

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

1. Penambahan ekstrak air ubi jalar ungu berpengaruh nyata terhadap ALT BAL yoghurt angkak biji durian. Semakin tinggi konsentrasi ekstrak air ubi jalar ungu maka semakin tinggi pula ALT BAL yoghurt.
2. Penambahan ekstrak air ubi jalar ungu berpengaruh nyata terhadap pH yoghurt angkak biji durian. Semakin tinggi konsentrasi ekstrak air ubi jalar ungu maka semakin turun pula pH yoghurt.
3. Penambahan ekstrak air ubi jalar ungu berpengaruh nyata terhadap total asam laktat yoghurt angkak biji durian. Semakin tinggi konsentrasi ekstrak air ubi jalar ungu maka semakin tinggi pula total asam laktat yoghurt.

### 5.2. Saran

1. Perlu dilakukan pengujian lebih lanjut terhadap pengaruh lama penyimpanan terhadap viabilitas ALT BAL, pH, dan total asam yoghurt angkak biji durian ekstrak air ubi jalar ungu.
2. Perlu dilakukan pengujian lebih lanjut terhadap sifat fungsional yoghurt angkak biji durian ekstrak air ubi jalar ungu.

## DAFTAR PUSTAKA

- Abbas. (2020). Potensi Pangan Fungsional dan Perannya Dalam Meningkatkan Kesehatan Manusia yang Semakin Rentan-Mini Review. *Teknosains Media Informasi Sains dan Teknologi*. 14(2), 176-186.
- 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). Kualitas Yoghurt dan Penghambatannya Pada *Helicobacter Pylori*. *Jurnal Bionatura*, 10(2), 129-140.
- Afiati, F., Priadi, G., & Setiyoningrum, F. (2018). The Improvement of Functional Food in Yogurt Enriched with Purple Sweet Potato (*Ipomea batatas* var. *Ayamurasaki*). *Journal of the Indonesian Tropical Animal Agriculture*, 43(2), 159-168.
- 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., & Jum, J. (2018). Identifikasi Total Bakteri Asam Laktat (BAL) pada Yoghurt dengan Variasi Sukrosa dan Susu Skim. *Jurnal Dunia Gizi*, 1(2), 79.
- Akkerman, M., Rauh, V. M., Christensen, M., Johansen, L. B., Hammershøj, M., & Larsen, L. B. (2016). Effect of Heating Strategies on Whey Protein Denaturation-Revisited by Liquid Chromatography Quadrupole Time of Flight Mass Spectrometry. *Journal of Dairy Science*, 99(1), 152-166.
- Ali, F. S., Saad, O. A. O., & Salwa, A. G. Hussein. (2013). Probiotic Stability of Yoghurts during Refrigerated Storage. *Egyptian Academic Journal of Biological Sciences*, 5(2): 9-19.
- Amin, A. R. (2014). Memahami Pengelolaan Tanaman Ubi Jalar Melalui Media Cetak dan Media Elektronik. *Jupiter*, 13(1), 17-23.
- Anggarawati N. K. A., Gusti, A. E., & Anak, A. I. S. W. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Termodifikasi (*Ipomoea batatas* var *Ayamurasaki*) Terhadap Karakteristik Waffle. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(2), 160-170.
- Anugrah, R. M., & Suryani, E. (2020). Kandungan Gizi Donat dengan

- Penambahan Ubi Ungu (*Ipomoea Batatas L.*) Sebagai Makanan Jajanan Berbasis Pangan Lokal Bagi Anak Sekolah. *Jurnal Gizi*, 9(1), 150-158.
- Apriantini, 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.
- Arum, H. P. & Purwidiani, N. (2014). Pengaruh Jumlah Ekstrak Jahe dan Susu Skim Terhadap Sifat Organoleptik Yoghurt Susu Kambing Etawa. *E-jurnal Boga*, 3 (3), 116-124.
- Asaduzzaman, M., Mahomud, M. S., & Haque, M. E. (2021). Heat-Induced Interaction of Milk Proteins: Impact on Yoghurt Structure. *International Journal of Food Science*. 1(1), 1-10.
- Aurum, F.S. (2010). Kajian Karakteristik Fisiko Kimia dan Sensori Yoghurt dengan Penambahan Ekstrak Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*). *Skripsi*, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. (2009). SNI 2981:2009: Yogurt. <https://docplayer.info/65211183Yogurt-sni-2981-2009-standar-nasional-indonesia-badan-standardisasinasional.html>. Tanggal akses 1 Mei 2022.
- Badan Standarisasi Nasional. (2014). SNI 3950:2014. Susu UHT. [https://www.academia.edu/18028329/24336\\_SNI\\_3950\\_2014](https://www.academia.edu/18028329/24336_SNI_3950_2014). Tanggal akses 13 Mei 2022.
- Baraheng, S., & Karrila, T. (2019). Chemical and Functional Properties of Durian (*Durio zibethinus Murr.*) Seed Flour and Starch. *Food Bioscience*, 30(August 2019), 100412.
- Bruzantin, F. P., Daniel, J. L. P., da Silva, P. P. M., & Spoto, M. H. F. (2016). Physicochemical and Sensory Characteristics of Fat-Free Goat Milk Yogurt With Added Stabilizers and Skim Milk Powder Fortification. *Journal of Dairy Science*, 99(5), 3316-3324.
- Chairunnissa, H., Balia, R. L., Pratama, A., & Hadiat, D. R. (2017). Karakteristik Kimia Set Yoghurt dengan Bahan Baku Susu Tepung Dengan Penambahan Jus Bit (*Beta Vulgaris L.*). *Jurnal Ilmu Ternak*, 17(1), 35-39.
- Dante, L. J. C., I Ketut, S., & Luh, P. T. D. (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.

- Diasari, N. R., Nurrahman, & Yusu, M. (2021). Aktivitas Antioksidan dan Sifat Fisik *Soyghurt* Edamame dengan Penambahan Bit Merah. *Jurnal Penelitian Ilmu Teknologi Pangan*, 10(1), 1–12.
- Emine, M., & Ihsan, B. (2017). Effect of Different Stabilizers on Quality Characteristics of The Set-Type Yogurt. *African Journal of Biotechnology*, 16(46), 2142–2151.
- Emmawati, A., Rizaini, R., & Rahmadi, A. (2021). Perubahan Populasi Bakteri Asam Laktat, Kapang/Khamir, Keasaman dan Respons Sensoris Yoghurt Durian. *Journal of Tropical AgriFood*, 2(2), 79-89.
- Erkmen, O., & Bozoglu, T. F. (2016). *Food Microbiology Principles into Practice*. Wiley.
- Fardiaz, S. (1989). *Mikrobiologi Pengolahan Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
- Fronđ, A. D., Iuhas, C. I., Stirbu, I., Leopold, L., Sonia Socaci, Andreea, S., Ayvaz, H., Andreea, S., Mihai, S., Diaconeasa, Z., & Carmen, S. (2019). Phytochemical Characterization of Five Edible. *Molecules*, 1-22.
- Fatmawati, F. Fony, M., & Yayah, B. (2020). Pengaruh Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera L.*) Terhadap Kualitas Yoghurt. *Indobiosains*, 2(1), 21-28.
- Felissa, A. D., (2021). 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.
- Handayani, K. R. (2021). Pengaruh Komposisi Bakteri pada Yogurt Difortifikasi Buah Jamblang (*Syzygium cumini L.*) Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Tingkat Kesukaan Yogurt. *Jurnal Ilmiah Pharmacy*, 8(1), 27-35.
- Harikedua, S. D. (2018). Protein Gels: a Mini Review. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 7(1), 19-24.
- 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. El, Novita, M., & Rohaya, S. (2013). Anthocyanins Content and Antioxidant Activity of Fresh Purple Fleshed Sweet Potato and Selected Products. *Agritech*, 33(3), 296–302.
- Im, Y. R., Kim, I., & Lee, J. (2021). Phenolic Composition and

- Antioxidant Activity of Purple Sweet Potato (*Ipomoea batatas* (L.) lam.): Varietal Comparisons and Physical Distribution. *Antioxidants*, 10(3), 1-17.
- Ismawati, N., Nurwantoro, Yoyo, B. P. (2016). Nilai pH, Total Padatan Terlarut, dan Sifat Sensoris Yoghurt dengan Penambahan Ekstrak Bit (*Beta Vulgaris L.*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3), 89-93.
- James M. Jay, Martin J. Loser, David A. Golden. (2005). *Modern Food Microbiology*. Springer.
- Jeanette, L., Dante, C., Ketut Suter, I., Putu, L., Darmayanti, T., Ilmu, M. J., Pangan, T., Pertanian, T., Udayana, U., Jurusan, D., & Dan, I. (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), 78-84.
- Kaur, R., Kaur, G., Rima, Mishra, S. K., Panwar, H., Mishra, K. K., & Brar, G. S. (2017). Yogurt: A Nature's Wonder for Mankind. *International Journal of Fermented Foods*, 6(1), 57-69.
- Kawuri, R. (2013). Red Mold Rice (Angkak) Sebagai Makanan Terfermentasi dari China: Suatu Kajian Pustaka. *Jurnal Biologi*, 17(1), 24-28.
- Kementerian Kesehatan RI. (2017). Tabel Komposisi Pangan Indonesia. <http://oemmnadbldboiebfnladdacbfmadadm/http://repo.stikesperintis.ac.id/1110/1/32%20Tabel%20Komposisi%20Pangan%20Indonesia.pdf>. Tanggal akses 16 Januari 2023.
- Khoerunisa, T. K. (2020). Review : Pengembangan Produk Pangan Fungsional Di Indonesia Berbasis Bahan Pangan Lokal Unggulan. *Indonesian Journal of Agricultural and Food Research*, 2(1), 49-59.
- Kumalaningsih, S. (2014). *Pohon Industri Potensial Pada Sistem Agroindustri*. UB Press.
- Kunkel, D. (2022). *Lactobacillus acidophilus*, SEM. <https://www.sciencephoto.com/media/799058/view>. Tanggal akses 20 Mei 2022.
- Lai, Y. C., C. L. Huang., C .F. Chan., C. Y. Lien & W.C. Liao. (2013). Studies of Sugar Composition and Starch Morphology of Baked Sweet Potatoes (*Ipomoea batatas L.*). *Journal of Food Science and Technology*, 50(6): 1193-1199.
- Layadi, N., Sedyandini, P., Aylilianawati, & Soetaredjo, F. E. (2017). Pengaruh Waktu Simpan Terhadap Kualitas Soyghurt dengan

- Penambahan Gula dan Stabiliser. *Widya Teknik*, 8(1), 1-11.
- 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.
- Li, S., Walsh, H., Gokavi, S., & Guo, M. (2012). Interactions Between *Lactobacillus acidophilus* Strains and The Starter Cultures, *Lactobacillus bulgaricus* and *Streptococcus thermophilus* During Fermentation of Goats Milk. *African Journal of Biotechnology*, 11(51), 11271-11279.
- Limanto, S., Julianti, E., & Lubis, Z. (2020). Karakteristik Kimia Biskuit dari Tepung dan Serat Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 11(2), 64-68.
- Mahmudatussa'adah, A., Fardiaz, D., & Andarwulan, N. (2015). Pengaruh Pengolahan Panas Terhadap Konsentrasi Antosianin Monomerik Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L*). *Agritech*, 35(2), 129-136.
- Masykur, A. & Kusnadi, J. (2015). Karakteristik Kimia dan Mikrobiologi Yoghurt Bubuk Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata L.*) Metode Pengeringan Beku (kajian penambahan starter dan dekstrin). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3), 1171-1179.
- Meilanie, R.T., I. I. Arief, & E. Taufik. (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.
- Montilla, E.C., S. Hillebrand, & P. Winterhalter. (2011). Anthocyanins in Purple Sweet Potato (*Ipomoea batatas L.*) Varieties. *Fruit Vegetables and Cereal Science and Biotechnology*, 5(2):19-24.
- Muhafilah, M., Hindriana, A. F., & Satianugraha, H. (2019). Perbedaan Konsentrasi Starter Terhadap Total Asam Laktat Yoghurt Tersubstitusi Sari Buah Limus (*Mangifera foetida*). *Quagga : Jurnal Pendidikan dan Biologi*, 11(1), 12-18.
- Mustika, S., Yasni, S., & Suliantari, S. (2019). Pembuatan Yoghurt Susu Sapi Segar dengan Penambahan Puree Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Pendidikan Teknologi Kejuruan*, 2(3), 97-101.
- Nasrullah, N., Husain, H., & Syahrir, M. (2021). Pengaruh Suhu Dan Waktu Pemanasan Terhadap Stabilitas Pigmen Antosianin Ekstrak Asam Sitrat Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus*

- polyrizus*) dan Aplikasi Pada Bahan Pangan. *Chemica: Jurnal Ilmiah Kimia Dan Pendidikan Kimia*, 22(1), 43.
- Nugerahani, I., Sutedja, A. M., Srinta, 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.
- Nurdjanah, S., & Yuliana, N. (2019). *Teknologi Produksi dan Karakteristik Tepung Ubi Jalar Ungu Termodifikasi*. AURA.
- Nurubay, B. N., Satrijo, S., & Mutia, D. A. (2021). Pengaruh Konsentrasi Puree Pisang Bile (*Musa Paradisiaca*) terhadap Sifat Mikrobiologi, Kimia dan Sensoris Kefir Susu Kambing. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 25 (2), 215-224.
- Ooi, S. F., Sukri, S. A. M., Zakaria, N. N. A., & Harith, Z. T. (2021). Carotenoids, Phenolics and Antioxidant Properties of Different Sweet Potatoes (*Ipomoea batatas*) varieties. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 756(1), 0–7.
- Olagunju, A., Omoba, O., Enujiugha, V., Alashi, A., & Aluko, R. (2020). Technological Properties of Acetylated Pigeon Pea Starch and Its Stabilized Set-Type Yoghurt. *Foods*, 9(7), 1–15.
- Pachezo-Ordaz, R., A. Wall-Medrano, M. G. Goni, G. Ramos-Clamont-Montfort, J. F. Ayala-Zavala, & G. A. Gonzales-Aguilar. (2017). Effect of Phenolic Compounds on The Growth of Selected Probiotic and Pathogenic Bacteria. *Letters in Applied Microbiology*, 66, 25-31.
- Petrova, P., Petrov, K., & Stoyancheva, G. (2012). Starch Modifying Enzymes of Lactic Acid Bacteria-Structures, Properties, and Applications. *Starch/Staerke*, 65(1–2), 34–47.
- 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(1), 5239.
- Puspitadewi, S. R. D., Srinta, 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.
- Rachman, S. D., Sadiyah, D., Dian., S. K., Idar, I., Roni S. , Agus S. , O. Suprijanaa, & Safri I. (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.

- Rahmawati, D., & Kusnadi, J. (2017). Penambahan Sari Buah Murbei (*Morus alba L* ) dan Gelatin terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia dan Mikrobiologi Yoghurt Susu Kedelai. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(3), 83–94.
- Ramadhani, T. B., Nurwantoro, & Hintono, A. (2018). Karakteristik Yoghurt dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2), 183-190.
- Retnati, R., Andriani, M. A. M., & Fauza, G. (2009). Pengaruh Penambahan Ekstrak Berbagai Jenis Ubi Jalar (*Ipomea batatas*) terhadap Jumlah Sel dan Aktivitas Antioksidan Yogurt. *Biofarmasi Journal of Natural Product Biochemistry*, 7(2), 68-76.
- 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 Yogurt. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(4), 341.
- Rohman, E., & Maharani, S. (2020). The Role of Color, Viscosity, and Syneresis on Yoghurt Products. *Edufortech*, 5(2), 97-107.
- Rosidah. (2014). Potensi Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Industri Pangan. *Tekobuga*, 1(1), 44-52.
- Rul, F. (2017). Yogurt: Microbiology, Organoleptic Properties and Probiotic Potential. In *Fermented Foods: Part II: Technological Interventions*.
- Satrianugraha, M. D., Naldi, Y., & Paridah, I. (2018). Perbandingan Efektivitas Ekstrak Angkak (*Monascus purpureus*) dan Simvastatin Terhadap Penurunan Kolesterol Total , LDL dan HDL pada Tikus Putih Jantan (*Rattus novergicus*) Galur Sprague Dawley dengan Hiperlipidemia. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*, 4(2), 78-84.
- Sarkar, S. (2018). Potentiality of Probiotic Yoghurt as a Functional Food-A Review. *Nutrition and Food Science*, 49(2), 182-202.
- Savitri, D., Al-Baarri, A. N., & Abduh, S. B. M. (2014). Efek Pemanasan Pada Susu Sapi Full Cream Dengan Penambahan Gula Sukrosa, D-Fruktosa, dan D-Galaktosa Terhadap Intensitas Warna dan Aroma. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(4), 157-159.
- Sayuti, I., Wulandari, S., & Sari, K. (2013). Efektivitas Penambahan Ekstrak Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas var. Ayamurasaki*) dan Susu Skim Terhadap Kadar Asam Laktat dan pH Yoghurt Jagung Manis (*Zea mays L. saccharata*) dengan Menggunakan Inokulum *Lactobacillus acidophilus* dan *Bifidobacterium sp.*



- Biogenesis*, 9(2), 21-27.
- Sarwono, B. (2005). *Ubi Jalar Cara Budi Daya yang Tepat Efisien dan Ekonomis Seni Agribisnis*. Penerbit Siuaelaya.
- Science Photo Library. (2020). *Lactobacillus acidophilus*, SEM. <https://www.sciencephoto.com/media/873997/view/lactobacillusacidophilus-sem>. Tanggal akses 16 Januari 2023.
- 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.
- Septiani, A. H., Kusrahayu., & A. M. Legowo. (2013). Pengaruh Penambahan Susu Skim Pada Proses Pembuatan Frozen Yogurt yang Berbahan Dasar Whey Terhadap Total Asam, pH dan Jumlah Bakteri Asam Laktat. *Animal Agriculture Journal*, 2 (1), 225-231.
- Setiarto, R. H. B., & Widhyastuti, N. (2017). Pengaruh Fermentasi Bakteri Asam Laktat dan Siklus Pemanasan Bertekanan-Pendinginan Terhadap Kadar Pati Resisten Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas Var Ayamurasaki*) Termodifikasi. *Warta Industri Hasil Pertanian*, 34(1), 26.
- Shah, N. P. (2017). *Yogurt in Health and Disease Prevention*. Academic Press.
- Sieuwerts, S. (2016). Microbial Interaction in the Yoghurt Consortium: Current Status and Product Implications. *SOJ Microbiology & Infectious Diseases*, 4(2), 1-5.
- 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., 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., Zubaidah, E., Estiasih, T., Yamada, M., & Harijono. (2016). Comparison of *Monascus Purpureus* Growth, Pigment Production and Composition on Different Cereal Substrates with Solid State Fermentation. *Biocatalysis and Agricultural Biotechnology*, 7, 181-186.
- Suryanti, S., Marseno, D. W., Indrati, R., & Irianto, H. E. (2018). Pengaruh Jenis Asam dalam Isolasi Gelatin dari Kulit Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) terhadap Karakteristik Emulsi.

- Agritech*, 37(4), 410-419.
- Tari, A. I. N., Catur B. H., & Ahimsa K.S. (2012). Pengaruh Kultur Indigenous *Lactobacillus sp.* dalam Pembuatan Yogurt Ubi Ungu : Kajian Tingkat Keasaman, pH dan Total Padatannya. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 5(2), 1-7.
- Teguh, R. P. K, Nugerahani, I., & Kusumawati, N. (2015). Proporsi Sari Buah dan Susu UHT terhadap Viabilitas Bakteri dan Keasaman Yoghurt (*Hylocereus polyrhizus L.*) *Teknologi Pangan dan Gizi*, 14(2), 89–94.
- Temesgen, M. (2015). Effect of Application of Stabilizers on Gelation and Syneresis in Yoghurt. *Food Science and Quality Mangement*, 37, 90-103.
- Thohari, I., Mustakim., M. C. Padaga., dan P. P. Rahayu. (2017). *Teknologi Hasil Ternak*. UB Press.
- Tranggono, O. (2021). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Ekstrak Angkak Biji Durian Terhadap Sifat Kimia & Mikrobiologis Yogurt. *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala 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. *Journal of Community Empowering and Services*, 4(1), 30-35.
- Wahyuddin, M., Wahyuddin, M., Naim, N., & . (2020). Efektivitas Sediaan Krim Ekstrak Ubi Ungu (*Ipomoea batatas Poir*) Terhadap *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Kesehatan*, 1(2) 27-34.
- Wakhidah, N., M, G. J., & Utami, R. (2017). Yoghurt Susu Sapi Segar dengan Penambahan Ekstrak Ampas Jahe dari Destilasi Minyak Atsiri. *Journal Proceeding Biology Education Conference*, 14(1), 278-284.
- Widodo, S. (2010). Bakteri yang Sering Mencemari Susu: Deteksi, Patogenesis, Epidemiologi, dan Cara Pengendaliannya. *Jurnal Litbang Pertanian*, 29(3), 96-100.
- Wigati, D., Sari, W. K., & Kristantri, R. S. (2019). Uji Aktivitas Antibakteri Yoghurt Susu Sapi dan UHT terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Farmasi & Sains Indonesia*, 2(2), 2621-9360.
- Winarti, S., Sarofa, U., & Rodiyah, K. F. (2018). Karakteristik Jelly Drink Sinbiotik Dari Susu Kedelai dan Ekstrak Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Agrointek*, 12(1), 61.

- Yildiz, F. (2016). *Development and Manufacture of Yogurt and Others Functional Dairy Products*. CRC Press.
- Yunus, M., Wahyuni, S., & Hermanto. (2017). Uji Organoleptik Produk Yoghurt dengan Starter Bakteri Asam Laktat (BAL) Hasil Fermentasi Ubi Kayu pada Proses Pembuatan Wikau Maombo. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 2(3), 554–561.
- Yuwono, F. (2020). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Puree Buah Strawberry (*Fragaria x ananassa*) terhadap Sifat Mikrobiologis dan Kimia Yogurt Angkak Biji Durian. *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Zebua, N.F., E.D.L. Putra, U. Harahap, & J. Kaban. (2018). Durian Seed Utilization as a Base Material of Topical Gel. *Asian Journal of Pharmaceutical & Clinical Research*, 11(1), 174-177.
- Zimmerman, T., Goetz, T. I. M., & Ibrahim, S. A. (2020). Learning Inquiry by Applying The Principles of Fermentation to The Production of Yogurt. *The American Biology Teacher*, 82(5), 328-332.