

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Penambahan variasi konsentrasi sari mangga berpengaruh nyata terhadap pH yoghurt angkak biji durian sebelum fermentasi, setelah fermentasi, setelah penyimpanan ± 16 jam, dan setelah penyimpanan 7 hari. Nilai pH YABD sari mangga berturut-turut sebesar 6-6,16, 4,38-4,59, 4,24-4,51 dan 4-4,22. Penambahan sari mangga menyebabkan semakin rendah nilai pH YABD.
2. Penambahan variasi konsentrasi sari mangga tidak berpengaruh nyata terhadap selisih pH sebelum dan setelah fermentasi; setelah fermentasi dan penyimpanan ± 16 jam; dan setelah fermentasi dan penyimpanan 7 hari.
3. Penambahan variasi konsentrasi sari mangga berpengaruh nyata terhadap total asam tertitiasi yoghurt angkak biji durian. Nilai TAT YABD sari mangga berkisar antara 36,38-48,43 °SH. Penambahan sari mangga menyebabkan semakin tinggi nilai TAT YABD.
4. Penambahan variasi konsentrasi sari mangga berpengaruh nyata terhadap ALT BAL yoghurt angkak biji durian. Jumlah ALT YABD sari mangga berkisar antara 9,7969- 13,1703 log CFU/ml. Penambahan sari mangga hingga 5% menyebabkan kenaikan nilai ALT, kemudian mengalami penurunan seiring bertambahnya konsentrasi.
5. YABD sari mangga sudah memenuhi standar yoghurt pada umumnya.

5.2. Saran

1. Metabolisme BAL tidak dapat ditunjukkan oleh perubahan pH karena tidak sejalan dengan data produksi asam pada penelitian ini. Perlu dilakukan pengujian TAT sebelum dan setelah fermentasi agar dapat mengetahui aktivitas metabolisme BAL.

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar, Y., Muzaifa, M., & Widayat, H. P. (2019). Karakteristik Starter Kering dari Isolat Bakteri Indigenous Kakao Aceh. *Gontor AGROTECH Science Journal*, 5(2), 89-109.
- Agustin, A. T. (2013). Gelatin Ikan: Sumber, Komposisi Kimia dan Potensi Pemanfaatannya. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 1(2), 44-46.
- Alexopoulos, C. J., & Mims, C.W.(1979). *Introductory Mycology. Third Edition*. John Wiley and Sons: New York.
- Andriani, M. M., Widowati, E., & Wiratama, D. D. (2013). Kajian Fortifikasi Tepung Angkak Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Antibakteri Pada Sosis Ayam. *Biomedika*, 6(1), 8-14.
- Anggraini, I. R. (2017). Kemampuan Inhibisi Ekstrak Daun Kopi Robusta (*Coffea canephora*) Menggunakan Pelarut Etanol Terhadap Pertumbuhan *Lactobacillus acidophilus*. *Skripsi*, Fakultas Kedokteran Gigi, Universitas Jember, Jember.
- Anisa, N. (2017). Pengaruh Konsentrasi Susu Skim Dan Gelatin Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Yoghurt Jagung (*Zea mays* L.). *Skripsi*, Fakultas Pertanian dan Peternakan, Universitas Muhammadiyah Malang.
- Asaduzzaman, M., Mahomud, M. S., & Haque, M. E. (2021). Heat-induced Interaction Of Milk Proteins: Impact On Yoghurt Structure. *International Journal of Food Science*, 2021, 1-10.
- Atma, Y. (2015). Studi Penggunaan Angkak Sebagai Pewarna Alami Dalam Pengolahan Sosis Daging Sapi. *Jurnal Teknologi*, 7(2), 76-85.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2019). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 34 Tahun 2019 tentang Kategori Pangan.
- Badan Standarisasi Nasional. (2006). Susu Bubuk SNI 2970-2006. <https://online.fliphtml5.com/dkuu/kmfg/#p=1>. Tanggal akses 10 Juli 2023.
- Badan Standarisasi Nasional. (2010). Gula Kristal SNI 3140-2010. <https://staffnew.uny.ac.id/upload/132300107/pendidikan/sni-31403-2010-gula-pasir.pdf>. Tanggal akses 15 Juli 2023.

- Badan Standarisasi Nasional. (2014). Syarat Mutu Susu UHT SNI 3950-2014. <http://sispk.bsn.go.id/SNI/DetailSNI/9939>. Tanggal akses 20 Juli 2023.
- Badan Standarisasi Nasional. (2022). Panduan Pengukuran pH dengan Teknik Kalibrasi Dua Titik SNI 6989-2022. https://bsn.go.id/uploads/download/panduan_pengukuran_ph_meter_dengan_teknik_kalibrasi_dua_titik.pdf. Tanggal akses 20 Agustus 2023.
- Burton-Freeman, B. M., Sandhu, A. K., & Edirisinghe, I. (2017). Mangos and their Bioactive Components: Adding Variety to the Fruit Plate for Health. *Food & function*, 8(9), 3010-3032.
- Chairote, E. O., Chairote, G., & Lumyong, S. (2009). Red Yeast Rice Prepared From Thai Glutinous Rice and The Antioxidant Activities. *Chiang Mai J Sci*, 36(1), 42-49.
- 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.
- 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(1), 316-330.
- 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. (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.
- De Man, J. C., Rogosa, D., & Sharpe, M. E. (1960). A Medium For The Cultivation Of *Lactobacilli*. *Journal of applied microbiology*, 23(1), 130-135.
- Delfahedah, Y., Syukur, S., & Jamsari. (2013). Isolasi Karakterisasi dan Identifikasi DNA Bakteri Asam Laktat (BAL) yang Berpotensi Sebagai Antimikroba dari Fermentasi Kakao Varietas Hibrid (Trinitario). *Jurnal Kimia Unand*, 2(2), 92-102.

- Departemen Kesehatan RI. (2018). Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- 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: Biology, Science, Enviromental, and Learning*, 13(1), 857-862.
- Faiqoh, F., Munfarida, H., Armadani, M. T., A'rifah, F. A., Sofiyan, A., & Susilaningrum, D. F. (2022). Analisis Perbandingan Yoghurt dari Olahan Susu Sapi Jenis Friesian Holstein (PFH) dan Kambing Jenis Etawa. *NECTAR: Jurnal Pendidikan Biologi*, 3(1), 28-33.
- Fardiaz, S. (1994). Analisis Mikrobiologi Pangan. IPB.
- Fatimah, S., Suprihadi, A., & Kusdiyantini, E. (2014). Produksi dan Kestabilan Pigmen Merah Kapang *Monascus* Sp. Menggunakan Media Tepung Kulit Singkong dengan Penambahan Bekatul pada Konsentrasi yang Berbeda. *Jurnal Akademika Biologi*, 3(4), 49-59.
- Febrianti, P., Mutmainah, A., Yeriska, F., & Advinda, L. (2022). Uji Organoleptik Yoghurt yang Ditambahkan Ekstrak Mangga (*Mangifera indica* L.). In *Prosiding Seminar Nasional Biologi*, 2(2), 797-803.
- Felissa, A. (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 Widaya Mandala, Surabaya.
- Fukami, H., Higa, Y., Hisano, T., Asano, K., Hirata, T., & Nishibe, S. (2021). A Review Of Red Yeast Rice, A Traditional Fermented Food In Japan And East Asia: Its Characteristic Ingredients And Application In The Maintenance And Improvement Of Health In Lipid Metabolism And The Circulatory System. *Molecules*, 26(6), 1-9.
- Gunawan, D. G. (2023). Karakteristik Kimia dan Mikrobiologis Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Berbagai Tingkat Penambahan Sari Wortel. *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya.
- Hakiki, F. K., Nocianitri, K. A., & Hatiningsih, S. (2022). Pengaruh Konsentrasi Susu Skim Terhadap Karakteristik Minuman

- Probiotik Susu Jagung Manis (*Zea mays* L. *Saccharata*) Terfermentasi dengan *Lactobacillus rhamnosus* SKG34. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 11(3), 420-434.
- Hendarto, D. R., Handayani, A. P., Esterelita, E., & Handoko, Y. A. (2019). Mekanisme Biokimiawi dan Optimalisasi *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* Dalam Pengolahan Yoghurt yang Berkualitas. *Jurnal Sains Dasar*, 8(1), 13-19.
- Herawati, D. A., & Wibawa, D. A. A. (2011). Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Waktu Fermentasi Terhadap Hasil Pembuatan Soyghurt. *Jurnal ilmiah teknik lingkungan*, 1(2), 48-58.
- 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, H., Afifi, Z., Triandini, H. R., Sari, I. P., Ahda, Y., & Fevria, R. (2021). Pembuatan Yogurt Sebagai Minuman Probiotik Untuk Menjaga Kesehatan Usus. In *Prosiding Seminar Nasional Biologi*, 1(2), 1265-1270.
- Hidayatullah, M. I. S., Tira, H. S., & Padang, Y. A. (2019). Pengaruh Variasi C/N Ratio terhadap Volume Produksi Biogas Kotoran Ternak Ayam Petelur. *Jurnal Keilmuan dan Terapan Teknik Mesin*, 9(1), 1-8.
- 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.
- Karangan, J., Sugeng, B., & Sulardi, S. (2019). Uji Keasaman Air Dengan Alat Sensor pH di STT Migas Balikpapan. *Jurnal Kacapuri: Jurnal Keilmuan Teknik Sipil*, 2(1), 65-72.
- Kaur, B., Chakraborty, D., & Kaur, H. (2009). Production and Evaluation of Physicochemical Properties of Red Pigment From *Monascus purpureus* MTCC 410. *Internet Journal Microbiology*, 7(1), 1-7.
- Kraboun, K., Kongbangkerd, T., Rojsuntornkitti, K., & Phanumong, P. (2019). Factors and Advances on Fermentation of *Monascus* sp. for Pigments and Monacolin K Production: A review. *International Food Research Journal*, 26(3), 751-761.

- Kumar, V., Dwivedi, V., & Kashyap, A. S. (2021). Comparative Studies of Malic Acid and Citric Acid Contents in three varieties of Mango (*Mangifera indica*) Pulp. *Pacific Journal Mol. Biol. Biotechnol*, 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.
- Leihitu, P. E., Nugroho, G. A., Pandeiroto, B. N., Zendrato, B. J., Rodo, P., Putirulan, C. N., ... & Santoso, V. P. (2021). Pengaruh Pelapisan Chitosan Terhadap Daya simpan Buah Mangga (*Mangifera indica* L.). *Agritech: Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto*, 23(1), 57-60.
- Lin, C., Hur, H., and Lin, C. (2019). Antioxidant Properties and Antibacterial Activity of Fermented *Monascus purpureus* extracts. *MOJ Food Processing & Technology*, 7(2), 49–54.
- Mahardhika, W. A., Aqlinia, M., Putri, D. A., Efendi, F. S., Maherani, V. F. A., & Listiyowati, S. (2022). *Monascus* sp. Pigment Potency as Simple Preservative in Food Ingredients. *Jurnal Biologi Tropis*, 22(3), 781-786.
- 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.
- Maryana, D. (2014). Pengaruh Penambahan Sukrosa terhadap Jumlah Bakteri dan Keasaman *Whey* Fermentasi dengan Menggunakan Kombinasi *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus acidophilus*. *Skripsi*, Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Maturin, L., & Peeler, J. T. (2001). BAM: Aerobic Plate Count. *US Food and Drug Administration: Silver Spring, MD, USA*.
- Mostafa, M. E., & Saad Abbady, M. (2014). Secondary Metabolites and Bioactivity of The *Monascus* Pigments Review Article. *Global Journal of Biotechnology & Biochemistry*, 9(1), 1–13.
- 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.

- Mustika, S., Yasni, S., & Suliantari, S. (2019). Pembuatan Yoghurt Susu Sapi Segar dengan Penambahan Sari Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Pendidikan Teknologi Kejuruan*, 2(3), 97-101.
- Mutaqin, B. K., Tasripin, D. S., Adriani, L., & Tanuwiria, U. H. (2021). Pengujian Jumlah Mikroba dan Derajat Keasaman Susu Sapi Perah Yang Diberi Ransum Lengkap Tersuplementasi Protein, Lemak, Mineral (PLM) dan *Direct Fed Microbial*. *Jurnal Sumber Daya Hewan*, 2(1), 1-4.
- Nielsen, S. (2017). *Food Analysis Laboratory Manual: Third Edition*. Springer.
- 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.
- Nugerahani, I., Sutedja, A. M., Srianta, I., Widharna, R. M., & Marsono, Y. (2017). In Vivo Evaluation of *Monascus* Fermented Durian Seed for Antidiabetic and Antihypercholesterol Agent. *Food Research*, 1(3), 83-88.
- Nurchayanti, A. (2019). *Mangifera* and *Impatiens* from Sumatra: Phylogenetic Positions and Their Modes Of Action As Anticancer Agents. *Pharmacognosy Reviews*, 13(25), 16-23.
- Nurminabari, I. S., & Arifin, D. P. P. (2018). Kajian Penambahan Skim dan Santan Terhadap Karakteristik Yoghurt dari *Whey*. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(1), 54-62.
- Oktavia, H. M., Kusumawati, N., & Kuswardhani, I. (2015). Pengaruh Lama Penyimpanan Selama Distribusi dan Pemasaran Terhadap Viabilitas Bakteri Asam Laktat dan Tingkat Keasaman pada Yogurt Murbei Hitam (*Morus nigra* L.). *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 14(1), 22-30.
- Oktavianto, Y., Sunaryo, S., & Suryanto, A. (2015). Karakterisasi Tanaman Mangga (*Mangifera indica* L.) Cantek, Ireng, Empok, Jempol di Desa Tiron, Kecamatan Banyakan Kabupaten Kediri. *Jurnal Produksi Tanaman*, 3(2), 91-97.
- Pachezo-Ordaz, R., A. Wall-Medrano, M. G. Goni, G. RamosClamont-Montfort, J. F. Ayala-Zavala, & G. A. GonzalesAguilar. (2017). Effect of Phenolic Compounds on The Growth of Selected Probiotic and Pathogenic Bacteria. *Letters in Applied Microbiology*, 66, 25-31.
- Patrovsky, M., Sinovska, K., Branska, B., & Patakova, P. (2019). Effect of Initial pH, Different Nitrogen Sources, and

- Cultivation Time on The Production of Yellow or Orange *Monascus purpureus* Pigments and the Mycotoxin Citrinin. *Food Science & Nutrition*, 7(11), 3494–3500.
- Permata, E. I., & Khoirunnisa, Y. (2020). Efek *Mangiferin* dalam Mengatasi Masalah Kesehatan. *Jurnal Penelitian Perawat Profesional*, 2(1), 31-38.
- Piekarska-Radzik, L., & Klewicka, E. (2021). Mutual Influence of Polyphenols and *Lactobacillus* spp. Bacteria in Food: A review. *European Food Research and Technology*, 247, 9-24.
- Prasetyo, H. (2010). Pengaruh Penggunaan *Starter* Yoghurt Pada Level Tertentu Terhadap Karakteristik Yoghurt Yang Dihasilkan. *Skripsi*, fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Purwantiningsih, T. I., Bria, M. A. B., & Kia, K. W. (2022). Kadar Protein Dan Lemak Yoghurt Yang Terbuat Dari Jenis Dan Jumlah Kultur Yang Berbeda. *Journal of Tropical Animal Science and Technology*, 4(1), 66-73.
- 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 (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 15(1), 36-42.
- 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), 76-79.
- Rahmadiana, S. (2018). Pengaruh Penambahan Sari Buah Mangga Kweni (*Mangifera odorata* Griff) dan Konsentrasi *Carboxymethyl Cellulose* (CMC) Sebagai Penstabil Terhadap Karakteristik Minuman Fermentasi Berbasis Whey. *Skripsi*, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- 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.

- Rimadhini, F. N., Sumardianto, S., & Romadhon, R. (2020). Aktivitas Antibakteri Isolat Bakteri Asam Laktat dari Rusip Ikan Teri (*Stolephorus* Sp.) dengan Konsentrasi Gula Aren Cair yang Berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 2(1), 54-63.
- Rohman, E., & Maharani, S. (2020). Peranan Warna, Viskositas, dan Sineresis Terhadap Produk Yoghurt. *Edufortech*, 5(2), 97-107.
- Rosiana, E., & TR, T. A. (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.
- Rustandy, Leony. (2023). pH, Total Asam dan Pertumbuhan BAL Yoghurt Angkak Biji Durian dengan berbagai Tingkat Penambahan Ekstrak Air Ubi Jalar Ungu. *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya.
- Santosa, H., Guyana, N. L., & Handono, S. F. D. (2018). Hidrolisa Kolagen Dalam Ceker Ayam Hasil Perendaman Dengan Asam Asetat Pada Proses Pembuatan Gelatin. *Gema Teknologi*, 20(1), 32-36.
- 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. *Tunas Medika Jurnal Kedokteran & Kesehatan*, 4(2), 78-84.
- Science Photo Library. (2022). *Lactobacillus acidophilus*, SEM. <https://www.sciencephoto.com/media/799059/view>. Tanggal akses 10 Juli 2023.
- Science Photo Library. (2022). *Lactobacillus bulgaricus*, SEM. <https://www.sciencephoto.com/media/590000/view>. Tanggal akses 10 Juli 2023.
- Science Photo Library. (2022). *Streptococcus thermophilus* in Yogurt. <https://www.sciencephoto.com/media/13031/view>. Tanggal akses 10 Juli 2022.
- Sebastian, J. V. (2023). Karakteristik Fisik dan Organoleptik Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Berbagai Tingkat Penambahan Madu. *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya.
- Setiarto, R. H. B., Kusumaningrum, H. D., Jenie, B. S. L., & Khusniati, T. (2016). Pengembangan Teknologi

- Mikroenkapsulasi Bakteri Probiotik dan Manfaatnya Untuk Kesehatan. *Jurnal Veteriner: Jurnal Kedokteran Hewan Indonesia*, 19(4), 574-589.
- Setyowati, P., Zubaidah, E., & Sutrisno, A. (2023). Angkak (red mold rice) as an Antihypercholesterolemic and Antihypertensive Effect: A review. *Advances in Food Science, Sustainable Agriculture and Agroindustrial Engineering (AFSSAAE)*, 51-64.
- Sieuwerts, S. (2016). Microbial Interactions In The Yoghurt Consortium: Current Status And Product Implications. *SOJ Microbiology & Infectious Diseases*, 4(2), 1-5.
- Soesetyaningsih, E., & Azizah, A. (2020). Akurasi Perhitungan Bakteri pada Daging Sapi Menggunakan Metode Hitung Cawan. *Berkala Sainstek*, 8(3), 75-79.
- Srianta, I., Kusumawati, N., Nugerahani, I., Artanti, N., & Xu, G. R. (2013). In Vitro α -glucosidase Inhibitory Activity of *Monascus*-fermented Durian Seed Extracts. *International Food Research Journal*, 20(2), 533-536.
- Subsaendee, T., Kitpreechavanich, V., & Yongsmith, B. (2014). Growth, Glucoamylase, Pigments and Monacolin K Production On Rice Solid Culture In Flask And Koji Chamber Using *Monascus* sp. KB9. *Chiang Mai Journal of Science*, 41(5), 1044-1057.
- Sukmaningrum, H., Darmayanti, L. P. T., & Diah, G. A. K. (2021). Perubahan Karakteristik Minuman Susu Fermentasi Selama Penyimpanan Suhu Ruang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 10(1), 119-130.
- Sundari, S., & Fadhliani. (2019). Uji Angka Lempeng Total (ALT) pada Sediaan Kosmetik Lotion X di BBPOM Medan. *Jurnal Biologica Samudra*, 1(1), 25-33.
- Suryani, Y., Taupiquurrahman, O., Kulsum, Y. (2020). *Mikologi*. PT. Freeline Cipta Granesia: Padang.
- Suryanti, S., Marseno, D. W., Indrati, R., & Irianto, H. E. (2017). Pengaruh Jenis Asam dalam Isolasi Gelatin dari Kulit Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) terhadap Karakteristik Emulsi. *Agritech*, 37(4), 410-419.
- 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), 1-8.
- Syafutri, M. I., Pratama, F., & Saputra, D. (2006). Sifat Fisik Dan Kimia Buah Mangga (*Mangifera indica* L.) Selama

- Penyimpanan dengan Berbagai Metode Pengemasan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 17(1), 1-11.
- Tee, S. (2023). PH, Total Asam dan Pertumbuhan BAL Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Berbagai Tingkat Penambahan Ekstrak Matcha. *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya.
- Thierry, A., Pogačić, T., Weber, M., & Lortal, S. (2015). Production of Flavor Compounds by Lactic Acid Bacteria In Fermented Foods. *Biotechnology of lactic acid bacteria: novel applications*, 314-340.
- Timo, A. M., & Purwantiningsih, T. I. (2020). Kualitas Kimia dan Organoleptik Yoghurt yang Dibuat Menggunakan Kultur Yoghurt dan Jenis Susu Yang Berbeda. *Journal of Animal Science*, 5(3), 34-40.
- Vogel, A. I. (1989). *Textbook of Practical Organic Chemistry*. Fifth Edition. New York: Longman Group.
- Wulandari, E., & Putranto, W. S. (2010). Karakteristik Stirred Yoghurt Mangga (*Mangifera indica*) dan Apel (*Malus domestica*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran*, 10(1), 14-16.
- Yahia, E. M., de Jesús Ornelas-Paz, J., Brecht, J. K., García-Solís, P., & Celis, M. E. M. (2023). The Contribution of Mango Fruit (*Mangifera indica* L.) to Human Nutrition and Health. *Arabian Journal of Chemistry*, 16(104860), 1-27.
- 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*, 360-367.
- Yeni, A. M., & Sunarti, T. C. (2016). Penggunaan Substrat Whey Tahu Untuk Produksi Biomassa oleh *Pediococcus pentosaceus* E. 1222. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 26(3), 284-293.