

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Perbedaan konsentrasi pure apel tidak berpengaruh nyata terhadap total bakteri asam laktat, namun berpengaruh nyata terhadap total asam laktat dan pH yogurt angkak biji durian.
2. Semakin tinggi konsentrasi pure apel (5%-15%) yang ditambahkan pada yogurt angkak biji durian maka total asam laktat akan semakin meningkat (0,73% - 1,00%) dan penurunan pH (4,588 – 4,362)

5.2. Saran

1. Perlu dilakukan pengujian viabilitas BAL yogurt ABD-Apel selama penyimpanan untuk mengetahui total BAL setelah yogurt ABD-Apel disimpan selama beberapa hari, terutama pada perlakuan penambahan pure apel 10%.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, Kartika, Y. R. & Panggabean, A. S. (2015). Pengaruh Variasi Waktu Fermentasi terhadap Kadar Laktosa, Lemak, pH dan Keasaman pada Susu Sapi yang Difermentasi Menjadi Yogurt. *Jurnal Kimia Mulawarman*, 12(2), 97-100.
- Agustine, L., Okfrianti, Y. & Jumiyati. (2018). Identifikasi Total Bakteri Asam Laktat (BAL) pada Yohurt dengan Variasi Sukrosa dan Susu Skim. *Jurnal Dunia Gizi*, 1(2), 79-83.
- Alvin, A. (2020). Pengaruh Konsentrasi Molases terhadap Produksi Pigmen *Monascus purpureus* M9 pada Angkak Biji Durian, *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Widya Mandala, Surabaya.
- Ardhian, K., Kartika, I. D. P. & Duniaji, A. S. 2019. Studi Viabilitas *Lactobacillus plantarum* FNCC-0027 Pada Sari Buah Apel (*Malus sylvestris* Mill) dengan Varietas yang Berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(4), 440-447.
- Arifah, F. A. & Aprilia, I. R. (2019). Potensi Buah Apel (*Malus domestica*) dalam Mengatasi Penyakit Asma. *Proceeding of Biology Education*, 3(1), 208-212.
- Arini, L. D. D. (2017). Pengaruh Pasteurisasi terhadap Jumlah Koloni Bakteri pada Susu Segar dan UHT sebagai Upaya Menjaga Kesehatan. *Indonesian Journal on Medical Science*, 4(1), 119-132.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan. 2016. Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 21 Tahun 2016 Tentang Kategori Pangan. https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2016/PerKa_BPOM_No_21_Tahun_2016_tentang_Kategori_Pangan.pdf. Tanggal akses 4 Oktober 2021.
- Badan Pusat Statistik. 2019. Produksi Buah-Buahan dan Sayuran Tahunan Menurut Jenis Tanaman di Kota Batu (Ton), 2017 dan 2018. <https://batukota.bps.go.id/statictable/2019/12/03/549/produksi-buah-buahan-dan-sayuran-tahunan-menurut-jenis->

- tanaman-di-kota-batu-ton-2017-dan-2018.html. Tanggal akses 19 Mei 2021.
- Badan Standarisasi Nasional. 2010. SNI 3140.3:2010: Gula Kristal – Bagian 3: Putih. <http://staffnew.uny.ac.id/upload/132300107/pendidikan/sni-31403-2010-gula-pasir.pdf>. Tanggal akses 17 Mei 2021.
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. SNI 2970:2015: Susu Bubuk. https://kupdf.net/download/319952719-16614-sni-2970-2015-susu-bubuk-pdf_58ca032adc0d60ba5b339028_pdf. Tanggal akses 17 Mei 2021.
- Badan Standarisasi Nasional. SNI 2981:2009: Yogurt. <https://docplayer.info/65211183-Yogurt-sni-2981-2009-standar-nasional-indonesia-badan-standarisasi-nasional.html>. Tanggal akses 28 Maret 2021.
- Badan Standarisasi Nasional. SNI 3950:2014: Susu UHT (Ultra High Temperature). https://www.academia.edu/18028329/24336_SNI_3950_2014. Tanggal akses 15 Mei 2021.
- Bhatarai, N., Pradhananga, M. & Mishra, S. K. (2015). Effects of Various Stabilizers on Sensorial Quality of Yoghurt. *Sunsari Technical College Journal*, 2(1), 7-12.
- Bosnea, L. A., Kopsahelis, N., Kokkali, V., Terpou, A. & Kanellaki, M. (2017). Production of a Novel Probiotic Yogurt by Incorporation of *L. casei* Enriched Fresh Apple Pieces, Dried Raisins and Wheat Grains. *Food and Bioproducts Processing*, 102, 62-71.
- Caturryanti, D., Luwihana, S., & Tamaroh, S. (2008). Pengaruh Varietas Apel dan Campuran Bakteri Asam Asetat Terhadap Proses Fermentasi *Cider*. *Agritech*, 28(2), 70-75.
- Chairunnissa, H., Balia, R. L., Pratama, A. & Hadiat, D. (2017). Karakteristik 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 Angkak Biji Durian terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Yogurt*,

Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya.

- Clark, S., Costello, M., Drake, M. A. & Bodyfelt, F. (2009), *The Sensory Evaluation of Dairy Products*: 2. USA: Springer.
- 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*, 1(1), 1-11.
- Datta, N., Elliot, A. J., Perkins, M. L. & Deeth, H. C. (2002). Ultra-High-Temperature (UHT) Treatment of Milk: Comparison of Direct and Indirect Modes of Heating. *Australian Journal of Dairy Technology*, 57(3), 211-227.
- Dewi, L. F., Sartini & Rahmiati. (2019). Isolasi Bakteri Asam Laktat dari Usus Sapi (*Bos taurus*) serta Kemampuannya dalam Menghambat Pertumbuhan Bakteri *Eschericia coli* dan *Shigella sp.* *Jurnal Ilmiah Biologi UMA*, 1(1), 21-27.
- Djali, M., Huda, S. & Andriani, L. (2018). Karakteristik Fisikokimia Yohurt Tanpa Lemak dengan Penambahan Whey Protein Concentrate dan Gum Xanthan. *Agritech*. 38(2), 178-186.
- Fatmawati, U., Prasetyo, F. I., Supita, 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.
- Fisberg, M. & Machado, R. (2015). History of Yogurt and Current Patterns of Consumption. *Nutrition Reviews*, 73(S1), 4-7.
- Fitriani, L. N., Utaminingrum, F. & Kurniawan, W. (2019). Klasifikasi Jenis Buah Apel Lokal Berdasarkan Penciri Warna, *Aspctratio* dan GLCM Menggunakan Belt Konveyor Berbasis Raspberry Pi. *Jurnal Pengembangan Teknologi Informasi dan Ilmu Komputer*, 3(2), 1167-1173.
- Gunawan, F., Suptijah, P. & Uju. (2017). Ekstraksi dan Karakterisasi Gelatin Kulit Ikan Tengiri (*Scomberomorus commersonii*)

- dari Provinsi Kepulauan Bangka Belitung. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 20(3), 568-581.
- Hapsari, M. D. Y. & Estiasih T. (2015). Variasi Proses dan Grade Apel (*Malus sylvestris mill*) Pada Pengolahan Minuman Sari Buah Apel: Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3), 939-949.
- Harianto, E. P., Ginting, S. & Yusraini, E. (2018). Pengaruh Penambahan Gelatin dan *Starter* terhadap Mutu *Cocogurt*. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 6(4), 660-670.
- Hartati, A. I., Pramono, Y. B. & Legowo, A. M. (2012). Lactose and Reduction Sugar Concentrations, pH and The Sourness of Date Flavored Yogurt Drink as Probiotic Beverage. *Journal of Applied Food Technology*, 1(1), 1-3.
- Hendarto, D. R., Handayani, A. P., Esterelita, E. & Handoko, Y. A. (2019). Mekanisme Biokimiawi dan Optimalisasi *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* dalam Pengolahan Yoghurt yang Berkualitas. *Jurnal Sains Dasar*, 8(1), 13-19.
- Herawati, D. A. & Wibawa, D. A. A. (2009). Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Waktu Fermentasi terhadap Hasil Pembuatan *Soyghurt*. *Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan*, 1(2), 48-58.
- Hermayetty, H., Dewi, Y. S. & Astutik, D. (2007). Buah Apel (*Romebeauty*) Menurunkan Kadar Gula Darah Pasien Diabetes Mellitus. *Jurnal Ners*, 2(2), 1-5.
- Hidayati, N. R. (2014). Pengaruh Jumlah Ekstrak Angkak dan Sukrosa terhadap Kualitas Yoghurt. *E-journal Boga*, 3(1), 271-282.
- Ihsani, A. & Milanda, T. (2019). Review: Aktivitas Antokanker dari Berbagai Metabolit Sekunder yang Diisolasi dari Angkak. *Farmaka*, 17(2), 80-86.
- Issar, K., Sharma, P. C. & Gupta, A. (2016). Utilization of Apple Pomace in The Preparation of Fiber-Enriched Acidophilus Yoghurt. *Journal of Food Processing and Preservation*, 41(4), 1-6.

- Jannah, A. M., Legowo, A. M., Pramono, Y. B., Al-Baarri, A. N. & Abduh, S. B. M. (2014). Total Bakteri Asam Laktat, pH, Keasaman, Citarasa dan Kesukaan Yogurt Drink dengan Penambahan Ekstrak Buah Belimbing. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(2), 7-11.
- Kamara, D. S., Rachman, S. D., Pasisca, R. W., Djajasoepeana, S., Suprijana, O., Idar, I. & Ishmayana, S. (2016). Pembuatan dan Aktivitas Antibakteri Yogurt Hasil Fermentasi Tiga Bakteri (*Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus acidophilus*). *Al-Kimia*, 4(2), 22-32.
- Kementrian Kesehatan RI. (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Kementrian Kesehatan RI. Jakarta.
- Kinanthi, D. (2016). Pengaruh Penambahan Sari Buah Apel terhadap Nilai pH dan Jumlah Bakteri Asam Laktat pada *Soyghurt*. *Skripsi*, Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Klewicki, R. & Uczciwek, M. (2010). Effect of Osmotic Dehydration in The Carbohydrate Mixtures Containing Fructooligosaccharides on The Oligosaccharide Content of Apples. *Acta Alimentaria*. 39(3), 357-367.
- Koutsos, A., Tuohy, K. M. & Lovegrove, J. A. (2015). Apples and Cardiovascular Health-Is the Gut Microbiota a Core Consideration?. *Nutrients*, 7, 3959-3998.
- Koutsos, A., Lima, M., Conterno, L., Gasperotti, M., Bianchi, M., Fava, F., Vrhovsek, U., Lovegrove, J. A. & Tuohy, K. M. (2017). Effects of Commercial Apple Varieties on Human Gut Microbiota Composition and Metabolic Output Using an In Vitro Colonic Model. *Nutrients*, 9(533), 1-23.
- Krisnaningsih, A., Radiati, L. E., Purwadi, Evanuarini, H. & Rosyidi, D. (2019). The Effect of Incubation Time to The Physicochemical and Microbial Properties of Yoghurt with Local Taro (*Colocasia Esculenta*(L.) Schott) Starch as Stabilizer. *Current Research in Nutrition and Food Science* 7(2), 547-554.

- Kusumastuti, E. (2015). Perubahan pH Saliva Setelah Mengunyah Apel Rome Beauty dan Manalagi. *Jurnal Wiyata*, 2(1), 54-58.
- Leoanggraini, U. & Muhadi, B. I. (2011). Fermentasi Mikroaerofilik *Lactobacillus acidophilus* untuk Produksi Probiotik. *Prosiding Industrial Research Workshop and National Seminar*, November 17, 188-192.
- Lestari, I., Mulyati, T. P. S. & Puspitasari, A. (2016). Pengaruh Lama Penyimpanan Susu *Ultra High Temperature* terhadap Kadar Laktosa. *Analisis Kesehatan Sains*, 5(1), 343-346.
- Ma, R., Yuan, Y., Gao, M., Li, C., Ogutu, C., Li, M., & Ma, F. (2018). Determination of Predominant Organic Acid Components in Malus Species: Correlation with Apple Domestication. *Metabolites*, 8, 74.
- Mahmood, A., Abbas, N. & Gilani, A. H. (2008). Quality of Stirred Buffalo Milk Yogurt Blended with Apple and Banana Fruits. *Pakistan Journal of Agricultural Sciences*, 45(2), 275-279.
- Malinowska, R. J., Kuzmanova, S. & Winkelhausen, E. (2014). Oligosaccharide Profile in Fruit and Vegetables as Source of Prebiotics and Functional Foods. *International Journal of Food Properties*, 17(5), 949-965.
- Meilanie, R. T., Arief, I. I. & Taufik, E. (2018). Karakteristik Yoghurt Probiotik dengan Penambahan Ekstrak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) Selama Penyimpanan Suhu Dingin. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 6(1), 36-44.
- Natania, M., Susanto & Cahyana, A. H. (2019). Pengaruh Fermentasi Bakteri Asam Laktat Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kadar Antosianin Buah Duwet. *Jurnal Sains dan Teknologi*, 3(2), 17-26.
- Ngafifuddin, M., Susilo & Sunarno. (2017). Penerapan Rancangan Bangun pH Meter Berbasis Arduino Pada Mesin Pencuci Kaca Film Radiografi Sinar-X. *Jurnal Sains Dasar*, 6(1), 66-70.

- Ningrum, D. K., Ratnawati, G. J. & Purwaningsih, I. (2018). Pengaruh Suhu Penyeduhan terhadap Kadar Protein pada Susu Formula Menggunakan Metode *Kjeldahl*. *Jurnal Laboratorium Khatulistiwa*, 2(1), 1-4.
- 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.
- Oeitanto, A., Nugerahani, I., & Kusumawati, N. (2013). Pembuatan Yoghurt Murbei Hitam (*Morus nigra* L.): Proporsi Sari Buah dan Susu Sapi Terhadap Komponen Biokatif dan Viabilitas Bakteri Asam Laktat Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 12(2), 87-94.
- Oktaviani, I., Perdana, F. & Nasution, A. Y. (2017). Perbandingan Sifat Gelatin yang Berasal dari Kulit Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) dan Gelatin yang Berasal dari Kulit Ikan Komersial. *Journal of Pharmacy and Science*, 1(1), 1-8.
- Oszmianski, J., Wolniak, M., Wojdylo, A. & Wawer, A. (2007). Comparative Study of Polyphenolic Content and Antiradical Activity of Cloudy and Clear Apple Juices. *Journal of The Science of Food and Agriculture*, 87(4), 573-579.
- Özer, B. 2009. Strategies for yogurt Manufacturing (Dalam *Development and Manufacture of Yogurt and Others Functional Dairy Products*, Yildiz, F, Ed). United States of America: CRC Press.
- Pimentel, T.C., A.E.C. Antunes., P.B. Zacarchenco., M.A.S. Cortez., C.S.B. Bogsan., M.N. Oliviera., E.A. Esmerino., M.C. Silva and A.G. Cruz. 2017. Brazilian Yogurt-Like Products (Dalam *Yogurt in Health and Disease Prevention*, Shah, N.P, Ed.) United States of America: Academic Press, 337-342.
- Poltronieri, P. (2017). *Microbiology in Dairy Processing: Challenges and Opportunities*. United Kingdom: John Wiley & Sons, 280.
- Puspitadewi, S. R. D., Srianta, I. & Kusumawati, N. (2011). *Monascus* Pigment Production by *Monascus* sp. KJR 2 Growth on

- Petruk Durian Seeds Through Solid-State Fermentation, *Proceedings of IFC*, Surabaya, Widya Mandala Catholic University Surabaya, October 28-29, 369-374.
- Putra, D. P., Asben, A. & Novelina, N. (2018). Penentuan Waktu Ekstraksi Pigmen Angkak dari Substrat Ampas Sagu Menggunakan *Ultrasonic Bath*. *Jurnal Litbang Industri*. 8(2), 83-88.
- Rachman, S. D., Djajasoepena, S., Kamara, D. S., Idar, I., Sutrisna, R., Safari, A., Suprijana, O. & Ishmayana, S. (2015). Kualitas Yogurt yang Dibuat dengan Kultur Dua (*Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*) dan Tiga Bakteri (*Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus acidophilus*). *Chemica et Natura Acta*, 3(2), 76-79.
- Rajasekaran, A., & Kalaivani, M. (2011). Hypolipidemic and Antioxidant Activity of Aqueous Extract of *Monascus purpureus* Fermented Indian rice in High Cholesterol Diet Fed Rats. *Turkish Journal of Medical Sciences*, 41(1), 25-32.
- Ramchandran, L. & Shah, N. P. (2010). Characterization of functional, biochemical and textural properties of synbiotic low-fat yogurts during refrigerated storage. *LWT - Food Science and Technology*, 43(5), 819–827.
- Romulo, A., Suliantari & Palupi, N. S. (2017). Application of Angkak (Red Yeast Rice) Extract as Natural Red Colorant in Making of Low Fat Probiotic Yoghurt. *EC Nutrition*, 7(5), 203-209.
- Rosiana, N. M. & Khoiriyah, T. (2018). Yogurt Tinggi Antioksidan dan Rendah Gula dari Sari Buah Apel *Rome Beauty* dan Madu. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 13(2), 81-90.
- Salaün, F., Mietton, B. & Gaucheron, F. (2005). Buffering Capacity of Dairy Products: Review. *International Dairy Journal*, 15, 95-109.
- 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.

- Sarkar, S., (2019). Potentiality of Probiotic Fruit Yoghurt as a Functional Food - A Review. *Journal of Nutrition and Food Sciences*, 2(1), 1-10.
- Sawitri, M. E., Manab, A. & Palupi, T. W. L. (2008). Kajian Penambahan Gelatin terhadap Keasaman, pH, Daya Ikat Air dan Sineresis Yogurt. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 3(1), 35-42.
- Science Photo Library. 2020a. *Lactobacillus acidophilus*, SEM. <https://www.sciencephoto.com/media/873997/view/lactobacillusacidophilus-sem>. Tanggal akses 20 Mei 2021.
- Science Photo Library. 2020b. *Lactobacillus Bacteria*, SEM. <https://www.sciencephoto.com/media/589999/view>. Tanggal akses 20 Mei 2021.
- Science Photo Library. 2020c. *Streptococcus thermophilus in yogurt*. <https://www.sciencephoto.com/media/13030/view>. Tanggal akses 20 Mei 2021.
- Sekarningrum, A. S. & Seveline. (2020). Pembuatan Yoghurt Sinbiotik Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dengan Penggunaan Bakteri Asam Laktat dengan Penambahan Prebiotik. *Jurnal Bioindustri*, 2(2), 476-486.
- 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.
- Sumanti, T. (2014). Isolasi dan Identifikasi Morfologi Koloni Mikroba pada Hasil Olahan Susu Kerbau Berupa Penjem pada Berbagai Konsentrasi Gula dan Pengajarannya di SMA Negeri 4 Palembang, *Skripsi*, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Palembang.
- Suprihana. (2012). Pengaruh Lama Penundaan dan Suhu Inkubasi terhadap Sifat Fisik dan Kimia Yoghurt dari Susu Sapi Kadaluwarsa. *AGRIKA*, 6(1), 94-102.
- Susanto, Y., Nugerahani, I. & Kusumawati, N., (2014). Pengaruh Variasi Proporsi Sari Bit Merah dan Susu UHT terhadap Sifat

- Fisikokimia, Mikrobiologis dan Sensoris Yoghurt. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 13(1), 34-39.
- 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.
- Taniaji, S., Kusumawati, N. & Kuswardani, I. (2016). Pengaruh Jenis Gula dan Konsentrasi Ekstrak Teh Hijau terhadap Karakteristik Fisikokimia, Viabilitas Bakteri Asam Laktat dan Organoleptik Yogurt *Non Fat*. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 15(1): 19-29.
- Trenggono, 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.
- Triana, E. & Nurhidayat, N. (2007). Seleksi dan Identifikasi *Lactobacillus* Kandidat Probiotik Penurun Kolesterol Berdasarkan Analisis Sekuen 16s Rna. *Biota*, 12(1), 55-60.
- Trisnaningtyas, R. Y., Legowo, A. M. & Kusrahayu. (2013). Pengaruh Penambahan Susu Skim pada Pembuatan *Frozen Yogurt* dengan Bahan Dasar Whey terhadap Total Bahan Padat, Waktu Pelelehan dan Tekstur. *Animal Agriculture Journal*, 2(1), 217-224.
- Utami, M. M. D., Subagja, D. P. 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 Service*, 4(1), 30-35.
- Ventianingsih, A. D. I., Lizafni, Y. dan Rahmi, Y. (2016). Kadar *Quercetin* Buah dan Jus Apel Lokal dan Impor pada Suhu Dingin. *Primordia*, 12(2), 117-123.
- Wahyuningtias, C. T., Susanto, W. H. & Purwantiningrum, I. (2017). Pengaruh Varietas Apel (*Malus sylvestris Mill*) di Kota Batu dan Konsentrasi Gula terhadap Karakteristik Lempok Apel. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2), 1-11.

- Wakhidah, N., Jati, G. & Utami, R. (2017). Yoghurt Susu Sapi Segar dengan Penambahan Ekstrak Ampas Jahe dari Destilasi Minyak Atsiri. *Proceeding Biology Education Conference*, 14(1), 2778-284.
- Widayat, Satriadi, H., Cahyono, B., Girsang, D., Prabandari, N. & Dita, A. S. (2020). The Characterization of Physicochemical, Microbiological and Sensorial Red Ginger Yogurt During Fermentation. *Food Research*, 4(5), 1753-1757.
- Wijaya, C., Kusumawati, N. & Nugrahani, I. (2012). Pengaruh Jenis Gula dan Penambahan Sari Nanas-Wortel terhadap Sifat Fisiko-Kimia, Viabilitas Bakteri *Yogurt*, seta Organoleptik *Yogurt Non Fat*. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 11(2), 18-26.
- Wulandari, E. & Putranto, W. S. (2010). Karakteristik Stirred Yoghurt Mangga (*Mangifera indica*) dan Apel (*Malus domestica*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Ilmu Ternak*, 10(1), 14-16.
- Yildiz, F. (2016). *Development and Manufacture of Yogurt and Others Functional Dairy Products*. United States of America: CRC Press.
- 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.
- Yuwono, F. (2021). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi *Pure Strawberry (Fragaria x ananassa)* terhadap Sifat Mikrobiologis dan Kimia *Yogurt* Angkak Biji Durian. *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya.