

DAFTAR PUSTAKA

- Adhamatika, A., & Putri, D. A. (2023) . The Effect of Different Types of Sweeteners and Ingredients on the Characteristics of Pineapple Syrup. *Food Scientia: Journal of Food Science and Technology*, 3(2), 193-212
- Adolfsson, O., Meydani, S. N., & Russell, R. M. (2014). Yogurt and gut function. *The American Journal of Clinical Nutrition*, 80(2), 245-256.
- Afrizal, A. (2019). Pengaruh pemberian susu bubuk skim terhadap kualitas dadih susu kambing. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*, 4(2): 88–94.
- Agustina, Y., R. Kartika, dan A. S. Panggabean. (2015). Pengaruh Variasi Waktu Fermentasi Terhadap Kadar Laktosa, Lemak, pH, dan Keasaman pada Susu Sapi yang Difermentasi Menjadi Yoghurt. *Jurnal Kimia Mulawarman*, 12(2), 97-100.
- Almghawesh, E., Slik, S., dan Okkou, H. (2022). Processing of Functional Yoghurt-Like Product from Soymilk Supplemented by Probiotics. *International Journal of Food Science*, 2022.
- Anggrek, E. A., Kiranawati, T. M., & Mariana, R. R. (2018). Kualitas Yoghurt dengan Variasi Rasio Susu Kacang Tolo (*Vigna unguiculata (L.) Walp ssp*) dan Susu Sapi. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2), 156-162.
- Aqil, M. dan Y.A. Rahmi. (2013). *Deskripsi Varietas Unggul Jagung, Sorgum, dan Gandum*. Edisi 2016. Balai Penelitian Serelia. 51 hlm.
- Arifani, D., Zulaikhah, S. R., & Luthfi, S. C. (2023). Sifat Fisikokimia Yoghurt Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus L.*) Dengan Penambahan Berbagai Level Susu Skim. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan*, 11(1), 1-5.
- Astuty, E., Yunita, M., & Fadhillah, A. N. (2021). Edukasi manfaat yoghurt sebagai salah satu probiotik dan metode pembuatan yoghurt sederhana. *Jurnal Kreativitas Pengamdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 129–136.
- Aznury, M., Margerty, E., & Melianti, S. (2021). *Effect of Fermentation Time and Percentage of Moringa (Moringa oleifera) Flour Variations on Vitamin C of Yogurt*. Atlantis Press.
- Badan Standarisasi Nasional. (2009). *Standar Nasional Indonesia*. Syarat Mutu Yogurt. SNI- 2981. Jakarta: Badan Standar Nasional.
- Boro, I.L., (2017). Mutu Fisik Dan Mikrobiologi Minuman Probiotik Sari Buah Sirsak Gunung (*Annona montana Macf.*) Dengan Penambahan Lacticaseibacillus casei. *KTI. Akademi Farmasi Putra Indonesia Malang*, Malang.
- Candraningtyas, O. D. (2018). Pengaruh Fermentasi Bakteri Lacticaseibacillus casei terhadap Nilai Gizi Tepung Labu Kuning (*Curcubita Moschata*) serta Uji Aktivitas Kandungan Betakaroten sebagai Antioksidan. Skripsi. Universitas Islam Indonesia.
- Chairunnissa, H., Balia, R., Pratama, A., Hadiat, D. (2017). Karakteristik Kimia Set Yoghurt Dengan Bahan Baku Susu Tepung Dengan Penambahan Jus

- Bit (*Beta Vulgaris L.*), *Jurnal Ilmu Ternak*, Universitas Padjadjaran, Vol.17, NO.1.
- Choi, S. S., & Park, S. H. (2016). The characteristics and functional properties of *Streptococcus thermophilus*. *Korean Journal for Food Science of Animal Resources*, 36(5), 699-708.
- Corrieu, G. (2016). *Encyclopedia Of Food And Healt*. Paris: Agroparistech.
- De Garmo, E.P., W.G. Sullivan., dan C.R. Candra. (1984). *Engineering Economi*. 7th edition. Mc Millan Publ. Co. New York.
- Dewi, E. C., Wulandari, S., & Sayuti, I. (2013). *Efektivitas Penambahan Madu dan Susu Skim Terhadap Kadar Asam Laktat dan pH Yoghurt Kacang Hijau (Phaseolus radiatus L.) dengan Menggunakan Inokulum Streptococcus thermophilus dan Lactobacillus bulgaricus*. Pendidikan Biologi FKIP Universitas Riau.
- Diastini, G. A. K. W., Jaya, I. K. S., Widiada, I. G. N., & Darawati, M. (2020). Penambahan sari buah dan rempah terhadap sifat organoleptik, kapasitas antioksidan, total bakteri asam laktat, serta daya terima black soyghurt (yoghurt kedelai hitam). *Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal)*, 5(2), 112-118.
- Diputra, K. W., Puspawati, N. N., & Hapsari, N. M. I. A. (2017). Pengaruh penambahan susu skim terhadap karakteristik yogurt jagung manis (*Zea mays L. saccharata*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 5(2), 142–152
- Emmawati, A., Salman, S., & Rachmawati, M. (2022). Pengaruh suhu dan waktu pengeringan terhadap karakteristik kimia chip yoghurt durian (*Durio zibethinus*). *Journal of Tropical AgriFood*, 3(2), 86.
- Fadillah, R., & Purnamawati, H. (2020). Produksi Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata [L.] Walp*) dengan Input Pupuk Rendah. *Indonesian Journal of Agronomy*, 48(1), 44-51.
- Failasufa MK, Sunarto W, Pratjojo W. (2015). Analisis proksimaat yogurt probiotik formulasi susu jagung manis kedelai dengan penambahan gula kelapa (*cocos nucifera*) granul. *Indonesian Journal of Cemical Science*. 4(2): 118–121.
- FAO, WHO. (2001). Report of a Joint FAO/WHO Expert Consultation on Evaluation of Health and Nutritional Properties of Probiotics in Food Including Powder Milk with Live Lactic Acid Bacteria. Cordoba, Argentina.
- Fardiaz, S. (1992). *Fisiologi Fermentasi*. Pusat Antar Universitas. Lembaga Sumber Daya Informasi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fauzan, B., Kentjonowaty, I., & Puspitarini, O. R. (2019). Pengaruh penambahan Berbagai Level Gula Tebu dan Sari Apel Terhadap Nilai keasaman dan Kekentalan Yoghurt Susu Kambing. *REKASATWA: Jurnal Ilmiah Peternakan*, 1(2), 37-41.
- Featherstone, S. (2016). *A Complete Course in Canning and Related Processes*. Fourteenth edition. Volume 3. Woodhead Publishing. Elsevier. Cambridge.

- Fuady, A.S. Ginting, L. M. Lubis. (2015). Pengaruh jumlah nira tebu dan konsentrasi susu skim terhadap mutu yoghurt nira tebu. *J.Rekayasa Pangan dan Pert.* 3(1): 44-52.
- Hardianti , U. (2020). Uji Efektivitas Ekstrak Daun Mimba (*Azadirachta Indica*jus) Terhadap Aphis Craccivora Tanaman Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* L. (Walp)). *Repository Universitas Cokroaminoto Palopo*.
- Harefa, W. S., Simaoju, A. S., & Azzahra, S. F. (2024). Analisis Kandungan Vitamin C Buah Nanas Bogor (*Ananas Comosus* Lab) di Area Jabodetabek. *JASATHP: Jurnal Sains dan Teknologi Hasil Pertanian*, 41-49.
- Hariwan, Pegi. (2016) *Analisis Pengambilan Keputusan Pada Penentuan Cairan Antiseptik Tangan Yang Terbaik Dengan Metode Analytical Hierarchy Process (AHP)*. Jakarta. Universitas Mercu buana
- Herawati, D. A. dan A. A. wibawa. (2011). Pengaruh Konsentrasi Susu Skim Dan Waktu Fermentasi Terhadap Hasil Pembuatan Soyghurt. *Jurnal ilmiah teknik lingkungan*, Vol. 1, No. 2
- Hill, C., Guarner, F., Reid, G., Gibson, G. R., Merenstein, D. J., Pot, B., ... & Sanders, M. E. (2014). Expert consensus document: The International Scientific Association for Probiotics and Prebiotics consensus statement on the scope and appropriate use of the term probiotic. *Nature Reviews Gastroenterology & Hepatology*, 11(8), 506-514
- Indhira, S., Nurhartadi, E., & Sarjana, W. (2017). Pengaruh penambahan sukrosa terhadap yoghurt susu kacang tolo menggunakan kultur campuran bakteri asam laktat sebagai makanan fungsional.
- Indraswari, E., Alia, Y., & Soverda, N. (2018). Respons Tanaman Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.) Terhadap Pemberian Pupuk Organik Kompos Ampas Tebu. *Jurnal Agrium*, 15(2), 70-74.
- Ismayanti, Mega dan Harijono. (2015). Formulasi Mpasi Berbasis Tepung Kecambah Kacang Tunggak dan Tepung Jagung dengan Metode Linear Programming. *Jurnal Pangan dan Agroindsutri*, 3 (3), 2015: 996-1005.
- Jannah, A. M., Anang, M. L., Yoyok, B. P., Ahmad, N. A., Setya, B. M. A., (2014), "Total Bakteri Asam Laktat, pH, Keasaman, Citarasa dan Kesukaan Yoghurt Drink dengan Penambahan Ekstrak Buah Belimbing", *Jurnal Aplikasi Pangan* 3(2) 2014, Indonesian Food Technologists.
- Karlina, R. dan A. Rahayuni. (2014). Potensi yogurt tanpa lemak dengan penambahan tepung pisang dan tepung gembili sebagai alternatif menurunkan kolesterol. *Journal of Nutrition College*. 3 (2) : 16-25.
- Kartikasari. (2019). *The Effect of Soursop (Annona muricata* L.) Juice on the Characteristics of Edamame (*Glycine max* L.) Yogurt, 8(4): 378–389.
- Kasno, A., & Winarto, A. (1998). *Kacang Tunggak*. Monograf Balitbang, 3, 1-19.

- Kementan RI. (2016). Outlook Komoditas Pertanian Sub Sektor Hortikultura Nenas. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian.
- Khotimah, K dan K. Joni. (2014). Aktivitas Antibakteri Minuman Probiotik Sarikurma (*Phoenix dactilyfera* L) Menggunakan *Lactobacillus plantarum* dan *Lacticaseibacillus casei*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2 (3): 110 – 120.
- Kongsuwan, A., Suthiluk, P., Theppakorn, T., Srilaong, V., & Setha, S. (2009). Bioactive compounds and antioxidant capacities of phulae and nanglae pineapple. *Asian Journal of Food and Agro-Industry*, 2, 44-50.
- Kurniawati, E., & Riandini, H.M. (2019). Analisis kadar vitamin C pada Daging Buah Kelengkeng (*Diococarpus longan* L) Segar dan daging Buah kelengkeng Kaleng Dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal Ilmiah :J-Hertach*. 2(2), 119 - 126.
- Kusumawati, I., Purwanti, R., & Afifah, D. N. (2019). Analisis Kandungan Gizi dan Aktivitas Antioksidan pada Yoghurt dengan Penambahan Nanas Madu (*Ananas Comosus* Mer.) Dan Ekstrak Kayu Manis (*Cinnamomum Burmanni*). *Journal of Nutrition College*, 8(4), 196-206.
- Kuswiyanto. (2016). *Bakteriologi 2. Bakteri 2*. Diterbitkan buku kedokteran EGC
- Lasinskas M., Jariene E., Vaitkeviciene N., Kulaitiene J., Adamaviciene A., Hallmann E. (2023). *The Impact of Solid-Phase Fermentation on Flavonoids, Phenolic Acids, Tannins and Antioxidant Activity in Chamerion angustifolium (L.) Holub (Fireweed) Leaves*. *Plants*. 2023;12:277. doi: 10.3390/plants12020277. [\[DOI\]](#) [\[PMC free article\]](#) [\[PubMed\]](#) [\[Google Scholar\]](#)
- Lee, W. J., & Lucey, J. A. (2010). Formation and physical properties of yoghurt. *Asian-Australasian Journal of Animal Sciences*, 23(9), 1127–1136. <https://doi.org/10.5713/ajas.2010.r.07>
- Lestari, N. O. dan Murtini, Erni, S. (2017). Formula Cookies Sumber Protein Berbahan Tepung Kacang Tunggak Sebagai Upaya Pemanfaatan Komoditas Lokal. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 28(2): 194- 200.
- Lowry, O. H., Rosebrough, N. J., Farr, A. L., & Randall, R. J. (1951). "Protein measurement with the Folin phenol reagent." *Journal of Biological Chemistry*, 193, 265–275.
- Maharani, F., & Riwayati, I. (2018). Analisis Kadar Protein Dan Uji Organoleptik Susu Kacang Tolo (*Vigna Unguiculata*) Dan Susu Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L) Yang Di Kombinasi Dengan Kacang Kedelai. *Cendekia Eksakta*, 2(2).
- Marwati, M., Putra, Y. P., Emmawati, A., Banin, M. M., Prayitno, Y. A., & Hamka, H. (2022). Penentuan Vitamin C, pH, Total Bakteri Asam Laktat (BAL) dan Respon Sensoris pada Soyghurt dari Nanas Madu (*Ananas comosus* L.). *Jurnal Kimia Mulawarman*, 20(1), 51-55.
- Mega, O., Jahidin, J. P., Sulaiman, N. binti, Yusuf, M., & Arifin, M., *et al.* (2021). Total Count of Lactic Acid Bacteria in Goats and Cows Milk Yoghurt using

- Starter *S. thermophilus* RRAM-01, *L. bulgaricus* RRAM-01 and *L. acidophilus* IIA-2B4. *Buletin Peternakan*, 44(1).
- Mekonnen, T. W., Gerrano, A. S., Mbuma, N. W., & Labuschagne, M. T. (2022). Breeding of vegetable cowpea for nutrition and climate resilience in Sub-Saharan Africa: progress, opportunities, and challenges. *Plants*, 11(12), 1583.
- Mohammad SM, Rahman NA, Khalil MS, dan Abdullah SRS. (2014). An Overview of Biocellulose Production Using *Acetobacter xylinum* Culture, *Advances in Biological Research* 8 (6), p.307-313.
- Muhiddin, N. H., Yunus, S. R., Saenab, S., Shelini, S., & Asriani, S. (2022). Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Lama Fermentasi terhadap Kadar Asam Laktat dan pH Produk Soyghurt. *Celebes Science Education–CSE*, 1(3).
- Mulyadi, A. F., Wijana, S., & Fajrin, L. L. (2015). Pemanfaatan Nanas (*Ananas comosus* L.) Subgrade Sebagai Fruit Leather Nanas Guna Mendukung Pengembangan Agroindustri di Kediri: Kajian Penambahan Karaginan dan Sorbitol. *Jurnal Agroteknologi*, 9(02), 112-122.
- Mulyani S, Sunarko KMF, Setiani BE. 2021. Pengaruh lama fermentasi terhadap total asam, total bakteri asam laktat dan warna water kefir belimbing manis (*Averrhoa carambola*). *Jurnal Ilmiah Sains*. 21 (2): 113-119
- Nasution, A. Y., Pratiwi, D., Frimananda, Y., & Ardiansyah, A. (2021). Validasi Metode Analisis Vitamin C Pada Buah Dan Keripik Nanas Secara Spektrofotometri Uv-Vis. *Kartika : Jurnal Ilmiah Farmasi*, 8(1), 16.
- Nguyen, T.T., Nguyen, T.H and Nguyen, T.T.H. (2019). Karakterisasi Bakteri Asam Laktat dari Buah Nanas (*Ananas comosus*) sebagai Kandidat Starter Kultur Probiotik. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 7(1), 1-10
- Ningsih, L. S., Lubis, R. S., Aprilia, R., Islam, U., & Sumatera, N. (2023). Metode Oreste Matematika , Universitas Islam Negeri Sumatera Utara berdasarkan perankingan yang dinilai metode Oreste . Jenis penelitian yang digunakan pada alternatif terbaik untuk menentukan tanaman nanas berdasarkan kriteria-kriteria yang telah. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Matematika, Matematika Dan Statistika*, 4(1), 261–272.
- Nizori.A, Suwita. V, Surhaini, Mursalin, Melisa, Sunarti. T.C, dan E. Warsi. E. (2007). Pembuatan soyghurt sinbiotik sebagai makanan fungsional dengan penambahan kultur campuran *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus bulgaricus* dan *Lactobacillus acidophilus*. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian, Universitas Jambi.
- Nofiyanto, E., Sampurno, A., & Cahyanti, A. N. (2021). Korelasi Total Bakteri Asam Laktat, Kadar Asam Laktat dan Ph Yoghurt dengan Penambahan Konsentrasi Buah Nangka (*Artocarpus heterophyllus* L.).
- Nuraeni, Y., Wijana, S., & Susilo, B. (2019). Analisis Komparatif Sifat Fisikokimia Sari Buah dan Konsentrat Sari Buah Antara Hasil Olahan Nanas

- (*Ananas comosus* (L) Merr.) Varietas Queen Grade C dan Grade B. *Jurnal Pertanian Terpadu*, 7(1), 16-27.
- Oktaviani, E. P. (2014). Kualitas dan aktivitas antioksidan minuman probiotik dengan variasi ekstrak buah naga merah (*Hyloreceus polyrhizus*). *Jurnal Teknobiologi*, 1-15.
- Pamela, V. Y. (2022). Karakteristik karakteristik sifat organoleptik yoghurt dengan variasi susu skim dan lama inkubasi. *Nutriology: Jurnal Pangan, Gizi, Kesehatan*, 3(1), 18-24.
- Papadimitriou, K., Alegría, Á., Bron, P. A., De Angelis, M., Gobbetti, M., Kleerebezem, M., ... & Tsakalidou, E. (2015). Stress physiology of lactic acid bacteria. *Microbial Cell Factories*, 14, S1-S5.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. (2010). *Tabel komposisi pangan Indonesia*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo; 2010.
- Prambudi, H. (2019). Perbandingan Kadar Vitamin C Pada Buah Nanas Madu (*Queen*) Dan Nanas Subang (*Cayenne*) yang Dijual di Pasar Kanoman Kota Cirebon. *Syntax Literate; Jurnal Ilmiah Indonesia*, 4(4), 59-67.
- Pratomo, L. L. A. (2017). *Konsentrasi Tepung Ubi Jalar (Ipomoea Batatas L) Dengan Berbagai Varian Dan Lama Fermentasi Terhadap Pembuatan Yoghurt (Analisis Effect Of Difference Concetration Of Sweet Potato (Ipomoea batatas L) Flour Variants and Long Fermentation Of Yoghurt)* (Doctoral dissertation, undip)
- Prior, R. L., Wu, X., & Schaich, K. (2005). Standardized methods for the determination of antioxidant capacity and phenolics in foods and dietary supplements. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 53(10), 4290–4302.
- Pulungan, M. Z. N., Lukersi, W. P., & Mifahul, D. U. (2020). Pembuatan Fruit Leather Buah Nanas (*Ananas comosusu L*) Subgrade Dengan Panambanan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus costaricensis*) *Agroindustrial Technology Journal*, 04(02).182-19
- Purnamasari, M. V., E. Pakki dan Mirawati. (2016). Formulasi lulur krim yang mengandung kombinasi yoghurt dan pati beras hitam (*Oryza sativa L.*). *J. As-Syifaa*. 8 (2) : Hal. 83-91.
- Rahayuningsih, J., Sisca, V., & Angasa, E. 2022. Analisis Vitamin C Pada Buah Jeruk Prasmanan Untuk Meningkatkan Kekebalan Tubuh pada Masa Pandemi Covid-19. *Journal of Research and Education Chemistry (JREC)*, 4(1), 29-33. [https://doi.org/10.25299/jrec.2022.vol4\(1\).9363](https://doi.org/10.25299/jrec.2022.vol4(1).9363).
- Rahmah, M., Dewi, Y. S. K., & Maherawati, M.(2024). Characteristics of Goat's Milk Yoghurt With The Addition of Pineapple Juice (*Ananas comosus* (L.) Merr.). *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, 7(2), 21-30.
- Ranadheera, C. S., Evans, C. A., Adams, M. C., & Baines, S. K. (2014). Probiotic viability and physico-chemical and sensory properties of plain and stirred fruit yogurts made from goat's milk. *Food Chemistry*, 135(3), 1411-1418.

- Ratnasari, J.D., Isnawati, dan Ratnasari, E. (2014). Uji antagonis jamur agens hayati terhadap jamur *Cercospora musae* cause disease *Sigatoka* by in vitro. *LenteraBio*. Vol.3(2): 129-135
- Ridwan, M., Saefulhadjar, D., & Hernaman, I. (2020). Kadar asam laktat, amonia dan pH silase limbah singkong dengan pemberian molases berbeda. *Majalah Ilmiah Peternakan*, 23(1), 30-34.)
- Robinson, R. K. (2014). *Encyclopedia of food microbiology*. Academic press.
- Rudy, Y. (2020). Meningkatkan Nilai Ekonomi Buah Nanas Subgrade Dengan Sentuhan Teknologi Penggoreng Vakum (*Increasing the Economic Value of Subgrade Pineapple With a touch of Vacuum Frying Technology*). *DIKEMAS (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 4(1).
- Saputro, D. H., Andriani, M. A. M., dan Siswanti, S. (2014). Karakteristik sifat fisik dan kimia formulasi tepung kecambah kacang-kacangan sebagai bahan minuman fungsional. *Jurnal Teknosains Pangan*. 4(1):10-19
- Sarita, R. N., Fitriana, A. S., & Prabandari, R. (2021). Perbandingan Kadar Protein pada Kacang Hijau dan Sari Kacang Hijau yang Diperjualbelikan dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis. In *Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat* (pp. 238-245).
- Sarıtaş, S., Portocarrero, A. C. M., Miranda López, J. M., Lombardo, M., Koch, W., Raposo, A., ... & Witkowska, A. M. (2024). *The Impact of Fermentation on the Antioxidant Activity of Food Products*. *Molecules*, 29(16), 3941.
- Sarofa, U., Nurismanto, R., & Ulu, B. (2017). Karakteristik Fisikokimia, dan Organoleptik Yoghurt Susu Jagung (*Zea mays*) dan Kacang Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis*) dengan Penambahan Susu Skim. *Jurnal Teknologi Pangan*, 10(2).
- Selibata, P. P., Smith, A., & Sinay, H. (2017). Perbedaan kadar vitamin C dan lama fermentasi terhadap yoghurt dengan penambahan sari buah sirsak (*Annona Muricata L*). *BIOPENDIX: Jurnal Biologi, Pendidikan Dan Terapan*, 4(1), 44-47.
- Septyani, L. V. (2021). Pengaruh Waktu dan Suhu Pemanasan terhadap Stabilitas Sediaan Vitamin C Diukur dengan Metode Titrasi Iodometri. *Jurnal Dunia Farmasi*, 5(2), 74-81.
- Setiaji, B., Agustina, E. L., & Anggraeni, R. (2015). Perubahan protein dan aktivitas antioksidan yoghurt selama penyimpanan dingin. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 26(1), 123–130. <https://doi.org/10.6066/jtip.2015.26.1.123>
- Shori, A. B. (2020). Inclusion of phenolic compounds from different medicinal plants to increase α -amylase inhibition activity and antioxidants in yogurt. *Journal of Taibah University for Science*, 14(1), 1000-1008. <https://doi.org/10.1080/16583655.2020.1798072>
- Siman, A. R. (2016). *Aktivitas antioksidan dan kualitas yoghurt dari kombinasi sari kacang tunggak (Vigna unguiculata) dan sari buah markisa kuning (passiflora edulis var. flavicarpa)* (Doctoral dissertation, UAJY).

- Siman, A. R., Purwijantiningsih, L. E., & Swasti, Y. R. (2016). Aktivitas Antioksidan Dan Kualitas Yoghurt Dari Kombinasi Sari Kacang Tunggak (*Vigna Unguiculata*) Dan Sari Buah Markisa Kuning (*Passiflora edulis var. flavicarpa*) Antioxidant Activity and Yoghurt Quality from Cowpea (*Vigna unguiculata*) and Passion Fruit (*Passiflora edulis var. flavicarpa*) Extract Combinations. *E-jurnal uajy*.
- Sinaga, K., & Sihombing, J. M. (2020). Uji Organoleptik Yoghurt Susu Kambing Peranakan Etawa (PE) Dengan Penambahan Jus Buah Strawberri. *Jurnal Peternakan Unggul*, 3(1), 1-7.
- Sri Winarti. (2010). *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Stanto, N. (2014). *Pengendalian suhu dan waktu proses fermentasi dalam pembuatan yoghurt berbasis Programmable Logic Control dan Human Machine Interface* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Suksesty, C. E. (2017). Pengaruh Jus Campuran Kacang Hijau Terhadap Peningkatan Hormon Prolaktin Dan Berat Badan Bayi. *Jurnal Ilmiah Bidan*, 2(3), 32-40. <https://media.neliti.com/media/publications/227236-pengaruh-jus-campuran-kacanghijau-terha-e1386bf6.pdf>
- Sultan, R. A., Lahming, L., & Sukainah, A. (2022). Karakteristik Minuman Probiotik Kombinasi Sari Buah Nenas (*Ananas comosus L.*) dan Pepaya (*carica papaya L.*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*.
- Sunaryanto, R., Martius, E. & Marwoto, B. (2014) Uji kemampuan *Lactobacillus casei* sebagai agensia probiotik. *Bioteknologi & Biosains Indonesia*, 1 (1), 9–14.
- Suprianto, Cahyo., (2016). *Grow your own fruits- panduan praktis menanam 28 tanaman buah populer di pekarangan*. Yogyakarta : Lily Publisher, Penerbit Andi.
- Suprihatin. (2010). “ *Teknologi Fermentasi* “. UNESA Press
- Supriyanto. (2023). Sifat Kimia dan Organleptik Greek Yogurt Susu Kambing dengan Perbedaan Waktu Inkubasi. (Skripsi). Banyuwangi: Politeknik Negeri Banyuwangi.
- Suriasih., K. (2018). Pengaruh Substitusi Starter Yoghurt Dengan Cairan Tape Ketan Terhadap Karakteristik Yoghurt Yang Dihasilkan. Fakultas Peternakan Universitas Udayana.
- Surono, *et al* . (2016). *Pengantar Keamanan Pangan Untuk Industri Pangan* . Yogyakarta: Deepublish
- Suroso, IS. (2016). *Probiotik, mikrobiome, pangan fungsional*. Penerbit Deepublish. Yogyakarta.
- Syainah, E., S. Novita & R. Yanti. (2014). Kajian Pembuatan Yoghurt dari Berbagai Jenis Susu dan Inkubasi yang Berbeda Terhadap Mutu dan Daya Terima. *Jurnal Skala Kesehatan*. 5(1): 1-8.
- Tambunan, A. R. (2016). *Karakteristik Probiotik Berbagai Jenis Bakteri Asam Laktat (BAL) Pada Minuman Fermentasi Laktat Sari Buah Nanas*. Skripsi. Bandar Lampung: Universitas Lampung.

- Tamime, A. Y., & Robinson, R. K. (2014). *Yoghurt: Science and technology*. Woodhead Publishing.
- Tanur, E., Lister, I. N. E., Fachrial, E., & Girsang, E. (2020). Ferric reducing antioxidant power (FRAP) and inhibition of collagenase enzyme activity from ethanol extract of pineapple (*Ananas cosmus* (L.) Merr) core. *American Scientific Research Journal for Engineering, Technology, and Sciences (ASRJETS)*, 70(1), 99-105.
- Trianto, M., Budiarsa, I. M., & Kundera, I. N. (2019). Kadar protein berbagai jenis kacang (Leguminosae) dan pemanfaatannya sebagai media pembelajaran. *Journal of Biology Science and Education*, 7(2), 533-538.
- Trinanda, A.M. (2015). *Studi Aktivitas Bakteri Asam Laktat (L. Plantarum dan L. Fermentum) Terhadap Kadar Protein Melalui Penambahan Tepung Kedelai Pada Bubur Instan Terfermentasi*. Skripsi. Program Studi Kimia Jurusan Pendidikan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Yogyakarta.
- Tripathi, M. K., & Giri, S. K. (2014). Probiotic functional foods: Survival of probiotics during processing and storage. *Journal of Functional Foods*, 9, 225-241.
- Tunjungsari, P., & Fathonah, S. (2019). Pengaruh penggunaan tepung kacang tunggak (*Vigna unguiculata*) terhadap kualitas organoleptik dan kandungan gizi biskuit. *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*, 7(2), 110-118.
- Umar, R., Novita A. (2014). Derajat Keasaman Dan Angka Reduktase Susu Sapi Pasteurisasi Dengan Lama Penyimpanan Yang Berbeda. *J Veteriner* 8 (1) : 43-46.
- 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.
- Wardani, E. K., Zulaekah, S., & Purwani, E. (2017). Pengaruh penambahan sari buah nanas (*Ananas comosus*) terhadap jumlah bakteri asam laktat (BAL) dan nilai pH soyghurt. *Jurnal Kesehatan*, 10(1), 68-74.
- Widodo, (2003). *Bioteknologi Fermentasi Susu Edisi* .Universitas Muhamadiyah Malang, Malang.
- Widodo. (2003). *Bioteknologi Industri Susu*. Cetakan Pertama. Lacticia Press. Yogyakarta.
- Winarsi, H., Ramadhan, G. R., & Khoiriani, I. N. (2021). Transfer Teknologi Yogurt Nabati Berbasis Kacang Hijau (*Vigna radiata*) (*Mung Beans* (*Vigna radiata*) Vegetable-Based Yogurt Technology Transfer). *Community Healty Development (JCHD)*, 2(2), 63– 71.
- Winarti, S., Sarofa, U., & Rodiyah, K. F. (2018). Karakteristik Jelly Drink Sinbiotik Dari Susu Kedelai dan Ekstrak Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 12(1), 61-72.

- Wulanningsih, U. A. (2022). Pelatihan Pembuatan Yoghurt Susu Sapi Dengan Metode Sederhana Menggunakan *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. *Jurnal Cerdik: Jurnal Pendidikan dan Pengajaran*, 1(2).
- Yadav, A., Jaiswal, P., Jaiswal, M., Kumar, N., Sharma, R., Raghuwanshi, S., ... Bisen, P. S. (2015). Concise Review: Importance of Probiotics Yogurt for Human Health Improvement. *IOSR Journal of Environmental Science Ver. II*, 9(7), 2319–2399. <https://doi.org/10.9790/2402-09722530>
- Yana, Hasna Prima . (2020). Pertumbuhan Probiotik *Lactobacillus casei* Pada Media Kulit Buah Pisang Kepok (*Musa balbasiana*). Skripsi. Jember : Universitas Jember.
- Yana, M. F., & Kusnadi, J. (2015). Pembuatan Yogurt Berbasis Kacang Tunggak (*Vigna Unguiculata*) Dengan Metode Freeze Drying (Kajian Jenis Dan Konsentrasi Bahan Pengisi)[In Press Juli 2015]. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(3).
- Yana, M. F., & Kusnadi, J. (2015). Pembuatan Yogurt Berbasis Kacang Tunggak (*Vigna Unguiculata*) Dengan Metode Freeze Drying (Kajian Jenis Dan Konsentrasi Bahan Pengisi)[In Press Juli 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3).
- Yansyah, N., & Rossi, E. (2016). *Evaluasi Jumlah Bal Dan Mutu Sensori Dari Yoghurt yang Difermentasi Dengan Isolat Lactobacillus Plantarum 1* (Doctoral dissertation, Riau University).
- Yuris, A., & Siow, L. F. (2014). A comparative study of the antioxidant properties of three pineapple (*Ananas comosus L.*) varieties. *Journal of food studies*, 3(1), 40-56.
- Zahro', Fatimatuz. (2014). *Isolasi Dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat Asal Fermentasi Markisa Ungu (Pasiflora edulis var. Sims) Sebagai Penghasil Eksopolisakarida*. SKRIPSI. Jurusan Biologi Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang
- Zhao, W., & Zhang, H. (2015). *Lactobacillus: Characteristics and Application*. Dalam W. H. Holzapfel (Ed.), *Lactic Acid Bacteria: Microbiological and Functional Aspects* (hal. 191-231). CRC Press.
- Ziska, Taufik, A., dan Supriadi, D. (2017). Uji Aktivitas Antimikroba dan Antioksidan Minuman Probiotik Hasil Fermentasi Air Kelapa (Cocos nucifera). *Jurnal Farmasi Galenika*. 4 (01) : 14-19.
- Zulaikhah, S. R. (2021). Sifat Fisikokimia Yogurt dengan Berbagai Proporsi Penambahan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Sains Peternakan*, 9(1): 7–15.