

## DAFTAR PUSTAKA

- Adrianto, R., D. Wiraputra, M. D. Jyoti, dan A. Z. Andaningrum. 2020. Total Bakteri Asam Laktat, Total Asam, Nilai pH, Sineresis, Total Padatan Terlarut dan Sifat Organoleptik Yoghurt Metode *Back Slooping*. Jurnal Agritechno 13(2):105-111. doi: 10.20956/at.v13i2.358
- Afifi, M. A., I. A. Okarini, dan N. P. Mariani. 2018. Pengaruh Fermentasi Alami Susu Sapi dan Susu Kambing Terhadap *Flavor*, Total Asam dan Kadar Protein. Journal of Tropical Animal Science 6(3):735-745.
- 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 *Yogurt*. Jurnal Kimia Mulawarman 12(2):97-100. doi: 10.30872/jkm
- Aloglu, H. S., dan Z. Oner. 2013. The Effect of Treating Goat's Milk With Transglutaminase on Chemical, Structural, and Sensory Properties of Labneh. Journal Small Ruminant Research 109(1):31-37. doi: 10.1016/j.smallrumres.2012.10.005
- Anindita, N. S., dan D. S. Soyi. 2017. Studi kasus: Pengawasan Kualitas Pangan Hewani melalui Pengujian Kualitas Susu Sapi yang Beredar di Kota Yogyakarta. Jurnal Peternakan Indonesia 19(2):96-105.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis. 18<sup>th</sup> edn. Association of Official Analytical Chemists. Arlington, VA, USA.
- Atamian, S., A. Olabi, O. K. Baghdadi, dan I. Toufeili. 2014. The Characterization of the Physicochemical and Sensory Properties of Full-fat, Reduced-fat and Low-fat Bovine, Caprine, and Ovine Greek Yogurt (*Labneh*). Journal of Food Science & Nutrition 2(2):164-173. doi: 10.1002/fsn3.89
- Atindana, J. N., M. Chen, H. D. Goff, F. Zhong, H. R. Sharif, dan Y. Li. 2017. Functionality and Nutritional Aspects of Microcrystalline Cellulose in Food. Journal of Carbohydrate Polymers 172(3):159-174.
- Aufa, M. R., W. S. Putranto, dan R. L. Balia. 2020. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Jus Jambu Biji Merah (*Psidium guajava L.*) terhadap Kadar Asam Laktat, Vitamin C, dan Akseptabilitas *Set Yogurt*. Jurnal Teknologi Hasil Peternakan 1(1):8-16. doi: 10.24198/jthp.v1i1.23859
- Azizah, N., Y. B. Pramono, dan S. B. M. Abduh. 2013. Sifat Fisik, Organoleptik, dan Kesukaan *Yogurt Drink* dengan Penambahan Ekstrak Buah Nangka. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 2(3):148-151.
- Cakrawati, D., dan M. A. Kusumah. 2016. Pengaruh Penambahan CMC Sebagai Senyawa Penstabil terhadap Yoghurt Tepung Gembili. Jurnal Agrotek 10(2):76-84.
- Christi, R. F., dan T. Rohayati. 2017. Kadar Protein, Laktosa, dan Bahan Kering Tanpa Lemak Susu Kambing Peranakan Ettawa yang Diberi Konsentrat Terfermentasi. Jurnal Ilmu Peternakan 1(2):19-27.
- Damayanti, N. H., T. Setyawardani, dan K. Widayaka. 2020. Viskositas dan Total Padatan *Yogurt* Susu Kambing dengan Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*). Journal of Animal Science and Technology 2(3):251-258.
- Djali, M., S. Huda, dan L. Andriani. 2018. Karakteristik Fisikokimia *Yogurt* Tanpa Lemak dengan Penambahan *Whey Protein Concentrate* dan *Gum Xanthan*. Journal of Agritech 38(2):178-186. doi: 10.22146/agritech.22451
- Edison, A. Diharmi, dan E. D. Sari. 2019. Karakteristik Selulosa Mikrokristalin dari Rumput Laut Merah *Eucheuma cottonii*. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia 22(3):483-489.
- El-Abbassy, M. Z., dan M. Sitohy. 1993. Metabolic Interaction Between *Streptococcus thermophilus* and *Lactobacillus bulgaricus* in Single and Mixed Starter Yoghurts. Journal Food/Nahrung 37(1):53-58.

- Evanuarini, H. 2010. Pengaruh Suhu dan Lama Pemeraman pada Inkubator terhadap Kualitas Fisik Kefir. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan* 20(2):8-13.
- Fatmawati, U., F. I. Prasetyo, T. A. M. Supia, dan A. N. Utami. 2013. Karakteristik Yoghurt yang Terbuat dari Berbagai Jenis Susu dengan Penambahan Kultur Campuran *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. *Jurnal Bioedukasi* 6(2):1-9.
- Getaneh, G., A. Mebrat, A. Wubie, dan H. Kendie. 2016. Review on Goat Milk Composition and its Nutritive Value. *Journal of Nutrition and Health Sciences* 3(4):401-410. doi: 10.15744/2393-9060.3.401
- Giting, N., dan E. Pasaribu. 2005. Pengaruh Temperatur dalam Pembuatan Yoghurt dari Berbagai Jenis Susu dengan Menggunakan *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. *Jurnal Agribisnis Peternakan* 1(2):73-77.
- Gomes, J. J. L., A. M. Duarte, A. S. M. Batista, R. M. F. de Figueiredo, E. P. de Sousa, E. L. de Souza, dan R.d. C. R. d. E. Queiroga. 2013. Physicochemical and Sensory Properties of Fermented Dairy Beverages Made With Goat's Milk, Cow's Milk and a Mixture of the Two Milks. *LWT-Food Science Technology* 54(1):18-24.
- Güler-Akin, M. B., B. Goncu, dan M. S. Akin. 2018. Some Properties of Bio-Yogurt Enriched with Cellulose Fiber. *Journal of Advances in Microbiology* 8(1):54-64. doi: 10.4236/aim.2018.81005
- Gusrianto, P., Zulharmita, dan H. Rivai. 2011. Preparasi dan Karakteristik Mikrokristalin Selulosa dari Limbah Serbuk Kayu Penggergajian. *Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi* 16(2):180-188.
- Harjiyanti, M., Y. B. Pramono, dan S. 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.
- Hendarto, D. R., A. P. Handayani, E. Esterelita, dan Y. A. Handoko. 2019. Mekanisme Biokimiawi dan Optimalisasi *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* dalam Pengolahan Yoghurt yang Berkualitas. *Jurnal Sains Dasar* 8(1):13-19.
- Hidayah, T., dan Mardiyah. 2019. Perbedaan Kualitas Kimiawi Kefir Susu Sapi, Susu Kedelai, dan Susu Kacang Merah. *Sainstech Innovation Journal* 2(1):5-11.
- Hidayat, I. R., K. Kusrahayu, dan S. Mulyani. 2013. Total Bakteri Asam Laktat, Nilai pH dan Sifat Organoleptik *Drink* Yoghurt dari Susu Sapi yang Diperkaya dengan Ekstrak Buah Mangga. *Animal Agriculture Journal* 2(1):160-167.
- Husni, A., M. Madalena, dan Ustadi. 2015. Aktivitas Antioksidan dan Tingkat Penerimaan Konsumen pada Yoghurt Yang Diperkaya dengan Ekstrak *Sargassum Polycystum*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 18(2):108-118. doi: 10.17844/jphpi.2015.18.2.108
- Jayanti, S., S. H. Bintari, dan R. S. Iswari. 2015. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Susu Sapi dan Waktu Fermentasi terhadap Kualitas *Soyghurt*. *Unnes Journal of Life Science* 4(2):79-84.
- Julianto, B., E. Rossi, dan Y. Yusmarini. 2016. Karakteristik Kimiawi dan Mikrobiologi Kefir Susu Sapi dengan Penambahan Susu Kedelai. *Jurnal Jom Faperta* 3(1):1-11.
- Kamal-Eldin, A., A. Alhammadi., A. Gharsallaoui., F. Hamedb, dan S. Ghnimi. 2020. Physicochemical, rheological, and micro-structural properties of yogurts produced from mixtures of camel and bovine milks. *Journal of Nutrition and Food Science* 19:26-33.
- Kartikasari, D. I., dan F. C. Nisa. 2014. Pengaruh Penambahan Sari Buah Sirsak dan Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Yoghurt. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(4):239-248.
- Kim, S.-H., dan S. Oh. 2013. Fermented Milk and Yogurt. In: Y. W. Park and G. F. W. Haenlein, editors, *Milk and Dairy Products in Human Nutrition: Production, Composition and Health*. John Wiley and Sons. p 338-356.

- Kwasi-Kpodo, F. M., E. O. Afoakwa, B. B. Amoa, A. S. Budu, dan F. K. Saalia. 2014. Effect of Ingredient Variation on Microbial Acidification, Susceptibility to Syneresis, Water Holding Capacity and Viscosity of Soy-Peanut-Cow Milk Yoghurt. *Journal of Nutritional Health and Food Engineering* 1(2):1-6.
- Krisnaningsih, A. T. N., D. Rosyidi., L. E. Radiati dan Purwadi. 2018. Pengaruh Penambahan *Stabilizer* Pati Talas Lokal (*Colocasia Esculenta*) terhadap Viskositas, Sineresis dan Keasaman Yoghurt pada Inkubasi Suhu Ruang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis* 5(3):5-10.
- Krisnaningsih, A. T. N., D. P. P. H. Hadiani, dan M. M. Fila. 2019. Pengaruh Penambahan Pati Talas Lokal (*Colocasia Esculenta*) sebagai *Stabilizer* terhadap Total Padatan Terlarut dan Kadar Air Yogurt pada Suhu Pasteurisasi 90°C. *Jurnal Sains Peternakan* 7(2):148-156.
- Kusumawati, I., R. Purwanti, dan D. N. Afifah. 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.
- Mailoa, M., S. Rodyah, dan S. Paliyama. 2017. Effect on Quality Concentrations Carboxymethyl Cellulose Ice Cream Purple Sweet Potatoes (*Ipomea batatas L.*). *Jurnal Teknologi Pertanian* 6(2):45-51. doi: 10.30598/jagritekno.2017.6.2.45
- Malaka, R. 2010. Pengantar Teknologi Susu. Masagena Press. Kendari.
- Manab, A. 2008. Kajian Sifat Fisik *Yogurt* Selama Penyimpanan Pada Suhu 4°C. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 3(1):52-58.
- Maryoto, A. 2019. Manfaat Serat Bagi Tubuh. Edisi Digital. Alprin. Semarang.
- Meutia, N., T. Rizalsyah, S. Ridha, dan M. K. Sari. 2016. Residu Antibiotika dalam Air Susu Segar yang Berasal dari Peternakan di Wilayah Aceh Besar. *Jurnal Ilmu Ternak* 16(1):1-5.
- Muspita, M., D. Utami, D. Pantaya, H. Subagja, dan N. Ningsih. 2020. Teknologi Pengolahan Yoghurt Sebagai Diversifikasi Produk Susu Kambing pada Kelompok Ternak Desa Wonosari Kecamatan Tempurejo Kabupaten Jember. *Journal of Community Empowering and Services* 4(1):30-35.
- Nawar, G. A. M., F. A. M. Hassn, J. M. Kassem, dan S. H. S. Mohamed. 2010. Utilization of Microcrystalline Cellulose Prepared from Rice Straw in Manufacture of Yoghurt. *Journal of American Science* 6(10):226-231.
- Park, Y. W., M. Juarez, M. Ramos, dan G. F. W. Haenlein. 2007. Physico-chemical Characteristics of Goat and Sheep Milk. *Small Ruminant Research* 68(1-2):88-113.
- Pasca, F. P., Nurwantoro, dan Y. B. Pramono. 2016. Total Bakteri Asam Laktat, Kadar Asam Laktat, dan Warna *Yogurt Drink* dengan Penambahan Ekstrak Bit (*Beta Vulgaris L.*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 5(4):154-156.
- PBPOM. 2019. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambah Pangan. BPOM Republik Indonesia.
- Permadi, E., F. Suciati, dan R. B. Lestari. 2021. Kualitas Yoghurt Susu Kambing PE dengan Suplementasi Ekstrak Buah Lakum Terhadap Viskositas, Total Asam dan Total Padatan Terlarut. *Jurnal Sains Peternakan* 9(1):40-47.
- Prasanna, P. H. P., A. S. Grandison, dan D. Charalampopoulos. 2013. Microbiological, Chemical and Rheological Properties of Low Fat Set Yoghurt Produced with Exopolysaccharide (EPS) Producing Bifidobacterium Strains. *Journal of Food Research International* 51(1):15-22.
- Prasetyo, M. D., I. Santoso, S. A. Mustaniroh, dan Purwadi. 2017. Penerapan Metode FMEA dan AHP dalam Perumusan Strategi Pengelolaan Resiko Proses Produksi Yoghurt. *Jurnal Teknologi Pertanian* 18(1):1-10.
- Prayitno, S. S., J. Sumarmono, A. H. D. Raharjo, dan T. Setyawardani. 2020. Modifikasi Sifat Fisik *Yogurt* Susu Kambing dengan Penambahan *Microbial*

- Transglutaminase* dan Sumber Protein Eksternal. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 9(2):77-82. doi: 10.17728/jatp.6396
- Rachman, S. D., S. Djajasoepena, D. S. Kamara, I. Idar, R. Sutrisna, A. Safari, O. Suprijana, dan S. Ishmayana. 2015. Kualitas Yoghurt yang Dibuat dengan Kultur Dua (*Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*) dan Tiga Bakteri (*Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus acidophilus*). *Chimica et Natura Acta* 3(2):76-79.
- Ramdhani, S. P., I. Kentjonowaty, dan M. Mudawamah. 2020. Pengaruh Lama Pemeraman terhadap Kualitas Yoghurt dengan Berbagai Konsentrasi Sari Pati Ikat Silang. *Jurnal Ilmu Pengetahuan dan Tekhnologi Peternakan* 1(1):35-47.
- Rasbawati, Irmayani, I. D. Novieta, dan Nurmiati. 2019. Karakteristik Organoleptik dan Nilai pH Yoghurt dengan Penambahan Sari Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia L.*). *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan* 7(1):41-46.
- Rohman, E., dan S. Maharani. 2020. Peranan Warna, Viskositas, dan Sineresis terhadap Produk Yoghurt. *Journal of Edufortech* 5(2):97-107.
- Rosiana, N. M dan D. I. Amareta. 2016. Karakteristik *Yogurt Edamame* Hasil Fermentasi Kultur Campuran Bakteri Asam Laktat Komersial Sebagai Pangan Fungsional Berbasis Biji-Bijian. In: *Prosiding Seminar Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat, Dana BOPTN Politeknik Negeri Jember*. p 33-37.
- Rossa, P. N., E. M. F. D. Sá, V. M. Burin, dan M. T. Bordignon-luiz. 2011. Optimization of Microbial Transglutaminase Activity in Ice Cream Using Response Surface Methodology. *Journal of Food Science and Technology* 44(1):29-34. doi: 10.1016/j.lwt.2010.06.013
- Rowe, R. C., P. J. Sheskey dan M. E. Quinn. 2009. *Handbook of Pharmaceutical Excipients*. Sixth Edition. Pharmaceutical Press. London.
- Sakul, S. E., D. Rosyidi, L. E. Radiati, Purwadi, dan H. Evanuarini. 2021. Effect Of *Pleurotus ostreatus* Aqueous Extraction Physicochemical Properties, Protein Profile and Total Lactic Acid Bacteria of Yogurt Fortified with *Lactobacillus acidophilus*. *Journal of Microbiology, Biotechnology, and Food Sciences* 10(6):1-4.
- Savitry, N. I., Nurwantoro, dan B. E. Setiani. 2017. Total Bakteri Asam Laktat, Total Asam, Nilai pH, Viskositas, dan Sifat Organoleptik Yoghurt dengan Penambahan Jus Buah Tomat. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 6(4):184-187.
- Sebayang, F., R. Bulan, dan W. Wahyuni. 2019. The Utilization of Carboxymethyl Cellulose ( CMC ) from Groundnut ( *Arachis Hypogaea L* ) Cellulose as Stabilizer for Cow Milk Yogurt. *Journal of Chemical Natural Resources* 1(2):38-51.
- Setyawardani, T., M. Sulistyowati, K. Widayaka, dan J. Sumarmono. 2018. Sifat Sensoris *Yogurt* dengan Perbedaan Tingkat Kemanisan. In: *Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan dalam Pengembangan Sumber Daya Genetik Ternak Lokal Menuju Swasembada Pangan Hewani ASUH*. Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedriman, Purwokerto. p 347-353.
- Setyawardani, T., J. Sumarmono, dan K. Widayaka. 2020. Physical and Microstructural Characteristics of Kefir Made of Milk and Colostrum. *Bulletin of Animal Science* 44(1):43-49.
- Setyawardani, E., A. H. D. Rahardjo, dan T. Setyawardani. 2021. Pengaruh jenis Susu Terhadap Sineresis, *Water Holding Capacity*, dan Viskositas Yoghurt. *Journal of Animal Science and Technology* 3(3):242-251.
- SNI. 2009. SNI 2981:2009 Yogurt. Badan Standarisasi Nasional.
- SNI. 2011. SNI 3141.1:2011 Susu Segar-Bagian 1: Sapi. Badan Standarisasi Nasional.
- Suhendra, D., G. T. Anggiati, S. Sarah, A. F. Nasrullah, A. Thimoty, dan D. W. C. Utama. 2015. Tampilan Kualitas Susu Sapi Perah Akibat Imbangan Konsentrat dan Hijauan yang Berbeda. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan* 25(1):42-46.
- Suliasih, A. M. Legowo, dan B. I. M. Tampoebolon. 2018. Aktivitas Antimikroba, BAL, Viskositas dan Nilai L\*a\*b\* dalam Yoghurt yang Diperkaya dengan Probiotik



- Bifidobacterium Longum* dan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 7(4):151-156. doi:10.17728/jatp.3061
- Sumarmono, J., T. Setyawardani, N. Aini, dan S. Destiana. 2021. Produksi *Whey* Asam, Tingkat Keasaman dan Persentase Produk pada Proses Pembuatan *Greek-Style Yogurt* dari Susu Sapi dan Susu Kambing dengan Teknik *Mikrofiltrasi*. In: Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan dalam Peluang dan Tantangan Pengembangan Peternakan Terkini untuk Mewujudkan Kedaulatan Pangan Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto. p 705-711.
- Sumarmono, J., T. Setyawardani, dan A. H. D. Rahardjo. 2019. Yield and Processing Properties of Concentrated Yogurt Manufactured from Cow ' s Milk : Effects of Enzyme and Thickening Agents. Journal of Animal Science and Food Technology Conference 372(1):1-7. doi: 10.1088/1755-1315/372/1/012064
- Sumarmono, J. 2016. *Yogurt dan Concentrated Yogurt ; Makanan Fungsional dari Susu*. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Sumarmono, J., M. Sulistyowati, dan Soenarto. 2015. Fatty Acids Profiles of Fresh Milk, Yogurt and Concentrated Yogurt from Peranakan Etawah Goat Milk. Journal of Procedia Food Science 3:216-222.
- Sumonsiri, N., N. Kundacha, dan N. Pom-iam. 2018. Effect of Microcrystalline Cellulose on Physical Characteristics and Sensory Acceptance of Chocolate Flavored Milk. Current Research in Nutrition and Food Science 6(3):781-788.
- Supavitpatana, P., T. I. Wirjantoro, dan P. Raviyan. 2009. Effect of Sodium Caseinate and Whey Protein Isolate Fortification On the Physical Properties dan Microstructure of Corn Milk Yoghurt. Journal Natural Science 8:247-265.
- Suwito, W. 2010. Bakteri yang Sering Mencemari Susu: Deteksi, Patogenesis, Epidemiologi, dan Cara Pengendaliannya. Jurnal Litbang Pertanian 29(3):96-100.
- Suwito, W., dan S. Indarjulianto. 2013. *Staphylococcus aureus* Penyebab Mastitis pada Kambing Peranakan Etawah: Epidemiologi, Sifat Klinis, Patogenesis, Diagnosis dan Pengendalian. Jurnal Wartazoa 23(1):1-7.
- Timo, A. M., dan T. I. Purwantiningsih. 2021. Kualitas Kimia dan Organoleptik Yoghurt yang dibuat Menggunakan Kultur Yoghurt dan Jenis Susu yang Berbeda. Journal of Animal Science 5(3):34-40.
- Trache, D., A. Donnot, K. Khimeche, R. Benelmir, dan N. Brosse. 2014. Physico-chemical Properties and Thermal Stability of Microcrystalline Cellulose Isolated from Alfa Fibres. Journal of Carbohydrate Polymers 104:223-230.
- Utami, K. B., L. E. Radiati, dan P. Surjowardojo. 2014. Kajian Kualitas Susu Sapi Perah PFH (Studi Kasus pada Anggota Koperasi Agro Niaga di Kecamatan Jabung Kabupaten Malang). Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan 24(2):58-66.
- Vareltzis, P., K. Adamopoulos, E. Stavrakakis, A. Stefanakis, dan A. M. Goula. 2016. Approaches to Minimise Yoghurt Syneresis in Simulated Tzatziki Sauce Preparation. International Journal of Dairy Technology 69(2):191-199.
- Wahyu, Y. I. 2020. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Formulasi Yoghurt dengan Penambahan Rumput Laut (*Eucheuma spinosum*). Jurnal Chanos chanos 18(2):55-61.
- Wibawanti, J. M. W., dan Rinawidiastuti. 2018. Sifat Fisik dan Organoleptik Yogurt Drink Susu Kambing dengan Penambahan Ekstrak Kult Manggis (*Garcinia mangostana L.*). Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak 13(1):27-37
- Widia, I., dan N. Wathoni. 2017. *Review* Artikel Selulosa Mikrokrystal: Isolasi, Karakterisasi dan Aplikasi Dalam Bidang *Farmasetik*. Jurnal Farmaka 15(2):127-143.
- Widyastuti, E. S., L. E. Radiati, dan A. Purwanto. 2007. Pengaruh Penambahan Gelatin Tipe B (*Beef Gelatine*) terhadap Daya Ikat Air, Kecepatan Meleleh, dan Mutu Organoleptik Yoghurt Beku (*Frozen Yoghurt*). Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak 2(2):35-41.

- Yayu, Z., R. R. A. Maheswari, dan H. Susanty. 2011. Karakteristik Kualitas Susu Segar dan Yoghurt dari Tiga Bangsa Kambing Perah dalam Mendukung Program Ketahanan dan Diversifikasi Pangan. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. p 613-619.
- Yilmaz-Ersan, L., dan E. Kurdal. 2014. The Production of Set-Type-Bio-Yoghurt with Commercial Probiotic Culture. International Journal of Chemical Engineering and Applications 5(5):402-408. doi: 10.7763/IJCEA.2014.V5.418
- Yugatama, A., L. Maharani, H. Pratiwi, dan L. Ikaditya. 2015. Uji Karakteristik Mikrokristalin Selulosa dari *Nata De Soya* sebagai Eksipien Tablet. Jurnal Farmasains 2(6):269-274.
- Zain, W. N. H. 2013. Kualitas Susu Kambing Segar Di Peternakan Umban Sari dan Alam Raya Kota Pekanbaru. Jurnal Peternakan 10(1):24-30.
- Zakaria, Y., H. M. Yahya dan Y. Safara. 2011. Analisa Kualitas Susu Kambing Peranakan Etawah yang Disterilkan pada Suhu dan Waktu yang Berbeda. Jurnal Agripet 11(1):29-31
- Zulaikhah, S. R., dan R. Fitria. 2020. Total Asam, Viskositas, dan Kesukaan Yoghurt Buah Pisang Ambon (*Musa Paradisiaca*). Jurnal Sains Peternakan 8(2):77-83.

