Introduction to the physical chemistry of foods. *Taylor & Francis* (pp. 143-149).
- Romulo, A., Suliantari, & Palupi, N. S. (2017). Application of angkak (red yeast rice) extract as natural red colorant in making of low fat fruity probiotic yoghurt. *EC Nutrition*, 7(5), 203-209.
- Rosida, D. F., Priyanto, A. D., & Ristanti, D. W. (2022). Kajian Penambahan Madu dan Pati Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) pada Snack Bar Buah Kering dan Sereal. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*, 10(3), 200-212.
- Rusli, D., Saputra, Y. A., Srinta, I., Nugrahani, I., Kuswardani, I., & Matoetina, M. (2022). Pengaruh Penambahan Bee Pollen Terhadap Karakteristik Yogurt Angkak Biji Durian. *Jurnal*

- Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 21(2), 168-182.
- Sasmitaloka K.S., M. Miskiyah & J. Juniawati. (2017). Kajian konsentrasi kulit sapi kering sebagai bahan dasar produksi gelatin halal. *Buletin Peternakan*, 41 (3): 328- 337.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Shah, N. (2017). *Yogurt in Health and Disease Prevention*. Academic Press.
- Sidi, N. C., Widowati, E., & Nursiwi, A. (2014). Pengaruh penambahan karagenan pada karakteristik fisikokimia dan sensoris fruit leather nanas (*Ananas comosus L. Merr.*) dan wortel (*Daucus carota*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(4).
- Soekarto, S. T. (2021). *Metode dan Analisis Uji Indrawi*. Bogor: PT Penerbit IPB Press.
- Spilioti, E., Jaakkola, M., Tolonen, T., Lipponen, M., Virtanen, V., Chinou, I., Kassi, E., Karabournioti, S., & Moutsatsou, P. (2014). Phenolic Acid Composition, Antiatherogenic and Anticancer Potential of Honeys Derived from Various Regions in Greece. *PLoS ONE*, 9, 94860. doi: 10.1371/journal.pone.0094860.
- Suliasih, S., Legowo, A. M., & Tampoebolon, B. I. M. (2019). Aktivitas Antioksidan, BAL, Viskositas dan Nilai L* a* b* dalam Yogurt Drink Sinbiotik antara Bifidobacterium Longum dengan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 7(4).
- Sodini, I., Remeuf, F., Haddad, S., & Corrieu, G. (2004). The relative effect of milk base, starter, and process on yogurt texture: a review. *Critical reviews in food science and nutrition*, 44(2), 113-137.
- 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., Ristiari, 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.
- Stable Micro Systems. (2020). Measure Consistency. <https://textureanalysisprofessionals.blogspot.com/2014/06/measure-consistency.html>. Tanggal akses 13 Februari 2023.
- Suranto, A. (2007). Terapi Madu. Jakarta: Penebar Swadaya
- Tafere, D.A. (2021). Chemical composition and uses of Honey: A Review. *J. Food Sci. Nutr. Res.*, 4 (3), 194-201
- 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, Surabaya.
- Trisnaningtyas, R. Y., Legowo, A. M., dan Kusrahayu. (2013). Pengaruh penambahan susu skim pada pembuatan frozen yoghurt dengan bahan dasar whey terhadap total bahan apdat, waktu pelelehan, dan tekstur. *Animal Agriculture Journal*, 2(1), 217-224.
- Trisnawati, C. Y., Srianta, I., Nugerahani, I., & Marsono, Y. (2019). Incorporating *Monascus*-fermented durian seeds and rice bran into bread: study on the bread physicochemical and sensory properties. *Food Research*, 3(3), 280-284.
- Wardhani, D. H., Maharani, D. C., & Prasetyo, E. A. (2015). Kajian pengaruh cara pembuatan susu jagung, rasio dan waktu fermentasi terhadap karakteristik yoghurt jagung manis. *Majalah Ilmiah MOMENTUM*, 11(1).
- Weerathilake, W.A.D.V., Rasika, D.M.D., Ruwanmali, J.K.U., and Munasinghe, M.A.D.D. (2014). The Evolution, Processing, Varieties, and Health Benefits of Yoghurt. *International Journal of Scientific and Research Publication*, 4(4): 1-10.
- Wen, Q., Cao, X., Chen, Z., Xiong, Z., Liu, J., Cheng, Z., Zheng, Z., Long, C., Zheng, B., & Huang, Z. (2020). An overview of *Monascus* fermentation processes for monacolin K production. *Open Chemistry*, 18(1), 10-21.
- Wibawanti, J. M. W., & Rinawidiasuti, R. (2018). Sifat Fisik dan Organoleptik Yoghurt Drink Susu Kambing dengan Penambahan Ekstrak Kulit Manggis (*Garcinia mangostana*

- L.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*, 13(1), 27-37.
- Widayanti, A., L. Susanah., dan P. Wahyudi. (2018). The Formulation of probiotic *Lactobacillus acidophilus* Granule with Acacia and Sodium Alginate as Binding Agents, *Pharmaciana*. 8(1), 129- 134.
- 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 Nonfat. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 11(2), 19-27.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarsi, H., Septiana, A. T., Kartini, & Hanifah, I. N. (2019). Fermentasi bakteri-asam-laktat meningkatkan kandungan fenolik dan serat yoghurt susu kecambah kacang merah (*Phaseoulus vulgaris* L.), minuman fungsional untuk obesitas. *Jurnal Gipas*, 3(1), 64-75.
- Wulandari, B., Ishartani, D., & Affandi, D. R. (2014). Penggunaan pemanis rendah kalori pada pembuatan velva ubi jalar oranye (*Ipomoea batatas* L.). *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(3).
- Wulansari, D. (2018). *Madu Sebagai Terapi Komplementer*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Yildiz, F. (2016). *Development and Manufacture of yoghurt and Others Functional Dairy Products*. CRCPress.
- Yurliasni, Y., Hanum, Z., & Hikmawan, R. (2019). Potensi Madu dalam Meningkatkan Kualitas Minuman Kefir. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*, 14(1), 50-59.
- Yuwono, F. (2021). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Puree Strawberry (*Freagia x ananassa*) terhadap Sifat Mikrobiologis dan Kimia Yoghurt Angkak Biji Durian, *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya.