

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Penambahan ekstrak *matcha* 7,5-30% pada penelitian ini tidak menunjukkan penurunan sineresis, *cohesiveness* dan peningkatan WHC, *firmness*, dan konsistensi dari yoghurt tanpa penambahan ekstrak *matcha*.
2. Penambahan ekstrak *matcha* berpengaruh nyata terhadap pH, sineresis, WHC, dan tekstur (*firmness*, *cohesiveness*, dan konsistensi) yoghurt angkak biji durian.
3. Semakin tinggi ekstrak *matcha* yang ditambahkan maka persentase sineresis, *cohesiveness* semakin tinggi dan WHC, *firmness*, dan konsistensi yoghurt angkak biji durian semakin rendah.
4. Yoghurt angkak biji durian dengan penambahan ekstrak *matcha* 7,5% memperoleh rata-rata skor kesukaan terhadap warna dan rasa yang paling tinggi dibandingkan dengan perlakuan penambahan ekstrak *matcha* lainnya, yaitu 5,82 (suka-sangat suka) dan 5,80 (suka-sangat suka), sedangkan penambahan ekstrak *matcha* 30% memperoleh rata-rata skor kesukaan warna dan rasa yang paling rendah, yaitu 3,78 (tidak suka-netral) dan 2,50 (sangat tidak suka-tidak suka).

5.2. Saran

Pada penelitian ini digunakan penambahan ekstrak *matcha* 0-30% dan didapatkan hasil bahwa yoghurt angkak biji durian dengan penambahan konsentrasi ekstrak *matcha* di atas 7,5% menunjukkan terdapat penurunan tingkat kesukaan dari yoghurt ABD *matcha*. Pada konsentrasi ekstrak *matcha* 7,5% terdapat kecenderungan panelis sangat menyukai. Selain itu, pada penambahan ekstrak *matcha* 7,5% memiliki nilai sineresis, WHC, *cohesiveness*, dan konsistensi yang tidak berbeda nyata dengan kontrol (0% ekstrak *matcha*). Diperlukan penelitian lebih lanjut mengenai pengaruh penyimpanan terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik yoghurt angkak biji durian dengan penambahan ekstrak *matcha* 7,5%.

DAFTAR PUSTAKA

- Adnan, M., Ahmad, A., Ahmed, D. A., Khalid, N., Hayat, I., dan Ahmed, I. (2013). Chemical Composition and Sensory Evaluation of Tea (*Camellia Sinensis*) Commercialized in Pakistan. *Pakistan Journal of Botany*, 45, 901–907.
- Afiyah, D. N., Sarbini, R. N., Arief, I. I., & Suryati, T. (2021). *Pengolahan Yoghurt dengan Mangga Podang Urang*. Ausy Media.
- Angelina, R. (2022). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Daun Teh Hijau (*Camellia sinensis*) Terhadap Sifat Fisik dan Sensoris Yoghurt Angkak Biji Durian, *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya.
- Aiya. (2021). Matcha Cultivation. <https://www.matcha.co.jp/?lang=en>. Tanggal akses 28 Juni 2022.
- 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 Standarisasi Nasional. (1995). *SNI 3735:1995: Gelatin*. <http://lib.kemenperin.go.id/neo/detail.php?id=225878>. Tanggal akses 28 Juni 2022.
- Badan Standarisasi Nasional. (2009). *SNI 2981:2009: Yogurt*. <https://docplayer.info/65211183Yogurt-sni-2981-2009-standar-nasional-indonesia-badan-standardisasi-nasional.html>. Tanggal akses 28 Juni 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 28 Juni 2022.
- Badan Standarisasi Nasional. (2015). *SNI 01- 2970-2015. Susu Bubuk*. <https://kupdf.net/download/319952719-16614-sni-2970-2015-susu-bubuk->

[pdf_58ca032adc0d60ba5b339028_pdf](#). Tanggal akses 28 Juni 2022.

- Bahrami, M., Ahmadi, D., Alizadeh, M., & Hosseini, F. (2013). Physicochemical and Sensorial Properties of Probiotic Yogurt as Affected by Additions of Different Types of Hydrocolloids, *Korean Journal of Food Science*, 33(3), 363- 368.
- Brown, M.J. 1997. *Durio - A Bibliographic Review*. Arora, R.K., Rao, V.R., Rao, A.N. (Eds). New Delhi, India.
- Chandan, R.C., White, C. H., Kilara, A., dan Hui, J. H. (2006). *Manufacturing Yogurt and Fermented Milks*. Oxford: Blackwell Publishing.
- Chen, F., dan Hu, X. (2005). Study on red fermented rice with high concentration of monacolin K and low concentration of citrinin. *International Journal of Food Microbiology*, 103, 331–337.
- Christian, R. (2021). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Ekstrak Angkak Biji Durian terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Yogurt, *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katholik Widya Mandala Surabaya, Surabaya.
- Chulyoung, K., Heeyong, J., Yong, OK., dan Shin, C. S. (2006). Antimicrobial activities of amino acid derivatives of monascus pigments. *FEMS Microbiology Letters*, 264, 117–124.
- Delikanli, B. & Ozcan, T. (2014). Effects of Various Whey proteins on The Physicochemical and textural properties of set type nonfat yoghurt, *International Journal of Dairy Technology*, 67(4), 495-503.
- Devkota, H. P., Gaire, B. P., Hori, K., Subedi, L., Devkota, A. A., Belwal, T., Paudel, K. R., Jha, N. K., Singh, S. K., Chellappan, D. K., Hansbro, P. M., Dua, K., dan Kurauchi, Y. (2021). The Science of Matcha: Bioactive Compounds, Analytical Techniques and Biological Properties, *Journal of Trends in Food Science & Technology*, 118, 735-743.
- Diputra, K. W., Puspawati, N. N. & Arihantara, N. M. I. H. (2016). Pengaruh Penambahan Susu Skim Terhadap Karakteristik Yoghurt Jagung Manis (*Zea Mays L. Saccharata*). *Jurnal ITEPA*, 5(2): 142-152.

- 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.
- Dönmez, O., Mogol, B.A., & Gökmen, V. (2017). Syneresis and Rheological Behaviors of Set Yoghurt Containing Green Tea and Green Coffee Powders, *Journal of Dairy Science*. 100, 1-7.
- Dufresne, C. J., dan Farnworth, E. R. (2001) A Review of Latest Research Findings on the Health Promotion Properties of Tea. *Journal of Nutritional Biochemistry*, 12, 404–421.
- Elikoglu, S. Y., & Erdem, Y. K. (2018). Interactions between milk proteins and polyphenols: Binding mechanisms, related changes, and the future trends in the dairy industry. *Food Reviews International*, 34(7), 665–697.
- Fatimah, Dewi. (2008). Efektivitas Penggunaan Asam Sitrat dalam Pembuatan Gelatin Tulang Ikan Bandeng (*Chanos-chanos forskal*) (Kajian Variasi Konsentrasi dan Lama Perendaman). *Skripsi*. Universitas Negeri Malang. Malang.
- Fatmawati, U., Prasetyo, F.I., Supita, T.A.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.
- 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 Katholik Widya Mandala Surabaya, Surabaya.
- Gehring, A.R. 2011. *The Homesteading Handbook*. New York: Skyhorse Publishing.
- GMIA. (2001). *Gelatin manufactures institute of America: Gelatin*. http://www.gelatin_gmia.com/html/gelatin.html. Tanggal akses 28 Juni 2022.
- Grumezcu, A.M. & Holban, A.M. (2019). *Natural Beverages: Volume 13: The Science of Beverages*. Uk: Elsevier.

- Harjiyanti, M. D., Pramono, Y. B., & Mulyani, S. (2013). Total Asam, Viskositas dan Kesukaan pada Yoghurt Drink dengan Sari Buah Mangga (*Mangifera indica*) sebagai Perisa Alami. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(2): 104- 107.
- Harnett, J., Davey, G., Patrick, A., Caddick, C., & Pearce, L. (2011). *Streptococcus thermophilus*. In *Encyclopedia of Dairy Sciences, Second Edition* (143-148). Elsevier Ltd.
- 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 Katholik Widya Mandala Surabaya, Surabaya.
- Hastuti, D. & Sumpe, I. (2007). Pengenalan dan Proses Pembuatan Gelatin, *Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian*. 3(1), 39-48.
- Heiss, M.L. (2008). Matcha the gossamer tea powder of Japan. *The Leaf*, 4, 20–24.
- Hendarto, D. R., Handayani, A. P., Esterlita, E., & Handoko, Y. A. (2019). Mekanisme Biokimiawi Optimalisasi *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* Dalam Pengolahan Yoghurt Yang Berkualitas. *Jurnal Sains Dasar*, 8(1): 13-19.
- Hofvendahl, K. & B. H. Haegerdal. (2000). Factors affecting the fermentative lactic acid production from renewable resources. *Enzyme and Microbial Technology*, 26: 87-107.
- Horie, H., Kaori, Ema K., dan Sumikawa, O. (2017). Chemical Components of Matcha and Powdered Green Tea. *Journal of Cookery Science of Japan*, 50, 182–188.
- Hutkins, R. W. (2018). *Microbiology and Technology of Fermented Foods*. USA: John Willey and Sons.
- Indiarito, R., Nurhadi, B., dan Subroto, E. (2012). Kajian Karakteristik Tekstur (*Texture Profil Analysis*) dan Organoleptik Daging Ayam Asap Berbasis Teknologi Asap Cair Tempurung Kelapa, *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 5(2): 106-116.
- Jannah, A. M., Legowo, A. M., Pramono, Y. B., Al-Barri, A. N., dan 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.
- Jeong, C. H., Ryu, H., Zhang, T., Lee, C. H., Seo, H. G., dan Han, S. G., (2017). Green tea powder supplementation enhances fermentation and antioxidant activity of set-type yogurt. *Food aci Biotechnology*, 27(5), 1419-1427.
- Joel, Schapira, K., & Schapira, D. (2016). *The Book of Coffee and Tea*. USA: St.Martin's Publishing Group.
- Kang, Y. R., Taman, J., Jung, S. K., dan Chang, Y. H. (2018). Synthesis, Characterization, and Functional Properties of Chlorophylls, Pheophytins, and Zn-Pheophytins. *Food Chemistry*, 245, 943–950.
- Koláčková, T., Kolofíková, K., Sytařová, I., Snopek, L., Sumczynski, D., dan Orsavová, J. (2020). Matcha Tea: Analysis of Nutritional Composition, Phenolics and Antioxidant Activity. *Plant Foods for Human Nutrition*, 75, 48–53.
- Krisnaningsih, A. T. N., Rosyidi, D., Radiati, L. E., dan Purwadi. 2018. Pengaruh Penambahan Stabilizer Pati Talas Lokal (*Colocasia esculenta*) terhadap Viskositas, Sineresis dan Keasaman Yogurt pada Inkubasi Suhu Ruang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*. 5(3), 5-10.
- Ku, K. M, Choi, J.N., Kim, J., Kim, J. K., Yoo, L. G., Lee, S. J., dan Hong, Y. S. (2010). Metabolomics Analysis Reveals the Compositional Differences of Shade Grown Tea (*Camellia Sinensis* L.). *Journal Agriculture and Food Chemistry*, 58, 418–426.
- Kumalasari, K. E. D., Legowo, A. M., & Al-Baarri, A. N. (2013). Total Bakteri Asam Laktat, Kadar Laktosa, pH, Keasaman, Kesukaan Drink Yogurt dengan Penambahan Ekstrak Buah Kelengkeng. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4(2), 165-168.
- Kusumaningati, A.M., Nurhatika, S., dan Muhibuddin, A., (2013). Pengaruh Konsentrasi Inokulum Bakteri *Zymomonas mobilis* dan lama fermentasi pada produksi bioetanol dari Sampah Sayur dan Buah Pasar Wonokromo Surabaya. *Jurnal Sains dan Seni Pomits*, 2(2).

- Kusumayanti, H., Hanindito, S. B., & Mahendrajaya, R. T. (2018). Pangan Fungsional dari Tanaman Lokal Indonesia. *Metana Journal*, 12(1), 26-30.
- Li, Siqui., Ye, A., & Singh, H. (2020). Effects of Seasonal Variations on The Quality of Set Yogurt, Stirred Yogurt, and Greek Style Yogurt. *Journal of Dairy Science*. 104(2), 1424-1432.
- Malaka, R., Ningrum, E. M., & Hajrawati. (2020). Yoghurt Syneresis with Addition of Agar as Stabilizer. *Hasanuddin Journal Of Animal Science*, 2(1), 43-50.
- Manfaati, R., & Moehady, B. I. (2011). Pembuatan Keju Lunak dengan Lemon Juice Sebagai Koagulan. *SIGMA-Mu (Jurnal Penelitian dan Gagasan Sains dan Matematika Terapan)*, 3(1), 73–78.
- Manin, F. (2010). Potensi *Lactobacillus acidophilus* dan *Lactobacillus fermentum* dari Saluran Pencernaan Ayam Buras Asal Bahan Gambut sebagai Sumber Probiotik. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*, 13(5): 221-228.
- Ma'rifah, Z. (2019). *Mengenal Teh Hijau*. Semarang: ALPRIN.
- Marnila, L. (2016). Isolat dan Karakteristik Mikroba Isolat Bakteri Asam Laktet (BAL) Asal Saluran Pencernaan DOC Broiler. *Skripsi*. Jurusan Ilmu Peternakan Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Alauddian Makassar.
- Misrianti, B. (2013). Pengaruh Penambahan Sukrosa pada Pembuatan Whey Kerbau Fermentasi Terhadap Penghambatan Bakteri Patogen. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanudin. Makasar.
- Miura, Y., Chiba, T., Tomita, I., Koizumi, H., Miura, S., Umegaki, K., Hara, Y., dan Ikeda, M. (2001). Tea Catechins Prevent the Development of Atherosclerosis in Apoprotein E-Deficient Mice. *Journal of Nutrition*, 131, 27–32.
- Muyonga, J. H., Cole, C. G. B., dan Duodu K. G., (2004), Extraction and physicochemical characterisation of Nile perch (*Lates niloticus*) skin and bone gelatin. *Food Hydrocolloids*, 18(4): 581–592.

- Ngafifuddin, M., Susilo, dan Sunarno. (2017). Penerapan Rancang Bangun pH Meter Berbasis Arduino pada Mesin Pencuci Film Radiografi Sinar-X, *Jurnal Sains Dasar*, 6(1), 66-70.
- Nicholas, Hans. (2021). Pengaruh Penambahan Angkak Biji Durian Serbuk, Ekstrak Air, dan Ekstrak Etanol Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Yoghurt, *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katholik Widya Mandala Surabaya, Surabaya.
- Nugrahani, 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.
- Ozcan, T., Horne, D., & Lucey, J. A. (2011). Effect of increasing the colloidal calcium phosphate of milk on the texture and microstructure of yogurt. *Journal of Dairy Science*, 94(11), 5278–5288.
- Park, D., Imm, J., dan Ku, K. (2001). Improved dispersibility of green tea powder by microparticulation and formulation. *Food Science Journal*, 66: 793-798.
- Pimentel, T. C., Antunes, A. E. C., Zacarchenco, P. B., Cortez, M. A. S., Bogsan, C. S. B., Oliveira, M. N., Esmerino, E. A., Silva, M. C., & Cruz, A. G. (2017). *Brazilian yogurt-like products*. In *Yogurt in Health and Disease Prevention*. Elsevier Inc.
- Prabandari, W. (2011). Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Bahan Penstabil terhadap Karakteristik Fisikokimia & Organoleptik Yoghurt Jagung, *Skripsi S-1*, Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Prescott, L. M. (2002). *Prescott-Harley-Klein: Microbiology 5th Edition*. USA: The McGrawth-Hill Companies.
- 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.
- Quan, T.H., Benjakul, S., Sae-leaw, T., Balange, A.K., & Maqsood, S. (2019). Protein–Polyphenol Conjugates: Antioxidant

- Property, Functionalities and Their Applications, *Trends in Food Science & Technology*, 91, 507 – 517.
- Rahman, Nurkhasanah, I. R. & Kumalasari. I. (2019). Optimasi Komposisi *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* pada Yogurt Terfortifikasi Buah Lakum (*Cayratia trifolia* (L.) Domin) sebagai Antibakteri terhadap *Escherichia coli*. *Journal Pharmaceutical Sciences and Research*, 6(2), 99-106.
- Ranken, M. D dan R. C. Kill. (2012). *Food Industries Manual*. London: Blackie Academic and Professional.
- Reddy, S. (2008). *Essentials of clinical periodontology and periodontitis*. 2nd ed. New Delhi: Jaypee, 294-2.
- Rustan, R. I. (2013). Studi Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat dari Fermentasi Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L.). *Skripsi*. Program Studi Teknologi Hasil Ternak Jurusan Produk Ternak Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin Makassar.
- Saleh, E. (2012). *Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak*. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Sastrohamidjojo, H. (2005). *Kimia Organik, (stereokimia, karbohidrat, lemak, dan protein)*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Sawitri M. E., Manab E., & 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). *Streptococcus thermophilus* in yogurt. <https://www.sciencephoto.com/media/13030/view>. Tanggal akses 28 Juni 2022.
- Science Photo Library. (2020b). *Lactobacillus Bacteria*, SEM. <https://www.sciencephoto.com/media/589999/view>. Tanggal akses 28 Juni 2022.
- Science Photo Library. (2020c). *Lactobacillus acidophilus*, SEM. <https://www.sciencephoto.com/media/113107/view/sem-of-lactobacillus-acidophilus>. Tanggal akses 28 Juni 2022.

- Siezen, R. J., J. Kok, T. Abee, dan G. Schaafsma. (2002). *Lactic Acid Bacteria: Genetics, Metabolism, and Applications. Proceedings of The Seventh Symposium on Lactic Acid Bacteria: Genetics, Metabolism and Applications*. Netherland.
- Srianta, I., Hendrawan, B., Kusumawati, N., & Blanc, P. J. (2012). Study on Durian Seed as a New Substrate for Angkak Production, *International Food Research Journal*. 19(3): 941-945.
- Srianta, I., Nugerahani, I., Ristiarini, S., Kusumawati, N., Suryataniyaya, E., & Subianto, C. (2014). Therapeutic Antioxidant Activity of Monascus-Fermented Durian Seed: A Potential Functional Food Ingredient, *International Journal of Food Nutrition and Public Health*. 7(1), 53-59.
- Stable Micro Systems. (2014a). *Measure Consistency*. <https://textureanalysisprofessionals.blogspot.com/2014/06/measure-consistency.html>. Tanggal akses 7 Desember 2022.
- Stable Micro Systems. (2014b). *Measure Firmness*. <https://textureanalysisprofessionals.blogspot.com/2014/03/measure-firmness.html>. Tanggal akses 7 Desember 2022.
- Stable Micro Systems. (2020). Stickiness in Foods – *Desirable or Unwanted?*. <https://textureanalysisprofessionals.blogspot.com/2020/08/stickiness-in-foods-desirable-or.html>. Tanggal akses 7 Desember 2022.
- Stable Micro Systems. (2023). How to Measure Cohesiveness. <https://www.stablemicrosystems.com/MeasureCohesiveness.html>. Tanggal akses pada 20 Januari 2023.
- Surajudin, Kusuma, F.R., & Purnomo, D. (2018). *Yoghurt: Susu Fermentasi yang Menyehatkan*. Jakarta: Agromedia.
- Suryani, N. F., Sulistiawati dan A. Fajriani. (2009). Kekuatan gel gelatin tipe B dalam formulasi granul terhadap kemampuan mukoadhesif. *Makara, Jurnal Kesehatan*, 13, 1-4.
- Suzuki, Y., Shioi, Y. (2003). Identifikasi Klorofil dan Karotenoid dalam Teh Utama dengan Kromatografi Cair Kinerja Tinggi dengan Deteksi Array Fotodioda. *Journal Agriculture and Food Chemistry*, 51, 5307–5314.

- 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.
- Tamime, A. Y. (2005). *Probiotic Dairy Products*. Blackwell Publishing Ltd.
- Tamime, A. Y. (2006). *Fermented Milks*. Blackwell.
- Tamime A. Y., & Robinson R. K. (1989). *Yoghurt Science and Technology*. London: Peramon Pr.
- Tamime, A. Y., & Robinson, R. K. (2007). *Yogurt: Science and Technology*. CRC Press.
- Taniaji, S., Kusumawati, N., Kuswandari, I. (2016). Pengaruh Jenis Gula dan konsentrasi Ekstrak Teh Hijau terhadap Karakteristik Fisikokimia, Viabilitas Bakteri Asam Laktat, dan Organoleptik Yoghurt Non Fat. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 15(1), 19-29.
- Timotius, K. H. (2004). Produksi Pigmen Angkak oleh *Monascus*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 15(1), 1- 8.
- Uriot, P., Denis, S., Junjua, M., Roussel, Y., Dary-Mouroto, A., & Blanquet-Diot, S. (2017). *Streptococcus thermophilus*: From Yogurt Starter to A New Promising Probiotic Candidate?. *Journal of Functional Foods*, 37, 74-89.
- Utama, C. S., Sulistiyanto, B., dan Setiani, B. E. (2013). Profil mikrobiologis *pollard* yang difermentasi dengan ekstrak limbah pasar sayur pada lama peram yang berbeda. *Agripet*, 3(2), 26-30.
- Utama, L. J., & Demu, Y. D. B. (2021). *Dasar-Dasar Penanganan Gizi Anak Sekolah*. Penerbit Media Sains Indonesia.
- Wahyudi, M. (2006). Proses Pembuatan Dan Analisis Mutu Yoghurt. *Buletin Teknik Pertanian*, 11(1), 12-16.
- Wahyono. (2009). Karakteristik *Edible Film* Berbahan Dasar Kulit dan Pati Biji Durian (*Durio sp*) untuk Pengemasan Buah Strawberry. *Skripsi*. UMS.
- Wang, X., Kristo, E., & Lapointe, G. (2019). The Effect of Apple Pomace on The Texture, Rheology, and Microstructure of Set Type Yogurt. *Food Hydrocolloids*, 91, 83-91.

- Weiss, D. J., dan Christopher, R. A. (2003). Determination of catechins in matcha green tea by micellar electrokinetic chromatography. *Journal of Chromatography A*, 10(11): 173-180.
- Wijaya, C., Kusumawati, N., dan Nugerahani, I. (2012). Pengaruh Jenis Gula dan Penambahan Sari Nanas-Wortel terhadap Sifat Fisiko-Kimia, Viabilitas Bakteri Yoghurt, serta Organoleptik Yoghurt Non Fat. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 11(2), 19-27.
- Winarno, F.G. & Winarno, W. (2017). *Mikrobioma Usus Bagi Kesehatan Tubuh: Peran Probiotik, Prebiotik, Parabiotik*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wirawati, I. (2019). Pengaruh Lama Penyimpanan pada Suhu Dingin Terhadap Nilai pH, Total Asam dan Jumlah Bakteri Asam Laktat Yoghurt Tepung Suweg (*Amorphallus campanulatus*). *Publikasi Ilmiah*, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Yerlikaya, O. 2014. Starter Cultures Used in Probiotic Dairy Product Preparation and Popular Probiotic Dairy Drinks. *Journal of Food Science & Technology*, 34(2), 221-229.
- Yildiz, F. (2016). *Development and Manufacture of Yogurt and Others Functional Dairy Products*. CRC Press.