

DAFTAR PUSTAKA

- Adiputra, R., Ramadiyanti, M., Ulfah, T., & 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. <https://doi.org/10.37577/Composite.V4i2.557>
- Afandi, F. (2023). The Correlation Between Amylopectin Chain-Length And Glycemic Index Value Of Carbohydrate Foods: A Review. *Food Scientia: Journal Of Food Science And Technology*, 3(2), 165–180. <https://doi.org/10.33830/Fsj.V3i2.6503.2023>
- Alfaridhi, K. K., Lunggani, A. T., & Kusdiyantini, E. (2013). Penambahan Filtrat Tepung Umbi Dahlia (*Dahlia variabilis* Willd.) sebagai Prebiotik dalam Pembuatan Yoghurt Sinbiotik. *Bioma: Berkala Ilmiah Biologi*, 15(2), 64. <https://doi.org/10.14710/bioma.15.2.64-72>
- Andriani, & Khasanah. (2017). Kajian Karakteristik Fisiko Kimia Dan Sensori Yoghurt Dengan Penambahan Ekstrak Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas* L.). In *Biomedika* (Vol. 3, Issue February 2010). <https://doi.org/10.13140/RG.2.2.22997.60641>
- AOAC, Official Methods of Analysis of the Association of Analytical Chemists. (2002). Inc, Washington D.C.
- Apriyanto, M., Fangohi, L., Aprilia, V., Diba, D. F., Prayitno, S. H., & Nurhayati Nurhayati, D. A. S. (2021). *Pangan Berbasis Fermentasi* (A. A. Kiti (Ed.)).
- Ashwar, B. A., Gani, A., Wani, I. A., Shah, A., Masoodi, F. A., & Saxena, D. C. (2016). Production Of Resistant Starch From Rice By Dual Autoclaving-Retrogradation Treatment: In vitro Digestibility, Thermal And Structural Characterization. *Food Hydrocolloids*, 56, 108–117. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2015.12.004>

- Ayivi, R. D., & Ibrahim, S. A. (2022). Lactic acid bacteria: Yoghurt starter culture. *International Journal of Food Science & Technology*, 57(12), 6982–6991. <https://doi.org/10.1111/ijfs.16076>
- Badan Standarisasi Nasional. (2009). SNI No 01- 2981-2009. Syarat Mutu Yogurt. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Pusat Statistik. (2020). *Produksi susu di Indonesia*. <https://www.bps.go.id/dynamictable/2015/12/23/1095/produksi-susu-perusahaan-sapi-perah-2000—2019.html>. Diakses tanggal 16 Februari 2025.
- Bahar, F. A. (2008). *Pengaruh penambahan konsentrasi starter dan waktu fermentasi terhadap kualitas yoghurt dari susu kambing*. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin
- Davani-Davari, D., Negahdaripour, M., Karimzadeh, I., Seifan, M., Mohkam, M., Masoumi, S. J., Ghasemi, Berenjian, A., & Younes. (2019). Prebiotics: Definition, Types, Sources, Mechanisms, And Clinical Applications. *Foods*, 1–27. <https://doi.org/10.3390/Foods8030092>.
- Demartino, P., & Cockburn, D. W. (2020). Resistant Starch: Impact On The Gut Microbiome And Health. *Current Opinion In Biotechnology*, 61, 66–71. <https://doi.org/10.1016/j.copbio.2019.10.008>
- Dewi, R. S., Triani, I. A., & Yuliana, N. (2014). Pengaruh Penambahan Tepung Ubi Cilembu terhadap Mutu Es Krim Yoghurt Sinbiotik. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 9(2), 120–128.
- Ezemba, C. C., Colleges, S. E., & Ezemba, A. S. (2022). *Fermentation , Types Of Fermenters , Design & Uses Of Fermenters And Optimzation Of Fermentation Process* . February.
- Fachrial, E., Harmileni, & Anggraini, S. (2022). *Pengantar Teknik*

Laboratorium Mikrobiologi Dan Pengenalan Bakteri Asam Laktat (Y. Laia (Ed.)). Unpri Press.

- Fauziah, R., Herawati, H., & Yulifianti, R. (2018). Karakteristik fisikokimia dan sensoris yoghurt dengan penambahan sari wortel (*Daucus carota L.*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 7(1), 1–6. <https://doi.org/10.17728/jatp.227>
- Fuentes-Zaragoza, E., Riquelme-Navarrete, M. J., Sánchez-Zapata, E., & Pérez-Álvarez, J. A. (2010). Resistant Starch As Functional Ingredient: A Review. *Food Research International*, 43(4), 931–942. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2010.02.004>
- Fulton, D. C., Edward, A., Pilling, E., & Robinson, H. L. (2002). Role of granule bound starch synthase in determination of amylopectin structure and starch granule morphology in potato. *Journal of Biological Chemistry*, 277, 10834–10844. <https://doi.org/10.1074/jbc.M111123200>
- Garzillo, A. M. V., Marconi, E., & Messina, M. C. (2023). Resistant starch as prebiotic: A review of health benefits and food applications. *Foods*, 12(21), 4492. <https://doi.org/10.3390/foods12214492>
- Hasanah, U. M., Arif, D. Z., Lusini, Y., Bakar, M. A. S., & Bonita, Y. (2024). Ti Resisten Dari Beras Patah Dengan Metode Autoclaving_Cooling Dua Siklus. *Jurnal Ilmiah Indonesia*, 9(3). <https://doi.org/10.36418/Syntax-Literate.V9i3>
- Hasbullah, U. H. A., & Umiyati, R. (2017). *Evaluasi rendemen selama proses pembuatan tepung suweg*. Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian (SNHP)-VII 2017, LPPM Universitas PGRI Semarang, 369–372. <http://prosiding.upgris.ac.id/index.php/LPPM2017/LPPM2017/paper/view/1907/1893>
- Herawati, D. A., & Wibawa, D. A. A. (2011). Pengaruh Konsentrasi Susu Skim Dan Waktu Fermentasi Terhadap Hasil Pembuatan Soyghurt. *Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan*,

1(2), 48–58.

- Hernández, M. A. G., Canfora, E. E., Jocken, J. W. E., & Blaak, E. E. (2019). The Short-Chain Fatty Acid Acetate In Body Weight Control And Insulin Sensitivity. *Nutrients*, 11(8). <https://doi.org/10.3390/Nu11081943>
- Hidayati, H., Afifi, Z., Triandini, H. R., Sari, I. P., Ahda, Y., & Fevria, R. (2021). Pembuatan Yogurt Sebagai Minuman Probiotik Untuk Menjaga Kesehatan Usus. *Prosiding Semnas Bio*, 1265–1270.
- Higgins, J. A. (2014). Resistant Starch And Energy Balance: Impact On Weight Loss And Maintenance. *Critical Reviews In Food Science And Nutrition*, 54(9), 1158–1166. <https://doi.org/10.1080/10408398.2011.629352>
- Hung, P. V., Ngo, L. V., & Nguyen, T. L. P. (2016). Resistant starch improvement of rice starches under a combination of acid and heat-moisture treatments. *Food Chemistry*, 191, 67–73.
- Ihsan, M. N., Handajani, H., & Suprayogi, A. (2017). Penambahan tepung umbi gembili (*Dioscorea esculenta* L.) terhadap karakteristik yoghurt sinbiotik. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 18(3), 153–160.
- Ih, H., Cristin, B., & Nurbaeti, S. N. (2024). The Effect of Probiotic Starter Culture Variation on the Quality of Yogurt Based on Indonesian National Standard. *Biology, Medicine, & Natural Product Chemistry*, 13(1), 259–264. <https://doi.org/10.14421/biomedich.2024.131.259-264>
- Ihsan, R. Z., Cakrawati, D., Handayani, M. N., & Handayani, S. (2017). Penentuan Umur Simpan Yoghurt Sinbiotik Dengan Penambahan Tepung Gembolo Modifikasi Fisik. *Edufortech*, 2(1), 1–6. <https://doi.org/10.17509/edufortech.v2i1.6168>
- Ikbāl, M., Mude, A. H., Gadisha, S. B., Pradana, A. P., Ilmu, D., Teknologi, M., Gigi, K., Prostodonsia, D., Gigi, F. K., & Hasanuddin, U. (2019). Effect Of Addition Of White Glutinous Rice Starch (*Oryza Sativa* L Var . *Glutinosa*) In Alginate Impression Materials To Dimensional Stability Pengaruh

Penambahan Pati Beras Ketan Putih (Oryza Sativa L Var . Glutinosa) Pada Bahan Cetak Alginat Terhadap. 8, 112–117.
<https://doi.org/10.35856/Mdj.V8i2.281>

Imelda, F., & Purwandani, L. (2019). Karakteristik sensori yoghurt sinbiotik ubi jalar. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 13(2), 117–124.

Imelda, F., Purwandani, L., & Saniah, S. (2020). Total Bakteri Asam Laktat, Total Asam Titrasi Dan Tingkat Kesukaan Pada Yoghurt Drink Dengan Ubi Jalar Ungu Sebagai Sumber Prebiotik. *Jurnal Vokasi*, 15(1), 1–7.
<https://doi.org/10.31573/Vokasi.V15i1.147>

Kechagia, M., Basoulis, D., Konstantopoulou, S., Dimitriadi, D., Gyftopoulou, K., Skarmoutsou, N., & Fakiri, E. M. (2013). Health Benefits Of Probiotics: A Riview. *Corporation Publishing H*, 2013.

Khasan, K., Faridhi, A., Tri, A., & Kusdiyantini, E. (2013). *Penambahan Filtrat Tepung Umbi Dahlia (Dahlia Variabilis Willd .) Sebagai Prebiotik Dalam Pembuatan Yoghurt Sinbiotik Abstrak Abstrak*. 15(2).

Korengkeng, A. C., Yelnetty, A., Hadju, R., & Tamasoleng, M. (2020). Kualitas fisikokimia dan mikrobial yoghurt sinbiotik yang diberi pati termodifikasi umbi uwi ungu (*Dioscorea alata*) dengan level berbeda. *ZOOTEC*, 40(1), 124-131.
<https://doi.org/10.35792/zot.40.1.2020.26922>

Krisnaningsih, A. T. N., Hadiani, D. P. P., & Fila, M. M. (2019). Pengaruh penambahan pati talas lokal (*Colocasia esculenta*) sebagai stabilizer terhadap total padatan terlarut dan kadar air yogurt pada suhu pasteurisasi 90°C. *Jurnal Sains Peternakan*, 7(2), 148–156. <https://doi.org/10.21067/jsp.v7i2.4013>

Kusuma, A. W., Putu, G., Nocianitri, A., Komang, Pratiwi, K., & Putu, I. D. (2020). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Fermented Rice Drink Sebagai Minuman Probiotik Dengan Isolat *Lactobacillus* sp. F213. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 9(2), 181.

<https://doi.org/10.24843/itepa.2020.v09.i02.p08>

- Larasati, D., Mp, I. S., & Dr. Tantan Widiantra, St., M. (2016). Perbandingan Tepung Beras Ketan Putih (Ci Asem) Dengan Tepung Beras Ketan Hitam (Setail) Dan Konsentrasi Buah Murbei (*Morus Nigra.L*) Terhadap Karakteristik Opak Ketan Hitam. *Dwika Larasati, Mi*, 5–24.
- Lee, I., & Kang, T. (2024). Heat-moisture-treated rice starches with different amylose and moisture contents as stabilizers for nonfat yogurt. *Food Chemistry*, 437, 137246. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2024.137246>
- Legowo, A. M. (2009). *Teknologi Pengolahan Susu*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Liu, H., Xie, F., Chen, L., & Yu, L. (2005). Thermal behavior of high amylose corn starch studied by DSC. *International Journal of Food Engineering*, 1(1), 1–6. <https://doi.org/10.2202/1556-3758.1022>
- Lumba, R., Djarkasi, G. S. S., & Molenaar, R. (2017). Modifikasi tepung pisang “Mulu Bebe” (*Musa acuminata*) indigenous Halmahera Utara sebagai sumber pangan prebiotik. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(1), 35–44.
- Marfuah, S. (2016). *Studi Sinergisme Sinbiotik antara Prebiotik berbahan Resistant Starch Tipe III Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas (L.) Lam.) dan Probiotik pada Yoghurt*. <http://scholar.unand.ac.id/18132/>
- Marie-Magdeleine, C., Udino, L., Philibert, L., Bocage, B., & Archimede, H. (2014). In vitro effects of *Musa paradisiaca* extracts on four developmental stages of *Haemonchus contortus*. *Research in Veterinary Science*, 96, 127–132.
- Mukhoiyaroh, S., Nurdyansyah, F., Ujianti, R. M. D., & Affandi, A. R. (2022). Pengaruh Penggunaan Berbagai Sumber Prebiotik Terhadap Karakteristik Kimia Yoghurt Sinbiotik. *Jurnal Teknologi Pangan*, 16(1). <https://doi.org/10.33005/Jtp.V16i1.2884>

- Mwizerwa, H., Abong', G. O., Okoth, M. W., Ongol, M. P., Onyango, C., & Thavarajah, P. (2017). Effect of resistant cassava starch on quality parameters and sensory attributes of yoghurt. *Current Research in Nutrition and Food Science Journal*, 5(3), 324–335. <https://doi.org/10.12944/CRNFSJ.5.3.21>
- Novita, D., Hasbullah, U. H. A., Nurdyansyah, F., & Muflihati. (2023). Modifikasi fisik tepung suweg (*Amorphophallus campanulatus*) dengan iradiasi sinar ultraviolet C (UV-C) dan heat moisture treatment (HMT). *Agrointek*, 17(1), 182-192.
- Nurdini, D., Herawati, E., & Nurhayatin, T. (2023). Pengaruh Dosis Starter Terhadap Nilai Ph Dan Tingkat Kesukaan Pada Yoghurt Susu Sapi (Effect Of Starter Dose On Ph Value And Level Of Preference In Cow ' S Milk Yogurt). *Jurnal Ilmu Peternakan*, 8(1), 9–17. Www.Journal.Uniga.Ac.Id
- PCM. (2014). *Set, stirred & drinking yoghurt – PLF dairy: Activity, manufacturing process, equipment and product recommendation*. Retrieved from <https://www.pcm.eu>
- Pitoyo, Gledys Chania. (2018). *Ketan Juga Mengandung Vitamin (Terutama Aleuron), Mineral Dan Air. Dari Komposisi Kimia Diketahui Bahwa Komponen Utama Beras Ketan Adalah Pati. Pati Merupakan Polimer Karbohidrat Glukosa Dengan Dua Struktur Yaitu Amilosa Dan Amilopektin.*
- Pop, C., Suharoschi, R., & Pop, O. L. (2021). Dietary Fiber And Prebiotic Compounds In Fruits And Vegetables Food Waste. *Sustainability (Switzerland)*, 13(13), 1–18. <https://doi.org/10.3390/Su13137219>
- Pratiwi, R., Faridah, N., (2009). *Modifikasi Pati Garut (Marantha Arundinacea) Dengan Perlakuan Siklus Pemanasan Suhu Tinggi-Pendinginan (Autoclaving-Cooling Cycling) Untuk Menghasilkan Pati Resisten Tipe Iii [Arrowroot (Marantha Arundinacea) Starch Modification Through Autoclaving-Cooling Cycling Treatment To Produce Resistant Starch Type Iii] .*

- Purba, D. A. T., Mega, O., & Musnandar, E. (2023). Karakteristik kimia yoghurt dengan penambahan sari wortel (*Daucus carota* L.). *Jurnal Peternakan Universitas Jambi, Fakultas Peternakan, Universitas Jambi*.
- Purwantiningsih, T. I., Bria, M. A. B., & Kia, K. W. (2022). Kadar Protein Dan Lemak Yoghurt Yang Terbuat Dari Jenis Dan Jumlah Kultur Yang Berbeda. *Journal Of Tropical Animal Science And Technology*, 4(1), 66–73.
- Puspita, R. (2018). *Karakteristik yoghurt dengan penambahan pati modifikasi sebagai bahan stabilizer*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya.
- Rahmawati, R., Nurjanah, S., & Risfaheri, R. (2020). Pengaruh penambahan pati modifikasi terhadap mutu yoghurt sinbiotik selama penyimpanan dingin. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 15(2), 45–54.
<https://doi.org/10.21776/ub.jitek.2020.015.02.6>
- Ramadani, A. C., Rahmawati, E., Kusumanigtyas, M., Nugraheni, R. G., Kristianawati, A., & Stiyanti, E. (2022). Inovasi Yoghurt “You Got” Jamu Dalam Peningkatan Kesehatan Masyarakat. *Jurnal Inovasi Daerah*, 1(2), 59–70.
<https://doi.org/10.53697/Jid.V1i2.10>
- Ramdhani, S. P., Kentjonowaty, I., Mudawamah, M., & Peternakan, M. (2020). *Pengaruh lama pemeraman terhadap kualitas yoghurt dengan berbagai konsentrasi sari pati ikat silang the effect of old towering of yoghurt quality with various concentrations of sari pati ikat cross*. 1, 35–47.
- Rendowaty, A., Munarsih, E., Fizmawati, (2018). Isolasi Pati dari Tepung Ubi Jalar Ungu. *J. Ilm. Bakti Farm*. 3, 1–6
- Rocchetti, G., Gatti, M., Bavaresco, L., & Lucini, L. (2018). Untargeted metabolomics to investigate the phenolic composition of Chardonnay wines from different origins. *Journal of Food Composition and Analysis*, 74, 1–9.
<https://doi.org/10.1016/j.jfca.2018.05.010>
- Rosida, Harijono, Estiasih, T., & Sriwahyuni, E. (2015).

Physicochemical properties and starch digestibility of autoclaved-cooled water yam (*Dioscorea alata* L.) flour. *International Journal of Food Properties*, 19(8), 1659–1670. <https://doi.org/10.1080/10942912.2015.1105818>

Rosida, D.F. (2021). *Modifikasi Pati Dari Umbi-Umbian Lokal*.

Rosida, L., Mulyani, N., & Surbakti, R. (2022). Efisiensi rendemen pada proses modifikasi fisik tepung beras ketan. *Prosiding Seminar Nasional Pangan Fungsional*.

Sajilata, M. G., Singhal, R. S., & Kulkarni, P. R. (2006). Resistant Starch - A Review. *Comprehensive Reviews In Food Science And Food Safety*, 5(1), 1–17. <https://doi.org/10.1111/J.1541-4337.2006.Tb00076.X>

Sari, N. W., Widyastuti, Y., & Retnaningsih, Y. (2021). Karakteristik yoghurt dengan penambahan pati kimpul termodifikasi. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 12(1), 35–42.

Sarwar, A., Aziz, T., Al-dalali, S., Zhao, X., Zhang, J., & Din, J. (2019). *Physicochemical and Microbiological Properties of Synbiotic Yogurt Made with Probiotic Yeast *Saccharomyces boulardii* in Combination with Inulin*.

Setiarto, R. H. B. (2015). *Improvement Resistant Starch Content from Taro Flour by Fermentation and Autoclaving- Cooling and It Prebiotic Properties*. Tesis, August 2015, 1–95. <https://doi.org/10.13140/RG.2.2.33707.23849>.

Setiarto, R. H. B., Jenie, B. S. L., Faridah, D. N., & Saskiawan, I. (2015). Kajian peningkatan pati resisten yang terkandung dalam bahan pangan sebagai sumber prebiotik. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia (JIPI)*, 20(3), 229–236. ISSN 0853-4217

Setiarto, R. H. B., Widhyastuti, N., & Fairuz, I. (2017). Pengaruh starter bakteri asam laktat dan penambahan tepung talas termodifikasi terhadap kualitas yogurt sinbiotik effect of lactic acid bacteria starter and the fortification of modified taro flour on the quality of synbiotic yogurt. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 18–30.

- Setiarto, R. H. B., Kusumaningrum, H. D., Sri, B., Jenie, L., Khusniati, T., & Widhyastuti, N. (2018). Pengaruh proses panas terhadap sifat prebiotik pati talas (*Colocasia esculenta* L. Schott). *Proceedings of the International Conference on Food, Agriculture and Natural Resources (FANRes 2018)*. <https://doi.org/10.5220/0009978900002833>
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., Sari, P., (2010). Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro. *Institute Pertanian Bogor*
- Sekarningrum, D., Astuti, M., & Putri, H. M. (2020). Pengaruh penggunaan prebiotik terhadap mutu yoghurt sinbiotik. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 31(1), 27–34.
- Seveline, A. S. S. (2020). Pembuatan Yoghurt Sinbiotik Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.) Dengan Penggunaan Bakteri Asam Laktat Dengan Penambahan Prebiotik. *Jurnal Bioindustri*, 2(2), 476–486.
- Shaheryar, M., Afzaal, M., Nosheen, F., Imran, A., Islam, F., Noreen, R., Shehzadi, U., Shah, M. A., & Rasool, A. (2023). Functional exploration of taro starch (*Colocasia esculenta*) supplemented yogurt. *Food Science & Nutrition*, 11, 2697–2707.
- Shima, A. R., Salina, H. F., Masniza, M., & Atiqah, A. H. (2012). Viability of lactic acid bacteria in home made yogurt containing sago starch oligosaccharides. *International Journal of Basic & Applied Sciences*, 12(1), 58–62.
- Spire Research and Consulting. (2022). *Growing Yoghurt Industry in Indonesia*. Dalam <https://www.spireresearch.com/growing-yoghurt-industry-inindonesia/> diakses pada 13 Februari 2025.
- Srichuwong, S. (2006). Starches from different plant origins: From structure to physicochemical properties (Disertasi doktoral, Mie University, Japan).
- Suci Maghfirah, D., (2021). Perbandingan Tepung Ketan Hitam Dan Ketan Putih Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Iwel (Jajan Khas Lombok). (*Doctoral Diss. Univ. Mataram*) 1–69.

- Sudheesh, C., Sunooj, J. V., Bhavani, B., Asliya, B., & Navaf, M. (2020). Energetic neutral atoms assisted development of Kithul (*Caryota urens*) starch–lauric acid complexes: A characterization study. *Carbohydrate Polymers*, 250, 116991. <https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2020.116991>
- Sukasih, E., Widaningrum, Setyadjit, & Haliza, W. (2021). Optimasi Kadar Pati Resisten Tepung Pisang Mas Kirana Off Grade Untuk Substitusi Yoghurt Prebiotik. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 18(1), 9–19.
- Suliasih, Legowo, A. M., Tampoebolon, & Moeda, B. I. (2018). *Aktivitas Antioksidan , Bal , Viskositas Dan Nilai $L * A * B *$ Dalam Yogurt Yang Diperkaya Dengan Probiotik Bifidobacterium Longum Dan Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus)*. 7(4), 151–156.
- Sundari, D., Almasyhuri, A., & Lamid, A. (2015). Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. *Media Litbangkes*, 25(4), 235–242.
- Suriani, S. (2015). Analisis Proksimat Pada Beras Ketan Varietas Putih (*Oryza Sativa Glutinosa*). *Al Kimia* , 3(1), 92–102.
- Syainah, E., Novita, S., & Yanti, R. (2014). Kajian Pembuatan Yoghurt Dari Berbagai Jenis Susu Dan Inkubasi Yang Berbeda Terhadap Mutu Dan Daya Terima. *Jurnal Skala Kesehatan*, 5(1), 48–58.
- Syukri, D., (2021). *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri)*. Andalas Univ. Press 67
- Son, J. K., Jo, Y. J., Jung, Y. J., Lee, Y. R., Lee, J., & Jeong, H. S. (2023). Fermentation and quality characteristics of yogurt treated with *Bifidobacterium longum*. *Nutrients*, 15(17), 3490. <https://doi.org/10.3390/nu15153490>
- Terpou, A., Papadaki, A., Lappa, I. K., Kachrimanidou, V., Bosnea, L. A., & Kopsahelis, N. (2019). *Probiotics In Food Systems : Significance And Emerging Strategies Towards Improved Viability And Delivery Of Enhanced Beneficial Value*.

- Utami, M. M. D., Pantaya, D., Subagja, H., Ningsih, N., & Dewi, A. C. (2020). Teknologi Pengolahan Yoghurt Sebagai Diversifikasi Produk Susu Kambing Pada Kelompok Ternak Desa Wonoasri Kecamatan Tempurejo Kabupaten Jember. *Prima: Journal Of Community Empowering And Services*, 4(1), 30. <https://doi.org/10.20961/Prima.V4i1.39531>
- Vieira, S. M., Silva, A. C., & Lima, T. R. (2022). Prebiotic effects of resistant starch in fermented dairy products. *Food & Function*, 13(4), 2051–2062.
- Vieira, E. D. V., Freitas, D. G. C., Vidal, M. C., Monteiro, L. N., & Carneiro, J. D. S. (2022). Nutritional, rheological, sensory characteristics and environmental impact of a yogurt-like dairy drink for children enriched with lupin flour. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 30, 100617. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100617>
- Vinderola, C. G., Mocchiutti, P., & Reinheimer, J. A. (2002). Interactions among lactic acid starter and probiotic bacteria used for fermented dairy products. *Journal of Dairy Science*, 85(4), 721–729.
- Vlasova, A. N., Kandasamy, S., Chattha, K. S., Rajashekara, G., Saif, L. J., Animal, F., & Ohio, T. (2017). Comparison Of Probiotic Lactobacilli And Bifidobacteria Effects, Immune Responses And Rotavirus Vaccines And Infection In Different Host Species. *Hhs Public Access*, 330, 72–84. <https://doi.org/10.1016/J.Vetimm.2016.01.003> Comparison
- Wani, A. A., Sogi, D. S., Wani, I. A., & Gill, B. S. (2012). Physico-chemical and functional properties of native and hydrolyzed rice flour. *Food Research International*, 48(1), 256–261. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2012.03.020>
- Widagdha, S., & Nisa, C. F. (2015). *Pengaruh Penambahan Sari Anggur (Vitis Vinifera sL.) Dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Fisiko Kimia Yoghurt*. 3(1), 248–258.
- Widowati, S., & Djoko, W. (2001). *Ilmu Bahan Pangan*. Jakarta: PT RajaGrafindo Persada.

- Winarno, F. G. (2004). *Kimia pangan dan gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Winarno, F.G. dan I.E. Fernandez. 2007. *Susu dan Produk Fermentasinya*. Mbrio Press. Jakarta.
- Xie, H., Gao, J., Xiong, X., & Gao, Q. (2018). Effect Of Heat-Moisture Treatment On The Physicochemical Properties And In Vitro Digestibility Of The Starch-Guar Complex Of Maize Starch With Varying Amylose Content. *Food Hydrocolloids*. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2018.04.038>
- Yadav, B. S., Sharma, A., & Yadav, R. B. (2010). Resistant starch content of conventionally boiled and pressure-cooked cereals, legumes and tubers. *Journal of Food Science and Technology*, 47(1), 84–88.
- Yenrina, R (2015). Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif. In *Andalas Universitas Press*.
- Yuliana, L., Widya, D., & Novia, M. (2022). Pengaruh penambahan pati termodifikasi ikat silang terhadap karakteristik yoghurt selama penyimpanan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 33(2), 129–137.
- Yunus, Y., & Zubaidah, E. (2015). Pengaruh Konsentrasi Sukrosa Dan Lama Fermentasi Terhadap Viabilitas *L. Casei* Selama Penyimpanan Beku Velve Pisang Ambon The Effect Of Sucrose Concentration And Fermentation Time To Viability Of *Lactobacillus Casei* During Frozen Storage For Velve From Am. 3(2), 303–312.
- Zain, W. N. H. (2017). Karakteristik Mikrobiologis Dan Fisik Yogurt Susu Kambing Dengan Penambahan Probiotik *Lactobacillus Acidophilus* Of *Lactobacillus Acidophilus*. 20, 1–8.
- Zeng, F., Ma, F., Kong, F., Gao, Q., & Yu, S. (2015). Physicochemical Properties And Digestibility Of Hydrothermally Treated Waxy Rice Starch. *Food Chemistry*, 172, 92–98. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2014.09.020>

Zhang, L., Li, H.T., Shen, L., Fang, Q.C., Qian, L.L., Jia, W.P., (2015). Effect of dietary resistant starch on prevention and treatment of obesity-related diseases and its possible mechanisms. *Biomed. Environ. Sci.* 28, 291–297.

