

DAFTAR PUSTAKA

- Abfa, I. K., B. Prasetyo dan A. B. Susanto. 2013. Karakteristik fikoeritrin sebagai pigmen asesoris pada rumput laut merah, serta manfaatnya. Seminar Nasional X Pendidikan Biologi FKIP UNS. 10(2). Hal. : 1-7.
- Agusman, S. N. K. Apriani dan Murdinah. 2014. Penggunaan tepung rumput laut *Eucheuma cottonii* pada pembuatan beras analog dari tepung modified cassava flour (mocaf). JPB Perikanan. 9(1). Hal. : 1-10.
- Andriani, D. 2008. Formulasi Sari Buah Jeruk Pontianak (*Citrus nobilis ver. microcarpa*) Dengan Aplikasi Metode Lye Feeling Sebagai Upaya Penghilangan Rasa Pahit Pada Sari Buah Jeruk. Skripsi. IPB. Bogor.
- Angelia, I. O. 2017. Kandungan pH, total asam tertitrasi, padatan terlarut dan vitamin C pada beberapa komoditas hortikultura. Journal of Agritech Science, 1(2). Hal. : 68-74.
- Anggadiredja, J. T. 2011. Laporan Forum Rumput Laut. Pusat Riset Pengolahan Produk dan Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan. Jakarta.
- Anggraeni, F. N., L. Suryaningsih dan W. S. Putranto. 2020. Pengaruh penambahan rumput laut (*Eucheuma cottonii*) pada pembuatan bakso puyuh terhadap sifat fisik dan akseptabilitas. Jurnal Teknologi Hasil Peternakan. 1(2). Hal. : 55-66.
- Aritonang, S. N. 2017. Susu dan Teknologi. Andalas University Press. Padang.
- Ariyana, M. D., B. R. Handayani, M. Amaro, T. I. Rahayu dan N. R. Warismayati. 2022. Pengembangan yoghurt berbasis jagung manis (*Zea mays saccharata*) dengan penambahan *Eucheuma spinosum*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. 8(1). Hal. : 1-13.
- Association of Official Analytical Chemist (AOAC). 2005. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Astawan, M., S. Koswara dan F. Herdiani. 2004. Pemanfaatan rumput laut (*Eucheuma cottonii*) untuk meningkatkan kadar iodium dan serat pangan pada selai dan dodol. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. 15(1). Hal. : 61-69.
- Bachrudin, Z. Astuti dan Y. S. Dewi. 2000. Isolasi dan seleksi mikroba penghasil laktat dan aplikasinya pada fermentasi. Limbah Industri Tahu. Prosiding Seminar Nasional Industri Enzim dan Bioteknologi. Mikrobiologi Enzim dan Bioteknologi. Hal. : 52-65.
- Barrow, C., and F. Shahidi. 2008. Marine Nutraceuticals and Functional Foods. CRC Press. Boca Raton.

- Bruzzese, E., M. Volpicelli, V. Squeglia, D. Bruzzese, F. Salvini, M. Bisceglia, P. Lionetti, M. Cinquetti, G. Iacono, S. Amarri and A. Guarino. 2009. A formula containing galacto- and fructo- oligosaccharides prevents intestinal and extra-intestinal infections: an observational study. *Clinical Nutrition*. 28. Page: 156-161.
- Budiastuti. 2012. Produksi "Yoghurt Graviola" sebagai Makanan Fungsional Sejalan dengan Pengembangan Potensi Pertanian di Kabupaten Karanganyar. Fakultas Peternakan Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Chairunnisa, H., R. L. Balia dan G. L. Utama. 2006. Penggunaan starter bakteri asam laktat pada produk susu fermentasi lifihomi. *Jurnal Ilmu Ternak*. 6 (2). Hal. : 102-107.
- Chan, S. W., H. Mirhosseini, F. S. Taip, T. C. Ling and C. P. Tan. 2013. Comparative study on the physicochemical properties of k-carrageenan extracted from *Kappaphycus alvarezii* (Doty) Doty ex Silva in Tawau, Sabah, Malaysia and commercial k-carrageenans. *Food Hydrocolloids*, 30. Page: 581-588.
- Christi, R. F., D. S. Tasripin, D. Suharwanto dan E. Wulandari. 2020. Perbandingan susu sapi perah pada pemerahan pagi dan sore terhadap total plate count dan *coliform* di KUD Gemah Ripah, Sukabumi Jawa Barat. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*. 7(1). Hal. : 65-69.
- Codex Alimentarius Committee. 2003. Codex Standard For Fermented Milks. Codex. STAN 243. FAO/WHO Food Standards. Rome.
- Cokrowati, N. 2018. Peningkatan Produksi Rumput Laut dengan Berbagai Metode Budidaya. Laporan Hasil Penelitian Hibah Bersaing Sumberdana Ristekdikti. Universitas Mataram. Mataram.
- Dang, F., Y. Jiang, R. Pan, Y. Zhou, S. Wu, R. Wang, K. Zhuang, W. Zhang, T. Li and C. Man. 2018. Administration of *Lactobacillus paracasei* ameliorates type 2 diabetes in mice. *Food Funct*. 9(7). Page: 3630-3639.
- Delzene, N. M. 2003. Oligosaccharides: state of the art. *Proceedings of the Nutrition Society*. 62. Page: 177-182.
- Dewi, N. Eko, S. Titi dan Ulfatun. 2010. Jurnal kualitas selai yang diolah dari rumput laut *Gracilaria verrucosa*, *Eucheuma cottonii* serta campuran keduanya. *Jurnal Perikanan*. 12(1). Hal. : 20-27.
- Dhargalkar, V. K., and N. Pereira. 2005. Seaweed: promising plant of the millennium. *Science and Culture*. 71. Page: 60-66.
- Dhingra, S., and S. Jood. 2001. Organoleptic and nutritional evaluation of wheat breads supplemented with soybean and barley flour. *Food Chemistry*. 77. Page: 479-488.

- Duan, F., Y. Yu, Z. Liu, L. Tian and H. Mou. 2016. An effective method for the preparation of carrageenan oligosaccharides directly from *Eucheuma cottonii* using cellulase and recombinant k-carrageenase. 15. Page: 93-99.
- Ekafitri, R. Kumalasari, R., dan Desnilasari, D. 2016. Pengaruh jenis dan konsentrasi hidrokoloid terhadap mutu minuman jeli mix papaya (*Carica papaya*) dan nanas (*Ananas comosus*). Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian. 13(3). Hal. : 115-124.
- Elida, M. Gusmalini dan I. A. Saufani. 2019. Penggunaan probiotik *Lactobacillus paracasei ssp paracasei* M13 terenkapsulasi karagenan-skin pada pembuatan yoghurt jambu biji (Yojabi). Unri Conference Series: Community Engagement. 1. Hal. : 584-589.
- Elida, M. Gusmalini, Agustina dan I. A. Saufani. 2020. Viabilitas sel dan aktivitas antimikroba bio-kapsul probiotik *Lb paracasei ssp paracasei* ML3 hasil ekstruksi karagenan-skim. Jurnal Ilmiah Inovasi. 20(3). Hal. : 24-29.
- Estiasih, T. Harijono, E. Waziroh dan K. Fibrianto. 2016. Kimia dan Fisik Pangan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Fatchiyah, E. L., S. Arumingtyas, Widyarti dan S. Rahayu. 2011. Biologi Molekular Prinsip Dasar Analisis. Erlangga. Jakarta.
- Firman, A. 2010. Agribisnis Sapi Perah. Widya Padjajaran. Bandung.
- Gandy, W., A. Madden dan M. Holdsworth. 2014. Gizi dan Dietika Edisi 2. EGC. Jakarta.
- Geraldine, V. C. Herpandi dan R. Nopianti. 2015. Karakteristik kimia dan organoleptik rumput laut (*Eucheuma cottonii*) fermentasi dengan perbedaan lama waktu fermentasi dan jenis gula. Jurnal Teknologi Hasil Perikanan. 4(1). Hal. : 86-94.
- Gibson, G. R., and M. B. Roberfroid. 2008. Handbook of Prebiotic. CRC Press, Boca Raton.
- Guzel-Seydim, Z. B., T. Kok-Tas and A. K. Greene. 2010. Kefir and Koumiss: Microbiology and Technology. CRC Press, Boca Raton.
- Handayani, R., dan A. Siti. 2011. Variasi substitusi rumput laut terhadap kadar serat dan mutu organoleptik cake rumput laut *Eucheuma cottonii*. Jurnal Pangan dan Gizi. 2(3). Hal. : 67-74.
- Handoko, J. T. Khoirul dan H. Yuniwati. 2019. Substitusi agar-agar dalam pembuatan jelly drink cincau hijau (*Cyclea barbata*) untuk menurunkan sineresis. Fast-Jurnal Saints dan Teknologi. 3(2). Hal. : 45-56.
- Harley, J. P., and L. M. Prescott. 1993. Laboratory exercise in microbiology. Second Edition. Brown Publisher, Oxford.

- Hermawan, R. 2020. Effect of temperature, pH, on total concentration and color stability of anthocyanins compound extract roselle calyx (*Hibiscus sabdariffa L.*). *Alchemy*. 2(1). Page: 104-157.
- Hsu, R. J-C., S. Lu, Y-H. Chang and W. Chiang. 2015. Effects of added water and retrogradation on starch digestibility of cooked rice flours with different amylose content. *Journal of Cereal Science*. 61. Page: 1-7.
- Husni, A., M. Madalena dan Ustadi. 2015. Aktivitas antioksidan dan tingkat penerimaan konsumen pada yoghurt yang diperkaya dengan ekstrak *Sargassum polycystum*. *JPHPI*. 18(2). Hal. : 108-118.
- Iskandar, Y., D. Rusmiati dan R. R. Dewi. 2009. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstra Etanol Rumpun Laut *Eucheuma cottoni* Terhadap Bakteri *Escherichia coli* dan *Bacillus cereus*. Fakultas MIPA Jurusan Farmasi. Sumedang.
- Kartika, N. M. A., dan Y. Mariani. 2021. Penambahan tepung rumput laut (*Eucheuma cottonii*) pada bakso daging ayam untuk meningkatkan nilai gizi guna mencapai ketahanan pangan. *Jurnal Agribisnis dan Peternakan*. 1(2). Hal. : 47-50.
- Kasi, P. D. Ariandi dan H. Mutmainnah. 2017. Uji antibakteri isolat bakteri asam laktat yang diisolasi dari limbah cair sagu terhadap bakteri patogen. *Jurnal Biotropika*. 5. Hal. : 397-101.
- Kearney, N., X. C. Meng, C. Stanton, J. Kelly, G. F. Fitzgerald and R. P. Ross. 2009. Development of a spray dried probiotic yoghurt containing *Lactobacillus paracasei* NFBC 388. *International Dairy Journal*. 19. Page: 684-689.
- Khomariyah, S. 2018. Penetapan kadar protein pada jamur grigit (*Schizophyllum commune*) dengan metode Kjeldahl. *Jurnal Analis Farmasi*. 3(4). Hal. : 280-285.
- Khotimah. 2006. Pembuatan susu bubuk dengan foam-mat drying : kajian pengaruh bahan penstabilan terhadap kualitas susu bubuk. *Jurnal protein*. Jurusan Peternakan. Fakultas Peternakan-Perikanan. Universitas Muhammadiyah Malang. 13(1). Hal. : 44-51.
- Kristo, E., C. G. Biliaderis and N. Tzanetakis. 2003. Modelling of rheological, microbiological and acidification properties of a fermented milk product containing a probiotic strain of *Lactobacillus paracasei*. *International Dairy Journal*. 13. Page: 517-528.
- Kumar, M. V., J. D. Aitken, F. A. Carvalho, T. C. Cullender, S. Mwangi, S. Srinivasan, S. V. Sitaraman, R. Knight, R. E. Ley and A. T. Gewirtz. 2010. Metabolic syndrome and altered gut microbiota in mice lacking toll-like receptor 5. *Science*. 328. Page: 228-231.

- Landika, A. W. Tamrin dan S. Rejeki. 2019. Pengaruh penambahan tepung rumput laut (*Euचेuma cottonii*) dan tepung kentang (*Solanum tuberosum* L.) terhadap penilaian organoleptik dan fisik roti tawar. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan. 4(1). Hal. : 1920-1931.
- Listiyana, D. 2014. Substitusi Tepung Rumput Laut (*Euचेuma cottonii*) Pada Pembuatan Ekado Sebagai Alternatif Makanan Tinggi Yodium Pada Anak Sekolah. Skripsi. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Maharani, F. Nurjanah, R. Suwandi, E. Anwar dan T. Hidayat. 2017. Kandungan senyawa bioaktif rumput laut *Padina australis* dan *Euचेuma cottonii* sebagai bahan baku krim tabir surya. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 20(1). Hal.: 10-17.
- Matanjun, P., S. Mohamed, N. M. Mustapha, K. Muhammad and C. H. Ming. 2008. Antioxidant activities and phenolics content of eight species of seaweeds from north Borneo. Journal of Applied Phycology. 20(4). Page: 367-373.
- Meutia, N., T. Rizalsyah, S. Ridha dan M. K. Sari. 2016. Residu antibiotika dalam air susu segar yang berasal dari peternakan di wilayah Aceh Besar. Jurnal Ilmu Ternak. 16(1). Hal. : 1-5.
- Miskiyah. 2011. Kajian standar nasional Indonesia susu cair di Indonesia. Jurnal Standardisasi. 13(1). Hal. : 1-7.
- Montolalu, D. B. 2018. Evaluasi Pertumbuhan Isolat Probiotik (*Lactobacillus casei* dan *Lactobacillus plantarum*) dalam Medium Susu Skim dengan Penambahan Rumput Laut (*Euचेuma cottonii*). Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.
- Mussatto, S. I., and I. M. Mancilha. 2007. Nondigestible oligosaccharides: a review. Carbohydrate Polymers. 68(3). Page: 587-597.
- Necas, J., and L. Bartosikova. 2013. Carrageenan: a review. Veterinarni Medicina, 58(4). Page: 187-205.
- Nielsen, S. S. 2010. Introduction to Food Analysis, In: Nielsen, S. S. (editor) Food Analysis 4th ed, Springer, New York.
- Nugraha, W., D. Koesoemawardani, F. Nurainy dan S. Rizal. 2022. Pengaruh penambahan karagenan terhadap sifat fisikokimia dan sensori yoghurt rasa pisang ambon. Jurnal Agroindustri berkelanjutan. 1(2). Hal. : 253-261.
- Nurhadi, B., dan S. Nurhasanah. 2010. Sifat Fisik Bahan Pangan. Widya Padjajaran. Bandung.
- Nurliyani, R. A. Trihastuti, Endratiningsih dan W. Endah. 2008. Bahan Ajar Ilmu dan Teknologi Susu dan Telur. Laboratorium Pangan Hasil Ternak Bagian Teknologi Hasil Ternak. UGM. Yogyakarta.

- Ode, I., dan J. Wasahua. 2014. Jenis-jenis alga coklat potensial di perairan pantai Desa Hutumuri Pulau Ambon. *Jurnal Ilmiah Agribisnis dan Perikanan*. 7. Hal. : 39-45.
- Ott, A., A. Hugi, M. Baumgartner and A. Chaintreau. 2000. Sensory investigation of yoghurt flavor perception : mutual influence of volatile and acidity. *J. Agric. Food Chem.* 48. Page: 441-450.
- Pan, T. M., C. H. Chiu and Y. K. Guu. 2002. Characterization of *Lactobacillus* isolates from pickled vegetables for use as dietary or pickle adjuncts. *Foods and Food Ingredients Journal of Japan*. 206. Page: 45-51.
- Parimala, K. R., and Sudha, M. L. 2012. Effect of hydrocolloids on the rheological, microscopic, mass transfer characteristics during frying and quality characteristics of puri. *Food Hydrocolloids*. 27(1). Page: 191-200.
- Pato, U., and Y. Yusuf. 2019. Effect of *Lactobacillus casei* subsp. *casei* R-68 isolated from dadih on the procarcinogenic enzyme activity and fecal microflora count of rats challenged with pathogenic bacteria. *International Journal on Advanced Science Engineering and Information Technology*. 9(5). Page: 1656-1662.
- Pintado, M. M., A. M. Gomes and A. C. Freitag. 2014. Probiotic Bacteria: From Science to Consumer's Benefit in Probiotic Bacteria, Fundamentals, Therapy and Technological Aspect. Edited by J.P. Sousa de Silva and A.C.Treitas. Pan Stanford Publihing. CRC Press. Boca Raton.
- Poncomulyo. 2006. *Budidaya dan Pengolahan Rumput Laut*. Agro Media Pustaka. Jakarta.
- Pramitasari, D. 2010. Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale Rosc.*) dalam Pembuatan Susu Kedelai Bubuk Instan dengan Metode Spray Drying: Komposisi Kimia, Sifat Sensoris dan Aktivitas Antioksidan (Skripsi S-1 Progdil Teknologi Pertanian). Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Prasiddha, I. J., R. A. Laeliocattleya, T. Estiasih dan J. M. Maigan. 2016. Potensi senyawa bioaktif rambut jagung (*Zea mays L*) untuk tabir alami. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 4(1). Hal. : 40-45.
- Prastujati, A. U., M. Hilmi dan M. H. Khirzin. 2018. Pengaruh konsentrasi starter terhadap kadar alkohol, pH, dan total asam tertitrasi (TAT) whey kefir. *Jurnal Ilmu Peternakan Terapan*. 1(2). Hal. : 63-69.
- Purnomo dan H. Purnamawati. 2007. *Budidaya 8 Jenis Tanaman Pangan Unggul*. Penebar Swadaya. Bogor.
- Rahayu, W. P. 2001. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pangan. IPB. Bogor.

- Rajasekaran, N. S., M. Nithya, C. Rose and T. S. Chandra. 2004. The effect of finger millet feeding on the early responses during the process of wound healing in diabetic rats. *Biochimica et Biophysica Acta*. 1689. Page: 190-201.
- Rasyid, A. 2004. Berbagai manfaat *Algae*. *Oseana*. 29(3). Hal. : 9-15.
- Ringo, E., R. E. Olsen, T. O. Gifstad, R. A. Dalmo, H. Amlund, G. L. Hemre and A. M. Bakke. 2010. Prebiotics in aquaculture: a review. *Aquaculture Nutrition*. 16. Page: 117-136.
- Rosalita, H. Syam dan R. Fadhilah. 2018. Terhadap kualitas organoleptik puding rumput laut (*Eucheuma cottonii*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 4. Hal. : S92-S103.
- Rosiana, E. Nurliana and T. T. R. Armansyah. 2013. Lactid acid level and acidity of kefir goat milk fermented by various sugar addition and different time of incubation. *Jurnal Medika Veterinaria*, 7(2). Page: 87-90.
- Saleh, E. 2004. *Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak*. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Salminen, S., A. Wright and A. Ouwenand. 2004. *Lactic Acid Bacteria: Microbiological and Functional Aspects*. Ed ke-3, Revised and Expanded. Marcel Dekker. New York
- Seppo, S., A. V. Wright and A. Ouwehand. 2004. *Lactic Acid Bacteria: Microbiological and Functional Aspects*, Fourth Edition. CRC Press. New York.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono dan M. P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. IPB Press. Bogor.
- Shanmugam, M., and K. H. Mody. 2000. Heparinoid-active sulphated polysaccharides from marine *Algae* as potential blood anticoagulant agents. *Current Science*. 79(12). Page: 1672-1682.
- Sidi, N. Ciptaning, E. Widowati dan A. Nursiwi. 2014. Pengaruh penambahan karagenan pada karakteristik fisikokimia dan sensoris fruit leather nanas (*Ananas comosus L. Merr.*) dan wortel (*Daucus carota*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 3(4). Hal. : 122-127.
- Slavin, J. 2013. Fibre and prebiotics mechanisms and health benefits. *Nutrients*. 5. Page: 1417-1435.
- Smit, G., T. M. Jan and C. M. Wilco. 2004. Quality and flavor of fermented products. Chpt. 5 in "Handbook of Food and Beverage Fermentation Technology," ed. Y. H. Hui, Lisbeth M. G., Ase S. H., Jytte J., Wai-Kit N., Peggy S. S., and Fidel T. Marcel Dekker, Inc., New York.

- Soekarto, S. 2002. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Soeparno, S. Rihastuti, Triatmojo dan Indratiningsih. 2011. Dasar Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Spiraliga, R. R., Y. S. Darmanto dan U. Amalia. 2017. Karakteristik nasi analog tepung mocaf dengan penambahan tepung rumput laut *Gracilaria verrucosa* dan 3 jenis kolagen tulang ikan. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. 6(1). Hal. : 1-10.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2009. SNI 2981:2009. Yoghurt. Badan Standarisasi Nasional (BSN). Jakarta.
- Steel, R. G., dan J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistik Suatu Pendekatan Biometrik. Ed.2. Cet.2. Penerjemah : B. Sumantri. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Sudarmadji, S. 2007. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty Yogyakarta. Yogyakarta.
- Suhaeni. 2018. Uji total asam dan organoleptik yoghurt katuk (*Sauropus androgyneus*). Jurnal Dinamika. 9(2). Hal. : 21-28.
- Sukarminah, E., Y. Cahyana, T. Rialita, S. O. N. Yudiastuti dan H. G. Sobarsa. 2020. Pengaruh perbandingan rumput laut dan susu terhadap karakteristik yoghurt probiotik rumput laut. Agropross, National conference proceedings of agriculture. 73. Hal. : 171-178.
- Sumarsih, S., B. Sulistiyanto, C. I. Sutrisno dan E. S. Rahayu. 2012. Peran probiotik bakteri asam laktat terhadap produktivitas unggas. Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah. 10. Hal. : 1-9.
- Sunaryanto, R., dan B. Marwoto. 2013. Isolasi, identifikasi, dan karakterisasi bakteri asam laktat dari dadih susu kerbau. Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia, 14(3). Hal. : 228-233.
- Suryananto, R., E. Martius dan B. Marwoto. 2014. Uji kemampuan *Lactobacillus casei* sebagai agensia probiotik. Jurnal Bioteknologi dan Biosains. 1(1). Hal. : 9-15.
- Suryani, D. Nofiandi, H. Mukhtar, M. Siska, A. Dharma dan N. Nasir. 2017. Identifikasi molekular bakteri asam laktat *Lactobacillus paracasei* yang ada pada lapisan minyak. Jurnal Katalisator. 2(2). Hal. : 79-87.
- Susilorini, T. E., dan M. E. Sawitri. 2007. Produk Olahan Susu. Penebar Swadaya. Jakarta.

- Tamaheang, T., D. M. Makapedua dan S. Berhimpon. 2017. Kualitas rumput laut merah (*Kappa phycusalvarezii*) dengan metode pengeringan sinar matahari dan cabinet dryer serta rendemen semi refined carrageenan. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*. 5. Hal. : 152-157.
- Tricahyo, A., S. W. Aris dan S. W. Eny. 2012. Pengaruh penambahan filler komposit (wheat bran dan polard) dan rumput laut terhadap pH, WHC, cooking loss dan tekstur nugget kelinci. *Jurnal Ternak Tropika*. 13(1). Hal. : 19-29.
- Utami, T. Giyarto, T. F. Djaafar and E. S. Rahayu. 2014. Growth of *Lactobacillus paracasei* SNP-2 in peanut milk and its survival in fermented peanut milk drink during storage. *Indonesian Food and Nutrition Progress*. 13(1). Page: 11-16.
- Vasudha, S., and H. N. Mishra. 2013. Non dairy probiotic beverages. *International Food Research Journal*. 20(1). Page: 7-15.
- Wakhidah, N., J. M. Godras dan R. Utami. 2017. Yoghurt susu sapi segar dengan penggunaan ekstrak ampas jahe dari destilasi minyak atsiri. *Journal Proceeding Biology Education Conference*. 14(1). Hal. : 278-284.
- Waspodo, I. S. 2002. Efek Probiotik, Prebiotik dan Symbiotik Bagi Kesehatan. *Bulletin Food and Beverage Industry* 4th. Jakarta.
- Weese, J. S. 2002. Probiotics, prebiotics, and synbiotics. *Journal of equine veterinary science*. 22(8). page: 357-360.
- Widodo, W. 2002. Bioteknologi Fermentasi Susu. Pusat Pengembangan Bioteknologi. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Wijaningsih, W. 2008. Aktivitas Antibakteri In Vitro dan Sifat Kimia Kefir Susu Kacang Hijau (*Vignaradiata*) oleh Pengaruh Jumlah Starter dan Lama Fermentasi. (Tesis). Universitas Diponegoro. Semarang.
- Zakaria, Y. 2003. Pengaruh total solid dan lama penyimpanan terhadap kualitas yoghurt. *Jurnal Agripet*. 4(1). Hal. : 1-5.