

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar, Y., M. Muzaifa., H. P. Widayat., M. Martunis., dan A. Maulina., 2020. Characteristics of dry starters of indigenous cocoa aceh bacteria isolate. gontor agrotech science journal, 5(2), 89. <https://doi.org/10.21111/agrotech.v5i2.3278>.
- 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>.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis. Assosiation of Official Analytikal Chemists. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Ayu, M., R. Umi., dan P. Gatot., 2016. Pembuatan Sambal Cabai Hijau Instan Dengan Metode Foam Mat Drying Prosiding Seminar Nasional Lahan Suboptimal. Universitas Sriwijaya, Palembang.
- Azizah, N. 2024. Pengaruh perbedaan konsentrasi maltodekstrin pada starter kering susu fermentasi *Lactococcus lactis* D4 terhadap kadar air, total bakteri asam laktat, pH, dan total asam tertitrasi dengan metode *freeze drying*. Skripsi. Padang: Universitas Andalas, Fakultas Peternakan, Departemen Teknologi Hasil Ternak.
- Barroso, A. J. R., F. A. C. Almeida., L. M. M. Silva., D. S. Castro., dan A. F. Neto. 2017. Influence of maltodextrin on physicochemical characteristics of lyophilized mangaba pulp. Journal of Agricultural Science, 9(11), 253. <https://doi.org/10.5539/jas.v9n11p253>
- 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 radiaius* L.) dengan menggunakan inokulum *Streptococcus thermophiles* dan *Lactobacillus bulgaricus*. Jurnal Universitas Riau. Diakses melalui <https://repository.unri.ac.id/handle/123456789/2755>. Pada tanggal 12 April 2025 pukul 17.41 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.

- Djali, M., R. Indiarso., 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>.
- 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.
- Ferawati., S. Melia. E. Purwanti., I. Zulkarnain., H. P. (2019). Kualitas mikrobiologis susu kambing fermentasi menggunakan starter. Of Applied Agricultural Science and Technology, 3(1), 51–56.
- Firdaus, G. M., dan H. Rizqiati. 2019. Pengaruh lama fermentasi terhadap rendemen, ph, total padatan terlarut dan mutu hedonik kefir whey. Jurnal Teknologi Pangan, 3(1), 70–79. <https://doi.org/10.14710/jtp.2019.22284>
- Fitriana Djafar, dan M.D Supardan, M. 2019. Jurnal Litbang Industri drying technique. Jurnal Litbang Industri, 9, 1–7.
- Gonardi, R., S.E Erni., dan R.A Ignasius., 2022. Pengembangan Produk Bubuk Tomat Dengan Pengering Kabinet Menggunakan Enkapsulan Maltodekstrin dan Natrium Carboxymethyl Cellulose. Jurnal Teknologi Pertanian, 23 (2): 101-118.
- 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>.
- 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>.
- Hidayat, M. N. 2017. Meningkatkan nilai manfaat susu dengan penambahan mikroba probiotik. Jurnal Teknosains, 11(1), 71–88.
- Ibrahim, A., A. Fridayanti., dan F. Delvia. 2017. Isolasi dan identifikasi bakteri asam laktat (bal) dari buah mangga (*Mangifera indica* L.). Jurnal Ilmiah Manuntung,

1(2), 159–163. <https://doi.org/10.51352/jim.v1i2.29>

- 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>.
- 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.
- 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.
- Kusuma, B. A., E. Setijawaty., R. M. Yoshari., dan I.R Jati. 2023. Pengaruh perbedaan konsentrasi maltodekstrin dan Na-CMC terhadap sifat fisikokimia bubuk buah semangka merah. Teknolo Pangan. Volume 14, No.1, (2023), Halaman 59-77
- 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>.
- Meilina, A., Y. Nazarena., dan Y. Hartati. 2022. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Nilai pH Dadih Fortifikasi Vitamin D3. Jurnal Sehat Mandiri, 17(1), 126–134. <https://doi.org/10.33761/jsm.v17i1.612>
- 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 13 Februari 2025 pukul 19.03 WIB.
- Pradipta, T., dan V. Paramita. 2017. Studi pengaruh penambahan penambahan berbagai starter pada susu kacang fermentasi terhadap sifat fisik susu. Metana, 13(2), 49. <https://doi.org/10.14710/metana.v13i2.18013>
- Pramitasari, D., R. B. K Anandhito., dan G. Fauza. 2011. The addition of ginger extract in making soymilk powder by spray drying method: chemical constituents, sensory characteristic and antioxidant activity. biofarmasi journal of natural product biochemistry, 9(1), 17–25. <https://doi.org/10.13057/biofar/f090104>
- Pratama, M. V., V. I Meitiniarti., dan A.B.A Sukmana, A. 2019. Uji viabilitas bakteri asam laktat dalam enkapsulasi menggunakan alginat dan susu skim secara kering dingin. Simposium Nasional Ilmiah, November, 484–495.

<https://doi.org/10.30998/simponi.v0i0.483>

- Purwati, E., S. Syukur dan Z. Hidayat. 2005. *Lactobacillus sp.* Isolasi dari biovicophitomega 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.
- Riadi, S., D. Setiyawati., dan S. Situmeang. 2022. Isolasi dan uji potensi bakteri asam laktat asal kimchii dan teh kombucha dalam menghambat bakteri patogen. jurnal kesmas prima indonesia, 2(1), 25–29. <https://doi.org/10.34012/jkpi.v2i1.891>
- Rizqianti, H., S. Susanti., N. Nurwantoro., A.N Albaari., Y.B dan Slamet. 2021. Pengaruh waktu fermentasi terhadap sifat fisiko kimia kefir whey dari susu kambing. Warta Industri Hasil Pertanian, 38(1), 54. <https://doi.org/10.32765/wartaihp.v38i1.6404>
- 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>.
- Sahib, J., N. Miskiyah., dan A. Kusuma. 2020. Penambahan enkapsulan dalam proses pembuatan yoghurt powder probiotik dengan metode *spray drying*. Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian, 16(2), 56. <https://doi.org/10.21082/jpasca.v16n2.2019.56-63>
- 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>.
- Silvia, D., M.R Yusuf., dan Z. Zulkarnain. 2022. Analisis kadar pH dan organoleptik daging ayam dengan metode vakum dan non-vakum. *Metana*, 18(1), 1–6. <https://doi.org/10.14710/metana.v18i1.40661>
- SNI (Standar Nasional Indonesia) Makanan dan Minuman, 2006, SNI 01-29702006. Pusat Standarisasi Industri Departemen Perindustrian, 1-4.
- 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.

- Srimiati, M., Zahra, A. D., Harsanti, F., Habibah, P., dan Maharani, A. R. 2023. Effect of maltodextrin concentration on physical characteristics of strawberry extract that may prevent covid-19 in the elderly. *Amerta Nutrition*, 7(4), 520–526. <https://doi.org/10.20473/amnt.v7i4.2023.520-526>
- Steel, R. G. D., dan J. H. Torrie. 1995. *Prinsip dan Prosedur Statistika*. Edisi ke-4. Penerbit Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- 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.
- Suharto, E. L. S., Y. F Kurnia., dan E Purwati. 2021. Total bakteri asam laktat, total *plate count*, dan total asam tertitiasi pada susu kambing fermentasi dengan penambahan sari wortel selama penyimpanan dingin. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*, 23(2), 102. <https://doi.org/10.25077/jpi.23.2.102-107.2021>
- 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.
- Sukmaningrum, H., L. Putu., T. Darmayanti., G. Ayu., dan K. Diah. 2021. Perubahan karakteristik minuman susu fermentasi selama penyimpanan suhu ruang the changes of characteristic fermented milk during room temperature storage. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 10(1), 119–130.
- Sulastri, A., B. L.R Manguntungi., dan 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 13 Februari 2025 pukul 22.01 WIB.
- Sumanti, D. M. L., I. Hanidah., Sukarminah., dan A. E. Giovanni. 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 (Indonesian Journal of Food Research)*, 1(1), 7–13. <https://doi.org/10.24198/jp2.2016.vol1.1.02>
- Suryani, Y dan O. Taupiqurrahman. 2021. *Mikrobiologi Dasar*. Bandung: LP2M UIN SGD: Bandung.

- Syam, I., R. Fadilah., dan A. Sukainah., 2023. Penerapan metode pasteurisasi untuk meningkatkan daya simpan dan mutu minuman khas sinjai (Minas). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 9(1), 21–30.
- Tandra, Y. M., M. Hasdar., dan Daryono. 2023. Pengaruh kadar starter terhadap sifat organoleptik yogurt susu kedelai (*Glycine Max*). *Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 2(6), 2536–2542.
- 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>.
- Yuliawaty, S, T dan W. H. Susanto. 2015. Pengaruh lama pengeringan dan konsentrasi maltodekstrin terhadap minuman instan daun mengkudu (*Morinda citrifolia* L). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(1), 41-52.

