

DAFTAR PUSTAKA

- Afkar, M., K. Nisah., dan H. Sa'diah. 2020. Analisis kadar protein pada tepung jagung, tepung ubi kayu dan tepung labu kuning dengan metode kjeldhal. AMINA. 1(3): 108-113.
- Aimanah, U., M. Nira., dan A. Sirajuddin. 2020. Respon wanita tani pada pembuatan keluwak instan sebagai pengawetan alami. Jurnal Agrisistem. 16(1): 26.
- Almatsier, A. 2001. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Agnes, C. K., A. Yelnetty., R. Hadju., dan M. Tamasoleng. 2020. Kualitas fisikokimia dan mikrobial yoghurt sinbiotik yang diberi pati termodifikasi umbi uwi ungu (*Dioscorea alata*) dengan level berbeda. Zootec. 40(1): 124 – 133.
- Anggraeni, A. A. 2012. Prebiotik dan Manfaat Kesehatan. *Seminar Nasional Peningkatan Kompetensi Guru dalam Menghadapi UKG*, Yogyakarta: 1-10.
- Anggraini, O. R. 2021. Aplikasi bakteri asam laktat isolate nira sumber probiotik asal kecamatan Lareh Sago Halaban sebagai starter frozen yogurt dengan penambahan sari buah stroberi (*Fragaria ananassa* L.). Tesis. Program Pascasarjana Universitas Andalas. Padang.
- Aritonang, S. N., E. Roza., dan E. Rossi. 2019. Probiotik dan Prebiotik dari Kedelai untuk Pangan Fungsional. Indomedia Pustaka: Padang.
- AOAC. 2005. Official methods of analysis of the association of official analytical chemist. AOAC Inc., Washington.
- Astawan, M. 2005. Info Teknologi Pangan Department of Food Science and Technology. Faculty of Agricultural Technology and Engineering, Bogor Agricultural University.
- Astawan, M. 2008. Sehat dengan Hidangan Hewani. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Balitjestro [Balai Penelitian Tanaman Jeruk dan Buah Subtropika]. 2008. Stroberi. Batu: Balai Penelitian Tanaman Jeruk dan Buah Subtropika.
- Berutu, P. J., I. I. Arief., M. S. Soenarno., dan L.C.E.N.S. Dekriyatna. 2023. Karakteristik fisikokimia, mikrobiologi, dan uji pasar yogurt *smoothies* rosella stroberi pada usia remaja dan dewasa di Bogor. Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia (JIPI). 28(4): 546-556.

- Bhakta, J. N., K. Ohnishi., Y. Munekage., K. Iwasaki., dan M. Q. Wei. 2012. Karakterisasi probiotik berbasis bakteri asam laktat sebagai penyerap logam berat yang potensial . *Journal of Applied Mikrobiology*. 112: 1193–1206.
- Blassy, K., M. Osman., A. Gouda., dan M. Hamed. 2020. Functional properties of yoghurt fortified with fruits pulp. Dairy Department. Faculty of Agriculture, Suez Canal University, Ismailia 41522, Egypt. 7(1): 1-9.
- Brilianty, S. L., Suprihatin., dan Purwoko. 2022. Penilaian daur hidup produk susu sapi segar: studi kasus di KPBS Pangalengan. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 32(3): 220-228.
- Budiman, S., dan D. Saraswati. 2010. Berkebun Stroberi Secara Konvensional. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Cahyono, B. 2008. Sukses Budi Daya Stoberi di Pot dan Perkebunan. Yogyakarta.
- Cassani, L., B. Tomadoni., dan M. D. R. Moreira. 2020. Green ultrasound-assisted processing for extending the shelf-life of prebiotic-rich strawberry juices. *Research Article*. 1-9.
- Chalimah, S., dan D. Mayasari. 2014. Peran *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* dalam pembuatan yoghurt canglo dengan penambahan stroberi (*Fragaria x ananassa*). *Seminar Nasional XI Pendidikan Biologi FKIP UNS*. 2(1): 55-59.
- Dinas Peternakan Provinsi Jawa Barat. 2003. Standar Susu Segar. Kegiatan Standarisasi dan Penerapan Sistem Jaminan Mutu Produk Peternakan. Dinas Peternakan Provinsi Jawa Barat, Bandung.
- Eniza, S. 2004. Dasar pengolahan susu dan hasil ikutan ternak. (2): 1–24.
- Failasufa, M. K., W. Sunarto., dan W. Pratjojo. 2015. Analisis proksimat yoghurt probiotik formulasi susu jagung manis kedelai dengan penambahan gula kelapa (*Cocos nucifera*) granul. *Indonesian Journal of Chemical Science*. 4(2).
- Fajar, N., dan G. Indriati. 2010. Pemakaian prebiotik ubi jalar kuning (*Ipomoea batatas* L) dan probiotik *Lactobacillus casei* pada pembuatan susu fermentasi sinbiotik. *Jurnal Sainstek*. 2(2): 150-155.
- [FAO/WHO] Food Agriculture Organization/ World Health Organization. 2002. Guidelines for the Evaluation of Probiotics in Food. Report of a Joint FAO/WHO Working Group on Drafting Guidelines for the Evaluation of Probiotics in Food Ontario, Canada.
- Giampieri, F., S. Tulipani., M. A. Suarez., dan L. Quiles. 2012. The strawberry: composition, nutritional quality and impact on human health. *Nutrition*. 28(1): 9-19.

- Gunandini, D. J., dan P. B. Wicaksana. 2005. Peningkatan dan aktivitas enzim asetilkolinesterase pada nyamuk *Aedes aegypti* yang diseleksi dengan malation. *Jurnal Entomol Indonesia*. 2(2): 24-32.
- Hafsah dan Astriana. 2012. Pengaruh variasi starter terhadap kualitas yoghurt susu sapi. *Jurnal Bionature*. 13(2): 96-102.
- Haryanto., N. N. R. Junita., A. Q. Dzabah., dan Y. N. Izzaty. 2023. Pengaruh waktu fermentasi terhadap kadar lemak, abu, protein, air, dan tingkat keasaman yoghurt susu sapi. *Jurnal Sains dan Teknik*. 5(2): 93-101.
- Hendarto, D. R., A. P. Handayani., E. Esterelita., dan Y. A. Handoko. 2019. Mekanisme biokimiawi dan optimalisasi *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* dalam pengolahan yogurt yang berkualitas. *Jurnal Sains Dasar*. 8(1): 13-19.
- Herawati, D. A., dan A. A. Wibawa. 2011. Pengaruh konsentrasi susu skim dan waktu fermentasi terhadap hasil pembuatan soygurt. *Jurnal Ilmiah Teknik lingkungan*. 1(2): 48-58.
- Herlina, N., dan M. H. S. Ginting. 2002. Lemak dan Minyak. Fakultas Teknik Jurusan Teknik Kimia Universitas Sumatera Utara.
- Hill, C., F. Guarner., G. Reid., R. Glenn., R. Gibson., J. Daniel.,M. E. Sanders. 2014. The international scientific association for probiotics and prebiotics consensus statement on the scope and appropriate use of the term probiotic. *Consensus Statements*, 11: 506-514.
- Holland, R., V. Crow., dan B. Curry. 2011. Lactic acid bacteria *Pediococcus* spp. In Fuquay JW (ed). *Encyclopedia of Dairy Sciences*. Academic Press, USA.
- Hossain, M. D., M. Fakruddin., dan M. N. Islam. 2012. Development of fruit dahi (yoghurt) fortified with strawberry, orange dan grapes juice. *American Journal of Food Technology*. 7(9): 562-570.
- Istawa, R. A., R. Fajri ., D. Z. Arifin. 2018. Daya terima, kadar protein, kadar lipid dan jumlah mikroba pada kefir susu sapi dan kefir susu kambing sebagai alternative minuman probiotik. *Journal of Holistic and Health Sciences*. 2(2): 60-5.
- Iyyah, I., N. D. Putriningtyas., dan S. Wahyuningsih. 2019. Perbedaan yogurt kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L) dengan berbagai starter ditinjau dari sifat organoleptic, kadar protein dan kadar lemak. *Sport and Nutrition Journal*. 1(2): 40-47.
- Jannah, A. M., A. M. Legowo., Y. B. Pramono., dan A. N. Al-baarri. 2014. Total bakteri asam laktat, pH, keasaman, citarasa dan kesukaan yogurt drink dengan penambahan ekstrak buah belimbing. *Aplikasi Teknologi Pangan* 3. 3(2): 7-11.

- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. Kandungan Gizi Susu Sapi Segar per 100 gram. Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Khoiriyah, L. K., dan Fatchiyah. 2014. Karakter biokimia dan profil protein yogurt kambing PE difermentasi bakteri asam laktat (BAL). *Journal Experience Life Sciences*. 3(1): 1-6.
- Korengkeng, A. C., A. Yelnetty., R. Hadju., dan M. Tamasoleng. 2020. Kualitas fisikokimia dan mikrobial yoghurt sinbiotik yang diberi pati termodifikasi umbi uwi ungu (*Dioscorea alata*) dengan level berbeda. *Zootech*. 40(1): 124-133.
- Kurnia, S. 2005. Budidaya Tanaman Stroberi Secara Komersial. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Legowo, A. M. 2005. Diversifikasi Produk Olahan dengan Bahan Baku Susu. Fakultas Peternakan. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Lindasari, F., R. R. A. Maheswari., A. Atabany., dan M. S. Soenarno. 2013. Karakteristik yoghurt probiotik ekstrak kayu manis dari susu kambing hasil pemberian pakan campuran garam karboksilat kering. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Peternakan*. 01(2): 80-87.
- Lingathurai, S., P. Vellathurai., S. E. Vendan., dan A. A. P. Anand. 2009. A comparative study on the microbiological and chemical composition of cow milk from different locations in madurai, tamil nadu. *Indian Journal of Science and Technology*. 2(2): 51-54.
- Mahdavi, A. H., H. R. Rahmani., dan J. Pourreza. 2005. Effect of probiotic supplements on egg quality and laying hen's performance. *International Journal of Poultry Science*. 4(7): 488-492.
- Melia, S., E. Purwati., Y. F. Kurnia., dan D. R. Pratama. 2019. Antimicrobial potential of *Pediococcus acidilactici* from Bekasam, fermentation of sepat rawa fish (*Tricopodus trichopterus*) from Banyuasin, south Sumatra, Indonesia. *Biodiversitas*. 20(12): 3532-3538.
- Melia, S., Ferawati., Yuherman., Jaswandi., H. Purwanto., dan E. Purwati. 2018. Probiotic characterization of lactic acid bacteria isolated from raw milk (Buffalo, Cow, and Goat) from West Sumatra, Indonesia. *Asian Journal of Microbiology Biotechnology Environ Sciences*. 20: 131-139.
- Melia, S., I. Juliyarsi., Y. F. Kurnia., Y. E. Pratama., dan D. R. Pratama. 2020. The quality of fermented goat milk produced by *Pediococcus acidilactici* BK01 on refrigerator temperature. *Biodiversitas*. 21(10): 4591-4596.
- Melia, S., J. Yuherman., E. Purwati., Yuherman., dan Jaswandi. 2017. Characterization of the antimicrobial activity of lactic acid bacteria isolated from buffalo milk in West Sumatra (Indonesia) against *Listeria monocytogenes*. *Pakistan Journal of Nutrition*. 16(8): 645-650.

- Mustika, S., S. Yasni., dan Suliantari. 2019. Pembuatan yogurt susu sapi segar dengan penambahan *puree* ubi jalar ungu. *Jurnal PTK*. 2(3): 97-101.
- Nayak, S. K. 2010. Probiotics and immunity: a fish perspective. *Fish and Shellfish Immunology*. 29: 2–14.
- Nuraeni, S., R. Purwasih., dan A. Romalasari. 2019. Analisis proksimat yogurt susu kambing dengan penambahan jeruk bali (*Citrus Grandis* L. Osbeck). *Jurnal Ilmiah Ilmu dan Teknologi Rekayasa*. 2(1): 25-29.
- Nurliyani. 2008. Pengertian Susu Secara Umum. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Nwaoha, M., I. Elizabeth., dan N. G. Onyinyechi. 2012. Production and evaluation of yoghurt flavoured with beetroot (*Beta vulgaris* L.). *Journal of Food Science and Engineering*. 2: 583-592.
- Olagunju, A. I., dan B. Ifesan. 2013. Changes in nutrient and antinutritional contents of sesame seeds during fermentation. *Journal Microbiology Biotechnology Food Sciences*. 2: 2407-2410.
- Pascual, L. M., M. B. Daniele., W. Giordano., M. C. Pajaro dan I. L. Barberis. 2008. Purification and partial characterization of novel bacteriocin L23 produced by *Lactobacillus fermentum* L23. *Curr. Microbiology*. 56: 397-402.
- Pratama, D. R., S. Melia., dan E. Purwati. 2020. Perbedaan konsentrasi kombinasi starter tiga bakteri terhadap total bakteri asam laktat, nilai pH, dan total asam tertitrasi yogurt. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 22(3): 339–345.
- Purwantiningsih, T. I., M. A. B. Bria., dan K. W. Kia. 2022. Kadar protein dan lemak yoghurt yang terbuat dari jenis dan jumlah kultur yang berbeda. *Journal of Tropical Animal Science an Technology*. 4(1): 66-73.
- Rahman, M. T., M. A. Zubair., K. Shima., dan M. P. Chakma. 2020. Development of quality parameters for yogurt with strawberry juice. *Food and Nutrition Sciences*. 11: 1070-1077.
- Rusmiati, D., Sulistiyaningsih., T. Milanda., dan S. A. F. Kusuma. 2008. Penyuluhan Pentingnya Konsumsi Yoghurt dan Metode Pembuatannya dengan Cara Sederhana dalam Rangka Peningkatan Derajat Kesehatan dan Ekonomi Masyarakat di Kelurahan Sukaluyu Kota Bandung. Laporan Akhir, Universitas Padjajaran, Bandung.
- Sandy, I. Y., dan E. J. Nya. 2015. Development of probiotic yoghurt using microbial isolates from soymilk. *Journal of Biopsticide and Agriculture*. 1: 78–87.
- Sawitri, M. E. 2012. Kajian konsentrasi kefir grain dan lama simpan dalam refrigerator terhadap kualitas kimiawi kefir rendah lemak. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*. 21(1): 23-28.

- Schrezenmeir, J., dan M. Vrese. 2001. Probiotics, prebiotics and synbiotic-approaching a definition. *American Journal of Clinical Nutrition*. 73: 361-364.
- Sekarningrum, A. S., dan Seveline. 2020. Pembuatan yogurt sinbiotik kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dengan penggunaan bakteri asam laktat dengan penambahan prebiotik. *Jurnal Bioindustri*. 2(2): 2654 – 5403.
- Setioningsih, E., R. Setyaningsih dan A. Susilowati. 2004. Pembuatan minuman probiotik dari susu kedelai dengan inokulum *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus Acidophilus*. *Bioteknologi*. 1(1): 16.
- Silvia. 2002. Pembuatan yoghurt kedelai (soyghurt) dengan menggunakan kultur campuran *Bifidobacterium bifidum* dan *Stertococcus thermophilus*." Skripsi S-1 Prodi Biologi. ITB. Bogor.
- Socol, C. R., L. P. S. Vandenbergher., M. R. Spier., A.B.P. Medeiros., C. T. Yamaguishi., J. D. D. Lindner., A. Pandey., dan V. T. Socol. 2010. The potential of probiotics: A review. *Food Technology Biotechnology*. 48(4): 413-434.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2009. 01-2981: 2009. Syarat Mutu Yogurt. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2011. 3141-01: 2011. Susu Segar. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Steel, R. G. D., dan J. H. Torrie. 1991. Prinsip dan Prosedur Statistika. Terjemahan: B. Sumantri. PT. Gramedia Pustaka Umum, Jakarta.
- Sulihandari, H. 2013. Herbal Sayur dan Buah Ajaib: Koleksi Bahan Alami Nan Ajaib untuk Hidup Sehat Jauh dari Penyakit. Trans Idea Publishing, Yogyakarta.
- Sunaryanto, R., E. Martius., dan B. Marwoto. 2014. Uji kemampuan *Lactobacillus casei* sebagai agensia probiotik. *Bioteknologi dan Biosains Indonesia*. 1(1): 9–14.
- Suwita, I. K., dan J. Hadisuyitno. 2021. Mutu gizi dan daya terima es krim indeks glikemik rendah berbahan polisakarida larut air umbi gembili (*Dioscorea esculenta*) dan tepung ubi jalar ungu (*Ipomea batatas* L. Poir). *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*. 12(1): 79-91.
- Tamime dan R. K. Robinson. 2007. *Yoghurt Science and Technology*. Third Edition. Woodhead Publishing. Cambridge.

- Tulumoglu, S., H. I. Kaya., dan O. Simsek. 2014. Probiotic characteristics of *Lactobacillus fermentum* strain isolated from tulum cheese. *Anaerobe*. 30: 120-125.
- Verschuere, L., G. Rombaut., P. Sorgeloos., W. Verstraete. 2000. Probiotic bacteria as biological control agents in Aquaculture. *Microbiological and Molecular Biology Review*. 64: 655–671.
- Vrese, M. D., dan J. Schrezenmeir. 2008. Probiotics, prebiotics, and synbiotics. in food biotechnology (pp. 1–66). Springer Berlin Heidelberg.
- Wardani, E. K., S. Zulaekah., dan E. Purwani. 2017. Pengaruh penambahan sari buah nanas (*Ananas comosus*) terhadap jumlah bakteri asam laktat (BAL) dan nilai pH soygurt. *Jurnal Kesehatan*. 10(1): 87-93.
- Widyaningsih, M. M. K., E. Purwijantingsih., dan Y. R. Swasti. 2021. Kualitas es krim yoghurt sinbiotik dengan variasi tepung kolang-kaling (*Arenga pinnata* Merr.). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 6(3): 3897-3908.
- Winarno, F. G., dan I. E. Fernandez. 2007. Susu dan Produk Fermentasinya. M-Brio Press, Bogor.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Yurliasni. 2007. Kajian kualitas yogurt menggunakan starter komersil (*Lactobacillus bulgaricus*). *Jurnal Peternakan Indonesia*. 12(3): 227 – 231.
- Yusmarini dan R. Efendi. 2004. Evaluasi mutu soygurt yang dibuat dengan penambahan beberapa jenis gula. *Jurnal Natural Indonesia*. 6(2): 104-110.

