

DAFTAR PUSTAKA

- Afriani. 2010. Pengaruh Penggunaan Starter Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus fermentum* terhadap Total Bakteri Asam Laktat, Kadar Asam dan Nilai pH Dadih Susu Sapi. *Jurnal Ilmiah Ilmu-ilmu Peternakan*. 8 (6): 116-120.
- Al Fady, M. Faisol. 2015. *Madu dan Luka Diabetik*. Yogyakarta: Gosyen Publishing.
- Apriani, D. Gusnedi dan Darvina, Y. 2013. Studi Tentang Nilai Viskositas Madu Hutan dari Beberapa Daerah di Sumatera Barat untuk Mengetahui Kualitas Madu. *J. Pillar of Physics*. 2(2): 91-98.
- Aristya, A. L, L. M. Anang, dan A. N. Ahmad. 2013. *Total Asam, Total Yeast, dan Profil Protein Kefir Susu Kambing dengan Penambahan Jenis dan Konsentrasi Gula Yang Berbeda*. Laporan Penelitian, Universitas Diponegoro Semarang.
- Arum, H. Puspa, dan Purwidiani, Niken. 2014. Pengaruh Jumlah Ekstrak Jahe dan Susu Skim terhadap Sifat Organoleptik Yoghurt Susu Kambing Etawa. *Journal Boga* 3 (3): 116-124.
- Baguna, Reynaldi, A. Yelnetty, S.E. Siswosubroto, dan N. Lontaan. 2020. Pengaruh Penggunaan Madu Terhadap Nilai Ph, Sineresis dan Total Bakteri Asam Laktat Yoghurt Sinbiotik. *Zootec*. 40 (1). 214-222.
- Barrow, P.A. 1992. Probiotics for Chickens. *In: Probiotics the Scientific Basis*. R. Fuller (Ed). Chapman dan Hall. Pp. 225-259.
- Blakely, J. dan D. H. Bade. 1991. *Ilmu Peternakan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Budianto, P. E. 2008. Analisis Rhodamin B dalam Saos dan Cabe Giling di Pasar Kecamatan Laweyan Kotamadya Surakarta dengan Metode Kromatografi Lapis Tipis. *Skripsi*. UMS: Surakarta.
- Budiarsana, I G.M. dan I K. Utama. 2001. Fertilitas Kambing Peranakan Etawah Pada Perkawinan Alami dan Inseminasi Buatan. hlm. 85-92. *Prosiding Seminar Nasional Peternakan dan Veteriner*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan Bogor.
- Budiastuti. 2012. *Produksi "Yoghurt Graviola" Sebagai Makanan Fungsional Sejalan dengan Pengembnagan Potensi Pertanian di Kabupaten Karanganyar*. Surakarta: Fakultas Peternakan Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Collin, M.D dan Gibson, G.R. 1999. Probiotics, Prebiotics and Synbiotics: Approaches for Modulating the Microbial Ecology of the Gut. *American Journal of Clinical Nutrition*. 3(69): 1052-1057.
- De Garmo, E.P., W.g. Sullvian., dan C.R. Candra. 1984. *Engineering Economi*. 7th edition. Mc. Millan Publ. Co. New York

- Dipu, Y.V., U.S. Hastuti, dan A Gofur. 2016. Pengaruh Macam Gula Terhadap Kualitas Yoghurt Kacang Buncis (*Phaseolus vulgaris*) Varietas Jimas Berdasarkan Hasil Uji Organoleptik. *Prosding. Proceeding Biology Education Conference*. Universitas Negeri Malang. Malang
- Dunne, C., L. O'Mahony, L. Murphy, G. Thornton, D. Morrissey, S. O'Halloran, M. Feeney, S. Flynn, G. Fitzgerald, C. Daly, B. Kiely, G. O'Sullivan, F. Shanahan and J. K. Collins. 2001. In Vitro Selection Criteria For Probiotic Bacteria Of Human Origin: Correlation With In Vivo Findings. *Am. J. Clin. Nutr.* 73:386S392S
- Eleveira, G. 2015. Pengaruh Daging Sapi Terhadap Mutu Bakso Sapi. *Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor*. Bogor.
- Fathir, F.N. 2010. Pembuatan Yoghurt Simbiotik dari Susu Kambing Peternakan Etawa Menggunakan Kultur Campuran Bakteri Asam Laktat Sebagai Pangan Fungsional Pencegah Diare. *Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor*.
- Fatmawati, F. Marcelia, dan Y. Badriyah. 2020. Pengaruh Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*) terhadap Kualitas Yoghurt. *Jurnal Indobiosains*. 2 (1): 21-28.
- Fatoni A. 2008. Pengaruh propolis Trigona sp. Asal Bukit Tinggi Terhadap Beberapa Bakteri Usus Halus Sapi dan penelusuran Komponen Aktifnya. *Tesis. Bogor: Progam Pasca Sarjana, Institusi Pertanian Bogor*.
- Febrihantana, W, Radiati, L,E dan Thohari, I. 2013. Pengaruh Penambahan Sari Wortel sebagai Fortifikasi Produk Yoghurt Ditinjau dari Nilai ph, Total Asam. *Jurnal Pangan*. 2 (3): 118-122.
- Finarsih, F. 2014. Uji Kualitas Yoghurt Susu Sapi Dengan Penambahan Madu Dan Lactobacillus Bulgaricus Pada Konsentrasi Yang Berbeda. *Naskah Publikasi. Universitas Muhammadiyah Surakarta*
- Food Standards Australia New Zealand. 2014. Standard 2.2.3 Fermented products.
- Harjiyanti, Y. B. Pramono, S. dan Mulyani. 2013. Total Asam, Viskositas, Dan Kesukaan Pada Yoghurt Drink Dengan Sari Buah Mangga (*Mangifera Indica*) Sebagai Perisa Alami. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 2(2): 104-107.
- Hellyer, J. 2004. *Quality Testing with Instrumental Texture Analysis in Food Manufacturing*. <http://www.Labplusinternasional.com>. [diakses 22 April 2022].
- Herawati D.A. dan A.A. Wibawa. 2011. Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Waktu Fermentasi Terhadap Hasil Pembuatan Soyoghurt. *Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan*. 1(2): 48-50.
- Hikmah, Lailatul, Kentjonowaty, Inggit R. Irawati, dan Dinasari. 2020. Pengaruh Pemberian Sari Jambu Biji Merah (*Psidium guajava L*) Terhadap Nilai pH dan Kadar Asam Laktat Yoghurt Susu Kambing. *Jurnal Dinamika Rekasatwa* 3(2): 109-112.

- Indriawati, D.A. 2001. Pemanfaatan beberapa inokulum bakteri asam laktat terhadap karakteristik dan daya simpan yoghurt. *Skripsi*. IPB. Bogor.
- Jannah, A.M., Legowo, A.M., Pramono, Y.B., Al-Baarri, A.N., dan Abduh, S.B.M. 2014. Total Bakteri Asam Laktat, pH, Keasaman, Citarasa dan Kesukaan Yoghurt Drink dengan Penambahan Ekstrak Buah Belimbing. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 3(2): 7-11.
- Kartika, Bambang dan Padaga, M. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Gadjah Mada University Press.
- Kartikasari dan Fithri. 2014. Pengaruh Penambahan Buah Sirsak dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Fisiko Kimia Yoghurt. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2 (4): 239-248.
- Khomsan, A. 2004. *Pangan dan Gizi untuk Kesehatan*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Kurniawan dan Johannes. 2018. Uji Organoleptik Yoghurt Berbahan Baku Susu Kacang Kedelai Berdasarkan Lama Waktu Fermentasi. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 5(6): 372-380.
- Kotikalapudi, B.L. 2009. Characterization and Encapsulation of Probiotic Bacteria Using Pea-Protein Alginate Matrix. *Thesis*. University of Saskatchewan, Canada.
- Krisnaningsih, A. T. J., W. Kustyorini, M. Meo. 2015. Konsentrasi Sari Belimbing (*Averrhoa carambola L*) dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Fisik Kimia dan Mikrobiologi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(4): 9-1.
- Kusuma, dan Irmansah, 2009. *Gambaran Umum Tentang Kambing Peranakan Etawa*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Legowo, A.M. 2009. Peranan Yoghurt Sebagai Makanan Fungsional. *Jurnal Pengembangan Peternakan Tropis*. 27 (3): 142-150.
- Lindasari, M. RA, A. Atabany, dan M. Soenarno. 2013. Karakteristik Yoghurt Probiotik Ekstrak Kayu Manis dari Susu Kambing Hasil Pemberian Pakan Campuran Garam Karboksilat Kering. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknol. Peternakan*. 1(2): 80-87.
- Magala, M., Kohajdova, Z., Karovicova, J. 2013. Preparation of Lactic Acid Bacteria Fermented Wheat-Yoghurt Mixtures. *Sci. pol., Technol Aliment* 12(3): 295-302.
- Matute, R. A. I., M. Brokl, A.C. Soria, M.L Sanz, and M. Castro. 2010. Journal Gas Chromatographic-mass Spectrometric Characterisation of Triand Tetrasaccharides in Honey. *Food Chem* 120(2): 637-642.
- Meilgaard, M., Civille G.V., Carr B.T. 1999. *Sensory Evaluation Techiques*. Boca Raton: CRC Press.
- Mekulec, D, P dan Niketi G, G. 2009. Compositional Characteristic of Comercial Yoghurt Based on Quantitative Determination of Viable Lactid Acid Bacteria. *Jurnal APTEFF*. 40 (1): 87-94.

- Moeljanto, R. Damayanti dan Wiryanta, B.T. Wahyu. 2002. *Khasiat dan Manfaat; Susu Kambing*. Depok: Agromedia Pustaka.
- Nofrianti, R, Azima, F, Eliyasmi, R. 2013. Pengaruh Penambahan Madu Terhadap Mutu Yoghurt Jagung. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(2). 60-67.
- Ohiokpehai, O. 2003. Processed Food Products and Nutrient Composition of Goat Milk. *Journal of Nutrition* 2 (2): 68-71.
- Park, Y. W. 2007. Rheological Characteristic of Goat and Sheep Milk. *Small Rum Res*. 68: 73-87.
- Prasetyo, H. 2010. Pengaruh Penggunaan Yoghurt pada Level Tertentu Terhadap Karakteristik Yoghurt yang Dihasilkan. *Skripsi*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret, Fakultas Pertanian.
- Prasetyo, Jugo Yuli. Handayani, Zanu. Harismah, Kun. 2017. Pembuatan Yoghurt Kulit Semangka dengan pemanis dan Uji Sifat Kimia – fisika. *Jurnal Penelitian*. 17(2): 171-176.
- Purwoko, T. 2007. *Fisiologi Mikroba*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Puspitarini, O.R, V. P. Bintoro, dan S. Mulyani. 2012. Pengaruh Penambahan Buah Durian (*Durio zibethinusmurr*) Terhadap Kadar Air, Tekstur, Rasa, Bau, dan Kesukaan Karamel Susu Kambing. *Jurnal aplikasi Teknologi Pangan* 1 (2): 156-158.
- Rasbawati., Irmayani, I.D. Novieta., dan Nurmiati. 2019. Karakteristik Organoleptik dan Nilai ph Yoghurt dengan Penambahan Sari Buah Mengkudu (*Moridina citrifolia* L). *jurnal Ilmu Produksi dan Tek. Hasil Peternakan*. 7(1): 41-46.
- Reddy G, M Altaf, BJ Naveena, M Venkateshwar, and EV Kumar. 2008. Amylolytic Bacterial Lactic Acid Fermentation A review. *Journal Elsevier Biotechnology Adv*. Vol. 26: 22–34.
- Robertforid, M.B. 2000. Prebiotics and Probiotics: Are they Functional foods ?. *Am.J.Clin.Nutr*. 71: 1683.
- Safitri, M.f., dan Swarastuti, A. 2013. Kualitas Kefir Berdasarkan Konsentrasi Kefir Grain. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(2): 87-92
- Sakri, F. M. 2015. *Madu dan Khasiatnya*. Yogyakarta: Diandra Pustaka Indonesia.
- Saleh, E. 2004. *Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak*. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Sampurno, Adi., Cahyanti, A. Nani., dan Nofiyanto, Erwin. 2020. Karakteristik Yoghurt Susu Kambing Buah Nanga dan Cempedak. *Jurnal Pengembangan Rekayasa dan Teknologi* 16(2): 121-128.
- Savitry, N. I., Nurwanto, N., dan Setiani, B. E. 2018. Total Asam Laktat, Total Asam, Nilai pH, Viskositas dan Sifat Organoleptik Yoghurt dengan dengan Penambahan Jus Buah Tomat. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 6(4): 184-187.

- Setianto, Y.C., Pramono, dan Y.K., Mulyani, S. 2014. Nilai pH, Viskositas, dan Tekstur Yoghurt Drink dengan Penambahan Ekstrak Salak Pondoh (*Salacca zalacca*). *J. Aplikasi Tek. Pangan.* 3 (3):110-113
- Soeharsono. 2010. *Probiotik Basis Ilmiah*. Bandung: Widya Padjadjaran.
- Soekarto. 2002. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Soekarto, S.T. 2008. *Penilaian Organoleptik untuk Industri dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bharata Karya Aksara.
- Sodiq, A. dan Z. Abidin. 2009. *Meningkatkan Produksi Susu Kambing Peranakan Etawah*. Cetakan Kedua. Jakarta: Agro Media Pustaka.
- Standarisasi Nasional Indonesia. 2009. Syarat Mutu Yogurt SNI 2981-2009. Jakarta: Dewan Standar Indonesia.
- Standarisasi Nasional Indonesia. 2006. SNI 04-7182-2006. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Steel, R. G. D. dan J. H. Torrie. 1994. *Prinsip dan Prosedur Statistik. Suatu Pendekatan Biometrik*. Alih Bahasa Ir.B. Soemantri. Ed II. Jakarta: Gramedia.
- Sudarmo, S.M. 2003. *Peranan Probiotik dan Prebiotik Dalam Upaya Pencegahan dan Pengobatan Diare pada Anak*. Dalam Kongres Nasional II BKGAI. BKGAI: Bandung
- Suparman. 2007. *Beternak Kambing*. Azka Press. Jakarta.
- Suranto, A. 2004. *Khasiat dan Manfaat Madu*. Jakarta Selatan: Agromedia Pustaka.
- Suranto, A. 2008. *Khasiat dan Manfaat Madu Herbal*. Jakarta Selatan: Agromedia Pustaka.
- Surono. 2004. *Yoghurt Untuk Kesehatan*. Yogyakarta : Penebar Swadaya.
- Susanto, D dan N. S. Budiana. 2005. *Susu Kambing*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Susiwi, S. 2009. *Penilaian Organoleptik Regulasi Pangan*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Tamime, A.Y. dan H.C. Deeth. 1980. Yoghurt: Technology and Biochemistry. *Journal of Food Protect.* 43(12): 939-977
- Tatang, S dan Wardah. 2013. *Mikrobiologi Pangan Teori dan Praktik*. Yogyakarta: Andi
- Taufiq, H. 2009. *Mengenal Pembuatan dan Manfaat Yoghurt*. Jakarta: Sinar Cemerlang Abadi.
- Triana, R., D. Angkasa dan R Fadhilla. 2019. Nilai Gizi dan Sifat Organoleptik Yoghurt dari Rasio Tepung Tulang Ikan Nila (*Oreochromis sp*) dan Kacang Hitam (*Phaseolus vulgaris*). *Jurnal Gizi.* 8 (1): 37-49.
- Wakdiah, Nur., M. Godras Jati., Utami, dan Rohula. 2017. Yoghurt Susu Sapi Segar dengan Penambahan Ekstrak Ampas Jahe dari Destilasi Minyak Atsiri. *Proceeding Biology Education Confernce.* 14(1): 278-284.

- Wardhani, D.H, Maharani, D, C dan Prasetyo E, A. 2015. Kajian Jagung Manis. *Jurnal Momentum*. 11 (1): 7-12.
- Wibawanti J.M.W. dan Rinawidiastuti. 2018. Sifat Fisik Dan Organoleptik Yogurt Drink Susu Kambing Dengan Penambahan Ekstrak Kulit Manggis (*Garcinia mangostana L.*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 13(1): 27-37.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G dan I. E. Fernandez. 2007. *Susu dan Produk Fermentasinya*. Bogor: M-Brio Press.
- Yelnetty, A and M. Tamasoleng. 2019. The Addition of Yam Tuber (*Dioscorea alata*) Flour as a Source of Prebiotic on Biomilk Synbiotic Characteristics IOP Conf. Ser.: *Earth Environ. Sci.* 247: 012-052.
- Yudiawan, D, 2006. Susu Kambing. www.pikiran-rakyat.com (Diakses pada 11 Juli 2021).
- Yusmarini dan Efendi, R. 2004. Evaluasi Mutu Soyoghurt yang Dibuat dengan Penambahan beberapa Jenis Gula. *jurnal Natur Indonesia*. 6(2): 104-110.
- Zenebe, Tilahun., Ahmed, N., Kabeta, T., Kebede, G. 2014. Review on Medicinal and Nutritional Values of Goat Milk. *Academic Journal of Nutrition*. 3 (3): 30-39.