

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemistry. 1995. *Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical Chemistry*. Washington D.C. : AOAC Intl.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemistry. 2005. *Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical Chemistry*. Virginia USA : AOAC Intl.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2009. *Standar Nasional Indonesia. Syarat Mutu Yogurt. SNI-2981*. Jakarta: BSN
- Agustina, wawan dan Yusuf Andriana. 2010. *Karakterisasi Produk Yoghurt Susu Nabati Kacang Hijau (Phaseolus radiates L.)*. Yogyakarta : Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia.
- Agustine, Levine. Yenni, Okfrianti. Jumiyari. 2018. *Identifikasi total Bakteri Asam Laktat (BAL) pada Yoghurt dengan Variasi Sukrosa dan Susu Skim*. Jurnal Dunia Gizi, Vol1, No.2.
- Aristya, A.L. Legowo, A.M. Al-Baarri,A.N. 2013. *Total Asam, Total Yeast dan Profil Protein Kefir Susu Kambing dengan Penambahan Jenis dan Konsentrasi Gula yang Berbeda..* Jurnal Pangan dan Gizi. Vol.4 No. 07.
- Al-Baarri, A.N., A.M. Legowo., H.N. Sarya., M.C. Hapsari., R.F. Pangestu., R.H. Sarya., R.F. Siregar., Y.B. Pramono. 2016. *Teknik Pembuatan Fruity Powder Yogurt*. Edisi 1. Semarang: Indonesian Food Technologists.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemist, Washington DC.
- Astawan, M. 2009. *Sehat Dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Aulia Lubis, Syahrani dan Gemala Anjani. 2016. *Aktivitas Antioksidan, Total Bakteri Asam Laktat, Sifat Fisik dan Tingkat Penerimaan Yoghurt Almond (Prunus dulcis) Sebagai Produk Probiotik Alternatif Bagi Penderita Autis*. Joernal Of Nutrition College Volume 5, Nomor 4 (Jilid 2), Halaman 334-343.
- Awalita Marvelina. 2009. *ProduksiTanamanJagung Manis (Zea Mays L. Saccharata) yang DiperlakudenganKomposKascingdenganDosis yang Berbeda*.Bulletin Anatomi dan Fisiologi Vol: XIV, No. 2.
- Alawiyah, Leny. *Perubahan Kadar Air Protein Kasar dan Lemak Kasar Yoghurt Susu Kerbau dengan Penambahan Ubi Jalar Ungu (Ipomea batatas) selama Proses Penyimpanan*. Mataram: Universitas Mataram. 2019.

- Bangun, Rizal Setya. *Pengaruh Fermentasi Bakteri Asam Laktat Terhadap Kadar Protein Susu Kedelai*. Semarang: Universitas Negeri Semarang, 2009
- Basuki, S, Rudi Nurismanto dan Etika Suharfiyanti. 2018. *Kajian Proporsi Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L.) dan Ubi Jalar Ungu (Ipomea Batatas) Pada Pembuatan Yoghurt*. Vol 12. Surabaya : Teknologi Pangan UPN
- Choudhury K, Clack J, Griffiths H.R. 2014. *An almond-enriched diet increases plasma α -tocopherol and improves vascular fuction but does not affect oxidative stress markes or lipid levels*. Life and Health Sciences.Diantoro Agung, dkk. 2015.*Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Kelor (Moringaoleifera L.)Terhadap Kualitas Yoghurt.Jurnal Teknologi Pangan Vol. 6 No. 2.*
- Elva, (2012). Yoghurt. <http://elvaviea.blogspot.co.id/2012/11/pengertian-yogurt-macam-macam-sejarah.html>.Diakses: November 2020
- Fahroji dan Hendri. 2016. *Kinerja Beberapa Tpe Misture Meter dalam pennentuan Kadar Air Padi*. Jurnal Lahan Suboptimal. Vol5.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Jakarta : PT. Raja Grafindo Persada..
- Gandjar, I., R. K. Isworo, M. Wibowo& S. Lanita. 1992. *Pedoman praktikum mikrobiologi dasar*. Jurusan Biologi FMIPA-UI, Depok: vii + 87 hlm.
- Garrido, I. Monagas, M. Gomez-Cordoves, C and Bartolome, B. 2008. *Polyphenols and Antioxidant Properties of Almond Skins: Influence of Industrial Processing*. *Journal of Food Science*. Vol.73.
- Hartoyo, A. (2008). *Sinbiotik, Probiotik, dan Prebiotik*. <https://duniapangankita.wordpress.com/2008/03/31/25/>. Diakses : April 2021
- Herdanto, D.R.,dkk. 2019. *Mekanisme Biokimiawi dan Optimalisasi Lactobacillus bulgarics dan Streptococcus thermophillus dalam Pengolahan Yoghurt yang Berkualitas*. Jurnal Sains Dasar(1). 13-19
- Hidayat, N. I. Nuraika dan W.A.P. Dania.2006. *Membuat Minuman Prebiotik dan Probiotik*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Hikmat, (2014). *Prebiotik dan Probiotik*. <http://kliksma.com/2014/10/perbedaan-antara-prebiotik-dan-probiotik.html> .Diakses : 2021
- Hou et al. *Effect of Culturing Conditions on the Expression of Key Enzymes in the*

- Proteolytic System of Lactobacillus Bulgaricus*. China: Zhejiang University, 2015.
- Jannah, A. M., Nurwantoro, dan Y. B. Pramono. 2012. *Kombinasi Susu dengan Air Kelapa pada Proses Pembuatan Drink Yogurt terhadap Kadar Bahan Kering, kekentalan dan pH*. *J. Aplikasi Teknologi Pangan*. 1 (3) :69-71.
- Koswara, Sutrisno. 2009. *Teknologi Pembuatan Yoghurt*. Tekpan.unimus.ac.id/wp-content/.../Teknologi-Pembuatan-Yogurt.pdf. Ebook Pangan.com UNIMUS
- Koto, R. A. (2012). *Probiotik*. [http://www.kompasiana.com/ajuskoto/prebiotik dan probiotik-perbedaan-dan-manfaatnya untuk kesehatan 551236838133116 354bc 624](http://www.kompasiana.com/ajuskoto/prebiotik-dan-probiotik-perbedaan-dan-manfaatnya-untuk-kesehatan-551236838133116-354bc-624) .Diakses : November 2020..
- Kumalaningsih, S., M.H. Pulungan., Raisyah. 2016. Substitusi Sari Kacang Merah dengan Susu Sapi dalam Pembuatan Yogurt. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*. 5(2): 54-60.
- Mahmuda, R. (2013). *Streptococcus thermophilus*. <http://rifahatulmahmuda.blogspot.co.id/2013/12/bakteri-lezat-streptococcus-thermophilus.html>. Diakses : 2021.
- Mandalari G, Nueno-Palop C, Bisignano G, Wickhman MSJ, Narad A. 2008. *Potential Prebiotic Properties of Almond (Amygdalus communis L.) Seeds*. *Appl. Environ. Microbiol.* Vol 74:426-427.
- Nainggolan, dkk. 2021. *Pengaruh Konsentrasi Susu Skim Terhadap Karakteristik Minuman Probiotik Sari Buah Terung Belanda (Salanum betaceaum Cav.) Terfermentasi dengan Lactobacillus rhamnosus SKG34*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. Universitas Udayana.
- Nasution, dkk., (2020). *Penetapan Kadar Protein Pada Nanas Segar dan Keripik Nanas dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis dan Kjehdahl*. *Jurnal Farmasi dan Sains*.
- Nareswara, A. R. 2016. *Studi Tentang Susu Almond Dan Kentang Sebagai Alternatif Minuman Fungsional Untuk Anak Autis*. *Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Nellitong, Nopriadi, dkk.. *Aktivitas Antibakteri Susu Probiotik Lactobacilli Terhadap Bakteri Penyebab Diare (Escherichia coli, Salmonella typhimurium, Vibrio cholerae)*. Jakarta: Fakultas Farmasi Universitas Airlangga Departemen Kimia Farmasi, 2015.
- Nuraeni, Septiani. Purwasih, Rita. Romalasari, Atika. 2019. *Analisis Proksimat Yogurt Susu Kambing dengan Penambahan Jeruk Bali (Citrus Grandis L. Osbeck)*. *Jurnal Ilmiah Ilmu dan Teknologi Rekayasa*. Volume 2. No1
- Perkasa, Gading. 2020. *Mengenal Beragam Manfaat Kesehatan dari Kacang Almond*. <https://amp.kompas.com/lifestyle/read/2020/02/22/103000720/mengenal-beragam-manfaat-kesehatan-dari-kacang-almond>. Diakses : Juni 2021
- Purwoko, T. *Fisiologi Mikroba*. Jakarta: Penerbit Bumi Aksara, 2007.
- Purwono dan Hartono, R. 2005. *Kacang Hijau*. Penerbit Penebar Swadaya. Jakarta

- Rahayu, Iman., (2019), *Praktis Belajar Kimia I*, Penerbit Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Rahayu, K.K. 1998. Fermentasi Pangan Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi. Universitas Gadjah Mada: Yogyakarta.
- Rahayu, P.R dan Anriani, R.D. 2018. *Mutu Organoleptik dan Total Bakteri Asam Laktat Yogurt Sari Jagung Dengan Penambahan Susu Skim dan Karagenan*. 2018. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak.
- Rangkuty, SS. 2016. *Flakes Berbasis Tepung Singkong dan Tepung Kacang Hijau Sebagai Makanan Siap Saji Berprotein Tinggi*. Bogor. (Skripsi Univeristas Pakuan). Diakses: Juni 2021
- Sakul, dkk. 2019. *Pengaruh Penambahan Sari Jamur Tiram Putih (Pleorotus ostreatus) terhadap Kadar Lemak, Kadar Air, Kadar Abu, daya Mengikat Air, dan Nilai pH dari Yogurt Susu Sapi*. Jurnal Sains Peternakan. Vol 7. No1
- Sari, Asmiar Puspa. *Karakteristik Mikrobiologis dan Keasaman Susu Fermentasi dengan Menggunakan Perbandingan Starter Yang Berbeda*. Makassar: Universitas Hasanuddin, 2016.
- Setianto, dkk. 2014. *Nilai pH, Viskositas, dan tekstur Yoghurt Drin dengan Penambahan Ekstrak Salak Pondoh (Salacca zalacca)*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan.
- Sofia. (2004). *Lactobacillus bulgaricus - The Magic Bulgarian bacillus*. <https://www.novinite.com/articles/33678/Lactobacillus+Bulgarius+s+The+Magic+Bulgarian+Bacillus>. Diakses : Mei 2021
- Sri, Usmiati dan Abubakar. 2009. *Teknologi Pengolahan Susu*. Bogor: Kementerian pertanian
- Stephens, J & David T. 2014. *Streptococcus Thermophilus Bacteramea in A Patient with Transient Bowel Ischaemia Secondary to Polycythaemia*. Published on 1 Juni 2015 : SGM.
- Sumardji, dkk. 1996. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Penelitian Liberty. Yogyakarta.
- Sunaryanto, Rofiq, dkk. *Uji Kemampuan Lactobacillus casei Sebagai Agensia Probiotik*. Tangerang: Balai pengkajian teknologi BBPT, 2014.
- Sujono, dkk. *Karakter Rasa dan pH Yoghurt Susu Kambing pada lama dan Jenis Starter yang Berbeda*. 2019
- Surajuddin, dkk. *Yoghurt Susu Fermentasi Menyehatkan*. Jakarta Selatan: Agromedia pustaka, 2008.
- Surono, Ingrid S. 2016. *Probiotik, Mikrobiome, dan Pangan Fungsional*. Yogyakarta: Deepublish
- Syainah, ermina, dkk. *Kajian Pembuatan Yoghurt dari Berbagai Jenis Susu dan Inkubasi yang Berbeda Terhadap Mutu dan Daya Terima*. Jurnal skala kesehatan volume 5.

- USDA. 2006. *Market and Trade Data*, Foreign Agricultural Service; (www.fas.usda.gov), U.S. Department of Agriculture; Washington, DC.
- Wahyuningtias, D. Putranto, T.S. Kusdiana, R.N. 2014. Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue Brownies Menggunakan Tepung Terigu dan Tepung Gandum Utuh. *Binus Business Review*. Vol 5. No.1.
- Wawan, Agustina, dan Yusuf Andriana. (2010). *Karakterisasi Produk Yoghurt Susu Nabati Kacang Hijau*. *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan" Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia 2010*, hal: 1-5. Yogyakarta: Bali.
- Widinugroho, D.A. dan Asri, M.T. 2022. *Pengaruh Fermentasi Nira Siwalan (Borassus flabellifer) terhadap Coliform dan Escherichia coli pada Selada (Lactucasativa)*. *Jurnal LenteraBio*, Volume 11. No.1:174-182.
- Winarno, F.G., 1993. *Pangan: Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka. Jakarta.
- Yulianti, A. (2012). *Lactobacillus bulgaricus*. <http://astriyulianti71.co.id/2012/11/manfaat-bakteri-lactobacillus-bulgaricus.html>. Diakses : 2020
- Yunus, M., Wahyuni Sri., Hermanto. 2017. *Uji Organoleptik Produk Yoghurt dengan Starter Bakteri Asam Laktat (BAL) Hasil Fermentasi Ubi Kayu Pada Proses Pembuatan Wikau Maombo*. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. Vol 2.
- Yusmarini dan Efendi. 2014. *Evaluasi mutu Yoghurt yang Dibuat dengan Penambahan Beberapa Jenis Gula*. *Jurnal Natur Indonesia* 6(2). Hal:104110. Pekanbaru.
- Yustendi, Dedhi. Wardani, sari. Mulyadi. 2021. *Pengaruh Lama Penyimpanan Yogurt Susu Kambing dengan Penambahan Bakteri Streptococcus Thermophilus dan Bakteri Lactobacillus bulgaricus terhadap pH, Protein dan Bakteri Asam Laktat*. *Jurnal Agriflora*, Hal 47-51.
- Zuriati, Y., R. R. A. Maheswari, dan H. Susanty. 2014. *Karakteristik Kualitas Susu Segar dan Yoghurt dari Tiga Bangsa Kambing Perah dalam Mendukung Program Ketahanan dan Dierifikasi Pangan*. *JITV*, 19(2):613-