

DAFTAR PUSTAKA

- Aaby, K., G. Skrede., R. E. Wrolstad. 2005. Phenolic composition and antioxidant activities in flesh and achenes of strawberries (*Fragaria ananassa*). *J. Agr. Food Chem*, 53 (1) : 4032 – 4040.
- Afriani. 2010. Pengaruh penggunaan starter bakteri asam laktat *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus fermentum* terhadap total bakteri asam laktat, kadar asam dan nilai pH dadih susu sapi. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. 13 (6) : 279 – 285.
- Aisyah, A., E. Kusdiyantini, dan A. Suprihadi. 2014. Isolasi, karakteristik bakteri asam laktat, dan analisis proksimat dari pangan fermentasi “termoyak”. *Jurnal Akademika Biologi*, 3 (2) : 31 – 39.
- Amami, A. 2021. Kondisi sanitasi pemerahan terhadap kadar air, pH dan *total plate count* (TPC) susu di peternakan kambing peranakan etawa rantiang ameh kecamatan Canduang kabupaten Agam. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Padang.
- Anggraini, O. R. 2021. Aplikasi bakteri asam laktat isolat 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.
- AOAC. 2005. *Official methods of analysis of association of official analytical chemists*. AOAC Inc., Washington.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2009. SNI No 01-2981-2009. Standar mutu yoghurt. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2011. SNI No 3141:2011. Susu segar. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Bao, Y., Y. Zhang, Y. Li, S. Wanga, X. Dong, Y. Wang dan H. Zhang. 2010. Screening of potential probiotic properties of *Lactobacillus fermentum* isolated from traditional dairy products. *Food Control J*, 21 : 695 – 701.
- Balitjestro (Balai Penelitian Tanaman Jeruk dan Buah Subtropika). 2008. Stroberi. Batu: Balai Penelitian Tanaman Jeruk dan Buah Subtropika.
- 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
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet dan M. Wootton. 2009. Ilmu pangan. Edisi kedua (penerjemah Hari Purnomo dan Adiono). Universitas Indonesia (UI-PREES). Jakarta.

- Chandan, R. C. 2006. Milk composition, physical and processing characteristics. manufacturing yogurt and fermented milks. Oxford, UK: Blackwell Publishing, pp. 3 – 129.
- Djali, M., H. Marta dan S. Harnah. 2016. Karakteristik yogurt bubuk kacang koro pedang dengan bahan penyalut maltodekstrin. *Jurnal Pascapanen*. 13 (1) : 28 – 35.
- Effendi, S. 2012. Teknologi pengolahan dan pengawetan bahan pangan. Alfabeta. Bandung.
- Fardiaz, S. 1992. Mikrobiologi pangan I. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Frilanda, A., W. S. Putranto dan J. Gumilan. 2022. Pengaruh berbagai konsentrasi *pulp* buah naga merah pada pembuatan set yoghurt terhadap total bakteri asam laktat, nilai pH, dan total asam. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*. 3 (1) : 32 – 41.
- Giampieri, F., S. Tulipani, J. M. Alvarez-Suarez, J. L. Quiles, B. Mezzetti dan M. Battino. 2012. The strawberry: composition, nutritional quality, and impact on human health. *Nutrition*, 28 : 9 – 19.
- Hadiwiyoto, S. 1994. Pengujian mutu susu dan hasil olahannya. Yogyakarta : Liberty.
- Hannum, S. M. 2004. Potential impact of strawberries on human health. *Crit. Rev. Food Science Nutritions*. Vol. 44, pp. 1 – 17.
- Harianingsih. 2010. Pemanfaatan limbah cangkang kepiting kitosan sebagai bahan pelapis (*coater*) pada buah stroberi. Tesis. Program Magister Teknik Kimia Universitas Diponegoro. Semarang.
- Harris, D. C. 2000. Quantitative chemical analysis 5th ed, New York (US). W H Freeman and Company.
- Hidayat, N., H. P. Purba dan B. S. Dyah. 2016. Pengaruh penambahan bakteri *Pediococcus acidilactici* dan waktu pertumbuhan terhadap kadar protein terlarut ekstrak cacing tanah. *JFLS* 2(2) : 57 – 64.
- Hui, Y. H. 2012. Handbook of food science, Technology, and Engineering volume 1. CRC Press, Boca Raton.
- Jannah, M. A., M. A. Legowo, Y. B. Pramono, A. N. Al-baarri dan S. B. M. Abduh. 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.
- Jannah, H. 2020. Aplikasi bakteri asam laktat isolat *pado* asal kabupaten Agam sebagai sumber probiotik dalam pembuatan susu fermentasi dengan penambahan ekstrak kulit buah manggis (*Garcinia mangostana* L.). Tesis.

Program Pascasarjana Universitas Andalas. Padang.

- Jonathan, H. A., I. N. Fitriawati, I. I. Arief, M. S. Soenarno dan R. H. Mulyono. 2022. Fisikokimia, mikrobiologi dan organoleptik yogurt probiotik dengan penambahan buah naga merah (*Pandanus conodeous* L.). Jurnal Ilmu Peternakan dan Teknologi Hasil Peternakan. 10 (1) : 34 – 41.
- Khotimah, K. dan J. Kusnadi. 2014. Aktivitas antibakteri minuman prbiotik sari kurma (*Phoenix dactilyfera* L.) menggunakan *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus casei*. Jurnal Pangan dan Agroindustri 2 (3) : 110 – 120.
- 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. Zootec. Vol. 40 (1) : 124 – 133.
- Kurnia, Y. F. dan E. Purwati. 2016. The potential of dadiah from 50 kota district, West Sumatera as a probiotic food based on total of lactic acid bacteria. Proceeding. ISBN 978-602-6381-22-4.
- Legowo, A. M., Kusrahayu dan S. Mulyani. 2009. Ilmu dan teknologi susu. Semarang: Badan Penelitian Universitas Diponegoro.
- Li C., H. Wu, K. Masisi, L. N. Malunga dan Y. Song. 2015. Strawberries. Dept. Functional Food and Bio-active Compounds, Universitas Manitoba, Winnipeg, Canada.
- Mayasari, D. 2014. Pembuatan yoghurt canglo dengan penambahan stroberi (*Fragaria x ananassa*) dan tebu (*Saccharum officinarum*). Jurnal Publikasi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Melia, S., I. Juliyarsi, Y. F. Kurnia, Y. E. Pratama, D. R. Pratama. 2014. The quality of fermented goat milk produced by *Pediococcus acidilactici* BK01 on refrigerator temperature. Biodiversitas 2014, 21 (10) : 4591 – 4596.
- Melia, S., E. Purwati, Yuherman, Jaswandi, S. N. Aritonang dan M. Silaen. 2017. Characterization of the antimicrobial activity of lactic acid bacteria isolated from buffalo milk in West Sumatera (Indonesia) against *Listeria monocytogenes*. PJN ISSN 1680-5195. 16(8): 645-650.
- Melia, S., I. Juliyarsi, Y. ..., dan N. Ramadhanti. 2023. Effect of fermented milk *Pediococcus acidilactici* BK01 on cholesterol and microbiota in Wistar mice intestine. Journal of Advanced Veterinary and Animal Research, 10 (1) : 64 – 71.
- Milosavljevic, D., V. Maksimovic, J. ..., dan J. D. Maksimovic. 2023. Sugars and organic acids in 25 strawberry cultivars: qualitative and quantitative evaluation. Journal Plants. 12, 2238 : 1 – 18.

- Muchtadi, T. R dan Sugiyono. 2010. Ilmu pengetahuan bahan pangan. Alfabeta : Bandung.
- Muharastrri, Y. 2008. Analisis kepuasan konsumen susu UHT merek Real Good di kota Bogor. Skripsi, Departemen Ilmu Sosial Ekonomi Pertanian, Fakultas Pertanian IPB.
- Ngatini, E. Purwijantiningasih dan F. S. Pranata. 2018. Kualitas yoghurt sinbiotik dengan kombinasi tepung kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) dan sari buah mangga (*Mangifera indica* var. *arumanis*). *Biota*. 3 (1) : 33 – 43.
- Oszmianski, J. dan A. A. Wojdylo. 2009. Comparative study of phenolic content and antioxidant activity of strawberry puree, clear and cloudy juices. *Eur Food Res*. 228: 623-631.
- Prasetya, R., J. Sumarmono, T. Setyawardani dan M. Tianling. 2022. Total asam tertitiasi, pH dan tekstur yoghurt yang ditambah ekstrak beras hitam dengan pemberian hidrokoloid yang berbeda. *Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan IX* : 614 – 620.
- 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 tertitiasi yogurt. *Jurnal Peternakan Indonesia*, 22 (3) : 339 – 345.
- Pratama, D. R., E. Purwati, Yuherman dan S. Melia. 2021. The potential of probiotic frozen yoghurt with the addition of fruits tamarillo to increase immunity. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. 012070.
- Pratangga, D. A., S. Susilowati dan O. R. Puspitarini. 2019. Pengaruh penambahan berbagai level sukrosa dan fruktosa terhadap total bakteri asam laktat dan nilai pH yoghurt susu kambing. *Jurnal Rekasatwa Peternakan*. 2 (1) : 51 – 56.
- Purwati, E., S. N. Aritonang, S. Melia, I. Juliyarsi dan H. Purwanto. 2016. Manfaat probiotik bakteri asam laktat dadiah menunjang kesehatan masyarakat. Lembaga Pengembangan Teknologi Informasi dan Komunikasi (LPTIK). Universitas Andalas, Padang.
- Rahayuningsih. 2014. Pengaruh pemberian yoghurt kedelai hitam (*Black soyghurt*) terhadap kadar kolesterol Ldl dan Hdl pada penderita dislipidemia. Universitas Diponegoro.
- Rahzarni. 2003. Penanganan dan pengolahan susu dan telur. Payakumbuh : Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh.
- Rai, I. N., G. Wijana, P. I. Sudana dan I. W. W. Cok. 2016. Buah-buahan lokal bali (jenis pemanfaatan dan potensi pengembangannya). Pelawa Sari. Bali.

- Resnawati, H. 2010. Kualitas susu pada berbagai pengolahan dan penyimpanan. Semilokal Nasional Prospek Industri Sapi Perah Menuju Perdagangan Bebas. Bogor : Balai Penelitian Ternak, 2010.
- Robertfroid, M. B. 2007. Prebiotics: the concept revisited. *The Journal of Nutrition*. 137: 830-837.
- Rukmana, R. 1998. Stroberi; budi daya dan pascapanen. Kanisius. Yogyakarta.
- Ruslian, R. D. dan A. Arumsari. 2021. Perbandingan jumlah bakteri asam laktat yoghurt sinbiotik dari bakteri *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* yang diperkaya fruktooligosakarida dan inulin. *Prosiding Farmasi*. 7 (1) : 21 – 29.
- Salminen, S., V. W. Atte dan O. Arthur. 2004. Lactic acid bacteria. Marcel Dekker, Inc. New York-Basel.
- Saraswati. 2021. Potensi bakteri probiotik *Pediococcus acidilactici* dalam mereduksi logam berat (Pb) pada media susu skim secara in vitro. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Sawitri, M., E. A. Manab, M. C. Padaga, T. E. Susilorini, U. Wisaptiningsih dan Ghozi. 2010. Kajian kualitas susu pasteurisasi yang diproduksi U.D. Gading Mas selama penyimpanan dalam refrigerator. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 5 (2) : 28 – 32.
- Sidhi, A.H. dan S. R. Zulaikhah. 2021. Pengaruh penambahan jenis buah (naga merah (*Hylocereus polyrhizus* L.), pisang ambon (*Musa paradisiaca*), stroberi (*Fragaria ananassa*) dan persentase penambahannya terhadap pH, total asam dan viskositas yogurt. *Scientific Timeline*. 1(2) : 060 – 069.
- Sihombing, D. E. 2013. Karakteristik kimia dan mikrobiologi yoghurt probiotik susu kambing dengan penambahan ekstrak Bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa* L). Skripsi. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Singh, S. P., J. S. Jadaun, L. K. Narnoliya dan A. Pandey. 2017. Prebiotic oligosaccharides: special focus on fructooligosaccharides, its biosynthesis and bioactivity. *Appl. Biochem. Biotechnol*. 183, 613 – 635.
- Steel, R. G. D. dan J. H. Torrie. 1991. Prinsip dan prosedur statistika. Terjemahan: B. Sumantri. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Umum.
- Surajudin, F. R. Kusuma dan D. Purnomo. 2006. Yoghurt susu fermentasi yang menyehatkan. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Suscovic, J., B. Kos, Beganovic, A. L. Pavunc, A. K. Habjanic dan S. Matosic. 2010. Antimicrobial activity of lactic acid bacteria. *Food Biotechnol*. 48 (3) : 296 – 307.

Suwito, W. dan Andriani. 2012. Teknologi penanganan susu yang baik dengan mencermati profil mikroba susu di berbagai daerah. *Jurnal Pascapanen* 9 (1) : 35 – 44.

Tamime, A. Y. dan R. K. Robinson. 2007. *Yoghurt science and technology*. Cambridge: Science and Technology. Ed-3. CRC Press.

Tsania, I. L., I. Hidayati dan I. A. Jariyah. 2021. Uji prebiotik mangga manalagi (*Mangifera indica* L. var manalagi) terhadap pertumbuhan *Lactobacillus plantarum* secara *in vitro*. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi* 6(2) : 102 – 108.

Upadhyay, N. dan V. Moudgal. 2012. Probiotik : a review. *JCOM* vol.19 (2) : 76 – 84.

USDA (United States Department of Agriculture). 2011. National nutrient database for standard reference, release 24. Nutrient Data Laboratory Home Page, U.S. Department of Agriculture, Agricultural Research Service.

Yenrina, R. 2015. *Metode analisis bahan pangan dan komponen bioaktif*. Andalas University Press, Padang.

