

## DAFTAR PUSTAKA

- Adamberg, K., Kask, S. Laht, T. M. dan Paalme, T. 2003. The Effect of Temperature and Ph On The Growth Of Lactic Acid Bacteria: A Ph-Auxostat Study. *International journal of food microbiology*, 85(1-2), 171-183.
- Adiputra, R., Ramadiyanti, M., Ulfah, T., dan Maesaroh, D. I. 2022. Pengaruh Lama Waktu Inkubasi, Konsentrasi Starter terhadap pH, Viskositas dan Sifat Organoleptik Yoghurt Susu Sapi. *Composite: Jurnal Ilmu Pertanian*, 4(2), 81-92.
- Adolfsson, O., Meydani, S. N., dan Russell, R. M. 2004. Yoghurt and Gut Function. *The American journal of clinical nutrition*, 80(2), 245-256.
- Agarwal, S., dan Prasad, R. 2013. Effect of Stabilizer on Sensory Characteristics and Microbial Analysis of Low-Fat Frozen Yoghurt Incorporated with Carrot Pulp. *International journal of agriculture and food science technology*, 4(8), 797-806.
- Ago, A. Y., Wirawan, W., dan Santosa, B. 2014. Pembuatan Yoghurt dari Kulit Pisang Ambon serta Analisa Kelayakan Usaha (Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Bahan Penstabil). *Fakultas Pertanian*, 2(2).
- Aloğlu, H. Ş., dan Öner, Z. 2013. The Effect of Treating Goat's Milk with Transglutaminase on Chemical, Structural, and Sensory Properties of Labneh. *Small ruminant research*, 109(1), 31-37.
- Arioui, F., Ait Saada, D., dan Cheriguene, A. 2017. Physicochemical and Sensory Quality of Yogurt Incorporated with Pectin from Peel of Citrus Sinensis. *Food Science and Nutrition*, 5(2), 358-364.
- Badan Pusat Statistik Jakarta Pusat. 2024. *Produksi Tanaman Sayuran Menurut Provinsi dan Jenis Tanaman Tahun 2023*. Jakarta Pusat: Badan Pusat Statistik.
- Badan Pusat Statistik(BPS) Sumatera Barat. 2024. *Produksi Tanaman Sayuran Menurut Kabupaten/Kota dan Jenis Tanaman di Provinsi Sumatera Barat Tahun 2023*. Sumatera Barat: Badan Pusat Statistik.
- Bahrami, M., Ahmadi, D., Alizadeh, M., dan Hosseini, F. 2013. Physicochemical and Sensorial Properties of Probiotic Yoghurt as Affected by Additions of Different Types of Hydrocolloid. *Food Science of Animal Resources*, 33(3), 363-368.
- Basiri, S., Haidary, N., Shekarforoush, S. S., dan Niakousari, M. 2018. Flaxseed Mucilage: a Natural Stabilizer in Stirred Yoghurt. *Carbohydrate Polymers*, 187, 59-65.
- Brennan, C. S., dan Cleary, L. J. 2005. The Potential Use of Cereal (1→3, 1→4)-β-D-glucans as Functional Food Ingredients. *Journal of cereal science*, 42(1), 1-13.

- Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI No 01- 2981-2009. *Syarat Mutu Yogurt*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI No 01- 2981-1992. *Cara Uji Makanan dan Minuman*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Cerletti, C., Esposito, S., dan Iacoviello, L. 2021. Edible Mushrooms and Beta-Glucans: Impact on human health. *Nutrients*, 13(7), 2195.
- Chodakowska M., I., Kujawowicz, K., dan Witkowska, A. M. 2021. Beta-Glucans from Fungi: Biological and Health-Promoting Potential In the COVID-19 Pandemic Era. *Nutrients*, 13(11), 3960.
- Clark, S., Jung, S., dan Lamsal, B. (Eds.). 2014. *Food Processing: Principles and Applications*. John Wiley dan Sons.
- Devi, P. V., Islam, J., Narzary, P., Sharma, D., dan Sultana, F. 2024. Bioactive Compounds, Nutraceutical Values and its Application in Food Product Development of Oyster Mushroom. *Journal of Future Foods*, 4(4), 335-342.
- Dewi, A. P., Setyawardani, T., dan Sumarmono, J. 2019. Pengaruh Penambahan Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) terhadap Sineresis dan Tingkat Kesukaan Yoghurt Susu Kambing. *Journal of animal Science and Technology*, 1(2), 145-151.
- Dönmez, Ö., Mogol, B. A., dan Gökmen, V. 2017. Syneresis and Rheological Behaviors of Set Yoghurt Containing Green Tea and Green Coffee Powders. *Journal of dairy science*, 100(2), 901-907.
- Elfirta, R. R. 2020. Variabilitas Beta Glukan dari Tubuh Buah Jamur Pangan sebagai Pangan Fungsional Penunjang Kesehatan: Artikel Review. In *Prosiding Seminar Nasional Biologi*, 6(1):343-349.
- Fernandes, Â., Barros, L., Martins, A., Herbert, P., dan Ferreira, I. C. 2015. Nutritional Characterisation of *Pleurotus Ostreatus* (Jacq. Ex Fr.) P. Kumm. Produced Using Paper Scraps as Substrate. *Food Chemistry*, 169, 396-400.
- Ginting, N., dan Pasaribu, E. 2005. Pengaruh Temperatur dalam Pembuatan Yoghurt dari Berbagai Jenis Susu dengan Menggunakan *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. *Jurnal Agribisnis Peternakan*, 1(2), 73-77.
- Goncalves, D., C. Perez, G. Reolon, N. Segura, P. Lema, A. Gambaro, P. Varela and G. Ares. 2005. Effect of Thickener on The Texture of Stirred Yoghurt. *Alim. Nutr. Araraquara*. 16 (3): 207-211.
- Gumilar, J., dan Pratama, A. 2018. Produksi dan Karakteristik Gelatin Halal Berbahan Dasar Usus Ayam. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 28(1).
- Hasruddin, dan Husna, R. 2014. *Mini Riset Mikrobiologi Terapan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- 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. *J. Sains Dasar*, 8(1), 13-19.
- Hidayati, D. 2010. Pola Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat Selama Fermentasi Susu Kedelai. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 3(2): 72-76
- Ibrahim, A. H., dan Khalifa, S. A. 2015. The Effects of Various Stabilizers on Physiochemical Properties of Camel's Milk Yoghurt. *Journal of American Science*, 11(1), 15-24.
- Jannah, A. M., Nurwantoro, N., dan Pramono, Y. B. 2012. Kombinasi Susu dengan Air Kelapa pada Proses Pembuatan Drink Yoghurt terhadap Kadar Bahan Kering, Kekentalan dan pH. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1(3).
- Jasmine, R. O., Fadhilla, R., Melani, V., Ronitawati, P., dan Angkasa, D. 2020. Pembuatan Stirred Yoghurt Berbasis Sari Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L) dan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) sebagai Sumber Serat dan Antioksidan. *Darussalam Nutrition Journal*, 4(2), 82-93.
- Jonathan, H. A., Fitriawati, I. N., Arief, I. I., Soenarno, M. S., dan Mulyono, R. H. 2022. Fisikokimia, Mikrobiologi dan Organoleptik Yoghurt Probiotik dengan Penambahan Buah Merah (*Pandanus conodeous* L.). *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10(1), 34-41.
- Khalifa, E. A., Elgasim, A. E., Zaghloul, A. H., dan Mahfouz, M. B. 2011. Application of Inulin and Mucilage as Stabilizers in Yoghurt Production. *American Journal of Food Technology*, 6, 31–39.
- Kozarski, M., Klaus, A., Nikšić, M., van Griensven, L., Vrvic, M. M., dan Jakovljević, D. 2014. Polysaccharides of Higher Fungi: Biological Role, Structure and Antioxidative Activity. *Hemijska industrija*, 68(3), 305-320.
- Krisnaningsih, A. T. N., D. Rosyidi, L. E. Radiati, and Purwadi. 2018. Pengaruh Penambahan Stabilizer Pati Talas Lokal (*Colocasia esculenta*) terhadap Viskositas, Sineresis dan Keasaman Yoghurt pada Inkubasi Suhu Ruang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*. 5 (3): 5–10.
- Kumalasari, K. E. D., Legowo, A. M., dan Al-Baarri, A. N. M. 2013. Total Bakteri Asam Laktat, Kadar Laktosa, Ph, Keasaman, Kesukaan Drink Yoghurt dengan Penambahan Ekstrak Buah Kelengkeng. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(4).
- Kusmiati, K., Tamat, S. R., Nuswantara, S., dan Isnaini, N. 2007. Produksi dan Penetapan Kadar B-glukan dari Tiga Galur *Saccharomyces cerevisiae* dalam Media Mengandung Molase. *Jurnal ilmu kefarmasian Indonesia*, 5(1), 7-16.
- Kusumaningrum, T. F. 2018. Implementasi Convolution Neural Network (CNN) untuk Klasifikasi Jamur Konsumsi di Indonesia Menggunakan Keras.
- Lengkey, H. A. W., dan Balia, R. L. 2014. The Effect of Starter Dosage and Fermentation Time on pH and Lactic Acid Production. *Biotechnology in Animal Husbandry*, 30(2), 339-347.



- Lisko, D. J., Johnston, G. P., dan Johnston, C. G. 2017. Effects of Dietary Yoghurt on the Healthy Human Gastrointestinal (GI) Microbiome. *Microorganisms*, 5(1), 6.
- Manab, A. 2008. Physical Properties of Yoghurt During Storage at 4°C. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*, 3(1), 52-58.
- Marlina, L., Darusman, F., Shalannandia, W. A., dan Lantika, U. A. 2020. Jenis-Jenis Stabilizer pada Yoghurt. *Prosiding Farmasi*, 6(2), 1125-1129.
- Martels V., J. Z., Sadabad, M. S., Bourgonje, A. R., Blokzijl, T., Dijkstra, G., Faber, K. N., dan Harmsen, H. J. 2017. The Role of Gut Microbiota in Health and Disease: In Vitro Modeling of Host-Microbe Interactions At The Aerobe-Anaerobe Interphase Of The Human Gut. *Anaerobe*, 44, 3-12.
- Miskiyah, J., dan Yuanita, L. 2020. Mutu Starter Kering Yoghurt Probiotik Di Berbagai Suhu Selama Penyimpanan. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 17(1), 15-23.
- Mowsumi, F. R., dan Choudhury, M. B. K. 2010. Oyster Mushroom: Biochemical and Medicinal Prospects Bangladesh. *Journal Medical Biochemistry*: 3(1), 23 - 28.
- Nadirisyah, A., Hafizah, E., dan Irhasyuarna, Y. 2023. Pengaruh Penambahan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) sebagai Stabilizer terhadap Daya Leleh dan Overrun Es Krim. *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 5(1), 1-13.
- Pamela, V. Y. 2022. Karakteristik Sifat Organoleptik Yoghurt dengan Variasi Susu Skim dan Lama Inkubasi. *Nutriology: Jurnal Pangan, Gizi, Kesehatan*, 3(1), 18-24.
- Pangestu, A. D., Kurniawan, K., dan Supriyadi, S. 2021. Pengaruh Variasi Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Viabilitas Bakteri Asam Laktat (BAL) dan Nilai pH Yoghurt. *Borneo Journal of Medical Laboratory Technology*, 3(2), 231-236.
- Prayitno, S. S., Sumarmono, J., Rahardjo, A. H. D., dan Setyawardani, T. 2020. Modifikasi Sifat Fisik Yoghurt Susu Kambing dengan Penambahan Microbial Transglutaminase dan Sumber Protein Eksternal. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 9(2), 77-82.
- Pundir, R. K., Kashyap, S. R. N., dan Kaur, A. 2013. Probiotic Potential of Lactic Acid Bacteria Isolated from Food Samples: An In Vitro Study. *Journal of Applied Pharmaceutical Science*, 3(3), 085-093.
- Pyar, H., dan Peh, K. K. 2014. Characterization and Identification of Lactobacillus Acidophilus Using Biolog Rapid Identification System. *International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences*, 6(1), 189-193.
- Rohman, E., dan Maharani, S. 2020. Peranan warna, viskositas, dan sineresis terhadap produk yoghurt. *Edufortech*, 5(2), 108-117.
- Sawitri, M. E., Manab, A., dan Palupi, T. W. L. 2008. The Study on Gelatine Addition to Acidity, pH, Water Holding Capacity and Syneresis of Yoghurt. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 3(1), 35-42.

- Setiarto, R. H. B., dan Widhyastuti, N. 2017. Pengaruh Starter Bakteri Asam Laktat dan Penambahan Tepung Talas Termodifikasi terhadap Kualitas Yoghurt Sinbiotik. *Indonesian Journal of Industrial Research*, 11, 18-30.
- Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyantono, dan Maya Puspita Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor: IPB Press.
- Setyawardani, E., A. H. D. Rahardjo, and T. Setyawardani. 2021. Pengaruh Jenis Susu terhadap Sineresis, *Water Holding Capacity*, dan Viskositas Yoghurt. *Journal of Animal Science and Technology*. 3 (3): 242– 251.
- Stijepic, M., Glušac, J. O. V. A. N. A., Đurđević-Milošević, D. R. A. G. I. C. A., dan Mikulec, D. 2013. Physicochemical Characteristics of Soy Probiotic Yoghurt with Inulin Additon During the Refrigerated Storage. *Romanian Biotechnological Letters*, 18(2), 8077-8085.
- Suliasih, S., Legowo, A. M., dan Tampoebolon, B. I. M. 2019. Aktivitas Antioksidan, BAL, Viskositas dan Nilai  $L^*$   $a^*$   $b^*$  dalam Yogurt Drink Sinbiotik antara Bifidobacterium Longum dengan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 7(4).
- Sundari, D., Almasyhuri, A., dan Lamid, A. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media litbangkes*, 25(4), 235-242.
- Surono, I. S. 2004. Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan. Yayasan Pengusaha Makanan dan Minuman Seluruh Indonesia (YAPMMI). *TRICK*. Jakarta.
- Sutikarini, S. A., dan Harmayani, E. 2015. Perubahan Komposisi Kimia Dan Sifat Organoleptik Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Selama Pengolahan. *J. Ilmiah Agrosains Tropis*, 8(6), 261-271.
- Tjokrokusumo, D. 2015. Diversity Of Edible Mushrooms on Their Beta Glucan Content and Health Benefits. In *Prosiding Seminar Nasional Masyarakat Biodiversitas Indonesia*, 1(6):1520-1523.
- Vieira, N. F., Silva, M. D., Martins, Y. A. A., Souza, D. G., Lima, M. S., Placido, G. R., dan Caliari, M. 2015. Physicochemical and Sensory Profile of Yoghurt Added with Passion Fruit Peel Flour. *African journal of biotechnology*, 14(2), 149-155.
- Wahab, W. A. A., Ahmed, S. A., Kholif, A. M., Abd El Ghani, S., dan Wehaidy, H. R. 2024. Low-lactose Yoghurt Production Using  $\beta$ -galactosidase: An integrated Study for the Enzyme and its Application. *International Dairy Journal*, 151, 105864.
- Widyastuti, N., dan Tjokrokusumo, D. 2021. Manfaat Jamur Konsumsi (Edible Mushroom) Dilihat dari Kandungan Nutrisi serta Perannya dalam Kesehatan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan*, 3(2), 92-100.
- Wulaningsih, U. A. 2022. Pelatihan Pembuatan Yoghurt Susu Sapi dengan Metode Sederhana Menggunakan *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. *Jurnal Cerdik: Jurnal Pendidikan Dan Pengajaran*, 1(2), 66– 78.

- Xue, Z. P. Cu, X.Xu, K. Peng, J. H., Liu, H. R. Zhao, R. T. dan Xu, Z. S. 2023. The Effect of Glutathione Biosynthesis of *Streptococcus Thermophilus* ST-1 On Cocultured *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *bulgaricus* ATCC11842. *Journal of Dairy Science*, 106(2), 884-896.
- Yadav, A., Jaiswal, P., Jaiswal, M., Kumar, N., Sharma, R., Raghuwanshi, S. dan Bisen, P. S. 2015. Concise Review: Importance of Probiotics Yoghurt for Human Health Improvement. *IOSR Journal of Environmental Science Ver. II*, 9(7), 2319-2399.
- Yulia, S. (2022). *Pengaruh Penambahan Madu Terhadap Karakteristik Yoghurt Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus)* (Doctoral dissertation, Universitas Andalas).
- Zahro, L. N., dan Purwadi, I. 2021. *Pengaruh Waktu Fermentasi terhadap Total Asam, Total Bal, dan Tpc Yoghurt Susu Skim* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Zhao, P., Li, N., Chen, L., Guo, Y., Huang, Y., Tong, L., dan Liu, L. 2023. Effects of oat  $\beta$ -glucan on the Textural and Sensory Properties of Low-fat set Type Pea Protein Yoghurt. *Molecules*, 28(7), 3067.
- Zhu, F., Du, B., Bian, Z., dan Xu, B. 2015. Beta-Glucans from Edible and Medicinal Mushrooms: Characteristics, Physicochemical and Biological Activities. *Journal of Food Composition and Analysis*, 41, 165-173.

