

DAFTAR PUSTAKA

- Andrianto, S., 2008. Pembuatan es krim probiotik dengan substitusi susu fermentasi *Lactobacillus casei subsp. rhamnosus*, *Lactobacillus F1* terhadap susu skim. Skripsi Sarjana Teknologi Pertanian. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., Herawati, D. 2011. Pengelolaan data analisis pangan. Dian Rakyat. Jakarta.
- Anindita, N. S., D. S. Soyi. 2017. Studi kasus: pengawasan kualitas pangan hewani melalui pengujian kualitas susu sapi yang beredar di Kota Yogyakarta. Jurnal Peternakan Indonesia, Juni 2017, Vol. 19 (2): 96-105.
- AOAC International. 2012. Official methods of analysis. Association Of Official Analytical. Chemists. Washington.
- AOAC. 2005. AOAC: Official Methods of Analysis. 1. AOAC International. USA
- Aristya, A.L., Legowo, A.M. 2015. Pembuatan Minuman Probiotik Air Kelapa Muda (*Cocos nucifera L.*) dengan Starter *Lactobacillus casei Strain Shirota*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No. 3: 816-825.
- Aryana, K.J., Olson, D.W. 2017 A 100-Year Review: *Yogurt and other cultured dairy products*. *Journal of Dairy Science*, 100(12), 9987–10013.
- Ayustaningwarno, Fitriyono. 2014. Teknologi pangan: Teori praktis dan. Aplikasi. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori. SNI No.01-2346-2006. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2009a. SNI 2981:2009 Syarat Mutu Yoghurt. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional Indonesia.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2009b. SNI 7552:2009 Minuman Susu Fermentasi Berperisa. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional Indonesia.
- Barlina, R. 2015. Ekstrak Galaktomanan pada Daging Buah Kelapa dan Ampasnya serta Manfaatnya untuk Pangan. Jurnal Perspektif, 14(1): 37-49.
- Canon, F. A., G. S. S. Djarkasi, T. M. Langi. 2023. Sifat Fisik, Kimia dan Sensoris Yoghurt Kelapa Muda (*Cocos nucifera L.*) dengan Penambahan Puree Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). Jurnal Teknologi Pertanian, 14(2): 129-137.
- Cerqueira, M.A., 2011. Galactomannans use in the development of edible films/coatings for food applications. Trends in Food Science & Technology — membahas rasio manosa/galaktosa (M/G) vs kelarutan dan afinitas air.

- Chairunnisa, H., Balia, R. L., S, G. L. U. 2006. Penggunaan starter bakteri asam laktat pada produk susu fermentasi Lifihomi". *Jurnal Ilmu Ternak*. 6(2): 102-107.
- Christi, R. F., Tasripin, D. S., Suharwanto, D., Wulandari, E. 2020. Perbandingan susu sapi perah pada pemerahan pagi dan sore terhadap total plate count dan Coliform di KUD Gemah Ripah. *Jurnal Ilmu Ternak*, 20(1), 45–52
- Coconut Research Center. 2006. Coconut In Health and Disease Prevention. Academic Press.
- Damodaran, S., Parkin, K. L., Fennema, O. R. 2017. Fennema's Food Chemistry. CRC Press.
- Dayrit, F. M. 2015. The properties of lauric acid and their significance in coconut oil. *Journal of the American Oil Chemists' Society*, 92(1), 1-15.
- Elleuch, M., Bedigian, D., Roiseux, O., Besbes, S., Blecker, C., Attia, H. 2011. Dietary fibre and fibre-rich by-products of food processing: Characterisation, technological functionality and commercial applications: A review. *Food Chemistry*, 124(2), 411–421.
- Esquenazi, D., Wigg, M. D., Miranda, M. M., Rodrigues, H. M., Tostes, J. B., Rozental, S., Alviano, C. S. 2002. Antimicrobial and antiviral activities of polyphenolics from *Cocos nucifera* Linn. (Palmae) husk fiber extract. *Research in Microbiology*, 153(10), 647-652.
- Ginting, A. A., Pato, U., Johan, V. S. 2017. Mutu sensori susu fermentasi probiotik selama proses fermentasi menggunakan *Lactobacillus Casei SubSp. Casei* R-68. *Jurnal Online Mahasiswa Faperta*. 4(1): 1-8.
- Haryanto., Junita, N.N.R., Dzahab, A.Q Izya, Y.N. 2023. Pengaruh waktu fermentasi terhadap kadar air, lemak, protein, air dan tingkat keasaman youghurt susu sapi. *Jurnal Sains Teknik*. 5(2) : 93-101.
- Jackson, A., Gordon, A., Wakes, A. 2004. The chemical composition and nutritive value of coconut water and coconut meat at different stages of maturity. *Asian Journal of Food and Agro-Industry*, 2(1), 12–25.
- Jayasundera, M., B. Adhikari, P. Aldred, A. Ghandi. 2009. Surface modification of spray dried food and emulsion powders with surface-active proteins: a review. *Journal of Food Engineering*, 93(3): 266-277.
- Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia. 2022. *Desa Wisata dengan Potensi Kuliner Kelapa Muda*. Jaringan Desa Wisata (Jandesta).
- Khoiriyah, L. K., Fatchiyah. 2014. Karakter biokimia dan profil protein yogurt kambing PE difermentasi bakteri asam laktat (BAL), *Journal Experience Life Sciences* 3(1): 1-6.

- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Kelapa. BookPangan.com. Bogor.
- Lawless, H. T., Heymann, H. 2010. *Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices* (2nd ed.). Springer Science & Business Media.
- Legowo, A. M., Kusrahayu, Mulyani, S. 2005. Diktat Kuliah Teknologi Pengolahan Susu. Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro.
- Lima, E. B. C., Sousa, C. N. S., Meneses, L. N., Ximenes, N. C., Santos Júnior, M. A., Vasconcelos, G. S., dan Vasconcelos, S. M. M. 2015. *Cocos nucifera* L.(Arecaceae): A phytochemical and pharmacological review. *Brazilian Journal of Medical and Biological Research*, 48(11), 953-964.
- Marina, A. M., Che Man, Y. B., Nazimah, S. A. H., Amin, I. 2009. Chemical properties of virgin coconut oil. *Journal of the American Oil Chemists' Society*.
- McSweeney, P.L.H., dan Fox, P.F. 2022. *Advanced Dairy Chemistry Volume 1A: Proteins*. ringer Nature.
- Meilgaard, M., G.V. Civille, dan B.T. Carr. 2016. *Sensory Evaluation Techniques*. 5th edition. CRC Press. Boca Raton, Florida.
- Melia, S., Ferawati, Purwati, E., Yuherman, Juliyarsi, L., Purwanto, H. 2018. *Susu potensi pangan probiotik*. Andalas University Press. Padang
- Naknean, P., Meenune, M. 2015. Factors affecting retention and release of flavour compounds in food matrices: A review. *International Food Research Journal*, 22(1), 17–31.
- Ouwehand, A. C., S. Tolkkö., S. Saminen. 2001. The Effect of Digestive Enzymes on The Adhesion of Probiotic Bacteria In Vitro. *Journal of Food Science*, 66: 856-859.
- Permadi, M.R., H. Oktafa., K. Agustianto. 2018. Perancangan sistem uji sensoris makanan dengan pengujian preference test (hedonik dan mutu hedonik), studi kasus roti tawar, menggunakan algoritma radial basis function network. *Mikrotik : Jurnal Manajemen Informatika*. 8(1) : 29-42.
- Prado SBR do, Castro-Alves VC, Ferreira GF, Fabi JP. Ingestion of non- digestible carbohydrates from plant- source foods and decreased risk of colorectal cancer: A review on the biological effects and the mechanisms of action. *Front Nutr*. 2019 . 6(May):1–17.
- Purnomo, H., Djide, M. N., Salengke, S. 2020. Aktivitas antibakteri bakteri asam laktat dari produk susu fermentasi terhadap *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 30(1), 58–66.
- Puspita, M.W., Wibawanti, J.M.W., Mudawaroch, R.E. 2023. Total Asam dan Sifat Organoleptik Yogurt Buah Cempedak (*Artocarpus champaden* L.). *JRAP (Jurnal Riset Agribisnis dan Peternakan)*, 8(1), 52–65.

- Putri, R. A., Yunianta, Y., Wardani, A. K. 2021. Karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik yogurt dengan penambahan proporsi daging kelapa muda (*Cocos nucifera L.*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 22(1), 35–44.
- Rasulu, H., Yuwono, S. S., Kusnadi, J. 2012. Characteristics of Fermented Cassava Flour as Material. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 13(1) : 1–7.
- Rindengan, B., R. Barlina. 2004. Potensi Buah Kelapa Muda untuk Kesehatan dan Pengolahannya. *Buletin Palma*, 3(2): 46-60.
- Rindengan, B. 2014. Karakteristik dan pemanfaatan daging buah kelapa hibrida untuk produk pangan. *Jurnal Penelitian Tanaman Industri*, 20(2), 85–92.
- Robinson, R. K. 2007. *Microbiology of Fermented Milks* 3rd ed.. Elsevier Applied Science.
- Setiavani, G., Y. Marsono, S. Raharjo, E. Supriyadi. 2019. Pengembangan Produk Yogurt dengan Substitusi Santan Kelapa: Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik. *Agritech*, 39(1): 10–18.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., Sari, M.P. 2010. Analisis sensori untuk industri pangan dan agro. Cetakan I. IPB Press. Bogor.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., Sari, M. P. 2018. *Analisis sensori untuk industri pangan dan agro*. IPB Press.
- Siswandi., Djarkasi, M. M. Ludong, J. D. J. Tuju, M. I. R. Taroreh, E. J. N. Nurali. 2023. Aktivitas Antioksidan Yogurt Sinbiotik Berbasis Daging Kelapa Muda (*Cocos nucifera L.*) dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*). *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 14(1): 20–31.
- Song, A. A.-L., In, L. L. A., Lim, S. H. E., Rahim, R. A. 2017. A review on *Lactococcus lactis*: from food to factory. *Microbial Cell Factories*, 16(1), 1-21.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2011. Susu Segar. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2897:2008. Metode Pengujian Cemarkan Mikroba dalam Daging, Telur dan Susu, serta Hasil Olahannya. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Steel, R.G.D. J.H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistika : Suatu Pendekatan Biometrik. Terjemahan : B. Sumantri. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Stone, H., Joel, L. 2004. Sensory evaluation practices, edisi ketiga. Elsevier academic press. California.
- Suharyono., S. Rizal., F. Nurainy., M. Kurniadi. 2012. Pertumbuhan *L. casei* pada Berbagai Lama Fermentasi Minuman Simbiotik Ekstrak Cincau Hijau

- (*Premna Oblongifolia Merr*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 5 (2) : 117-128.
- Sukma, A. 2018. Dadiah sebagai sumber bakteriosin. Orasi Ilmiah Universitas Andalas.
- Sundari, D., Almasyhuri, Lamid, A. 2015. Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. *Media Litbangkes*. 25(4) : 235–242.
- Susilorini, T. E. 2009. Pengaruh Proses Distribusi Terhadap Peningkatan Angka Kuman pada Susu Sapi Segar di Peternakan Ram Kecamatan Mojosongo Kabupaten Boyolali. *Skripsi. Fakultas Kedokteran, Universitas Sebelas Maret. Surakarta*
- Susiwi, S. 2009. Penilaian Organoleptik. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Suwita, I. K., Hadisuyitno, J. 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.
- Tenda, E.T., Walanda, D.K., Sustiyah, S. 2017. Karakterisasi Galaktomanan dari Daging Buah Kelapa Muda (*Cocos nucifera L.*). *Kovalen* 3(3): 256-264.
- Tonon, R. V., C. Brabet M. D. Hubinger. 2011. Influence of process conditions on the physicochemical properties of açai (*Euterpe oleraceae Mart.*) powder produced by spray drying, *Journal of Food Engineering*, 88(3): 411-418.
- Tuates, AM, PJB, Fancubila, CZ, Ilig, FA, Eduque, M, Berber, R, Luna, LB, Davalos, AJ, Rosete, AA, Morico. 2025. Pengaruh ukuran sampel dan suhu pengeringan terhadap kinetika pengeringan daging kelapa menggunakan model matematika pengeringan. *Jurnal Teknik Pertanian dan Biosistem Filipina*, 21(2), 1-22.
- Usmiati, S., Abubakar. 2009. Teknologi Pengolahan Susu. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Bogor.
- Walstra, P., Wouters, J. T., Geurts, T. J. 2006. *Dairy science and technology* (2nd ed.). CRC Press
- Wicaksono, A., Purwadi, P., Thohari, I. 2016. Evaluasi kualitas susu segar berdasarkan uji kontaminasi dan bahan pemalsu di wilayah Malang Raya. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 11(2), 15–22.
- Winarno, F.G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wiranti, N., Wanniatie, V., Husni, A., Qisthon, A. 2022. Kualitas Susu Segar pada Pemerahan Pagi dan Sore. *Jurnal Riset Dan Inovasi Peternakan (Journal of Research and Innovation of Animals)*, 6(2), 123-128.