

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdul, A., Kumaji, S., Duengo, F. 2018. Pengaruh Penambahan Susu Sapi terhadap Kadar Asam Laktat pada Pembuatan Yoghurt Jagung Manis oleh *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus bulgaricus*. *BIOMA: Jurnal Biologi Makassar*. 3(2): 1-9.
- Adetuyi, F.O., dan Ibrahim, T.A. 2014. Effect of Fermentation Time on the Phenolic, Flavonoid and Vitamin C Contents and Antioxidant Activities of Okra (*Abelmoschus esculentus*) Seeds. *Nigerian Food Journal*. 32(2): 128-137.
- Albaarri, A.N., T. Djoko. 2007. Analisa pH, Keasaman, dan Kadar Laktosa pada Yakult, Yogurt, Kefir. *online*. Diakses pada Tanggal 13 September 2020.
- Aminah, S. 2010. Potensi Campuran Kecambah Beras Coklat dan Kecambah Kedelai sebagai Minuman Fungsional Tinggi Serat dan Protein. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 1(2): 30-31.
- Aminah, S., dan W. Hersoelistyorini. 2012. Karakteristik Kimia Tepung Kecambah Serealia dan Kacang-Kacangan dengan Variasi Blanching. Universitas Muhammadiyah Semarang, Semarang.
- Anggrahini. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Anggrahini, S. 2007. Pengaruh Lama Pengecambahan terhadap Kandungan a-Tokoferol dan Senyawa Proksimat Kecambah Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.). *AGRITECH*. 27(4): 152-157.
- AOAC. 1995. *AOAC Official Methods of Analysis 15<sup>th</sup> edition volume I*. Association of Official Agricultural Chemists. Washington D.C.
- \_\_\_\_\_. 1999. *AOAC Official Methods of Analysis 15<sup>th</sup> edition volume I*. Association of Official Agricultural Chemists. Washington D.C.
- \_\_\_\_\_. 2005. *AOAC Official Methods of Analysis 16<sup>th</sup> edition volume II*. Association of Official Agricultural Chemists. Washington D.C.
- Arum, H.P., Purwidiani, N. 2014. Pengaruh Jumlah Ekstrak Jahe dan Susu Skim terhadap Sifat Organoleptik Yoghurt Susu Kambing Etawa. *e-Journal Boga*. 1(3): 116-124.
- Astuty, E., Yunita, M., Fadhilah, A.N. 2021. Edukasi Manfaat Yogurt sebagai Salah Satu Probiotik dan Metode Pembuatan Yogurt Sederhana. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat*. 4(1): 129-136.
- Bayu, M.K., Rizqiati, H., Nurwantoro. 2017. Analisis Total Padatan Terlarut, Keasaman, Kadar Lemak, dan Tingkat Viskositas pada Kefir Optima dengan Lama Fermentasi yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan*. 1(2): 33-38.
- Buckle K. A., R.A. Edward, G.H. Flett, M. Catton. 1987. *Food Science*. Cetakan II Alih Bahasa Hari Purnomo. Ilmu Pangan. Jakarta: UI Press.
- Cahyadi, W. 2018. *Fermentasi Pangan, Aplikasi dan Teknologi*. Bandung: Bumi Aksara.

- Chairunnissa, H., Balia, R.L., Pratama, A., Hadiat R., D. 2017. Karakteristik Kimia Set Yoghurt dengan Bahan Baku Susu Tepung dengan Penambahan Jus Bit (*Beta vulgaris* L.). *Jurnal Ilmu Ternak*. 17(1): 35-39.
- Chen, C., Zhao, S., Hao, G., Yu, H., Tian, H., dan Zhao, G. 2017. Role of Lactic Acid Bacteria on the Yogurt Flavour: A Review. *International Journal of Food Properties*. 20(1): S316-S330.
- Dewan Standarisasi Nasional Indonesia. 2009. SNI Yogurt. SNI 2981:2009. Jakarta: Dewan Standart Nasional.
- Dewi, I.G.A.A.S.P., Ekawati, I.G.A., Pratiwi, I.D.P.K. Pengaruh Lama Perkecambahan Millet (*Panicum milliaceum*) terhadap Karakteristik Flakes. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 7(4): 175-183.
- Diana, F.M. 2010. Fungsi dan Metabolisme Protein dalam Tubuh Manusia. *Studi Literatur*. 4(1): 47-57.
- Diniyah, N., dan Lee, S.H. 2020. Komposisi Senyawa Fenol dan Potensi Antioksidan dari Kacang-Kacangan: Review. *Jurnal Agroteknologi*. 14(1): 91-102.
- Dipu, Y.V., Hastuti, U.S., dan Gofur, A. 2016. Pengaruh Macam Gula terhadap Kualitas Yoghurt Kacang Buncis (*Phaseolus vulgaris*) Varietas Jimas Berdasarkan Hasil Uji Organoleptik. *Proceeding Biology Education Conference*. 13(1): 857-862.
- Diputra, K.W., Puspawati, N.N., Arihantara, N.M.I.H. 2016. Pengaruh Penambahan Susu Skim terhadap Karakteristik Yoghurt Jagung Manis (*Zea mays* L. Saccharata). *Jurnal ITEPA*. 5(2): 142-152.
- Dzarnisa, dan Yurliasni. 2012. Milk Fermentation and Making of Syrup using Microflora as the Constituen of Yogurt Starter. *Proceedings of The 2<sup>nd</sup> Annual International Conference Syiah Kuala University & The 8<sup>th</sup> IMT-GT Uninet Biosciences Conference*. Banda Aceh. 2(1): 353-355.
- Falahuddin, I., Apriani, I., Nurfadilah. 2017. Pengaruh Proses Fermentasi Kombucha dan Daun Sirsak (*Annona muricata* L.) terhadap Kadar Vitamin C. *Jurnal Biota*. 3(2): 90-95.
- Faradilla, R.H., Ekafitri, R. 2012. Potensi Pemanfaatan Kacang Hijau dan Tauge dalam Olahan Pangan. *Artikel PANGAN*. 21(2): 197-208.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan I*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Fatchiyah, dan Khoiriyah L.K. 2013. Karakter Biokimia dan Profil Protein Yogurt Kambing PE Difermentasi Bakteri Asam Laktat. *J. Exp. Life Sci*. 3(1): 1-6.
- Fathonah, S., Rosidah, dan Karsinah. 2018. Teknologi Penepungan Kacang Hijau dan Terapannya pada Biskuit. *Jurnal kompetensi Teknik*. 10 (1): 12-21.
- Gan, R.Y., Deng, Z.Q., Yan, A.X., Shah, N.P., Lui, W.Y., Chan, C.L., dan Corke, H. 2016. Pigmented Edible Bean Coats as Natural Sources of Polyphenols with Antioxidant and Antibacterial Effects. *LWT - Food Science and Technology*. 73(1): 168-177.
- Guzman-Uriarte, M.L., Sanchez-Magana, L.M., Angulo-Meza, G.Y., Cuevas-Rodriguez, E.O., Gutierrez Dorado, R., Mora-Rochin, S., Milan-Carrillo, J., Valdez-Ortiz, A., dan Reyes-Moreno, C. 2013. Solid State Bioconversion for

- Producing Common Bean (*Phaseolus vulgaris* L.) Functional Flour with High Antioxidant Activity and Antihypertensive Potential. *Food and Nutrition Sciences*. 4(1): 480-490.
- Hafsah, dan Astriana. 2012. Pengaruh Variasi Starter terhadap Kualitas Yoghurt Susu Sapi. *Jurnal Bionature*. 13(2): 96-102.
- Handayani, M.N., Wulandari, P. 2016. Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Susu Terhadap Karakteristik Soyghurt. *AGROINTEK*. 10(2): 62-70.
- Handayani, G., Nur Ida, Ahmad Rusmin R. 2014. Pemanfaatan Susu Skim sebagai Bahan Dasar dalam Pembuatan Produk Olahan Makanan Tradisional Dangka dengan Bantuan Bakteri Asam Laktat. *JF FIK UINAM*. 2(2): 56-61.
- Hendarto, D.R., Handayani, A.P., Esterelita, A., Handoko, Y.A. 2019. Mekanisme Biokimiawi dan Optimalisasi *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* dalam Pengolahan Yoghurt yang Berkualitas. *J. Sains Dasar*. 8(1): 13-19.
- Hardiyanti, dan Khairun, N. 2019. Analisis Kadar Serat pada Bakso Bekatul dengan Metode Gravimetri. *AMINA*. 1(3): 103-107.
- Herawati, D.A., dan Wibawa, D.A.A. 2011. Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Waktu Fermentasi terhadap Hasil Pembuatan Soyghurt. *Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan*. 1(2): 48-58.
- Herlinawati, L. 2015. Pengaruh Konsentrasi Laktosa terhadap Karakteristik Susu Asam Kedelai. *Jurnal Majalah Ilmiah*. 13(2).
- Hidayah, S.N., Izah, N., Andari, I.D. 2020. Peningkatan Imunitas dengan Konsumsi Vitamin C dan Gizi Seimbang bagi Ibu Hamil untuk Cegah Corona di Kota Tegal. *Jurnal ABDINUS: Jurnal Pengabdian Masyarakat*. 4(1): 170-174.
- Inyang, C.U., dan Zakari, U.M. 2008. Effect of Germination and Fermentation of Pearl Millet on Proximate, Chemical and Sensory Properties of Instant "Fura" - A Nigerian Cereal Food. *Pakistan Journal of Nutrition*. 7(1): 9-12.
- Ismawati, N., Nurwantoro, Pramono, Y.B. 2016. Nilai pH, Total Padatan Terlarut, dan Sifat Sensoris Yoghurt dengan Penambahan Ekstrak Bit (*Beta vulgaris* L.). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 5(3): 89-93.
- Jaya, M.M., M. Lestary, dan Y.A. Wani. 2017. Perbedaan Aktivitas Antioksidan Kecambah Beras Coklat (*Oryza sativa* L.) berdasarkan Lama Proses Elisitasi dan Waktu Perkecambahan. *Indonesian Journal of Human Nutrition*. 4(2): 108-116.
- Kartikasari, D.I., Nisa, F.C. 2014. Pengaruh Penambahan Sari Buah sirsak dan Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Yogurt. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(4): 239-248.
- Khasanah, R.N., Purwoko, T., Susilowati, A. 2015. Vitamin C Content in Yogurt with the Addition of Tawangmangu Tangerine Juice (*Citrus nobilis* var. *Tawangmangu*). *Nusantara Bioscience*. 7(2): 149-152.
- Kusuma, G.S.P., Fibrianto, K. 2018. Pengaruh Optimasi Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Kombucha Daun Tua Kopi Robusta Dampit Metode Oksidatif dan Non-Oksidatif. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 6(4): 87-97.

- Layadi, N., Sedyandini, P., Aylilianawati, Soetaredjo, F.E. 2009. Pengaruh Waktu Simpan terhadap Kualitas Soyghurt dengan Penambahan Gula dan Stabiliser. *Widya Teknik*. 8(1): 1-11.
- Manab, A. 2008. Kajian Sifat Fisik Yoghurt Selama Penyimpanan pada Suhu 4°C. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 3(1): 52-58.
- Mardiyanto T.C., dan Sudarwati S. 2015. Studi Nilai Cerna Protein Susu Kecambah Kedelai Varietas Lokal Secara In Vitro. *Jurnal MIPA*. 1(5): 1256-1264.
- Martianingsih, N., Sudrajat H.W., Darlian L. 2016. Analisis Kandungan Protein Kecambah Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L.*) terhadap Variasi Waktu Perkecambahan. *J. AMPIBI*. 1(2): 38-42.
- Martinez, F.A.C., Balciunas, E.M., Salgado, J.M., Gonzales, J.M.D., Converti, A., Oliveira, R.P.dS. 2013. Lactic Acid Properties, Applications and Production: A Review. *Review Trends in Food Science and Technology*. 30(1): 70-83.
- Miskiyah, dan Wisnu B. 2011. Pengaruh Kemasan terhadap Kualitas Dadih Susu Sapi. *Buletin Peternakan*. 35(2): 96-106.
- Mirzadeh, Kh., Masoudi, A., Chaji, M., dan Bojarpour, M. 2010. The Composition of Raw Milk Produced by Some Dairy Farms in Lordegan Region of Iran. *Journal of Animal and Veterinary Advances*. 9(11): 1582-1583.
- Muhafilah, M., Hindriana, A.F., Satianugraha, H. 2019. Perbedaan Konsentrasi Starter terhadap Total Asam Laktat Yoghurt Tersubstitusi sari Buah Limus (*Mangifera foetida*). *Jurnal Pendidikan dan Biologi*. 11(1): 12-19.
- Mustakim, M. 2013. *Budidaya Kacang Hijau*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Mustakim, M. 2015. *Budidaya Kacang Hijau secara Intensif*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Nair, Ramakrishnan M., Yang Ray-Yu, Easdown Warwick J., Thavarajah Dil, Thavarajah Pushparajah, Hughes Jacqueline d'A., dan Keatinge JDH (Dyno). 2013. Biofortification of Mungbean (*Vigna radiata*) as a Whole Food to Enhance Human Health. *Journal science Food Agriculture*. 93(1): 1805-1813.
- Naufalin, R. 2018. *Mikrobiologi Pangan*. Yogyakarta: Plantaxia.
- Nurhayati, Nelwida, dan Berliana. 2014. Perubahan Kandungan Protein dan Serat Kasar Kulit Nanas yang Difermentasi dengan *Plain Yoghurt*. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. 17(1): 31-38.
- Nurminabari, I.S., Sumartini, Arifin, D.P.P. 2018. Kajian Penambahan Skim dan Santan terhadap Karakteristik Yoghurt dari Whey. *Pasundan Food Technology Journal*. 5(1): 54-62.
- Oghbaei, M., Prakash, J. 2016. Effect of Primary Processing of Cereals and Legumes on its Nutritional Quality: A Comprehensive Review. *Cogent Food and Agriculture*. 2(1): 1-29.
- Orak, H.H. 2006. Total Antioxidant Activities, Phenolics, Anthocyanins, Polyphenoloxidase Activities in Red Grape Varieties. *Journal of Polish Agricultural University Food Science and Technology*. 9: 117-118.



- Padghan, P.V., Patil, S., Jaybhaye, R.V., Katore, V.D., dan Deshmukh, N. 2015. Studies on Cost of Production of Sweet Corn Milk and It's Blended Milk Product. *Journal of Ready to Eat Food*. 2(2): 51-55.
- Pakaya, D. 2014. Peranan Vitamin C pada Kulit. *Jurnal Ilmiah Kedokteran*. 1(2): 45-54.
- PERSAGI. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.
- Polyorach, S., Pongchompu O., Wanapat M., Kang S., dan Cherdthong A. 2016. Optimal Cultivation Time for Yeast and Lactic Acid Bacteria in Fermented Milk and Effects of Fermented Soybean Meal on Rumen Degradability using Nylon Bag Technique. *Asian Australasian Journal of Animal Sciences*. 29(9): 1273-1279.
- Pratiwi, H., dan Panunggal, B. 2016. Analisis Total Fenol dan Aktivitas Antioksidan pada Yogurt Ganyong (*Canna edulis*) Sinbiotik dengan Substitusi Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.). *Journal of Nutritional College*. 5(1): 44-50.
- Purbasari, A., Pramono, Y.B., dan Abduh, S.B.M. 2014. Nilai pH, Kekentalan, Cita Rasa dan Kesukaan pada Susu Fermentasi dengan Perisa Alami Jambu Air (*Syzygium sp*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 3(4): 174-177.
- Purbosari, E.P., Tamaroh, S., Setiyoko, A. 2019. Karakteristik Yogurt Susu Kedelai dengan Variasi Penambahan Susu Skim dan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.). *Thesis*. Universitas Mercu Buana. Yogyakarta.
- Purwijatiningsih, E. 2007. Pengaruh Jenis Prebiotik terhadap Kualitas Yogurt Probiotik. *Biota*. 12(3): 177-185.
- Putri, Y.S., Kusharyati, D.F., Pramono, H. 2020. Kualitas Yoghurt dengan Penambahan *Bifidobacterium* sp. Bb2E. *BioEksakta: Jurnal Ilmiah Biologi Unsoed*. 2(1): 49-55.
- Rahman, T., Triyono A. 2011. Pemanfaatan Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.) menjadi Susu Kental Manis Kacang Hijau. Prosiding SNaPP2011 Sains, Teknologi, dan Kesehatan. 2(1): 223-230.
- Rahmawati, dan Basriman, I. 2017. Pengaruh Jenis Starter Terhadap Mutu Zeagurt Probiotik. *Konversi*. 6(1): 19-30.
- Ramadhani, T.B., Nurwantoro, Hintono, A. 2018. Karakteristik Yoghurt dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Teknologi Pangan*. 2(2): 183-190.
- Ratnasari, D., Dewi R, Y., Fajarini, H., Nafisyah D. 2021. Potensi Kacang Hijau sebagai Makanan Alternatif Penyakit Degenaratif. *Jurnal Abdi Masyarakat UMUS*. 1(2): 90-96.
- Roger, T., Leopold, T.N., Funtong, M.C.M. 2015. Nutritional Properties and Antinutritional Factors of Corn Paste (*Kutukutu*) Fermented by Different Strains of Lactic Acid Bacteria. *International Journal of Food Science*. Hal. 1-13.
- Saferina, Y.W., Widodo R., dan Yakobus. 2014. Evaluasi Kualitas Produk Susu Kecambah Kacang Hijau, Kajian dari Umur Kecambah dan Konsentrasi Na-CMC. *Jurnal Teknik Industri*. 11(1).

- Sandi, R. 2015. *Pengaruh Rasio Kacang Merah/Air dan Jumlah Starter terhadap Sifat Fisikokimia dan Fungsional Yoghurt Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.)*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Santoso, A. 2011. Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya bagi Kesehatan. *Magistra*. Hal. 35-40.
- Sari, R., Budiarsa, I.M., Laenggeng, A.H. 2017. Kadar Protein Abalon (*Haliotis asinina*) Asal Kecamatan Dako Pemea Kabupaten Tolitoli dan Pemanfaatannya sebagai Sumber Belajar. *e-JIP BIOL*. 5(1): 20-25.
- Septiani, A.H., Kusrahayu, dan Legowo, A.M. 2013. Pengaruh Penambahan Susu Skim pada Proses Pembuatan Frozen Yogurt yang Berbahan Dasar Whey terhadap Total Asam, pH, dan Jumlah Bakteri Asam Laktat. *Animal Agriculture Journal*. 2(1): 225-231.
- Setiarto, R.H.B., Widhyastuti, N. 2016. Penurunan Kadar Tanin dan Asam Fitat pada Tepung Sorgum Melalui Fermentasi *Rhizopus oligosporus*, *Lactobacillus plantarum*, dan *Saccharomyces cerevisiae*. *Berita Biologi: Jurnal ilmu-ilmu Hayati*. 15(2): 149-157.
- Setiarto, R.H.B., Widhyastuti, N., Saskiawan, I., dan Safitri, R.M. 2017. Pengaruh Variasi Konsentrasi Inulin pada Proses Fermentasi oleh *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. *BIOPROPAL Industri*. 8(1): 1-17.
- Setiyoningrum, F., Priadi, G., Afiati, F. 2017. Developing a Prebiotic Yogurt Enriched by Red Bean Powder: Microbiological, Physi-cochemical and Sensory Aspect. *Conference Paper in AIP Conference Proceedings*.
- Setyawati, V.A.V., Rimawati, E. 2016. Pola Konsumsi Fast Food dan Serat Sebagai Faktor Gizi Lebih pada Remaja. *Unnes Journal of Public Health*. 5(3): 275-284.
- Shahidi, F., Ambigaipalan, P. 2015. Phenolics and Polyphenolics in Foods, Beverages and Spices: Antioxidant Activity and Health Effects - A Review. *Journal of Functional Foods*. 18: 820-897.
- Shi J., Han Y-P, and Zhao X-H. 2017. Quality Attributes of Set-Style Skimmed Yoghurt Affected by the Addition of a Cross-linked Bovine Gelatin. *CyTA – Journal of Food*. 15(2): 320-325.
- Simanullang, Y.E.P., Gunam, I.B.W., Wartini, N.M. 2019. Karakteristik Sari Buah Salak Varietas Nangka (*Salacca zalacca* Var. *ambonesnsis*) pada Penambahan Jenis dan Konsentrasi Penstabil. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*. 7(1): 98-112.
- Singh, B., Singh, J.P., Kaur, A., Singh, N. 2017. Phenolic Composition and Antioxidant Potential of Grain Legume Seeds: A Review. *Food Research International*. 1: 1-52.
- Staffolo MD., Sato MA., and Cunha R. 2017. Utilization of Plant Dietary Fibers to Reinforce Low-Calorie Dairy Dessert Structure. *Food and Bioprocess Technology*. 10(5): 914-925.
- Storm, Noel. 2019. *Fat Metabolism: Overview and Synthesis*. California State University.

- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1997. *Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Bandung: Angkasa.
- Sulistiyani, Y., Andrianto, S., Indraswati, N., Ayucitra, A. 2011. Ekstraksi Senyawa Fenolik dari Limbah Kulit Kacang Tanah (*Arachis hypogea* L) sebagai Antioksidan Alami. *Jurnal Teknik Kimia Indonesia*. 10(3): 112-119.
- Sulistyaning AR., Putri WAK., Winarsi H., dan Fitri A. 2020. Yogurt Kacang Merah Plus Susu Kambing sebagai Snack Sehat Tinggi Zat Besi bagi Remaja Anemia. *Journal of The Indonesian Nutrition Association*. 43(1): 25-36.
- Sunarlim, R., dan Usmiati S. 2010. Kombinasi Beberapa Bakteri Asam Laktat terhadap Karakteristik Yogurt. *Jurnal Penelitian Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian*. Hal. 326-335.
- Surono, I.S. 2004. *Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan*. Jakarta: YAPMMI.
- Susanti, R., Hidayat, E. 2016. Profil Protein Susu dan Produk Olahannya. *Jurnal MIPA*. 39(2): 98-106.
- Swanson, K.M.J., Busta F.F., Peterson, E.H., dan Johnson, M.G. 1992. *Colony Count Methods: In Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods*. 3<sup>rd</sup>. Edited by C. Vanderzant., D.F. Splittsoesser. Compiled by the APHA Technical Committee on Microbiological Methods for Foods.
- Syafitri, N.E., Bintang, M., Falah, S. 2014. Kandungan Fitokimia, Total Fenol, dan Total Flavonoid Ekstrak Buah Harendong (*Melastoma affine* D. Don). *Current Biochemistry*. 1(3): 105-115.
- Tangapo, A.M., dan Mambu, S.M. 2019. Edukasi Mengenai Pentingnya Konsumsi Probiotik untuk Peningkatan Kesehatan pada Kelompok Wanita di Kelurahan Banjer Kecamatan Tikala Kota Manado. *Jurnal Pengabdian Multidisiplin*. 1(3): 13-17.
- Tomic N., Dojnov B., Miocinovic J., Tomasevic I., Smigic N., Djekic I., and Vujcic. 2017. Enrichment of Yoghurt with Insoluble Dietary Fiber from Triticale. a Sensory Perspective. *LWT-Food Science and Technology*. 80: 59-66.
- Triyono, A. 2010. Mempelajari Pengaruh Maltodekstrin dan Susu Skim Terhadap Karakteristik Yoghurt Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.). *Seminar Rekayasa Kimia dan Proses*. Hal. 1-9.
- USDA (United State Department of Agriculture). 2009. Mung Bean, Mature Seeds, Bean Sprouted, Raw. USDA Nutrient Database for Standard Reference. *online*. Diakses pada Tanggal 21 September 2020.
- Wardhani, D.H., Maharani, D.C., dan Prasetyo, E.A. 2015. Kajian Pengaruh Cara Pembuatan Susu Jagung, Rasio, dan Waktu Fermentasi terhadap Karakteristik Yoghurt Jagung Manis. *Momentum*. 11(1): 7-12.
- Winarsi, H., Agustina, F.C., Ramadhan, G.R., Zaki, I., Putri, W.A.K., Sulistyaning. A.R., Farida, F., dan Sari, H.P. 2021. Polyphenol Rich Mung Bean (*Vigna radiata*) Yogurt for Obesity Prevention. *Food Research* 5(2): 136-143.
- Winarsi, H. 2017. *Susu Kecambah Kedelai: Teknologi Pembuatan, Kandungan Gizi dan Senyawa Bioaktif*. Purwokerto: Universitas Jenderal Soedirman.

- Winarsi H., Sasongko ND., and Purwanto A. 2016. Germinated-soy milk in supressing inflammation and oxidative stress inblood plasma and breast milk of lactating mothers. *International Food Research Journal*. 23(2): 646-652.
- Winarsi H., Purwanto A., dan Dwiyaniti H. 2010. Kandungan Protein dan Isoflavon pada Kedelai dan Kecambah Kedelai. *Biota*. 15(2): 212-218.
- Wistiana, D., dan Zubaidah, E. 2015. Karakteristik Kimiawi dan Mikrobiologis Kombucha dari Berbagai Daun Tinggi Fenol Selama Fermentasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(4): 1446-1457.
- Yulifianti, R., Ginting, E., dan Utomo, J.S. 2020. Karakteristik Fisiko-Kimia dan Sensoris Susu Kecambah Beberapa Varietas Unggul Kedelai. *Buletin Palawija*. 18(2): 83-93.
- Yunus, M., Wahyuni, S., Hermanto. 2017. Uji organoleptik Produk Yogurt dengan Starter Bakteri Asam Laktat (BAL) Hasil Fermentasi Ubi Kayu pada Proses Pembuatan Wikau Maombo. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 2(3): 554-561.
- Yusuf. 2014. Pemanfaatan KAcang Hijau Sebagai Pangan Fungsional Mendukung Diversifikasi Pangan di Nusa Tenggara Timur. *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi*. Hal. 741-746.
- Zhang, G., Xu, Z., Gao, Y., Huang, X., Zou, Y., dan Yang, T. Effects of Germination on the Nutritional Properties, Phenolic Profiles, and Antioxidant Activities of Buckwheat. *Journal of Food Science*. P. H1-H9.
- Zhi NN., Zong K., Thakur K., Qu J., Shi JJ., Yang JL., and Wei ZJ. 2018. Development of a Dynamic Prediction Model for Shelf-life Evaluation of Yogurt by Using Physicochemical, Microbiological, and Sensory Parameters. *CYTA – Journal of Food*. 16(1): 42-49.