

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

1. Penambahan sari wortel berpengaruh nyata terhadap aktivitas antioksidan dan total fenol pada yoghurt angkak biji durian.
2. Yoghurt angkak biji durian dengan perbedaan konsentrasi sari wortel memiliki kisaran pH 4,190-4,412; aktivitas antioksidan 47,53-60,56%; dan total fenol 2,013-4,696 mg GAE/g
3. Perlakuan penambahan sari wortel konsentrasi 20% (W5) memiliki aktivitas antioksidan dan total fenol tertinggi yaitu berturut-turut 60,56% dan 4,696 mg GAE/g sampel.

### 5.2. Saran

Penambahan konsentrasi sari wortel pada yoghurt angkak biji durian sebaiknya tidak lebih dari 10%, karena penggunaan berlebih dapat menyebabkan adanya endapan pada yoghurt. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai sifat organoleptik dan sifat fisik yoghurt angkak biji durian sari wortel.

**DAFTAR PUSTAKA**

- Afrizal, A. (2019). Pengaruh Pemberian Susu Bubuk Skim Terhadap Kualitas Dadih Susu Kambing. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*, 4(2), 88-94.
- Ahumada, M. C., E. Bru, M. E. Colloca, M. E. Lopez, & M. E. N. Macias. (2003). Evaluation and Comparison of Lactobacilli Characteristics in The Mouths of Patients with or Without Cavities. *Journal of Oral Science*, 45(1), 1-9.
- Alvino, Jonathan. (2021). Pengaruh Konsentrasi *Molases* terhadap Produksi Pigmen *Monascus purpureus* M9 pada Angkak Biji Durian. *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya
- Anggraini, A. A., & Ardyati, T. (2017). Pengaruh Kombinasi Starter Bakteri Asam Laktat (BAL) pada Pembuatan Keju Kedelai (Soy Cheese). *Biotropika: Journal of Tropical Biology*, 5(3), 83-85.
- 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.
- Arima, I. N., & Fithriyah, N. H. (2015). Pengaruh waktu perendaman dalam asam terhadap rendemen gelatin dari tulang ikan nila merah. *Prosiding Semnastek*.
- Atma, Y. (2015). Studi penggunaan angkak sebagai pewarna alami dalam pengolahan sosis daging sapi. *Jurnal Teknologi*, 7(2), 76-85.
- Badan Standardisasi Nasional. (2009). SNI 2981-2009: Yogurt. <http://sispk.bsn.go.id/SNI/DetailSNI/8111>. Tanggal akses 1 Agustus 2022.
- Badan Standardisasi Nasional. (2011). SNI 3141.1:2011 Susu Sapi Segar-Bagian 1: Sapi.
- Blassy, K., Osman, M., Abbas, F., & Galal, N. (2019). Functional Low-Fat Frozen Yoghurt with Carrot (*Dascus carota* L.) Puree. *Ismailia Journal of Dairy Science & Technology*, 6(1), 19-34.
- Bozalan, N. K., & Karadeniz, F. (2011). Carotenoid profile, total phenolic content, and antioxidant activity of carrots. *International Journal of Food Properties*, 14(5), 1060-1068.

- Bull, M., Plummer, S., Marchesi, J., & Mahenthiralingam, E. (2013). The life history of *Lactobacillus acidophilus* as a probiotic: a tale of revisionary taxonomy, misidentification and commercial success. *FEMS microbiology letters*, 349(2), 77-87.
- Cahyawati, P. N. (2018). Transport, Metabolisme dan Peran Vitamin A dalam Imunitas. *WICAKSANA: Jurnal Lingkungan dan Pembangunan*, 2(2), 43-47.
- Cahyono, B. (2006). *Wortel Teknik Budidaya dan Analisa Usaha Tani*. Yogyakarta: Kanisius.
- Cakmakci, S., Tahmas-Kahyaoglu, D., Erkaya, T., Cebi, K., & Hayaloglu, A. A. (2014).  $\beta$ -Carotene contents and quality properties of set type yoghurt supplemented with carrot juice and sugar. *Journal of Food Processing and Preservation*, 38(3), 1155-1163.
- Cazor, A., Deborde, C., Moing, A., Rolin, D., & This, H. (2006). Sucrose, glucose, and fructose extraction in aqueous carrot root extracts prepared at different temperatures by means of direct NMR measurements. *Journal of agricultural and food chemistry*, 54(13), 4681-4686.
- Chairunnissa, H., Balia, R. L., & Pratama, A. (2017). Karakteristik Kimia Set Yoghurt Dengan Bahan Baku Susu Tepung Dengan Penambahan Jus Bit (*Beta Vulgaris L.*) *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran*, 17(1), 35-39.
- Chang, S.K. and Hassan, H.M. 1997. Characterization of superoxide dismutase in *Streptococcus thermophilus*. *Appl Environ Microbiol.*: 63: 3732–3735.
- 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. (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), 74-84.
- Dewi, A. S., Atifah, Y., Farma, S. A., Yuniarti, E., & Fadhillah, R. (2021, September). Pentingnya Konsumsi Probiotik untuk Saluran Pencernaan dan Kaitannya dengan Sistem

- Kekebalan Tubuh Manusia. In *Prosiding Seminar Nasional Biologi* (Vol. 1, No. 1, pp. 149-156).
- Endyasari, E. (2018). Formulasi Masker *Peel-off* Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus monacanthus* (Lem.) Britton & Rose) dengan Menggunakan Gelatin sebagai *Gelling Agent* dan Uji Aktivitas Antioksidan dengan Metode DPPH, *Skripsi*, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Islam Indonesia, Yogyakarta.
- Erlidawati, Sarfida, & Mukhlis. (2018). *Potensi Antioksidan sebagai Antidiabetes*. Banda Aceh: Syiah Kuala University Press.
- Falasifa, T. D., & Supriyadi, A. (2014). Produksi Pigmen Merah *Monascus* sp. pada Substrat Tepung Biji Durian (*Durio zibethinus* Murr.) dan Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lam.) dengan Variasi Penambahan Sumber Nitrogen. *Jurnal Akademi Biologi*, 3(4), 25-32.
- 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.
- Flowerika, Neha, T., & Tiwari, S. (2021). Correlation of carotenoid accumulation and expression pattern of carotenoid biosynthetic pathway genes in Indian wheat varieties. *Journal of Cereal Science*, 102.
- Gardjito, M. (2013). Bumbu, Penyedap, dan Penyerta Masakan Indonesia. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Ghozaly, M. R., & Safitri, E. B. (2016). Uji aktivitas antioksidan ekstrak n-heksan, etil asetat dan metanol dari varietas umbi wortel (*daucus carota* l.) dengan metode DPPH (1, 1-difenil-2-pikrilhidrazil). *Sainstech Farma: Jurnal Ilmu Kefarmasian*, 9(2).
- Ghozaly, M. R., & Safitri, E. B. (2016). Uji aktivitas antioksidan ekstrak n-heksan, etil asetat dan metanol dari varietas umbi wortel (*Daucus carota* l.) dengan metode DPPH (1, 1-difenil-2-pikrilhidrazil). *Sainstech Farma*, 9(2).
- Gianti, I. & Evanuarini, H. (2011). Pengaruh Penambahan Gula dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Fisik Susu Fermentasi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 6(1), 28-33.

- Gopal, P. K. (2011). *Lactobacillus spp.: Lactobacillus acidophilus*. In *Encyclopedia of Dairy Sciences Second Edition* (pp 91-95). Academic Press.
- Gouda, A. S., Adbelruhman, F. G., Alenezi, H. S., & Mégarbane, B. (2021). Theoretical benefits of yogurt-derived bioactive peptides and probiotics in COVID-19 patients—A narrative review and hypotheses. *Saudi Journal of Biological Sciences*, 28(10), 5897-5905.
- Hanani, Z. A. N. (2016). Gelatin. *Encyclopedia of Food and Health*, 3(1), 191–195.
- Handayani, Z., Prasetyo, J. Y., & Harismah, K. (2017). Uji organoleptik dan kadar glukosa yoghurt kulit semangka dengan substitusi pemanis sukrosa dan ekstrak daun stevia (*Stevia rebaudiana*). *URECOL*, 147-156.
- Hariyanti, I. (2016). Pengaruh Penambahan Variasi Jenis Penstabil Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Yogurt Beras Merah (*Oryza Sativa L.*), *Skripsi*, Universitas Brawijaya, Malang.
- 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.
- Hastuti, A. P. Aktivitas Antioksidan Susu Sapi dan Susu Kedelai yang Difermentasi oleh Bakteri Asam Laktat Asal Granula Kefir (Doctoral dissertation, IPB University).
- Hellfritsch, C., Brockhoff, A., Stähler, F., Meyerhof, W., & Hofmann, T. (2012). Human psychometric and taste receptor responses to steviol glycosides. *Journal of agricultural and food chemistry*, 60(27), 6782-6793.
- 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.
- Hernandez-Ledesma B, Davalos A, Bartolome B, Amigo L. (2005). Preparation of antioxidant enzymatic hydrolysates from alpha-lactalbumin and beta-lactoglobulin. Identification of active peptides by HPLC-MS/MS. *J Agric Food Chem*, 53: 588–93

- Hertzler, S., Savaiano, D. A., Dilk, A., Jackson, K. A., Bhriain, S. N., & Suarez, F. L. (2017). Nutrient considerations in lactose intolerance. *Nutrition in the Prevention and Treatment of Disease*, 875-892.
- Hidayat, I. R., Kusrahayu, & S. Mulyani. (2013). Total Bakteri Asam Laktat, Nilai pH, dan Sifat Organoleptik Drink Yogurt dari Susu Sapi yang Diperkaya dengan Ekstrak Buah Mangga. *Animal Agricultural Journal*, 2(1), 160-167.
- Hutkins, R. (2019). *Microbiology and Technology of Fermented Foods Second Edition*. United Kingdom: John Wiley & Sons.
- Ide, P. (2008). *Health Secret of Kefir*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.
- Ihsan, R. Z., Cakrawati, D., Handayani, M. N., & Handayani, S. (2017). Penentuan umur simpan yoghurt sinbiotik dengan penambahan tepung gembolo modifikasi fisik. *Edufortech*, 2(1).
- Indriyani, N. M. D., Wartini, N. M., & Suwariani, N. P. (2018). Stabilitas Karotenoid Ekstrak Pewarna Buah Pandan (*Pandanus tectorius*) Pada Suhu Dan pH Awal Penyimpanan. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri ISSN*, 6(3): 211-217.
- Kalaivani, M., Sabitha, R., Kalaiselvan, V., & Rajasekaran, A. (2010). Health benefits and clinical impact of major nutrient, red yeast rice: a review. *Food and Bioprocess Technology*, 3(3), 333-339.
- Karam, M. C., Gaiani, C., Hosri, C., Burgain, J., & Scher, J. (2013). Effect of dairy powders fortification on yogurt textural and sensorial properties: a review. *Journal of Dairy Research*, 80(4), 400-409.
- Kasti, A. N., Nikolaki, M. D., Synodinou, K. D., Katsas, K. N., Petsis, K., Lambrinou, S., ... & Triantafyllou, K. (2022). The Effects of Stevia Consumption on Gut Bacteria: Friend or Foe? *Microorganisms*, 10(4), 744.
- Kementrian Kesehatan RI. (2019). Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia. Peraturan Kementrian Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019.
- Koeswanto, A. (2019). Pengaruh Penambahan Angkak Biji Durian dan Tepung Bekatul (Rice Bran) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Roti Tawar. *Skripsi*, Fakultas Teknologi

- Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya.
- Kumalasari, K. E. D., Legowo, A. M., & Al-Baarri, A. N. M. (2013). Total bakteri asam laktat, kadar laktosa, ph, keasaman, kesukaan drink yogurt dengan penambahan ekstrak buah kelengkeng. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(4).
- Kusumo, R. A. (2010). *Sayur + Buah = Sehat*. Yogyakarta: Pionir Media.
- Labola, Y. A., & Puspita, D. (2017). Peran Antioksidan Karotenoid Penangkal Radikal Bebas Penyebab Berbagai Penyakit. *Majalah Farmasetika*, 2(2), 12-17.
- Layadi, N., Sedyaning, P., & Soetaredjo, F. E. (2018). Pengaruh Waktu Simpan Terhadap Kualitas Soyghurt Dengan Penambahan Gula dan Stabiliser. *Widya Teknik*, 8(1), 1-11.
- Limanto, A. (2017). Stevia, Pemanis Pengganti Gula dari Tanaman *Stevia rebaudiana*. *Jurnal Kedokteran Meditek*.
- Maesaroh, K., Kurnia, D., & Al Anshori, J. (2018). Perbandingan metode uji aktivitas antioksidan DPPH, FRAP dan FIC terhadap asam askorbat, asam galat dan kuersetin. *Chimica et natura acta*, 6(2), 93-100.
- Magaretta, D. (2022). Pengaruh Konsentrasi Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat, Total Asam Dan Ph Yoghurt Angkak Biji Durian, *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya.
- Mahmuda, E., Idiawati, N., & Wibowo, M. A. (2018). Ekstraksi gelatin pada tulang ikan belida (*Chitala lopis*) dengan proses perlakuan asam klorida. *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 7(4).
- Manfaati, R., & Moehady, B. I. (2011). Pembuatan keju lunak dengan lemon juice sebagai koagulan. *Sigma-Mu*, 3(1), 73-78.
- Manik, D. F., Hertiani, T., & Anshory, H. (2014). Analisis korelasi antara kadar flavonoid dengan aktivitas antibakteri ekstrak etanol dan fraksi-fraksi daun kersen (*Muntingia calabura L.*) terhadap *Staphylococcus aureus*. *Khazanah: Jurnal Mahasiswa*, 1-12.
- Manin, F. (2012). Potensi *Lactobacillus acidophilus* dan *Lactobacillus fermentum* dari saluran pencernaan ayam buras asal lahan gambut sebagai sumber probiotik. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*, 221-228.

- Mann, B., Athira, S., Sharma, R., & Bajaj, R. (2017). Bioactive peptides in yogurt. In *Yogurt in health and disease prevention* (pp. 411-426). Academic Press.
- Marcone, S., Belton, O., & Fitzgerald, D. J. (2017). Milk-derived bioactive peptides and their health promoting effects: a potential role in atherosclerosis. *British journal of clinical pharmacology*, 83(1), 152-162.
- Mardalena, I. (2014). *Dasar-dasar Ilmu Gizi dalam Keperawatan: Konsep dan Penerapan pada Asuhan Keperawatan*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Margareta, Silvia. (2022). Pengaruh konsentrasi stevia dan waktu aging terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik es krim angkak biji durian, *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Widya Mandala Surabaya Catholic University, Surabaya.
- Marlina, Ari, & Endang Widiastuti. (2018) Pembuatan Gula Cair Rendah Kalori dari Daun Stevia rebaudiana Bertoni secara Ekstraksi Padat-Cair. *Prosiding Industrial Research Workshop and National Seminar*. Vol. 9.
- Marliyati, S. A., Sulaeman, A., & Rahayu, M. P. (2012). Aplikasi Serbuk Wortel Sebagai Sumber B-Karoten Alami Pada Produk Mi Instan. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 7(2), 127-134.
- Mongkolsilp, S., Pongbupakit, I., Sae-lee, N., Sitthithaworn, W. (2004). Radical Scavenging activity and total phenolic content of medical plants used in primary health care. *Journal of Pharmacy and Science*. 9(1) :32-35.
- Mourad, G., Samir, M., & Bettache, G. (2014). Composition and nutritional value of raw milk. *Biological Sciences and Pharmaceutical Research*, 2(10), 115-122.
- Muchtadi, D. (2014). *Pengantar Ilmu Gizi*. Bandung: Alfabeta.
- Muniandy, P., Shori, A. B., & Baba, A. S. (2016). Influence of green, white and black tea addition on the antioxidant activity of probiotic yogurt during refrigerated storage. *Food Packaging and Shelf Life*, 8, 1–8.
- Navyanti, F., & Adriyani, R. (2015). Higiene sanitasi, kualitas fisik dan bakteriologi susu sapi segar perusahaan susu x di Surabaya. *Jurnal kesehatan lingkungan*, 8(1), 36-47.
- Nugerahani, I., Sutedia, 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*.



- Nugroho, D. F., & Wijayanti, D. A. (2021). Pengaruh Penambahan Sari Wortel Pada Yoghurt Ditinjau Dari Aw, Kadar Air, Viskositas, Total Asam Tertitrasi Dan Kadar Protein. *AGRISAINTELIKA: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 5(1), 18-23.
- Nurhartadi, E., Nursiwi, A., Utami, R., & Widayani, E. (2018). Pengaruh waktu inkubasi dan konsentrasi sukrosa terhadap karakteristik minuman probiotik dari whey hasil samping keju. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 11(2), 73-93.
- Okfrianti, Y., Darwis, D., & Pravita, A. (2018). Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus Plantarum* C410LI dan *Lactobacillus Rossiae* LS6 yang Diisolasi dari Lemea Rejang terhadap Suhu, pH dan Garam Empedu Berpotensi sebagai Prebiotik. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kesehatan*, 6(1), 49-58.
- Oktafia, S., H. Soetjipto., dan L. N. Lestario. (2015). Pengaruh pH dan intensitas cahaya terhadap kestabilan ekstrak karotenoid kulit buah alkesa (*Pouteria campechiana* (Kunth.) Baehni), *Skripsi*, Fakultas Sains dan Matematika, Universitas Kristen Satya Wacana, Salatiga.
- Oktavia, H. (2013). Pengaruh Penambahan Kultur Tunggal Dan Campuran Dengan Lama Inkubasi Pada Suhu Ruang 27-29° C Terhadap Kadar Ph, Keasaman, Viskositas Dan Sineresis Pada Set Yogurt, *Skripsi*, Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang.
- Ozer, B. (2009). Strategies for Yogurt Manufacturing (Dalam *Development and Manufacture of Yogurt and Others Functional Dairy Products*, Yildiz. F, Ed). CRC Press.
- Patakova, P. (2013). Monascus secondary metabolites: production and biological activity. *Journal of Industrial Microbiology and Biotechnology*, 40(2), 169-181.
- Prabandari, W. (2011). Pengaruh penambahan berbagai jenis bahan penstabil terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik yoghurt jagung.
- Prasetyaningrum, W. A. (2011). Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Umbi Wortel (*Daucus carota* L.) Terhadap *Propionibacterium acnes* dan *Pseudomonas aeruginosa* Serta Skrining Fitokimia, *Skripsi*, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Prayoga, M. J. (2016). Pengaruh Pemberian angkak (beras fermentasi *monascus purpureus*) dalam meningkatkan kadar trombosit

- pada penderita demam berdarah dengue. *Jurnal Majority*, 5(5), 6-13.
- Purkiewicz, A., Ciborska, J., Tańska, M., Narwojsz, A., Starowicz, M., Przybyłowicz, K. E., & Sawicki, T. (2020). The impact of the method extraction and different carrot variety on the carotenoid profile, total phenolic content and antioxidant properties of juices. *Plants*, 9(12), 1759.
- Puspasari, D. P. W., Suter, I. K., & Nocianitri, K. A. (2009). Pengaruh Penutupan dan Suhu Pada Proses Perebusan terhadap Karakteristik Sirup Wortel (*Daucus carota* L). *Jurnal Agrotekno*, 15(1), 25-29.
- Rachman, S. D., Djajasoepena, 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).
- Radiati, L. E., Jaya, F., & Oktavia, H. (2016). Effect of carrot-juice on exopolisaccharides and  $\beta$ -D galactosidase activity in yogurt. *Animal production*, 18(3), 173-179.
- Rahayu, A. R. (2015). Pengaruh Jenis Pisang dan Proporsi Pisang dengan Air terhadap Hasil Jadi Yoghurt Pisang Ditinjau dari Sifat Organoleptik. *E-journal Boga*, 4(1), 99-108.
- Rahayu, F. & Fithriyah, N. H. (2015). Pengaruh Waktu Ekstraksi terhadap Rendemen Gelatin dari Tulang Ikan Nila Merah. In Seminar Nasional Sains dan Teknologi (p. 1-6), *Skripsi*, Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Jakarta.
- Rahmadi, A. (2019). *Puspa Ragam Teknologi Pertanian: Kumpulan Publikasi Terpilih Tahun 2006 s.d. 2017*. Bogor: IPB Press.
- 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.
- Raini, M., & Isnawati, A. (2011). Kajian: khasiat dan keamanan stevia sebagai pemanis pengganti gula. *Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*, 21(4).
- Rodriguez & D.B.R. Amaya. (2001). *A Guide to Carotenoid Analysis in Food*. International Life Science Institute: Washington.

- Salmiyah, S., & Bahrudin, A. (2018). Fitokimia dan antioksidan pada buah tome-tome (*Flacourtia inermis*). *Jurnal Ilmiah Kesehatan Politeknik Kesehatan Majapahit Mojokerto*, 10(1).
- Samichah, S., & Syauqy, A. (2014). *Aktivitas Antioksidan Dan Penerimaan Organoleptik Yoghurt Sari Wortel (Daucus Carrota L)*, Skripsi, Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro, Semarang,
- Sanif, R., & Nurwany, R. (2017). Vitamin A dan perannya dalam siklus sel. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan: Publikasi Ilmiah Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya*, 4(2), 83-88.
- Sarker, P., Begum, R., Hasan, M. R., & Akter, S. (2022). Physicochemical, microbiological, and sensory properties of carrot juice fortified set-style yoghurt. *Food Research*, 6(5), 215-222.
- Sawitri, M. E., & Prasetyawan, S. (2019). Studi Interaksi Kompleks Inulin dan Fraksi Kasein Melalui Analisis In-Silico dan Molecular Docking Sebagai Dasar Pengembangan Prebiotic Fermented Milk. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*, 14(1), 11-19.
- Science Photo Library (2020). *Lactobacillus acidophilus*, SEM. <https://www.sciencephoto.com/media/873997/view/lactobacillus-acidophilus-sem>. Tanggal akses 5 Agustus 2022.
- Science Photo Library. (2021a). *Streptococcus thermophilus* in yogurt. <https://www.sciencephoto.com/media/590000/view>. Tanggal akses 5 Agustus 2022.
- Science Photo Library. (2021b). *Lactobacillus bacteria*, SEM. <https://www.sciencephoto.com/media/590000/view>. Tanggal akses 5 Agustus 2022.
- Setiarto, R. H. B., Widhyastuti, N., Saskiawan, I., & Safitri, R. M. (2017). Pengaruh Variasi Konsentrasi Inulin pada Proses Fermentasi oleh *L. acidophilus*, *L. bulgaricus* dan *S. thermophilus*-(The Inulin Variation Concentration Effect in Fermentation Using *L. acidophilus*, *L. bulgaricus* and *S. thermophilus*). *Biopropal Industri*, 8(1), 1-17.
- Sieuwerts S (2016) Microbial Interactions in the Yoghurt Consortium, Current Status and Product Implications. *SOJ Microbiol Infect Dis*, 4(2), 1-5.
- Sinta, M. M. & Sumaryono. (2019). Pertumbuhan, Produksi Biomassa, dan Kandungan Glikosida Steviol pada Lima

- Klon Stevia Introduksi di Bogor, Indonesia. *Jurnal Agronomi Indonesia (Indonesian Journal of Agronomy)*, 47(1), 105-110.
- Sobari, E., & Fathurohman, F. (2017). Efektifitas Penyiangan Terhadap Hasil Tanaman Wortel (*Daucus carota* L.) Lokal Cipanas Bogor. *Jurnal Biodjati*, 2(1), 1-8.
- 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., Kusumawati, N., Nugerahani, I., Artanti, N., & Xu, G. R. (2013). In vitro [alpha]-glucosidase inhibitory activity of monascus-fermented durian seed extracts. *International Food Research Journal*, 20(2), 533.
- Suetsuna K, Ukeda H, Ochi H. (2000). Isolation and characterization of free radical scavenging activities peptides derived from casein. *J Nutr Biochem*, 11: 128–31
- Suryani, Y. (2022). *Fisiologi Mikroorganisme*. Bandung: Gunung Djati Publishing.
- Susiloningsih, E. K. B., Sarofa, U., & Sholihah, F. I. (2016). Antioxidant activity and sensory properties carrot (*Daucus car=rota*) soyghurt. In *MATEC Web of Conferences* (Vol. 58, p. 01002). EDP Sciences.
- Syainah, E., & Novita, S. (2014). Kajian pembuatan yoghurt dari berbagai jenis susu dan inkubasi yang berbeda terhadap mutu dan daya terima. *Jurnal Skala Kesehatan*, 5(1).
- Syukri, D. (2021). *Pengetahuan Dasar tentang Senyawa Karotenoid sebagai Bahan Baku Produksi Produk Olahan Hasil Pertanian*. Padang: Andalas University Press.
- Tedjautama, E. & Zubaidah, E. (2014). Peningkatan Produksi Pigmen Merah Angkak Tinggi Lovastatin Menggunakan Ko-Kultur *Monascus purpureus* dan *Saccharomyces cerevisiae*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4), 78-88.
- 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.
- Umaroh, A. (2018). Pengaruh penambahan susu skim dan madu terhadap sifat organoleptik yoghurt kacang merah. *Jurnal Tata Boga*, 7(2).

- Uriot, O., S. Denis, M. Junjua, Y. Roussel, A. D. Mourot, S. B. Diot. (2017). *Staphilococcus thermophilus*, From Yogurt Starter to A New Promising Probiotic Candidate? *Journal of Functional Food*, 37, 74- 89.
- Vasiljevic, T, & N.P. Shah. (2017). Cultured Milk and Yogurt. In *Dairy Processing & Quality Assurance* (pp. 226-227; 236-237). Chandan, R.C., A. Kilara, and N.P. Shah (Eds.). Wiley Blackwell
- Venkateswaran, V., & Vijayalakshmi, G. (2010). Finger millet (*Eleusine coracana*)—an economically viable source for antihypercholesterolemic metabolites production by *Monascus purpureus*. *Journal of Food Science and Technology*, 47(4), 426-431.
- Wahyuni, D. T., & S. B. Widjanarko. (2015). Pengaruh jenis pelarut dan lama ekstraksi terhadap ekstrak karotenoid labu kuning dengan metode gelombang ultrasonik. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3 (2): 390-401.
- Weerathilake, W. A. D. V., Rasika, D. M. D., Ruwanmali, J. K. U., & Munasinghe, M. A. D. D. (2014). The evolution, processing, varieties, and health benefits of yogurt. *International Journal of Scientific and Research Publication*, 4(4), 1-10.
- Werdhasari, A. (2014). Peran antioksidan bagi kesehatan. *Jurnal Biotek Medisiana Indonesia*, 3(2), 59-68.
- Widodo, M., Naimatun., Indratiningsih. (2015). Produksi *Low Calorie Sweet Bio-Yoghurt* dengan Penambahan Ekstrak Daun Stevia (*Stevia rebaudiana*) sebagai Pengganti Gula. *Agritech*, 35(4): 464-473.
- 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*. *Journal of Food Technology and Nutrition*, 11(2): 19-27.
- Wijaya, Hengky. (1995). Kajian Waktu Blanching dan Konsentrasi Gum Arabic terhadap Sifat Fisiko Kimia Sari Wortel selama Penyimpanan, *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya.
- Wuisang, N. G. E. (2022). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Daun Teh Hijau (*Camellia sinensis*) terhadap Aktivitas Antioksidan dan Total Fenol Yoghurt Angkak Biji Durian, *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya.

- Wulansari, I. R., Devi, M., & Hidayati, L. (2017). Pengaruh lama blanching terhadap karakteristik fisiko-kimia dan sensorik jus kecambah kedelai dan wortel. *Teknologi dan Kejuruan: Jurnal teknologi, Kejuruan dan Pengajarannya*, 40(2), 157-168.
- Yildiz, F. (2016). *Development and manufacture of yogurt and other functional dairy products*. CRC press.
- Yogeswara, I. B. A., Kusumawati, I. G. A. W., & Nursini, N. W. (2014). Viabilitas dan Stabilitas Bakteri Probiotik *L. acidophilus* FNCC 0051 pada Susu Kedelai Fermentasi Selama di Saluran Cerna *in Vitro* dan Penyimpanan. In *Prosiding Seminar Nasional MIPA*.
- Youlanda, Hana. (2016). Ekstraksi dan Evaluasi Gelatin dari Kulit Sapi yang telah mengalami Proses Buang Bulu menggunakan Hidrolisis Asam, *Skripsi*, Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, Program Studi Farmasi, Jakarta.
- Yuwono, F. (2021). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi *Puree Strawberry (Fragaria x ananassa)* Terhadap Sifat Mikrobiologis dan Kimia Yoghurt Angkak Biji Durian, *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya.