

DAFTAR PUSTAKA

- Abasalizadeh, F., S. V. Moghaddam., E. Alizadeh., E. Akbari., E. Kashani., S. M. B. Fazljou., M. Torbati., A. Akbarzadeh. 2020. Alginat-based hydrogels as drug delivery vehicles in cancer treatment and their applications in wound dressing and 3D bioprinting. *Journal of Biological Engineering*. 14(8) : 1-23.
- Afrizal, A. 2019. Pengaruh pemberian susu bubuk skim terhadap kualitas dadih susu kambing. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*. 4(2) : 88-94.
- Aimanah, U., Munira., dan A. Sirajuddin. 2020. Respon wanita tani pada pembuatan keluwak instan sebagai pengawet alami Response of farming women on making of instant keluwak as natural preserved. *Jurnal Agrisistem*. 16(1) : 25-32.
- Alharaty, G., dan H. S. Ramaswamy. 2020. The effect of natrium alginat-calcium chloride coating on the quality parameters and shelf life of strawberry cut fruits. *Journal of Composite Science*. 4(123) : 2-15.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar., D. Herawati. 2011. Analisis pangan. Dian Rakyat. Jakarta.
- Amini, R., I. Ekayanti., E. Palupi. 2023. Fiber drink from *Eucheuma cottonii* and red dragon popping boba with honey pineapple extract. *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science*. 1271 : 1-8.
- Andinie, A. N. R. 2024. Pengembangan produk minuman susu *topping popping boba* dalam memanfaatkan limbah kulit buah naga (*Hylocereus Costariensis*). Skripsi. Institute Pertanian Bogor.
- Arziyah, D., L. Yusmita., dan R. Wijayanti. 2022. Analisis mutu organoleptik sirup kayu manis dengan modifikasi perbandingan konsentrasi gula aren dan gula pasir. *Jurnal Hasil Penelitian dan Pengkajian Eksakta*. 1(2) : 105-109.
- Association of Official Analytical Chemist. 2005. Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist. USA : Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Audrea, L. W., S. Aminah., dan A. Suryanto. 2023. Karakteristik fisikokimia dan sensoris jelly drink berbasis cincau hijau dan susu kecambah kedelai dengan variasi konsentrasi natrium alginat. *Prosiding Seminar Nasional Universitas Muhammadiyah Semarang*. 6 : 1073-1083.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). 2011. HK. 03.1.23.11.11.09909. Pengawasan klaim dalam label iklan pangan olahan. Jakarta. Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2024. Produksi susu segar menurut provinsi (Ton). Statistik Peternakan. Jakarta : Badan Pusat Statistik.
- Be Miller, J. N. 2019. 1-4 Algin/. In *carbohydrat chemistry for food scientist*, 3rd ed. Woodhead Publishing: Cambridge, UK: AACC International Press: St. Paul, MN, USA. 293-301.

- Chaudhary, V., N. Thakur., dan S. Bisnoi. 2022. Edible packaging: a vehicle for functional bioactive compounds. Springer Nature Singapore. Singapore
- Ching, S. H., N. Bansai dan B. Bhandari. 2017. Alginate gel particle- a review production techniques and physical properties. Critical Review in Food Science and Nutrition. 57(6) : 1133-1152.
- Concurso, C., M. Merlino., A. Miller., A. R. Di Rosa., F. Accetta., M. Leonardi., N. Cicero., T. Gervasi. 2025. Developing Novel Plant-Based Probiotic Beverages: A Study on Viability and Physicochemical and Sensory Stability. Foods, 14, 2148 : 1-26.
- Cretenet, M., G. L. Gall., Le, U. Wegmann., S. Even., C. Shearman., R. Stentz., S. Jeanson. 2014. Early adaptation to oxygen is key to the industrially important traits of *Lactococcus lactis* Sp. cremoris during milk fermentation. BMC Geonomic. 15(1054) : 3–15.
- Damayanti, M., dan W. Hersoelistyorini. 2020. Pengaruh penambahan tepung pisang kepok putih terhadap sifat fisik dan sensori stik. Jurnal Pangan Dan Gizi. 10 : 24–33.
- Darmasari, N. L. P. G., K. A. Nocianitri., dan A. S. Duniaji. 2023. Pengaruh konsentrasi susu skim terhadap karakteristik minuman probiotik sari tomat terfermentasi dengan isolate *Lactobacillus Rhamnosus* SKG34. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. 12(1) : 156-168.
- Dewi, A. S., Y. Atifah., S. A. Farma., E. Yuniarti., dan R. Fadhillah. 2021. The importance of consuming probiotics for the digestive tract and its relation to the human immune system. Prosiding Semhas Bio. 1 : 149-156.
- Dharmayanti, N., N. Mufida., A. Permadi., Asriani., R. B. Salampessy., S. Z. Nurbani., dan N. Indriati. 2021. Pengaruh konsentrasi alginat dari *Sargassum polycystum* untuk formulasi krim lulur. Jurnal Akuatek. 2(2) : 81–94.
- Djunaedi, D. 2007. Pengaruh probiotik pada respon imun. Jurnal Kedokteran Brawijaya. 23(1) : 23–26.
- Dundar, A. N., K. Uzuner., M. E. Parlak., O. I. Sahnin., F. C. Saricaoglu., dan S. Simsek. 2022. Enhanced functionality and bio-accessibility of composite pomegranate peel extract-enriched “boba balls”. Food. 11(23) : 3785.
- Fransiska, D., Akbar., Rahmawati., dan Giyatmi. 2020. Karakterisasi natrium alginat dari Baten, Lampung dan Yogyakarta. Jurnal Teknologi Pangan Kesehatan. 2(2) : 97-104.
- Ginting, A. A., U. Pato., dan V. S. Johan. 2017. Mutu sensori susu fermentasi probiotik selama proses fermentasi menggunakan *Lactobacillus Casei* Sub Sp. *Casei* R-68. Jurnal Online Mahasiswa Faperta. 4(1) : 1–8.
- Gusnadi, D., R. Taufiq., dan E. Baharta. 2021. Uji organoleptik dan daya terima pada produk mousse berbasis tapai singkong sebagai komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. Jurnal Inovasi Penelitian. 1(12) : 2883–2888.

- Hamzah, B., K. Yuliati., dan U. Rosidah. 2022. Kajian kajian pengolahan susu dan kualitasnya yang berasal dari hewan ruminan (kerbau,sapi,kambing dan unta). Unsi Press. Palembang.
- Handayani. A. M., R. Peranginangin., dan D. Fransiska. 2015. Pengaruh konsentrasi CaCl_2 dan alginate terhadap karakteristik analog bulir jeruk dari alginate. JPB Kelautan dan Perikanan. 10(2) : 163-172.
- Han, W., Y. Meng., C. Hu., G. Dong., Y. Qu., H. Deng., dan Y. Guo. Mathematical model of Ca^{2+} concentration, pH, pectin concentration and soluble solid (sucrose) on the gelation of low methoxyl pectin. Food Hydrocolloids. 66 : 37-48
- Hapsari, E. W. 2021. Riset inovasi produk baru: sphere dressing yang diproduksi dengan teknik reverse spherification terhadap penerimaan responden. Skripsi. Universitas Katolik Soegija Pranata.
- Hassan, B., S. A. S. Chatha., S., A. I. Hussain., dan K. M. Zia., dan N. Akhtar. 2018. Recent advances on polysaccharides , lipids and protein based edible films and coatings : A review. International Journal of Biological Macromolecules. 109 : 1095–1107.
- Hecht, H., dan S. Srebnik. 2016. Structural characterization of natrium alginat and calcium alginat. Journal Biomakromolecules. 17 : 2160–2167.
- Herawati, H., 2018. Potensi hidrokoloid sebagai tambahan pada produk pangan dan non pangan bermutu. Jurnal Litbang Pertanian. 37(1). 17-25.
- Herlina, E., dan F. Nuraeni. 2014. Pengembangan produk pangan fungsional berbasis ubi kayu (manihot esculenta) dalam menunjang ketahanan pangan. Jurnal Sains Dasar. 3(2) : 142–148.
- Islami, I. F., dan S. N. Rahmadi. 2022. Pengamatan pengendalian berat susu kambing bubuk di CV TSR menggunakan metode control chart dan diagram fishbone. Jurnal Teknologi Pangan dan Agroindustri Perkebunan. 2(1) : 34-42.
- Jayalalitha, V., A. Elango., dan T. R. Pugazhenth. (2022). Iron fortification in yoghurt: Methods and processes, as well as their influence on physico-chemical and sensory qualities. International Journal of Agriculture Environment and Biotechnology, 15(1) : 135–140.
- Jeong, C., A. Kim., C. Lee., S. Cho., S. B. Kim. 2020., Changes in the physical propertis ofcalcium alginate gel beads under a wide range of gelation temperature conditions. Food. 9(180) : 1-15.
- Juliana., R. Pramono., I. G. A. Yudhistira., G. K. Josephine., J. S. Wijaya. 2022. Experimental design sensory quality boba developed from pumpkin. International Journal of Applied Business and International Management. 7(1) : 23-31.

- Jost, V., K. Kobsik., M. Schmid., dan K. Noller. 2014. Influence of plasticizer on the barrier, mechanical and grease resistance properties of alginate cast films. *Carbohydrate Polimers*. 110 : 309-319.
- Kasmadi., I. Mirdhayati., dan E. Rahmadhani. 2011. Preferensi konsumen terhadap minuman susu fermentasi di tita mall di Kota Pekanbaru. *Jurnal Peternakan*. 8(1) : 27-37.
- Kazou, M. 2022. Lactic acid bacteria : *Lactococcus lactis*. *Encyclopedia of Dairy Science*. 4(3) : 218-225.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Direktorat Jendral Kesehatan Masyarakat. 2018. Tabel komposisi pangan Indonesia. Jakarta : Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Khajouei, R. A., J. Keramat., N. Hamdami., A. V. Ursu., C. Delattre., C. Laroche., C. Gardarin., D. Lecerf., J. Desbrieres., G. Djelveh., dan P. Michaud. 2018. Extraction and characterization of an *alginat* from the Iranian brown seaweed *Nizimuddinina zanardini*. *International Journal of Biological Macromolecules*. 118 : 1073-1081.
- Khajouei, R. A., L. Tounsi., N. Shahabi., A. K. Patel., S. Abdelkafi., dan P. Michaud. 2022. Structures properties and applications of alginats. *Journal Marine Drugs*. 20(364) : 2-20.
- Khoerunisa, T. K. 2020. Review : pengembangan produk pangan fungsional di Indonesia berbasis bahan pangan lokal unggulan. *Jurnal of Agricultural and Food Research*. 2(1) : 49-59.
- Kondroetiene, K., Z. Paulina., Z. Jurgita., N. Aleksander., dan M. Mindaugas. 2024. *Lactococcus lactis* in dairy fermentation, health, promoting and probiotic properties. *Fermentation*. 10(16) : 1-40.
- Kusnadi, D. C., V. P. Bintoro., dan A. N. Al- Barri. 2012. Daya ikat air, tingkat kekenyalan dan kadar protein pada bakso kombinasi daging sapi dan daging kelinci. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 1(2) : 28-31.
- Laksmi, R. T., A. M. Legowo., dan Kusrahayu. 2012. Daya ikat air, pH, dan sifat organoleptik nugget yang disubstitusi dengan telur rebus. *Journal Animal Agriculture*. 1(1) : 453-460.
- Larsem, B., D. M. S. A. Salem., M. A. E. Sallam., M. M. Mishrikey., dan A. I. Beiltagy. 2003. Characterization of the alginates from algae harvested at the Egyptian red sea coast. *Carbohydrate Research*. 338 : 2325-2336.
- Lestario, L. N., A. Dewi., dan C. A. Riyanto. 2022. Pengaruh konsentrasi natrium alginat dan kalsium klorida terhadap hasil restrukturisasi buah stroberi (*Fragaria vesca L*). *Prosiding Seminar Nasional Instiper*. 233-244.
- Manin, F., E. Hendalia., dan Yurizal. 2012. Potensi bakteri *Bacillus* dan *Lactobacillus* sebagai probiotik untuk mengurangi pencemaran amonia padakandang unggas. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 14(2).

- Marhaeni, L. S. 2021. Daun kelor (*Moringa Oleifera*) sebagai sumber pangan fungsional. *Jurnal Ilmu Ilmu Pertanian*. 13(2) : 40–53.
- Melia, S., dan I. Juliyarsi. 2011. Kualitas aktifitas antibakteri dadih susu sapi mutan *Lactococcus lactis* terhadap *Staphylococcus aureus*, *Escherichia Coli* dan *Salmonella typii*. *Jurnal Peternakan Indonesia* 13(1) : 48-54.
- Melia, S., Ferawati, E. Purwati., Yuherman., I. Juliyarsi., dan H. Purwanto. 2018. Susu potensi pangan probiotik. Andalas University Press. Padang.
- Meutia, N., T. Rizalsyah., S. Ridha., dan M. K. Sari. 2016. Residu antibiotika dalam air susu segar yang berasal dari peternakan di wilayah aceh besar. *Jurnal Ilmu Ternak*. 16(1) : 1–5.
- Midayanto, D. N., dan S. S. Yuwono. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. 2(4) : 259–267.
- Mirdalisa, C. A., Y. Zakaria., dan Nurliana. 2016. Efek suhu dan masa simpan terhadap aktivitas antimikroba ausu fermentasi dengan *Lactobacillus Casei*. *Jurnal Agripet*. 16(1) : 49–55.
- Mirzadeh, K. H., A. Masoudi., M. Chaji., dan M. Bojarpour. 2010. The composition of raw milk produced by some dairy milk farms in Lordegan of Iran. *Journal of Animal and Vaterinary Advances*. 9(11) : 1582-1583.
- Nicholas, D., H. P. Chua., A. M. Teresa., M. H. Hazijah., A. R. Zakaria. 2022. Transforming liquids into popps of flavours by using juice pearl kit. *Journal Food Research*. 6(9): 91-96.
- Owehand, A. C., S. Tolkko., dan S. Salminen. 2001. The effect of digestive enzymes on the adhesion of probiotic bacteria in vitro. *Journal Food Microbiology and Safety*. 66(6) : 856–859.
- Parapouli, M., C. Delbès-Paus., A. Kakouri., A. I. Koukkou., M. C. Montel., dan J. Samelis. 2013. Characterization of a wild,novel nisin a-producing *Lactococcus* Strain with characterization of a wild , novel nisin a-producing *Lactococcus* Strain with an *L. Lactis subsp. cremoris* genotype and an *L. Lactis subsp. Lactis Phenotype*, isolated from greek. *Jurnal ASM*. 79(11) : 3476–3484.
- Pertiwi, A. K., C. Annisa., Z. Ningsih., dan A. Safitri. 2023. Microencapsulation of *Ruellia Tuberosa* L. extracts using *alginat* : preparation , biological activities, and release. *Journal Chemistry*. 23(2) : 321–332.
- Putri, E. 2016. Kualitas protein susu sapi segar berdasarkan waktu penyimpanan. *Chempublish Jurnal*. 1(2) : 14-20.
- Rahayu, W. P., Suliantari, U. K. Safitri., dan W. Adhi. 2020. Susu fermentasi dengan biji nangka sebagai probiotik. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*. 31(2) : 138–146.
- Ramadhani, M., A. I. Fadli., R. Yulia., dan R. Fevria. Pengaruh penambahan gula pasir pada yoghut susu sapi. *Prosiding Seminar Nasional Bio*. 431-436.

- Rasulu, H., , S. S. Yuwono., dan J. Kusnadi. 2012. Characteristics of fermented cassava flour as material. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 13(1) : 1–7.
- Ratnasari, N., N. Kusumawati., dan I. Kuswardhani. 2014. Pengaruh konsentrasi natrium alginat sebagai penjerat sel *Lactobacillus Acidophilus FNCC 0051* dan lama penyimpanan terhadap jumlah sel yang terlepas dan karakter carier. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*. 13(2) : 81–86.
- Rustandi, I. D. 2020. Analisis peluang bisnis popping boba fungsional “Sombura” di Kota Bandung. Skripsi. Institut Pertanian Bogor
- Samard, S., P. Jiranitsarawit., dan G. H. Ryu. 2023. Development of vitamin C butterfly pea juice beads by reverse spherification technique. *International PIM Comverence*. Hal : 1062-1070.
- Sanam, A. B., I. B. N. Swacita., dan K. K Agustina. 2014. Ketahanan susu kambing peranakan ettawah post-thawing pada penyimpanan lemari es ditinjau dari uji didih dan alkohol. *Indonesia Medicus Veterinus*. 3(1) : 1–8.
- Sari, M. P. 2018. Pengaruh proporsi tepung mocaf (modified cassava flour) Dan tepung kacang hijau (*Vigna radiata L*) pada pembuatan food bar Terhadap tingkat kekerasan dan daya terima. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Sari, T. R., S. Surjoseputro., dan E. Setijawati. 2020. Pengaruh konsentrasi kalsium laktat terhadap fifikokimia rice paper berbahan baku beras IR 64. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 19(1) : 22-28.
- Sari, Y. P., D. B. Chandraruna., M. I. Iman., R. Maharani., Z. U. F. Afifah., A. Rahman., D. N. Hanifah. 2024. Identifikasi pengaruh penambahan susu skim pada sifat fisik, kimia dan organoleptik yoghurt. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 10(1) : 11-19.
- Sarofa, U., R. Nurismanto., B. Ulum. 2016. Karakteristik fisikokimia dan organoleptic yoghurt susu jagung (*Zea mays*) dan kacang koro pedang putih (*Canavalia ensiformis*) dengan penambahan susu skim. *Jurnal Rekapangan*. 11(2) : 1-5.
- Sen, D. J. 2017. Cross linking of calcium ion in *alginate* produce spherification in molecular gastronomy by pseudoplastic flow. *Journal of Pharmaceutical Sciences*. 5(1) : 1–10.
- Shabbir, I., F. A. Asmari., H. Salma., M. T. Nadeem., S. Ambreen., L. M. Kasankala., M. Z. Khalid., M. A. Rahim., F. Ozogul., E. Bartkiene., dan J. M. Rocha. The biochemical, microbiological, antioxidant, and sensory characterization of fermented skimmed milk drink supplemented with probiotics *Lactocaseibacillus casei* and *rhamnosusu*. *Microorganisms*. 11(10).
- Shu, B., L. Zhang., S. Wu., L. Dong., Q. Liu., dan Q. Wang. 2018. Synthesis and characterization of compartmented ca-alginate/silica self-healing fibers containing bituminous rejuvenator. *Construction and Building Material*. 190 : 623–631.

- Sihite, N. W., dan M. S. Hutasoit. 2023. Potensi bahan pangan lokal Indonesia sebagai pangan fungsional dan manfaatnya bagi kesehatan : review. *Jurnal Rizet Gizi*. 11(2) : 133–138.
- Sine, Y. 2022. Potensi bakteri asam laktat pada makanan fermentasi. *Jurnal Saintek Lahan Kering*. 5(21) : 21-23.
- Sinta, A. A. 2018. Pengaruh penambahan natrium alginate terhadap karakteristik ravioli buah terung pirus (*Chypmandra betaceae cav. Sendtn*). Skripsi. Universitas Andalas.
- Sintasari, R. A., J. Kusnadi., dan D. W. Ningtyas. 2014. Pengaruh penambahan konsentrasi susu skim dan sukrosa terhadap karakteristik minuman probiotik sari beras merah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(3) : 65-75.
- Standar Nasional Indonesia. 2015. Susu Bubuk. SNI 01-2970-2015. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Standar Nasional Indonesia. 2009. SNI 7552:2009. Minuman susu fermentasi berperisa. Jakarta : Badan Standardisasi Nasional.
- Subarna., T. Muhandri., B. Nurtama., dan A. S. Firlieyanti. 2012. Peningkatan mutu mi kering jagung dengan penerapan kondisi proses optimum dan penambahan monogliserida. *Jurnal Teknolohgi Dan Industri Pangan*. 23(2) : 146–152.
- Suciati, F., dan L. S. Safitri. 2021. Pangan fungsional berbasis susu dan produk turunannya. *Jurnal of Surimi (Sustainable Research in Management of Agroindustry)*. 1(1) : 13–19.
- Suharyono, A. S., F. Nuraini., R. Samsul., dan M. Kurniadi. 2012. Pertumbuhan *Lactobacillus casei* pada berbagai lama fermentasi minuman sinbiotik dari ekstrak cincau hijau (*Premna Oblogifolia Merr*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 5 (2): 117-128.
- Sukma, A. 2018. Dadiah : sumber bakteriosin sebagai pengawet organik berbasis alternatif berbasis kearifan local. *Lustrum XI Fakultas Peternakan Universitas Andalas 2018*. Padang.
- Sunarharum, W. B., A. D. Kambodji dan M. Nur. 2020. The physical properties of coffe caviar as influenced by sodium alginate concentration and calcium sources. *International Conference on Green Agro-Industry and Bioeconomy*. 1-7.
- Sunaryo, S. P. 2024. Karakteristik fisikokimia dan organoleptik fruit leather buah melon (*Cucumis Melo L.*) dengan substitusi buah nanas (*Ananas Comosus*). Skripsi. Universitas Semarang.
- Sundari, D., Almasyhuri., dan A. Lamid. 2015. Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. *Media Litbangkes*. 25(4) : 235–242.
- 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 (*Ipomoea Batatas L . Poir*). Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian. 12(36) : 79–91.
- Tamime, A.Y., dan R. K. Robinson. 2007. Yoghurt science and technology. 3rd ed. Abington, Cambridge, England: Woodhead Publishing Ltd, USA.
- Tang, Y., X. Lan., C. Liang., Z. Zhong., R. Xie., Y. Zhou., X. Miao., H. Wang., dan W. Wang. 2019. Honey loaded alginat / PVA nano fi brous membran as potential bioactive wound dressing. Carbohydrate Polymers. 219 : 113–120.
- Thantsha, M. S., C. I. Mamvura., dan J. Boooyens. 2012. Probiotics – what they are, their benefits and challenges. Journal Tech. 21–50.
- Toala-Gomez, A.V., C. M. Avendano., M. C. L. Hidalgo., M. A. R. Cabrera., A. G. Lagunes., E. B. E. Diaz., L. M. C. V. Canseco. G. P. Pola dan M. A. Archila. 2025. Development of a fungsional youghurt containing probiotic and phenolic coomounds of coffe encapsulated in alginat butiran.Fermentation. 11(328) : 1-40.
- Tsai, F. H., Y. Kitamura dan M. Kokawa. 2017a. Effect of gum Arabic-modified alginate on physicochemical properties, release kinetic and storage stability of liquid-core hydrogel beads. Carbohydrate Polimers. 1-33.
- Tsai, F. H., Y. P. O. Chiang., Y. Kitamura., M. Kokawa dan M. Z. Islam. 2017b. Producing liquid-core hydrogel beads by reverse spherification : effect of secondary gelation on physical properties and release characteristics. Food Hydrocolloid. 67 : 140-148.
- Triandita, N., K. S. Maifianti., M. I. Rasyid., H. Yuliani., dan L. Angraeni. 2020. Pengembangan produk pangan fungsional dalam meningkatkan kesehatan dan kesejahteraan masyarakat di Desa Suak Pandan Aceh Barat. Jurnal Ilmiah Pengabdian Masyarakat. 4(2) : 457-464.
- Verbeke, K. A., A. R. Boobis., A. Chiodini., C. A. Edwards., A. Frank., M. Kleerebezem., A. Nauta., J. Raes., E. A. F. V. Tol., dan K. M. Tuohy. 2015. Towards microbial fermentation metabolites as markers for health benefits of prebiotics. Nutrition Research Review. 28 : 42–66.
- Wardhani, S. A., H. Haris., dan M. Z. Fanani. 2023. Kajian produk olahan susu fermentasi. Jurnal Ilmu Pangan Halal. 5 : 34–37.
- Wibawa, F., S. Haryati., dan R. P. Aditya. 2025. Penambahan alginat pada karakteristik minuman yang berpotensi sebagai minuman fungsional terhadap kandungan antioksidan dan kadar serat. Jurnal Saintek Perikanan. 21(1): 57-61.
- Yuniastuti, A. 2014. Peran pangan fungsional dalam meningkatkan derajat kesehatan. Pros Seminas International. 1(12): 1–11.
- Zazzali, L., T. R. A. Calvo., V. M. P. Ruiz-Henestrosab., P. R. Santagapita., dan M. Perullini. 2019. Effect of pH, extrusion tip size and storage protocol on the structural properties of Ca(II)-alginate beads. Carbohydrate Polimers. 206(15) : 749-756.

