

## DAFTAR PUSTAKA

- Adesokan, I. 2011. Production of nigerian nono using lactic starter cultures. Pakistan journal of Nutrition. Vol. 10 No. 3: 203-207. Doi: <http://dx.doi.org/10.3923/pjn.2011.203.207>.
- Adib. A., M.H. Wahid., P. Sudarmono dan I.S. Surono. 2013. *Lactobacillus plantarum* pada feses individu dewasa sehat yang mengkonsumsi *Lactobacillus plantarum* IS-10506 dari dadih. Jurnal teknologi dan industry pangan. Vol 12. No 2. Doi: <https://doi.org/10.6066/jtip.2013.24.2.154>.
- 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. Vol 8. No 6. Doi: <https://doi.org/10.22437/jiiip.v0i0.114>.
- Amrimaniar., B. N., A. Ratna. 2010. Rancang bangun model mekanik alat untuk mengukur kadar keasaman susu cair, sari buah dan softdrink. Jurnal Eepis Repository. Diakses melalui <http://repo.pens.ac.id/id/eprint/290>. Pada tanggal 15 Januari 2024, pukul 21.20 WIB.
- Anami, H. K., M. I. Suchitra., A. Irwan., R. Suswita., dan J. Mitra. 2023. *Lactococcus lactis D4* starter fermented milk's effect on liver function of obstructive jaundice model. Indonesian Journal Of Multidisciplinary Science. Vol 2. No 5. Doi: <https://doi.org/10.55324/ijoms.v2i5.451>.
- Andini, W. 2012. Isolasi dan identifikasi bakteri asam laktat dari susu kerbau asal Kabupaten Enrekang. Skripsi Universitas Islam Negri Alauddin: Makassar.
- Anugrah, S. T. 2005. Pengembangan produk kombucha probiotik berbahan baku teh hitam (*Camellia sinensis*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Anwar, E., Arsyadi, dan L. B. S. Kardono. 2007. Study of coating tablet extract Noni Fruit (*Morinda citrifolia, L.*) with maltodextrin as a subcoating material. Journal of Medical Sciences. Vol: 7. Issue 5. No: 762-768. Doi: <https://doi.org/10.3923/jms.2007.762.768>.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis. Assosiation of Official Analytikal Chemists. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Aritonang, S. N. 2017. Susu dan Teknologi. Padang: Lembaga Pengembangan Teknologi Informasi dan Komunikasi (LPTIK) Universitas Andalas, Padang.

- Asiah, N., D. A. Sari., M. S. Triyasturi., dan M. Djaeni. 2023. Peralatan Pengering Pangan. Bintang Semesta Media, Yogyakarta.
- Azmi, Z., Seniman., dan Izhak. 2016. Sistem pengukuran pH air pada tambak ikan berbasis mikrokontroler. Jurnal SAINTIKOM. ISSN: 1978-6603. Diakses melalui <https://www.scribd.com/document/367347170/>. Pada 12 Agustus 2024 pukul 22.12 WIB.
- Badan Standadisasi Nasional. 2006. Susu Bubuk. SNI-01-2970-2006. Jakarta.
- Badan Standadisasi Nasional. 2009. Standar Mutu Yogurth. SNI-01-2981-2009. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standadisasi Nasional. 2011. Susu segar. SNI 01-3141-2011. Jakarta.
- Bahar, B. 2008. Kefir Minuman Susu Fermentasi dengan Segudang Khasiat untuk Kesehatan. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Cabuk, B dan S.T, Harsa. 2015. Improved viability of *Lactobacillus acidophilus* NRRL-B 4495 during freeze drying in whey protein-pullulan microcapsules. Journal of Microencapsulation. Vol 34 (3). Doi: <https://doi.org/10.3109/02652048.2015.1017618>.
- Codex Alimentarius Commission. 2003. Standard for fermentated milks. Codex STAN 243. FAO/WHO Food Standards. Rome
- Daud, A., Suriati., dan Nuzulyanti. 2019. Kajian penerapan faktor yang mempengaruhi akursi penentuan kadar air metode thermogravimetri. Jurnal Lutjanus. Vol 24 No 2. Doi: <https://doi.org/10.51978/jlpp.v24i2.79>.
- Dewi, E.C., S. Wulandari dan I. Sayuti. 2012. Efektivitas penambahan madu dan susu skim terhadap kadar asam laktat dan ph yoghurt kacang hijau (*Phaseolus radiaus L.*) dengan menggunakan inokulum *Streptococcus thermophiles* dan *Lactobacillus bulgaricus*. Jurnal Universitas Riau. Diakses melalui <https://repository.unri.ac.id/handle/123456789/2755>. Pada tanggal 27 Juni 2024 pukul 10.37 WIB.
- Djali, M., H. Marta., S. Harnah 2016. Karakteristik yoghurt bubuk kacang koro pedang dengan bahan penyalut maltodekstrin. Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian. Volume 13 No 1 Juni 2016 : 28 -35. Diakses melalui <https://repository.pertanian.go.id/handle/123456789/1498>. Pada tanggal 16 Februari 2024 pukul 16.43 WIB.
- Djali, M., R. Indiarto., V. Avila. 2017. Kajian penggunaan maltodekstrin pada pembuatan soygurt bubuk dengan metode pengeringan beku. Jurnal Penelitian Pangan Vol. 2. No 1. Hal: 9 – 17. Doi: <http://dx.doi.org/10.24198/jp2.2017.vol2.1.02>.



- Elida, M. 2002. Profil bakteri asam laktat dari dadih yang difermentasi dalam berbagai jenis bamboo dan potensinya sebagai probiotik. Tesis. Pasca Sarjana IPB. Bogor.
- Ernawati. 2012 Isolasi dan identifikasi bakteri asam laktat pada susu kambing segar. Skripsi. Universitas Islam Negeri Malang. Malang.
- Fadhina, M. 2018. Pengaruh bahan dan metode enkapsulasi terhadap karakteristik bakteri isolat probiotik asal dadih. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Faidah, N. N., dan t, Estiasih. 2009. Aplikasi bubuk pewarna berantioksidan dari limbah the untuk biscuit hipoglikemik substitusi tepung suweg (*Amorphophallus campanulatus*). Jurnal teknologi Pertanian. Vol 10. No 3. Hal: 181 – 191. Diakses melalui <https://jtp.ub.ac.id/index.php/jtp/article/view/296/363>. Pada tanggal 2 Oktober 2024 pukul 21.57 WIB.
- Fajar, I., I.Y, Perwira dan N.M, Ernawati. 2022. Pengaruh derajat keasaman ph terhadap pertumbuhan bakteri toleran kromium heksavalen dari sedimen mangrove di muara tukad mati Bali. Jurnal Current Trends in Aquatic Science. Vol 1. Hal 1-6. Diakses melalui <https://ojs.unud.ac.id>. Pada 11 Februari 2024 pukul 16.57 WIB.
- Fauziah, P. N., J, Nurhayati., dan Chrysanti. 2014. Daya antibakteri filtrate asam laktat *Lactobacillus bulgaricus* KS1 dalam menghambat pertumbuhan *Klebsiella pneumonia* Strain ATCC 700603, CT1538, dan S941. Bandung Medical Journal. Vol 47. No 1. Hal: 35 – 41. Diakses melalui [https://journal.fk.unpad.ac.id/index.php/mkb/article/view/395/pdf\\_167](https://journal.fk.unpad.ac.id/index.php/mkb/article/view/395/pdf_167). Pada 28 Agustus 2024 pukul 20.06 WIB.
- Gianti, I., dan H, Evanuarini. 2011. Pengaruh penambahan gula dan lama penyimpanan terhadap kualitas fisik susu fermentasi. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. Hal 28-33. Vol 6, No 1. ISSN: 1978 – 0303. Diakses di <https://www.jitek.ub.ac.id/index.php/jitek/article/view/95/94>. Pada tanggal 12 Februari 2024 pukul 15.13 WIB.
- Gustiani, E. 2009. Pengendalian cemaran mikroba pada bahan pangan asal ternak (daging dan susu) mulai dari peternak sampai dihidangkan. Jurnal Litbang Pertanian. Vol 28. No 2. Hal: 96 – 100. Diakses melalui <https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/33019012>. Pada tanggal 22 Agustus 2024 pukul 22.24 WIB.
- Habibillah, M.F. 2009. Pengaruh konsentrasi dan perbandingan starter bakteri *Lactobacillus acidophilus* dan *Bifidiobacterium bifidum* terhadap kualitas yoghurt susu kambing. Skripsi. Universitas Islam Negri Maulana Malik Ibrahim. Malang.
- Hamdan, S., dan F. S. Nur. 2007. Terapi Madu Resep Praktis untuk 84 Penyakit, Plus untuk Stamina Mental. Pustaka Ilman: Jakarta.

- Harnando, D., D, Septianova., K, Adhianto. 2015. Kadar air dan total mikroba pada daging sapi di tempat pemotongan hewan (THP) Bandar Lampung. Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu. Vol 3. No 1 . Hal: 61 – 67. Doi: <https://dx.doi.org/10.23960/jipt.v3i1.675>.
- Harsanti, R. dan E. Hidayat. 2016. Profil protein susu dan produk olahannya. Jurnal MIPA. Vol 39. No 2. Hal: 98 –106. Doi: <https://doi.org/10.15294/ijmns.v39i2.9282>.
- Harvyandha, A., M. Kusumawardhani., dan A. Roshid. 2019. Telemetri pengukuran derajat keasaman secara realtime menggunakan raspberry. Jurnal JARTEL. Vol 9. No 4. Doi: <https://doi.org/10.33795/jartel.v9i4.158>.
- Hayati, N. H., I. A, Rohmah., K, Sa'adah., S. N, Hikmawati., dan I, Muflihati. 2024. Pembuatan yoghurt bubuk susu kedelai (*Glycine max L.meriil*) menggunakan metode *foam mat drying* dengan penambahan maltodekstrin sebagai bahan penyalut. Jurnal Metana: Media Komunikasi Rekayasa Proses dan Teknologi Tepat Guna. Vol 20. No 1. Hal: 27 – 39. Doi: <https://doi.org/10.14710/metana.v20i1.58805>.
- Juniawati., Miskiyah dan A. Kusuma. 2019. Penambahan enkapsulasi dalam proses pembuatan *yoghurt* probiotik dengan metode *spray drying*. Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian. Vol 16. No 2. Hal: 56 – 63. Doi: <http://dx.doi.org/10.21082/jpasca.v16n2.2019.56-63>.
- Karinawatie, S., J. Kusnadi. E. Martati. 2008. Efektivitas konsentrasi protein dan dekstrin untuk mempertahankan viabilitas bakteri asam laktat dalam starter kering beku yoghurt. Jurnal Teknologi Pertanian. Vol 9. No 2. Hal: 121 – 130. Diakses melalui <https://jtp.ub.ac.id/index.php/jtp/article/view/265>. Pada 10 Juli 2024 pukul 10.13 WIB.
- Kohajdova, Z., J, Karovicova., dan S, Schmidt. 2009. Significace of emulsifiers and hydrocolloid in baktery industry. Acta Chimica Slovaca. Vol 2. No 1. Hal: 46 – 61. Diakses melalui [https://acs.fchpt.stuba.sk/papers/acs\\_0035.pdf](https://acs.fchpt.stuba.sk/papers/acs_0035.pdf). Pada 8 Oktober 2024 puku 10.05 WIB.
- Kusnadi, J. 2018. Pengawetan Alami Untuk Makanan. UB Press: Malang.
- Kusuma, B. A. 2021. Inovasi produk bubuk buah semangka merah (*Citrulus vulgaris rubrum*) dengan enkapsulan maltodekstrin dan Na-CMC pada berbagai konsentrasi. Tesis. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Kusumaningrum, A., dan S, Sumardiono. 2014. Upaya perbaikan sifat fisiokimia tepung ubi kayu melalui proses fermentasi saeut ubi kayu dengan starter bakteri asam laktat *Lactobacillus casei* dan



pemanfaatannya sebagai bahanbaku *Snack* tradisional pilus dan roti muffin. Jurnal METANA. Vol 8. No 2. Doi: <https://doi.org/10.14710/metana.v8i02.6809>.

Kusumawati, D. H., dan W. D. R, Putri. 2013. Karakteristik kimia dan fisik *edible film* pati jagung yang diinkorporasi dengan perasan temu hitam. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol 1. No 1 Hal: 90 – 100. Diakses melalui <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/9?articlesBySameAuthorPage=2>. Pada tanggal 2 Oktober 2024 pada pukul 19.21 WIB.

Lailiyah, N. 2014. Pengaruh jumlah maltodekstrin dan lama pengeringan terhadap sifat organoleptik yoghurt susu kedelai bubuk. Jurnal Boga. Vol 3. No 1. Hal 65 – 78. Diakses melalui <https://core.ac.uk/download/pdf/230738152.pdf>. Pada tanggal 26 Juli 2024 pukul 10.22 WIB.

Kinteki, G. A., H, Khamir, dan A. Hintono. 2018. Pengaruh lama fermentasi kefir susu kambing terhadap mutu hedonic, total bakteri asam laktat, total khamir dan pH. Jurnal Teknologi Pangan. Vol 3, No 1, Hal: 42 – 50. Doi: <https://doi.org/10.14710/jtp.2019.20685>.

Marta, H., Tensiska., dan L, Riyanti. 2017. Karakteristik maltodekstrin dari pati jagung (*zea mays*) menggunakan metode hidrolisis asam pada berbagai konsentrasi. Jurnal Chimica et Natura Acta Vol. 5 No, 1:13-20. Doi: <https://doi.org/10.24198/cna.v5.n1.12816>.

Mardalisa, C.A., Y. Zakaria., dan Nurliana. 2016. Efek suhu dan masa simpan terhadap aktivitas antimikroba susu fermentasi dengan *Lactobacillus casei*. Jurnal Agripet Vol 16, No. 1. Doi: <http://dx.doi.org/10.1799/agripet.v16il.3639>.

Meriatna. 2013. Hidrolisis tepung sagu menjadi maltodekstrin menggunakan asam klorida. Jurnal Teknologi Kimia Unimal. Vol 1. No 2. Hal: 38-48. Diakses di <https://garuda.kemdikbud.go.id/documents/detail/2812374>. Pada 3 Desember 2023 pukul 9.53 WIB.

Mishra, P., S, Mishra, dan C. L, Mahanta. 2014. Effect of maltodextrin concentration and inlet temperature during spray drying on physicochemical and antioxidant properties of amla (*Emblica officinalis*) juice powder. Jurnal Food and Bioproducts Processing. 92 (3): 252 – 258. Doi: <https://doi.org/10.1016/j.fbp.2013.08.003>.

Muhamad, J., dan M. Nurmalia. 2018. Pengaruh perbedaan jenis hidrokoloid terhadap karakteristik fruit leather pepaya. Jurnal Edufortech 3(1), 25–32. DOI: 10.17509/edufortech.v3i1.13542.

Mulyani, R. 2013. Produksi alkohol dari hasil samping pembuatan keju (whey) yang disubtitusi dengan limbah cair tapioka yang difermentasi oleh *S. cerevisiae*. Indonesian Food Technologi Community. 2(2): 80-86.

Diakses melalui <https://jatp.ift.or.id/index.php/jatp/article/view/118/90>. Pada 16 Februari 2024 pukul 18.01 WIB.

- Nadzifah, M. 2022. Produksi dan karakterisasi bakteriosin *Lactobacillus plantarum* FNCC 0026 yang diisolasi dari asinan sayur. Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim: Malang.
- Putri, E. 2016. Kualitas protein susu sapi segar berdasarkan waktu penyimpanan. *Chempublish Journal*. Vol 1 No 2. Hal:14 – 20. Diakses melalui <https://online-journal.unja.ac.id/chp/article/view/3309>. Pada 23 Agustus 2024 pukul 11.47 WIB.
- Purwati, E., S. Syukur dan Z. Hidayat. 2005. *Lactobacillus sp.* Isolasi dari biovivicophitomega sebagai probiotik. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia, Jakarta.
- Purwati, E., S. N. Aritonang., S. Melia., I. Juliyarsi., dan H. Purwanto. 2016. Manfaat probiotik Bakteri Asam Laktat Dadiah Menunjang kesehatan Masyarakat. Lembaga Literasi Dayak. Banten.
- Rahmania, A. U., dan H. G. Ariswati. 2018. Perancangan pH meter berbasis arduino uno. Skripsi. Jurusan Teknik Elektromedik Politeknik Kesehatan. Surabaya.
- Riadi, L. 2007. Teknologi Fermentasi. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Rizqiyati, N., N. Nurwantoro., S. Susanti, dan M. I. Prayoga. 2021. The effects of dextrin concentration as filler on physical, chemical, and microbiology properties of powdered goat milk kefir. *Jurnal of the Indonesian Tropical Animal Agriculture*. Vol 46. No 2. Hal: 145-153. Doi: 10.14710/jitaa.46.2.145-153.
- Rusdan, I. H. 2017. Analisa Kadar Air. PPT. Universitas Brawijaya. Malang.
- Rusmin, R.A. 2014. Pemanfaatan susu skim sebagai bahan dasar dalam pembuatan produk olahan makanan tradisional dengan bantuan bakteri asam laktat. Skripsi. Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar. Makassar.
- Sah, B.N.P., T. Vasiljevic., S. McKechnie, dan O.N. Donkor. 2016. Physicochemical, textural and rheological properties of probiotic yoghurt fortified with fibre-rich pineapple peel powder during refrigerated storage. *LWT*. Vol 65. Hal 9789-986. Doi; <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2015.09.027>.
- Sari, D.K., I. Sayuti dan S. Wulandari. 2012. Efektivitas penambahan ekstrak ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas var. Ayamurasaki*) dan susu skim terhadap kadar asam laktat dan pH yoghurt jagung manis (*Zea mays L. Saccharata*)



dengan menggunakan inokulum *Lactobacillus acidophilus* dan *Bifidobacterium sp.* Jurnal Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Riau. Vol 9. No 2 Hal: 22 – 27. Diakses melalui <https://biogenesis.ejournal.unri.ac.id/index.php/JPSB/article/view/1895/1864>. Pada tanggal 27 Juni 2024 pukul 11.42 WIB.

Sawitri, M.E., A. Manab dan M. Huda. 2010. kajian penggunaan whey bubuk sebagai pengganti susu skim bubuk sal dalam pengolahan *soft frozen* es krim. JIIPB. 20 (1): 31-37. Diakses melalui <https://jiip.ub.ac.id>. Pada tanggal 17 Februari 2024 pukul 23.55 WIB.

Setiarto, R.H.B. 2020. Teknologi Fermentasi Pangan Fungsional dan Produk Olahannya. Guipedia. Cibubur.

Setiarto, R.H.B., N. Widhyastuti dan I. Fairuz. 2017. Pengaruh starter bakteri asam laktat dan penambahan tepung talas termodifikasi terhadap kualitas yoghurt sinbiotik. Jurnal Riset Teknologi Industri. Vol 11. No 1. Hal: 18-30. Doi: <https://dx.doi.org/10.26578/jrti.v11i1.2179>.

Setya, W.A., 2012. Teknologi Pengolahan Susu. PPT. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Slamet Riyadi. Surakarta.

Soekarno, S. T dan D. R, Adawiyah. 2012. Karakteristik berbagai konsep interaksi air dalam produk pangan. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. Vol 23. No 1. Hal: 107 – 116. Diakses melalui <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jtip/issue/view/788>. Pada tanggal 12 Juli 2024 pukul 23.05 WIB.

Song, A.A.L., L. L. A. In., S. H. E. Lim., dan R. A. Rahim. 2017. A review on *Lactococcus lactis*: from food to factory. Microbial Cell Factories. Vol 16 (55). Doi: 10.1186/s12934-017-0669-x.

Srihari, E., F. S. Lingganingrum., R. Hervita dan H. Wijaya. 2010. Pengaruh penambahan maltodekstrin pada pembuatan santan kelapa bubuk . Seminar Rekayasa Kimia dan Proses. ISSN: 1411-4216. Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Surabaya. Diakses melalui <http://eprints.undip.ac.id/22039/1/A-18.pdf>. Pada 19 Juni 2024 pukul 14.33 WIB.

Strassler, H.I. 2013. Toothpaste ingredients make a difference: patient-specific recommendations. Benco Dental supervised study course. Diakses di [http://d3e9u3gw8odyw8.cloudfront.net/toothpaste\\_ingredients](http://d3e9u3gw8odyw8.cloudfront.net/toothpaste_ingredients). Pada 27 Agustus 2024 pukul 17.07 WIB

Steel, R. G. D., dan J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistika. Edisi ke-4. Penerbit Gramedia Pustaka Utama, Jakarta. (Diterjemahkan oleh B. Sumantri).

- Subroto MA. 2008. Real Food, True Health. Makanan Sehat Untuk Hidup Lebih Sehat. PT AgroMedia Pustaka, Jakarta.
- Sukma, A. 2017. Analysis of Microbiota in, and Isolation of Nisin-Producing *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* Strains from, Indonesia Traditional Fermented Milk, Dadiah. Graduate School of Environmental and Life Science (Doctor's Course): Okayama University. Japan.
- Sulastrri, A., B. Manguntungi., L. R. Vanggy. 2020. Analisis viabilitas *lactobacillus lactis* pada inovasi media dasar pertumbuhan alternatif dan media dasar penepungan bakteri asam laktat. Jurnal Tambora Vol. 4 No. 2. Diakses melalui <http://jurnal.uts.ac.id>. Pada tanggal 17 Februari 2024 pukul 12.23 WIB.
- Sumanti, D.M., I, Lanti., I.I. Hanidah., E. Sukarminah, dan A. Giovani. 2016. Pengaruh konsentrasi susu skim dan maltodekstrin sebagai penyalut terhadap viabilitas dan karakteristik mikroenkapsulasi suspensi bakteri *lactobacillus plantarum* menggunakan metode *freeze drying*. Jurnal Penelitian Pangan Vol 1. No 1. Doi: <https://doi.org/10.24198/jp2.2016.vol1.1.02>.
- Sunari., S. Bahri dan H. Ys. 2016. Produksi Maltodekstrin Dari Tepung Sagu Menggunakan Enzim A-Amilase. Jurnal Riset Kimia KOVALEN. Vol 2 No 3, Hal: 33 – 38. Doi: <http://dx.doi.org/10.22487/j24775398.2016.v2.i3.7533>.
- Suprihatin. 2010. Teknologi Fermentasi. UNESA Press. Surabaya.
- Suryani, Y dan O. Taupiqurrahman. 2021. Mikrobiologi Dasar. Bandung: LP2M UIN SGD: Bandung.
- Susanti, R dan E, Hidayat. 2016. Profil protein susu dan produk olahannya. Jurnal MIPA. Vol 39. No 2. Hal: 98 – 106. Diakses melalui <http://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/JM>. Pada tanggal 27 Juni 2024 pukul 15.38 WIB.
- Syahriandral, M. I. Rivai., Irwan., A. Sukma., dan Tofrizal. 2022. The effect of giving fermented milk starter *lactococcus lactis d4* dadih on obstructive jaundice: an in vivo study. Bioscientia Medicina: Journal of Biomedicine & Translational Research. Vol 6 .No 15. Doi: <https://doi.org/10.37275/bsm.v6i15.691>.
- Tarigan, I. L. 2019. Dasar-Dasar Kimia Air, Makanan dan Minuman. Media Nusa Kreative.: Malang.
- Triyono, Agus. 2010. Mempelajari Pengaruh Maltodekstrin dan Susu Skim Terhadap Karakteristik Yoghurt Kacang Hijau (*Phaseolus radiates L*). Seminar Rekayasa Kimia dan Proses. ISSN: 1411-4216. Diakses melalui



<http://eprints.undip.ac.id/22692/>. Pada tanggal 28 Juni 2024 pukul 12.33 WIB.

Usmiati, S. dan T, Marwati. 2007. Seleksi dan optimasi proses produksi bakteriosin dari *Lactobacillus sp.* Jurnal Pascapanen. Vol 4. No 1. Doi: <https://dx.doi.org/10.21082/jpasca.v4n1.2007.27-37>.

Viswanatha, P. A. 2017. Keseimbangan asam basa. Tinjauan Kespustakaan. Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. Semarang.

Wang, L., X. Yu., H. Xu., Z.P. Aquilar., dan H. Wei. 2015. Effect of skim milk coated inulin alginate encapsulation beads on viability and gene expression of *lactobacillus plantarum* during freeze-drying. Food Science and Technology. Vol 68. Hal 8-13. Doi: 10.1016/j.Iwt.2015.12.001.

Widodo. 2021. Bioteknologi Industri Susu. Gajah Mada Univerversity Press: Yogyakarta.

Yana, M. F dan J. Kusnadi. Pembuatan yoghurt berbasis kacang tunggak (*Vigna unguiculata*) dengan metode freeze drying (kajian jenis dan konsentrasi bahan pengisi). Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol 3. No 3. Hal: 1203 – 1213. Diakses melalui <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/243/252>. Pada tanggal 15 Juli 2024 pukul 8.36 WIB.

Yanti, D.I.W., dan F.A. Dali. 2013. Karakteristik bakteri asam laktat yang diisolasi selama fermentasi bakasang. Jurnal JPHPI. V 16. No 2. Doi: <https://doi.org/10.17844/jphpi.v16i2.8047>.

