

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Penambahan berbagai tingkat sari mangga berpengaruh nyata terhadap pH yoghurt angkak biji durian sebelum fermentasi, setelah fermentasi, dan setelah penyimpanan (16 jam dan 7 hari) yang menghasilkan nilai pH berturut-turut sebesar 6,00-6,16; 4,38-4,59; 4,24-4,51; dan 4,00-4,22.
2. Penambahan berbagai tingkat sari mangga tidak berpengaruh nyata terhadap selisih pH sebelum dan setelah fermentasi, setelah fermentasi dan setelah penyimpanan 16 jam, serta fermentasi dan setelah penyimpanan 7 hari
3. Penambahan berbagai tingkat sari mangga berpengaruh nyata terhadap total asam tertitiasi yoghurt angkak biji durian yang dihasilkan nilai sebesar 36,54-48,97 °SH.
4. Penambahan berbagai tingkat sari mangga berpengaruh nyata terhadap *lightness*, *redness*, *yellowness*, *chromaticity*, dan *hue* yoghurt angkak biji durian yang didapatkan nilai berturut-turut sebesar 84,8-89; 2,2-4; 12,7-25,3; 25,6385-12,8894; dan 80,19-81,30.
5. Penambahan berbagai tingkat sari mangga berpengaruh nyata terhadap kesukaan warna, kenampakan, dan rasa yoghurt angkak biji durian yang didapatkan nilai berturut-turut sebesar 4,24-5,34; 4,42-5,16; dan 4,34-5,42.
6. Perlakuan terbaik adalah penambahan sari mangga dengan konsentrasi 7,5% yang menghasilkan yoghurt angkak biji durian dengan tingkat kesukaan terhadap warna, kenampakan, dan rasa berturut-turut sebesar 5,20; 5,08; dan 5,42 yang termasuk dalam skala sedikit suka.

5.2. Saran

1. Perubahan pH tidak dapat ditunjukkan dari proses metabolisme BAL karena tidak didukung dengan data produksi asam pada penelitian ini, sehingga perlu dilakukan pengujian TAT sebelum

dan setelah fermentasi untuk mengetahui aktivitas metabolisme BAL selama fermentasi.

2. Sebagai upaya diversifikasi olahan yoghurt angkak biji durian maka dilakukan penambahan sari mangga. Namun, hasil penerimaan konsumen masih pada tingkat agak suka pada segi warna, kenampakan, dan rasa. Untuk meningkatkan daya terima konsumen maka perlu diteliti lebih lanjut dengan menggunakan jenis mangga lain seperti mangga Gedong Gincu yang memiliki warna lebih pekat dibandingkan dengan mangga Gadung.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul, A., Kumaji, S., & Duengo, F. (2018). Pengaruh Penambahan Susu Sapi Terhadap Kadar Asam Laktat Pada Pembuatan Yoghurt Jagung Manis oleh *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus bulgaricus*. *Bioma: Jurnal Biologi Makassar*, 3(2), 1-9.
- Abubakar, Y., Muzaiifa, M., Widayat, H. P., Martunis, M., & Maulina, A. (2020). Characteristics of Dry Starters of Indigenous Cocoa Aceh Bacteria Isolate. *Gontor AGROTECH Science Journal*, 5(2), 89-109.
- 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.
- Ann, K. C., Suseno, T. I. P., & Utomo, A. R. (2017). Pengaruh perbedaan konsentrasi ekstrak bit merah dan gelatin terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik marshmallow beet. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 11(2), 27-35.
- Arioui, F., Ait Saada, D., & Cheriguene, A. (2017). Physicochemical and sensory quality of yogurt incorporated with pectin from peel of Citrus sinensis. *Food Science and Nutrition*, 5(2), 358-364.
- Badan Standardisasi Nasional. (2006). Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. <https://www.slideshare.net/arbydjactpartii/sni-01-23462006-petunjuk-pengujian-organoleptik-dan-atau-sensori>. Tanggal akses 12 September 2023.
- Badan Standardisasi Nasional. (2009). SNI 2981-2009: Yogurt. <http://sispk.bsn.go.id/SNI/DetailSNI/8111>. Tanggal akses 4 Juli 2023.
- Badan Standardisasi Nasional. (2011). SNI 3141.1:2011 Susu Sapi Segar-Bagian 1: Sapi. https://www.academia.edu/34922687/Susu_segar_Bagian_1_Sapi. Tanggal akses 4 Juli 2023.

- Badan Standardisasi Nasional. (2014). Susu UHT (Ultra High Temperature). https://www.academia.edu/18028329/24336_SNI_3950_2014. Tanggal akses 5 Juli 2023.
- Chandan, R. C., & Kilara, A. (2013). *Manufacturing Yogurt and Fermented Milks*. Chichester: John Wiley & Sons, Inc.
- Chandan, R. C., Kilara, A., & Shah, N. P. (2016). *Dairy Processing and Quality Assurance*. John Wiley & Sons Ltd.
- 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.
- Choiron, M., & Yuwono, S. S. (2018). Pengaruh Suhu Pasteurisasi dan Durasi Perlakuan Kejut Listrik Terhadap Karakteristik Sari Buah Mangga (*Mangifera indica* L.). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(1), 43-52.
- Christian, R. (2021). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Ekstrak Angkak Biji Durian terhadap Sifat Fisikokimia dan
- Citra, A. B. (2021). 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.
- De Garmo, E. D., Sullivan, W. G., & Canada, J. R. (1984). *Engineering Economy*. MacMillan Publishing Company.
- 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* (Vol. 13, No. 1, p. 857862). Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Dirpan, A., Rahman, A. N., Sapsal, M. T., Tahir, M. M., & Dewitara, S. (2021). Perubahan Warna dan Organoleptik Buah Mangga Golek (*Mangifera indica* L.) Pada Metode Penyimpanan Zero Energy Cool Chamber (Zecc) dengan Kombinasi Pengemasan. *Jurnal Agritechno*, 14(2), 66-75.
- Erdougrul, O. & Azirak, S. (2004). Review of the studies on the red yeast rice (*Monascus purpureus*). *Turk Electron Journal Biotechnology*, 2(5), 37-49.
- Erkmen, O. & Bozoglu, T. F. (2016). *Food Microbiology; Principles into Practices*. John Wiley and Sons.
- Fatmawaty, A., M. Nisa, & R. Rezki. (2019). *Teknologi Sediaan Farmasi*. Deepublish Publisher.

- Febrianti, P., Mutmainah, A., Yeriska, F., & Advinda, L. (2022). Uji Organoleptik Yoghurt yang Ditambahkan Ekstrak Mangga (*Mangifera indica* L.). In *Prosiding Seminar Nasional Biologi* (Vol. 2, No. 2, pp. 797-803).
- 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, Surabaya.
- Hafsah & Astriana. (2012). Pengaruh variasi starter terhadap kualitas yoghurt susu sapi. *Jurnal Bionature*, 13(2), 96-102.
- Harvyandha, A. (2019). Telemetri Pengukuran Derajat Keasaman Secara Real Time Menggunakan Raspberry Pi. *Journal of Telecommunication Network (Jurnal Jaringan Telekomunikasi)*, 9(4), 55-60.
- Hasim, Faridah, D. N., & Mithania, D. (2019). Penambahan bekatul dan angkak pada produk agar-agar sebagai alternatif cemilan pengikat kolesterol. *Jurnal Mutu Pangan*, 6(2), 85-90.
- 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.
- Hidayat, I. R., Kusrahayu, K., & Mulyani, S. (2013). Total bakteri asam laktat, nilai pH dan sifat organoleptik drink yoghurt dari susu sapi yang diperkaya dengan ekstrak buah mangga. *Animal agriculture journal*, 2(1), 160-167.
- Hidayati, N.R., & Sulandri L. (2014). Pengaruh jumlah ekstrak angkak & sukrosa terhadap kualitas yogurt. *e-Journal Boga*, 3(1), 271-282.
- Himmah, A. (2021). Isolasi dan karakterisasi bakteri asam laktat dari whey tahu serta uji potensi probiotik. *Skripsi*, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim, Malang.
- Hutkins, R. (2019). *Microbiology and Technology of Fermented Foods Second Edition*. John Wiley & Sons.
- Irfianti, A., & Sunarharum, W. B. (2019). Eksplorasi karakteristik kimia dan fisik serta komponen gula pada mangga garifta (*Mangifera indica*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7(2), 47-52.

- Jonauskaitė, D., Mohr, C., & Antonietti, J. P. (2016). Most and least preferred colours differ according to object context: New insights from an unrestricted colour range. *Plos One*, *11*(3), 1- 22.
- Junianto, E., & Zuhdi, M. Z. (2018). Penerapan Metode Palette untuk Menentukan Warna Dominan dari Sebuah Gambar Berbasis Android. *Jurnal Informatika*, *5*(1), 61-72.
- Kasim, E., Triana, E., Yulinery, T., & Nurhidayat, N. (2012). Pengaruh angkak hasil fermentasi beras oleh *Monascus purpureus* JMBA terhadap aktivitas antioksidan dan glutathion peroksidase (GPx) serta histopatologi hati tikus galur Sprague dawley. *Berita Biologi*, *11*(2), 177-185.
- Kawuri, R. (2013). Red Mold Rice (Angkak) Sebagai Makanan Terfermentasi Dari China: Suatu Kajian Pustaka. *Jurnal Biologi*, *17*(1), 24–28.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2018). *Data Komposisi Pangan Nasional*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Ketut, N., & Aryanti, A. (2010). Perencanaan dan Pembuatan Alat Kontrol pH pada Kolam Pembenihan Ikan Menggunakan FPAA, *Skripsi*, Jurusan Teknik Elektro, ITS, Surabaya.
- Kumar, V., Dwiveni, V., & Singh, A. (2021). Comparative studies of malic acid and citric acid contents in three varieties of mango (*Mangifera indica*) pulp. *Journal Biotechnology*, *6*(4), 24-30.
- Kumthekar, S. B., S. S. Temgerie, A. B. Idate, & V. R. Gaikwad. (2021). Effect of Supplementation on the Properties of Yogurt, A Review, *International Journal of Current Microbiology and Applied Science*, *10*(4), 19-38.
- Kusuma, T. S., Kurniawati, A. D., Rahmi, Y., Rusdan, I. H., & Widyanto, R. M. (2017). *Pengawasan Mutu Makanan*. Universitas Brawijaya Press.
- Layadi, N., Sedyandini, P., & Soetaredjo, F. E. (2017). Pengaruh waktu simpan terhadap kualitas soyghurt dengan penambahan gula dan stabiliser. *Widya Teknik*, *8*(1), 1-11.
- Lebaka, V. R., Wee, Y. J., Ye, W., & Korivi, M. (2021). Nutritional composition and bioactive compounds in three different parts of mango fruit. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, *18*(2), 741.
- Lelise, A., Belaynesh, G., Mulubrhan, M., Kedija, S., Endashaw, B., & Abebe, B. (2014). Isolation and screening of antibacterial

- producing lactic acid bacteria from traditionally fermented drinks (“Ergo and Tej”) in Gondar town, Northwest Ethiopia. *Global Research Journal of Public Health and Epidemiology*, 1(3), 18-22.
- Ly, B. C. K., Dyer, E. B., Feig, J. L., Chien, A. L., & Del Bino, S. (2020). Research techniques made simple: cutaneous colorimetry: a reliable technique for objective skin color measurement. *Journal of Investigative Dermatology*, 140(1), 3–12.
- Ma, X. W., Su, M. Q., Wu, H. X., Zhou, Y. G., & Wang, S. B. (2018). Analysis of the Volatile Profile of Core Chinese Mango Germplasm by Headspace Solid-Phase Microextraction Coupled with Gas Chromatography-Mass Spectrometry. *Molecules*, 23, 1-21.
- Ma'shum, A., Maruddin, F., & Hatta, W. (2018). Aktivitas antibakteri, nilai pH dan kadar asam laktat kefir dengan penambahan konsentrasi sukrosa. *Jurnal Sains dan Teknologi*, 18(1), 69-73.
- Mahdiyah, L. L., & Husni, P. (2019). Aktivitas farmakologi tanaman mangga (*Mangifera indica* L.). *Farmaka*, 17(2), 187-194.
- Maldonado-Celis, M. E., Yahia, E. M., Bedoya, R., Landázuri, P., Loango, N., Aguillón, J., Restrepo, B., & Ospina, G. J. C. (2019). Chemical composition of mango (*Mangifera indica* L.) fruit: Nutritional and phytochemical compounds. *Frontiers in plant science*, 10, (1073), 1-21.
- Malianti, L., & Tirta, A. (2022). Penambahan jus buah mangga (*Mangifera indica*) terhadap peningkatan kualitas yogurt drink. *Jurnal Inspirasi Peternakan*, 2(2), 333-340.
- Malik, A., Erginkaya, Z., Ahmad, S., & Erten, H. (2014). *Food Processing: Strategies for Quality Assessment*. Springer.
- 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.
- Maryati, M., Yani, A. P., & Irawati, S. (2018). Pengembangan lembar kerja siswa berdasarkan hasil observasi keanekaragaman morfologi tanaman mangga (*Mangifera indica*). *Diklabio: Jurnal Pendidikan dan Pembelajaran Biologi*, 2(1), 68-75.
- Masruroh, E. L. (2019). Karakteristik Fisikokimia, Komponen Volatil, dan Profil Sensori Buah Mangga Garifta Merah,

- Garifta Orange, dan Agri Gardina 45. *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember, Jember.
- Mengesha, Y., Tebeje, A., & Tilahun, B. (2022). A Review on Factors Influencing the Fermentation Process of Teff (*Eragrostis teff*) and Other Cereal-Based Ethiopian Injera. *International Journal Of Food Science*, 2022, 1-10.
- Mufidah, L., Rachmawati, E., & Mayang, C. (2021). Kajian Pustaka Jenis Starter, Lama Fermentasi, Dan Sifat Organoleptik Yoghurt Susu Kedelai. *Jurnal Socia Akademika*, 7(1), 17-23.
- Natasya, M. (2022). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap WHC, Viskositas, dan Tingkat Kesukaan Sensoris Yoghurt Angkak Biji Durian. *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pangan, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya.
- Nielsen, S. (2017). *Food Analysis Laboratory Manual: Third Edition*. Springer.
- Nopriani, U. (2021). Pengaruh penambahan konsentrasi gula pasir terhadap sifat sensoris kefir susu UHT (*Ultra High Temperature*) sebagai minuman fungsional di masa pandemi Covid-19. *Jurnal Agropet*, 18(2), 26-33.
- Novia, C., Syaiful, S., & Utomo, D. (2015). Diversifikasi mangga off grade menjadi Selai dan dodol. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 6(2), 76-79.
- Nugroho, M. R. Wanniantie, V., 2Qisthon, A., & Septinova, D. (2023). Sifat Fisik dan Total Bakteri Asam Laktat (BAL) Yoghurt dengan Bahan Baku Susu Sapi yang Berbeda. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*, 7(2), 279-286.
- Nugroho, S. (2015). *Manajemen Warna dan Desain*. Penerbit ANDI.
- Nuraida, L., Hasanah, U., Athaya, D. R., Refita, K. (2022). *Teknologi Fermentasi Pangan*. IPB Press.
- 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.
- 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.
- Oeitanto, A., Nugerahani, I., & Kusumawati, N. (2017). Pembuatan yoghurt murbei hitam (*Morus Nigra* L.): proporsi sari buah dan susu sapi terhadap komponen bioaktif dan viabilitas

- bakteri asam laktat selama penyimpanan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 12(2), 87-94.
- Pang, Z., Deeth, H., Yang, H., Prakash, S., & Bansal, N. (2017). Evaluation of tilapia skin gelatin as a mammalian gelatin replacer in acid milk gels and low-fat stirred yogurt. *Journal of Dairy Science*, 100(5), 3436–3447.
- Pracaya. (2011). *Bertanam Mangga*. Penebar Swadaya.
- Priadi, G., Kisti, C., & Azizah, I. N. (2022). Pengaruh penambahan skim dan gelatin pada karakteristik fisikokimia minuman whey fermentasi. In *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Agribisnis Peternakan (STAP)* (Vol. 9, pp. 569-577).
- Putranto, W. S., Suhartono, M. T., Kusumaningrum, H. D., EGiriwono, P., Mustopa, A. Z., Suradi, K., & Chairunnisa, H. (2019). Fresh Cheese Probiotic with Local Isolate *Lactobacillus casei* 2.12 as starter in fermentation. In *IOP conference series: earth and environmental science* (Vol. 334, No. 1, p. 012048). IOP Publishing.
- 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.
- Rachman, S. D., Djajasoepeana, 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), 76-79.
- Rahman, S. R., Alam, M. Z., & Mukta, S. (2016). Studies on yogurt production using *Lactobacillus bulgaricus* and *Streptococcus thermophilus* isolated from market yogurt. *Journal Sylhet Agril University*, 3(2), 307-313.
- Rasbawati, R., Irmayani, I., Novieta, I. D., & Nurmiati, N. (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.
- Riyanti, R. R., Wanniatie, V., & Septinova, D. (2022). Pengaruh Pemberian *Lactobacillus acidophilus* terhadap pH dan Daya Ikat Air Daging Broiler. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*, 6(2), 151-157.

- Rizal, S., Erna, M., Nurainy, F., & Tambunan, A. R. (2016). Karakteristik probiotik minuman fermentasi laktat sari buah nanas dengan variasi jenis bakteri asam laktat. *Jurnal Kimia Terapan Indonesia*, 18(01), 63-71.
- Rohman, E., & Maharani, S. (2020). Peranan warna, viskositas, dan sineresis terhadap produk yoghurt. *Edufortech*, 5(2), 97-107.
- Rosiana, E., TR, T. A., & Nurliana. (2013). Kadar asam laktat dan derajat asam kefir susu kambing yang di fermentasi dengan penambahan gula dan lama inkubasi yang berbeda. *Jurnal Medika Veterinaria*, 7(2), 87-90.
- Sari, A., Okfrianti, Y., & Darwis, D. (2020). Total Bakteri Asam Laktat (BAL) dan Uji Daya Terima Organoleptik Pada Yoghurt Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Penelitian Terapan Kesehatan*, 7(1), 57-63.
- 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. *Lactobacillus acidophilus*. <https://www.sciencephoto.com/media/799057/view/lactobacillus-acidophilus-sem>. Tanggal akses 11 Juli 2023.
- Science Photo Library. *Lactobacillus bulgaricus*. <https://www.sciencephoto.com/media/938119/view/lactobacillus-bulgaricus-yogurt-bacterium-sem>. Tanggal akses 11 Juli 2023.
- Science Photo Library. *Streptococcus Thermophilus*. <https://www.sciencephoto.com/media/13031/view/streptococcus-thermophilus-in-yogurt>. Tanggal akses 11 Juli 2023.
- Septiani, A. H., Kusrahayu, K., & Legowo, A. M. (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.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A. & Sari, M.P. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press.
- Setyawati, A. (2015). Kadar protein dan organoleptik yoghurt jamur tiram dengan penambahan ekstrak buah mangga dan konsentrasi starter yang berbeda. *Skripsi*, Fakultas Keguruan

- dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Shah, N. (2017). *Yogurt in Health and Disease Prevention*. Academic Press.
- Sieuwert, S. (2016). Microbial interactions in the yoghurt consortium, current status and product implications. *SOJ Microbiol Infectious Disease*, 4(2), 1-5.
- Sinaga, A. S. (2019). Segmentasi ruang warna L*a*b*. *Jurnal Mantik Penusa*, 3(1), 43-46.
- Sintasari, R. A., Kusnadi, J. & Ningtyas, D.W. (2014). Pengaruh Penambahan Konsentrasi Susu Skim dan Sukrosa Terhadap Karakteristik Minuman Probiotik Sari Beras Merah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3), 65-67.
- Srianta, I., Novita, Y., & Kusumawati, N. (2012). Production of Monascus Pigments on Durian Seed: Effect of Supplementation of Carbon Source. *Journal of Pure and Applied Microbiology*, 6(1), 3-4.
- Srianta, I., Nugrahani, I., 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.
- Stein, O., & Granot, D. (2019). An overview of sucrose synthases in plants. *Frontiers in Plant Science*, 10(February), 1–14. <https://doi.org/10.3389/fpls.2019.00095>
- Suhaeni, S. (2018). Uji Total Asam Dan Organoleptik Yoghurt Katuk (*Sauropus androgyneus*). *Dinamika*, 9(2), 21-28.
- Suhartono, Chamidy, T., & Prayoga, E. (2021). *Desain Prototipe Reaktor Plasma*. Academia Publication.
- Sulianta, F. (2015). *Teknik Meracik Warna dan Koreksi Pixel*. CV Andi Offset
- Suliasih, Malianti, L., Tirta, A. (2022). Penambahan jus buah mangga (*Manifera indica*) terhadap peningkatan kualitas yogurt drink. *Jurnal Inspirasi Peternakan*, 2(2), 333-340.
- Sumarmono, J. (2016). *Yogurt & Concentrated Yogurt: Makanan Fungsional dari Susu*. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Jenderal Soedirman.
- Surbakti, F., & Hasanah, U. (2019). Identifikasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat pada Acar Ketimun (*Cucumis sativus* L.) sebagai Agensi Probiotik. *Jurnal Teknologi Pangan dan*

- Kesehatan (The Journal of Food Technology and Health)*, 1(1), 31-37.
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji kesukaan dan organoleptik terhadap 5 kemasan dan produk Kepulauan Seribu secara deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2), 95-106.
- Swandari, T., Basunanda, P., & Purwantoro, A. (2017). Penggunaan alat sensor warna untuk menduga derajat dominasi gen penyandi karakter warna buah cabai hasil persilangan. *Jurnal Agroteknologi*, 1(2), 40-49.
- Syainah, E., S. Novita & R. Yanti. (2014). Kajian Pembuatan Yoghurt dari Berbagai Jenis Susu dan Inkubasi yang Berbeda Terhadap Mutu dan Daya Terima. *Jurnal Skala Kesehatan*. 5(1), 1-8.
- Syukri, D. (2021). *Pengetahuan dasar tentang senyawa karotenoid sebagai bahan baku produksi produk olahan hasil pertanian*. Andalas University Press.
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal review: studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2), 66-73.
- Topolska, K., Florkiewicz, A., & Filipiak-Florkiewicz, A. (2021). Functional food—Consumer motivations and expectations. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 18(10), 5327.
- Tranggono, 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.
- Widodo, E., Natsir, M. H., & Sjojfan, O. (2019). *Aditif Pakan Unggas Pengganti Antibiotik*. Universitas Brawijaya Press.
- Widyaningsih, T. D., Wijayanti, N., & Nugrahini, N. I. P. (2017). *Pangan Fungsional: Aspek Kesehatan, Evaluasi, dan Regulasi*. Universitas Brawijaya Press.
- Winarti, S., Djajati, S., Hidayat, R., & Jilian, L. (2018). Karakteristik dan aktivitas antioksidan beras analog dari tepung komposit (gadung, jagung, mocaf) dengan penambahan pewarna angkak. *Jurnal Teknologi Pangan*, 12(1), 27-40.
- Wulandari, E dan W. S. Putranto. 2010. Karakteristik stirred yoghurt mangga (*Mangifera indica*) dan apel (*Malus domestica*) selama penyimpanan. *Jurnal Ilmu Ternak*, 10(1), 14-16.
- Wulanningsih, U. A. (2022). Pelatihan Pembuatan Yoghurt Susu Sapi dengan Metode Sederhana Menggunakan *Lactobacillus*

bulgaricus dan *Streptococcus thermophilus*. *Jurnal Cerdik: Jurnal Pendidikan dan pengajaran*, 1(2), 66-78.

- Yerlikaya, O. (2014). Starter cultures used in probiotic dairy product preparation and popular probiotic dairy drinks. *Journal Food Science & Technology*, 34(2), 221-229.
- Zeng, W., Li, Y., Wang, Y., & Cao, Y. (2019). Tissue engineering of blood vessels. In *Encyclopedia of Tissue Engineering and Regenerative Medicine* (V ols. 1–3, pp. 413–424). Elsevier Inc.