

DAFTAR PUSTAKA

- Adrianto, R., D. Wiraputra, M. S. Jyoti, A. Zulaikha. 2020. Total bakteri asam laktat, nilai pH, sineresis, total padatan terlarut dan sifat organoleptik yoghurt metode back slooping. Jurnal Agritechno. Vol. 13 (2): 105-111.
- Afrianto, E. dan E. Liviawaty. 2005. Pakan Ikan. Yogyakarta: Kanisius.
- Ahumada, M. C., E. Bru, M. E. Colloca, M. E. Lopez, M. E. Macias. 2003. Evaluation and comparison *Lactobacilli* characteristics in the mouth of patients with or without cavities. Journal of Oral Science. 45(1): 1-9.
- Andrianto, S. 2008. Pembuatan Es Krim Probiotik dengan Substitusi Susu Fermentasi *Lactobacillus casei* subsp. rhamnosus dan *Lactobacillus* F1 Terhadap Susu Skim. Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Anjum, N., S., Maqsood, T., Masud, A., Ahmad, A., Sohail and A., Momin. 2014. *Lactobacillus acidophillus* : characterization of the spesies and application in food production. 54(9): 1241-1251.
- Aritonang, S. N. 2017. Susu dan Teknologi. Lembaga Pengembangan Teknologi Informasi dan Komunikasi (LPTIK). Padang.
- Astria, F., M. Subito, dan D. W. Nugraha. 2014. Rancangan bangun alat ukur pH dan suhu berbasis Short Message Service (SMS) Gateway. Jurnal METRIK. 1(1). pp. 47-55.
- Athar, H., M. A. Shah, dan U. Khan. 2000. Pengaruh berbagai zat penstabil terhadap pemisahan whey (sineresis) dan kualitas yoghurt. Pakistan Journal of Biological Sciences. 3 (8): 1336-1339.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. Standar Mutu Yoghurt (SNI-01-2981-2009). Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. Standarisasi Nasional Indonesia SNI Susu Segar bagian 1: Sapi, Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- Chairunnisa, H., I. B. Roostita, dan I. U. S. Gumilang. 2006. Penggunaan starter bakteri asam laktat pada produk susu fermentasi "*lifihomi*". Jurnal Ilmu Ternak, 6 (2), 102-107.
- Darmajana, D. A. 2011. Pengaruh konsentrasi starter dan konsentrasi keragenan terhadap mutu yoghurt nabati kacang hijau. Jurnal Sains, Teknologi dan Kesehatan. 2(1): 267-274.
- Dewi, A. P., T. Setyawardani, J. Sumarmono. 2019. Penambahan bunga telang (*Clitoria ternatae*) terhadap sineresis dan tingkat kesukaan yoghurt susu kambing. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hewan. 1(2): 141- 145.

- Dibyanti, P., L., E. Radiati dan D. Rosyidi. 2014. Pengaruh Penambahan Berbagai Konsentrasi Kultur dan Waktu Inkubasi terhadap pH, Kadar Keasaman, Viskositas Dan Sineresis Set Yoghurt. Disertasi. Universitas Brawijaya. Malang.
- Djali, M., S. Huda, dan L. Andriani. 2018. Karakteristik fisikokimia yoghurt tanpa lemak dengan penambahan *whey protein concentrate* dan *gum xanthan*. *Agritech*, 38(2): 178-186.
- Dunne, C. 2001. Adaptation of bacteria to the intestinal niche : probiotic and gut disorder. *Inflamm Bowel Dis*. 7 : 136 – 145.
- Emmawati, A., B. S. L. S. Jenie, L. Nuraida, dan D. Syah. 2015. Karakterisasi isolat bakteri asam laktat dari *mandai* yang berpotensi sebagai probiotik. *Jurnal Agritech*. 35(2): 146-155.
- Fachrial, E., Harmileni, dan S. Anggraini. 2022. Pengantar Teknik Laboratorium dan Pengenalan Bakteri Asam Laktat. UNPRI Press. Medan.
- Farikha, I. N., A. Choirul, dan W. Esti. 2013. Pengaruh jenis dan konsentrasi bahan penstabil alami terhadap karakteristik sari buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) selama penyimpanan. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2 : 0733-2302.
- Farinde, E. O., V. A., Oba Tom, M. A., Oyarekhua, H. A., Adeniran, S. I., Ejoh, O., T., Olanipekun. 2010. Physical and microbial properties of fruits flavoured fermented cowmilk and soy milk (yoghurt-like) under different temperature of storage. *African Journal of Food Science and Technology*. 1(5) : 120-127.
- Farnworth E., R. 2008. *Handbook of Fermented Functional Foods*. CRC Press. New York.
- Ganzle, M., G. 2015. Lactic metabolism revisited: metabolism of lactic acid bacteria in food fermentations and food spoilage. *Current Opinion in Food Science*. 2 : 106-117.
- Gomes, A., M., P., F., X., Malcata. 1999. *Bifidobacterium* spp. and *Lactobacillus acidophilus*: biological, biochemical, technological and therapeutical properties relevant for use as probiotic. 10(4-5): 139-157.
- Hassan, A., N., J., F., Frank and M., Corredig. 2002. Capsule information by nonropy starter cultures affects the viscoelastic properties of yoghurt during structure formation. *Journal of Dairy Science*. 85(4) : 716-720.
- Hendarto, D. R., A. P. Handayani, E. Esterelita, dan Y. D. Handoko. 2019. Mekanisme biokimiawi dan optimalisasi *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* dalam pengolahan yoghurt yang berkualitas. *Jurnal Sains Dasar*. 8 (1): 13-19.

- Horiuchi, H., dan Y., Sasaki. 2012. Effect of oxygen on symbiosis between *Lactobacillus bulgaricus* and *Streptococcus thermophilus*. Journal of Dairy Science. 95(6) : 2904-2909.
- Ishibashi, N., and S., Shimamura. 1993. Bifidobacterial: research and development in Japan. Food Tecnology. 47(6): 126-135.
- Jannah, A. M., A. M. Legowo, Y. B. Pramono, dan A. N. Al-barari. 2014. Total bakteri asam laktat, pH, keasaman, citra rasa, dan kesukaan yoghurt drink dengan penggunaan ekstrak buah belimbing. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 3(1): 7-11.
- Jaziri, I., M. B. Slama, H. Mhadbhi, M. C. Urdaci, and M. Hamdi. 2009. Effect of green and black teas (*Camellia sintesis L*) on the characteristics microflora of yoghurt during fermentation and refrigerated storage. Jurnal Food Chem. 112: 614-620.
- Kartikasari, D. I. dan C. F. Nisa. 2014. Pengaruh penambahan sari buah sirsak dan karakteristik fisik dan kimia yoghurt. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 2 (4): 239-248.
- Kayagil, F. 2006. Effect of Traditional Starter Cultures on Quality Of Cheese. Tesis. Departemen of Biotechnology. Middle of Technical University. Dubai.
- Kordi, K., M. H. Ghufroon, A. B. Tancung. 2007. Pengelolaan Kualitas Air dan Tanah dalam Budidaya Perairan. PT Rineka Cipta. Jakarta.
- Krisnaningsih, A. T. N., D. Rosyidi, L. E. Radiati, dan Purwadi. 2018. Pengaruh penambahan stabilizer pati talas local (*Colocasia esculenta*) terhadap viskositas, sineresis, dan keasaman yoghurt pada inkubasi suhu ruang. Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis. 5(3): 5-10
- Krisnaningsih, A. T. N., A.T Nugroho, T. I. W. Kustyoini, dan R. Selvian. 2020. Evaluasi sineresis dan sensori yoghurt dengan penambahan stabilizer pati talas local (*Colocasia esculenta*) pada masa inkubasi 18 jam suhu ruang. Jurnal Sains Peternakan. 8(2): 146-153.
- Kristanto, D. 2003. Buah Naga. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Kristanto, D. 2008. Buah Naga Pembudidayaan di Pot dan di Kebun. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Lengkey. A.W., J.A. Siwi and L. R. Balia. 2013. The effect of various starter dosages on kefir quality. Lucari Stiintifice Seria Zootehni.59(1): 113-117.
- Malaka, R. 2010. Pengantar Teknologi Susu. Masagena Press. Makassar.
- Maleta, H. Susanti, dan J. Kusnadi. 2018. Pengaruh penambahan sari buah naga merah (*Hylocereus polyrhizuz*) terhadap aktivitas antioksidan dan

- karakteristik fisikokimia *caspian sea* yoghurt. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 6 (2) : 13-22.
- Mallesha, R., Shaylaja, and D., J., H., Selvakumar. 2010. Isolation and indentification of lactid acid bacteria from raw and fermented products and their antibacterial activity. Rec. Res. Sci. Technol. 2(6): 42-46.
- Manab, A. 2008. Kajian sifat fisik yoghurt selama penyimpanan 4°C. Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak, 3(1): 52-58.
- Marco, M., L., M., E., Sanders, M., Ganzle, M., C., Arrieta, P., D., Cotter, L., D., Vuyst, C., Hill, W., Holzapfel, S., Leeber, D., Marenstein, G., Reid, B., E., Wolfe, R., Hutkins. 2021. The international scientific association for probiotics and prebiotics consensus statement on fermented foods. National Review Gastroenterol Hepatol. 4(18): 196-208.
- Matsumo, M., H., Ohishi, Y., Benno. 2004. H⁺-ATPase activity in Bifidobacterium with special reference to acid tolerance. International Journal of Food Microbiology. 93(1) : 109-113.
- Muchtadi, D. 2009. Gizi Anti Penuaan Dini. Penerbit Alfabeta. Bandung.
- Muharastri, Y. 2008. Analisis kepuasan konsumen susu UHT merek Real Good di Kota Bogor. Skripsi. Departemen Ilmu Sosial Ekonomi Pertanian, Fakultas Pertanian IPB. Bogor.
- Mulyani, T., W., P., Rahayu, dan Nurliyani. 2017. Pertumbuhan bakteri asam laktat pada susu fermentasi dengan starter komersial. Jurnal Teknologi Hasil Ternak. 12(2): 101-108.
- Najgebauer-Lejko D. E., M. Sade, T. Grega, M. Walczycka. 2011. The impact of tea supplementation on microflora, pH and antioxidant capacity of yoghurt. Intern. J. of Dairy Technol. 21: 568-574.
- Nasution, F. S. 2012. Identifikasi dan karakterisasi bakteri asam laktat pada kotoran ayam broiler sebagai agensi probiotik. Disertasi. UNIMED. Medan.
- Ningrumsari, I. dan L., Herlinawati. 2019. Peran Lactobacillus acidophilus dalam pakan terfermentasi untuk meningkatkan kualitas daging ayam broiler. Jurnal Pertanian. 10(2): 93-101.
- Ohashi, Y., Y., Umesaki, and K., Ushida. 2004. Transition of the probiotic bacteria, *Lactobacillus casei* strain Shirota in gastrointestinal tract of a pig. International Journal of Food Microbiology. 96 (1) : 61.
- Oktavia, D., L. E. Radiati, dan D. Rosyidi. 2013. Pengaruh penambahan kultur tunggal dan campuran dengan lama inkubasi pada suhu ruang terhadap kadar pH, kasaman, viskositas, dan sineresis pada set yoghurt. Skripsi. Universitas Brawijaya, Malang.

- Oktaviani, E., L. Purwijantiningsih, dan S. Pranata. 2012. Kualitas dan aktivitas antioksidan minuman probiotik dengan variasi ekstrak buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 24 (1): 10-15.
- Oktaviani, E. P. 2014. Kualitas dan aktivitas antioksidan minuman probiotik dengan variasi konsentrasi ekstrak buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). Disertasi. Universitas Atma Jaya. Yogyakarta.
- Oktiarni D., R. Devi, dan Z. Desy. 2012. Pemanfaatan ekstrak kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) sebagai pewarna dan pengawet alami mi basah. Jurnal Gradien. 8: 818-824.
- Panjuantiningrum, F. 2009. Pengaruh Pemberian Buah Naga Merah (*hylocereus polyrhizuz*) terhadap Kadar Glukosa Darah Tikus Putih yang Diinduksi Aloksan. Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Prastyaharasti, L. dan E. Zubaidah. 2014. Evaluasi pertumbuhan *Lactobacillus casei* dalam medium susu skim yang didistribusi tepung beras merah. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2(4): 285-296.
- Purwati, E., S., Syukur, dan Z., Hidayat. 2005. *Lactobacillus* sp. Isolasi dari bivivophitomega sebagai probiotik. Prosiding Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia. Jakarta.
- Purwati, E., S. N. Aritonang, S. Melia, I. Juliyarsi, dan H. Purwanto. 2016. Manfaat Probiotik Bakteri Asam Laktat Dadih Menunjang Kesehatan Masyarakat. Penerbit Lembaga Literasi Dayak. Tangerang, Banten.
- Putri, F.A. P., R. Rouf, dan E. Purwani. 2013. Sifat kimia dan sineresis yoghurt yang diuat dari tepung kedelai full fat dan non fat dengan menggunakan pati sagu sebagai penstabil. Jurnal Kesehatan. 6 (2): 145-152.
- Rahayu, S. 2014. Budidaya Buah Naga Cepat Panen. Intan Hijau. Jakarta.
- Rasbawati, I. D. Irmayani, Novita, dan Nurmia. 2019. Karakteristik organoleptik dan nilai pH yoghurt dengan penambahan sari buah mengkudu (*Morinda citrifolia* L.) Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan, 07(1) : 41-46.
- Rezac, S., C., R., Kok, M., Heermann, R., Hutkins. 2018. Fermented food as a dietary source of live organisms. Frontiers in Microbiology. 9: 1785.
- Rindengan, B., S. Karouw, J. Towaha, dan H. Ronald. 2007. Pengaruh perbandingan air kelapa dan penambahan daging kelapa muda serta lama penyimpanan terhadap serbuk minuman kelapa. Jurnal Litri, 13 (12): 73-80.
- Rizal, S., M., Erna, F., Nurainy, dan A. R., Tambunan. 2016. Karakteristik probiotik minuman fermentasi laktat sari buah nanas dengan variasi jenis bakteri asam laktat. Jurnal Kimia Terapan Indonesia. 18(1): 63-71.
- Rohman, E., dan S. Maharani. 2020. Peranan warna, viskositas, dan sineresis terhadap produk yoghurt. Journal of Edufortech, 5(2): 97-107.

- Rustam dan R. Ida. 2013. Studi isolasi dan identifikasi bakterin asam laktat dari fermentasi cabai rawit (*Capsicum fruetence* L.). Skripsi. Universitas Hasanunddin. Makassar.
- Saleh, E. 2004. Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak. Universitas Sumatra Utara. Medan.
- Setiadi, O. Y., J. Sumarmono, dan T. Setyawardani. 2023. Pengaruh penambahan whey protein konsentrat terhadap viskositas, sineresis, dan water holding capacity yoghurt susu sapi rendah lemak. Buletin of Applied Animal Research. 5(1): 6-18.
- Seveline. 2005. Pengembangan Produk Probiotik Dari Isolat Klinis Bakteri Asam Laktat dengan Menggunakan Teknik Pengeringan Semprot dan Pengeringan Beku. Tesis. Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sinko, P.J. 2011. Martin Farmasi Fisika dan Ilmu Farmasetika Edisi 5, Diterjemahkan oleh Tim Alih Bahasa Sekolah Farmasi ITB. Penerbit Buku Kedokteran EGC, Jakarta.
- Smid, E. J. and L. G. M., Gorris. 2007. Natural Antimicrobials for Food Preservation. CRC Press. New York.
- Soeparno, T., Indratiningsih, Subaryono dan R., A., Rihastuti. 2001. Teknologi Hasil Ternak. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2009. Standar Mutu Susu Segar. Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner. Jakarta.
- Suhendra, D., G. T. Anggiati, S. Sarah, A. F. Nasrullah, A. Thimoty, dan D. W. Utama. 2015. Tampilan kualitas susu sapi perah akibat imbalan konsentrat dan hijauan yang berbeda. Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan. 25(1): 42-46.
- Sunarlim, R., H. Setiyanto, dan M. Poeloengan. 2007. Pengaruh kombinasi starter bakteri *Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus plantarum* terhadap sifat mutu susu fermentasi. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner, Puslitbangnak, Bogor. 270-278.
- Sumarmono, J. 2020. Metode pengukuran dan strategi untuk menurunkan sineresis pada yoghurt. Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan IX. 9 : 825.
- Surono, I. S. 2004. Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan Yayasan Pengusaha Makanan dan Minuman Seluruh Indonesia (YAPMMI). TRICK. Jakarta.
- Tamime, A. Y. dan R. K. Robinson. 2007. Tamime And Robinson Yoghurt Science and Technology Third Edition. International Limited. Oxford.
- Wahyudi, A. dan S. Sri. 2008. Bugar dengan Susu Fermentasi. UMM Press. Malang.

- Wahyudi, M. 2006. Proses pembuatan dan analisis mutu yoghurt. Buletin Teknik Pertanian. 11(1): 9-12.
- Wibowo, R. S., dan M. Ali. 2019. Alat pengukur warna dari tabel indikator universal pH yang diperbesar berbasis mikrokontroler arduino. Jurnal Edukasi Elektro. 3 (2): 99-109.
- Wichienchot, S., M., Jatupornipat, and R., A., Rastall. 2010. Oligosaccharides of pitaya (dragon fruit) flesh and their prebiotic properties. Food Chemistry. 120 : 850-857.
- Widodo, A. D. 2003. Bioteknologi Indutri Susu. Lacticia Press. Yogyakarta.
- Widodo, W. 2002. Bioteknologi Fermentasi Susu. Pusat Pengembangan Bioteknologi Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Wijaya, C., N. Kusumawati, dan I. Nugerhani. Pengaruh jenis gula dan penambahan sari nanas-wortel terhadap sifat fisiko-kimia, viabilitas bakteri yoghurt, serta organoleptik yoghurt non-fat. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi. 11(2): 19-27.
- Winarno, F. G dan F. E. Ivone. 2007. Susu dan Produk Fermentasinya. M-BRIO Press. Bogor.
- Wulandari, E. dan W. S. Putranto. 2010. Karakteristik stirred yoghurt mangga (*Mangifera indica*) dan apel (*Malus domestica*) selama penyimpanan. Jurnal Ilmu Ternak. 10(1): 10-14.
- Yildiz, F. 2010. Development and Manufacture of Yoghurt and Other Functional Dairy Product. CRC Press. New York.

