

DAFTAR PUSTAKA

- Arifin, B., dan S. Ibrahim. 2018. Struktur, Bioaktivitas dan Antioksidan Flavonoid. *ZARAH*. 6(1):21-29.
- Arifin, M. Z., S. Maharani, dan S. I. Widiaputri. 2020. Uji Sifat Fisiko Kimia dan Organoleptik Minuman Yoghurt Ngeboon Panorama Indonesia. *EDUFORTECH*. 5(1):69-78.
- 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
- Ayuti, S. R., Nurliana, Yurliasni, Sugito, dan Darmawi. 2016. Dinamika Pertumbuhan *Lactobacillus casei* dan Karakteristik Susu Fermentasi Berdasarkan Suhu dan Lama Penyimpanan. *Jurnal Agripet*. 16(1):23-30. doi: <http://dx.doi.org/10.17969/agripet.v16i1.3476>
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. SNI 2981: 2009 Tentang Yoghurt, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. SNI 3141.1: 2011 Tentang Susu segar-Bagian 1: Sapi, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2014. SNI 3950: 2014 Tentang Susu UHT (Ultra High Temperature), Jakarta.
- Bierzuńska, P., D. Cais-Sokolińska, dan A. Yiğit. 2019. Storage Stability of Texture and Sensory Properties of Yogurt with the Addition of Polymerized Whey Proteins. *Foods*. 8(11):548-557.
- Ciron, C. I. E., V. L. Gee, A. L. Kelly, dan M. A. E. Auty. 2010. Comparison of The Effects of High-Pressure Microfluidization and Conventional Homogenization of Milk on Particle Size, Water Retention and Texture of Non-fat and Low-fat Yoghurts. *International Dairy Journal*. 20:314–320. doi: doi:10.1016/j.idairyj.2009.11.018
- Dewi, A. P., T. Setyawardani, dan J. Sumarmono. 2019. The Effect of Butterfly Pea (*Clitoria ternatea*) Addition on Syneresis and Levels of Pleasure of Goat Milk Yoghurt. *ANGON: Journal of Animal Science and Technology*. 1(2):145-151.
- Djali, M., S. Huda, dan L. Andriani. 2018. Karakteristik Fisikokimia Yogurt Tanpa Lemak dengan Penambahan Whey Protein Concentrate dan Gum Xanthan. *Agritech*. 38(2):178-186.
- Fardet, A., dan E. Rock. 2018. In Vitro and In Vivo Antioxidant Potential of Milks, Yoghurts, Fermented Milks and Cheeses: a Narrative Review of Evidence. *Nutrition Research Reviews*. 31(1):52–70. doi: 10.1017/S0954422417000191
- Fitriyah, D., D. P. Ayu, S. D. Puspita, Y. Yuanta, dan M. Ubaidillah. 2022. Analisis Kandungan Senyawa Bioaktif, Nutrisi dan Aktivitas Antioksidan pada Minuman Ekstrak Beras Hitam. *ARTERI : Jurnal Ilmu Kesehatan*. 3 (1):21-30. doi: <https://doi.org/10.37148/arteri.v3i1.204>

- Harjiyanti, M. D., P. Y.B., dan M. S. 2013. Total Asam, Viskositas dan Kesukaan pada Yogurt Drink dengan Sari Buah Mangga (*Mangifera indica*) sebagai Perisa Alami. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2:104-107.
- Hartati, F. K., S. B. Widjanarko, T. D. Widyaningsih, dan M. Rifa'i. 2017. Antioxidant Activity and Immunomodulator of Indonesia Black Rice (*Oryza sativa L. indica*). *Journal of Global Pharma Technology*. 08:176-182.
- Hernawan, E., dan V. Meylani. 2016. Analisis Karakteristik Fisikokimia Beras Putih, Beras Merah, dan Beras Hitam (*Oryza sativa L.*, *Oryza nivara* dan *Oryza sativa L. indica*). *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada*. 15(1):79-91.
- Husni, A., M. Madalena, dan U. Ustadi. 2015. Aktivitas Antioksidan dan Tingkat Penerimaan Konsumen pada Yoghurt yang Diperkaya dengan Ekstrak *Sargassum polycystum*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 18:108-118. doi: 10.17844/jphpi.2015.18.2.108
- Ismawati, N., Nurwantoro, dan Y. B. Pramono. 2016. Nilai pH, Total Padatan Terlarut, dan Sifat Sensoris Yoghurt dengan Penambahan Ekstrak Bit (*Beta vulgaris L.*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 5:89-93. doi: <http://dx.doi.org/10.17728/jatp.181>
- Karaaslan, M., M. Ozden, H. Vardin, dan H. Turkoglu. 2011. Phenolic Fortification of Yogurt Using Grape and Callus Extracts. *LWT - Food Science and Technology* 44 1065-1072.
- Kereh, B. C., N. Mayulu, dan S. E. Kawengian. 2016. Gambaran Kandungan Zat- Zat Gizi Pada Beras Hitam (*Oryza Sativa L.*) Varietas Enrekang. *Jurnal e-Biomedik*. 4:1-7. doi: 10.35790/ebm.4.1.2016.11053
- Khan, I. T., M. Nadeem, M. Imran, R. Ullah, M. Ajmal, dan M. H. Jaspal. 2019. Antioxidant Properties of Milk and Dairy Products: a Comprehensive Review of The Current Knowledge. *Lipids in health and disease*. 18(1):1-13.
- Kiros, E., E. Seifu, G. Bultosa, dan W. K. Solomon. 2016. Effect of Carrot Juice and Stabilizer on The Physicochemical and Microbiological Properties of Yoghurt. *LWT - Food Science and Technology*. 69:191-196. doi: 10.1016/j.lwt.2016.01.026
- Krisnaningsih, T. A. N., D. P. P. 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*. 7:148-156.
- Kristantini, E. W. Wiranti, dan Sutarno. 2018. Variasi Warna dan Kandungan Antosianin Varietas Lokal Beras Hitam Yogyakarta pada Dua Ketinggian. *Buletin Plasma Nutfah*. 24(2):99-106.
- Lestari, I., T. P. S. Mulyati, dan A. Puspitasari. 2016. Pengaruh Lama Penyimpanan Susu Ultra High Temperature Terhadap Kadar Laktosa. *Analisis Kesehatan Sains*. 5(1):343-346.
- Manab, A. 2008. Kajian Sifat Fisik Yogurt Selama Penyimpanan pada Suhu 4°C. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 3:52-58.
- Matali, V. J., H. I. S. Wungouw, dan I. Sapulete. 2017. Pengaruh Asupan Susu terhadap Tinggi Badan dan Berat Badan Anak Sekolah Dasar. *Jurnal e-Biomedik*. 5(2)

- Meilanie, R. T., I. I. Arief, dan E. Taufik. 2018. Karakteristik Yoghurt Probiotik dengan Penambahan Ekstrak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa L*) Selama Penyimpanan Suhu Dingin. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 6(1): 36-44.
- Muktisari, R. D., dan F. K. Hartati. 2018. Analisis Aktivitas Antioksidan pada Beras Hitam dan Tepung Beras Hitam (*Oryza sativa L. indica*). *Food Science and Technology Journal*. 1(1):20-27. doi: 10.25139/fst.v1i1.1002
- Nisa, C., V. Aprilia, dan L. S. Nadia. 2018. Substitution of Rice Brand Had The Impact on Organoleptic Properties and Nutritional Value of Yogurt. *Indonesian Journal of Nutrition and Dietetics*. 6(1):23-27. doi: 10.21927/ijnd.2018.6(1).23-27
- Oktavia, H. M., N. Kusumawati, dan I. Kuswardani. 2015. Pengaruh Lama Penyimpanan Selama Distribusi dan Tingkat Keasaman pada Yogurt Murbei Hitam (*Morus nigra L.*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 14:22-30.
- 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. doi: 10.17728/jatp.183
- Pinontoan, A. R. 2014. Pengaruh Pemberian Ekstrak Beras Hitam (*Oryza sativa L.*) Terhadap Kadar *Low Density Lipoprotein* pada Tikus Wistar (*Rattus Norvegicus*) yang Diberi Diet Prodislipidemia. *Article-FKM UNSRAT*.
- Prasetya, R., J. Sumarmono, T. Setyawardani, dan M. Tianling. 2022. Total Asam Titrasi, pH dan Tekstur Yoghurt yang Ditambah Ekstrak Beras Hitam dengan Pemberian Hidrokolid yang Berbeda. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi dan Agribisnis Peternakan*. 9:655-662.
- Pratiwi, R., dan Y. A. Purwestri. 2017. Black rice as a functional food in Indonesia. *Functional Foods in Health and Disease*. 7:182-194. doi: 10.31989/ffhd.v7i3.310
- Prayitno, S. S., J. Sumarmono, A. H. D. Rahardjo, 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
- Purnama, R. C., A. Retnaningsih, dan I. Aprianti. 2019. Perbandingan Kadar Protein Susu Cair UHT Berlemak pada Penyimpanan Suhu Kamar dan Suhu Lemari Pendingin dengan Variasi Lama Penyimpanan dengan Metode Kjeldhal. *Jurnal Analis Farmasi*. 4(1):50-58.
- Purwantinegrum, I., F. C. Nisa, S. S. Yuwono, dan V. Fathuroya. 2015. Karakteristik Rheologi Susu pada Berbagai Proses Pengolahan. *Jurnal Teknologi Pertanian* 16(3):173-178.
- Putri, E. 2016. Kualitas Protein Susu Sapi Segar Berdasarkan Waktu Penyimpanan. *Chempublish Journal*. 1(2):14-20.
- Ramdhani, S. P., I. Kentjonowaty, dan M. Mudawamah. 2020. Pengaruh Lama Pemeraman Terhadap Kualitas Yoghurt dengan Berbagai Konsentrasi Sari Pati Ikat Silang. *JIPTP*. 1:35-47.

- Resnawati, H. 2020. Kualitas Susu Pada Berbagai Pengolahan Dan Penyimpanan. *Semiloka Nasional Prospek Industri Sapi Perah Menuju Perdagangan Bebas*. 2:497-502.
- Rohman, E., dan S. Maharani. 2020. Peranan Warna, Viskositas, dan Sineresis Terhadap Produk Yoghurt. *EDUFORTECH*. 5(2)
- Santoso, P. A., Sudyarto, dan S. Parsudi. 2022. Sikap Konsumen Terhadap Atribut Susu Sapi Segar dan Susu Cair dalam Kemasan di Surabaya. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa AGROINFO GALUH*. 9(1):152-162.
- Sekarningrum, A. S., dan S. Umar. 2020. Pembuatan Yoghurt Sinbiotik Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) dengan Penggunaan Bakteri Asam Laktat dengan Penambahan Prebiotik. *Jurnal Bioindustri*. 2:476-486.
- Setianto, Y. C., Y. B. Pramono, dan S. Mulyani. 2014. Nilai pH , Viskositas , dan Tekstur Yoghurt Drink dengan Penambahan Ekstrak Salak Pondoh (*Salacca zalacca*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 3(3):110-113.
- Setiarto, R. H. B. 2020. *Teknologi Fermentasi Pangan Tradisional dan Produk Olahannya*. CV. EMedia Penerbit.
- Setyawardani, E., A. H. D. Rahardjo, dan T. Setyawardani. 2021. Pengaruh Jenis Susu Terhadap Sineresis, Water Holding Capacity, dan Viskositas Yogurt. *ANGON Journal of Animal Science an Technology*. 3(3):242-251.
- Setyawardani, T., M. Sulistyowati, K. Widayaka, dan J. Sumarmono. 2018. Sifat Sensoris Yogurt dengan Perbedaan Tingkat Kemanisan. *Prosiding Seminar Teknologi Agribisnis Peternakan (STAP) Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman*. 6:347-353.
- Setyawardani, T., J. Sumarmono, A. H. D. Rahardjo, M. Sulistyowati, dan K. Widayaka. 2017. Kualitas Kimia, Fisik dan Sensori Kefir Susu Kambing yang Disimpan pada Suhu dan Lama Penyimpanan Berbeda. *Buletin Peternakan*. 41(3): 298-306,. doi: 10.21059/buletinpeternak.v41i3.18266
- Soebroto, J. U., T. I. P. Suseno, dan T. E. W. Widyastutia. 2012. Pengaruh Konsentrasi Larutan Lfc-12 sebagai Edible Coating dan Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Fisikokimia Flake Beras Hitam (*Oryza sativa L. indica*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 11(2):1-8.
- Soediarso, P., T. Y. Astuti, dan A. N. Syamsi. 2019. Peningkatan Kualitas Susu di Kelompok Peternak Sapi Perah 'Andini Lestari' Melalui Perbaikan Sanitasi Kandang dan Higiene Pemerahan. *Prosiding Seminar Nasional dan Call for Papers*. 9(1):597-607.
- 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.
- Sukmaningrum, H., L. P. T. Darmayanti, dan G. A. K. D. Puspawati. 2021. Perubahan Karakteristik Minuman Susu Fermentasi Selama Penyimpanan Suhu Ruang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 10(1):119-130.

- Sulasih, A. M. Legowo, dan B. I. M. Tampoebolon. 2018. Aktivitas Antioksidan , BAL , Viskositas dan Nilai L a* b* dalam Yogurt yang Diperkaya dengan Probiotik *Bifidobacterium longum* dan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 7(4):151-156. doi: <https://doi.org/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. *Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan VIII–Webinar*.705-711.
- Suseno, M. A., dan S. Tamaroh. 2019. Kinetika Kerusakan Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Yoghurt Uwi Ungu Selama Penyimpanan. In: Seminar Nasional Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Yogyakarta
- Syainah, E., S. Novita, dan R. Yanti. 2016. Kajian Pembuatan Yoghurt dari Berbagai Jenis Susu dan Inkubasi yang Berbeda Terhadap Mutu dan Daya Terima. *Jurnal Skala Kesehatan*. 5(1)
- Tianling, M., J. Sumarmono, T. Setyawardani, dan R. Prasetya. 2022. Karakteristik Fisik Yoghurt yang Ditambah Ekstrak Beras Hitam dengan Hidrokoloid yang Berbeda. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi dan Agribisnis Peternakan*. 9:400-408.
- Timo, A. M., dan T. I. Purwantiningsih. 2020. Kualitas Kimia dan Organoleptik Yoghurt yang dibuat Menggunakan Kultur Yoghurt dan Jenis Susu yang Berbeda. *Journal of Animal Science*. 5(3):34-40. doi: 10.32938/ja.v5i3.1022
- Tursina, Irfan, dan S. Haryani. 2019. Tingkat Penerimaan Panelis terhadap Yoghurt dengan Perlakuan Lama Fermentasi, Jenis Susu dan Lama Penyimpanan yang Berbeda. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*. 4(3):65-74.
- Wang, Q., J. Jin, N. Dai, N. Han, J. Han, dan B. Bao. 2016. Anti-inflammatory Effects, Nuclear Magnetic Resonance Identification, and High-Performance Liquid Chromatography Isolation of The Total Flavonoids from *Artemisia frigida*. *Journal of Food and Drug Analysis*. 24(2):385-391. doi: 10.1016/j.jfda.2015.11.004
- Wibawanti, J. M. W., dan R. 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.
- Wijayanti, M. I., L. M. E. Purwijantiningih, dan F. S. Pranata. 2016. Kualitas Yoghurt Sinbiotik Sari Beras Hitam (*Oryza sativa L.*) dengan Variasi Susu Skim In: e-journal UAJY. p 1-16.
- Wulansari, I. D., B. Admadi, dan S. Mulyani. 2020. Pengaruh Suhu Penyimpanan terhadap Kerusakan Antioksidan Ekstrak Daun Asam (*Tamarindusindica L.*). *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*. 8(4):544-550.
- Zubaidah, E., N. Aldina, dan F. C. Nisa. 2010. Studi Aktivitas Antioksidan Bekatul dan Susu Skim Terfermentasi Bakteri Asam Laktat Probiotik (*Lactobacillus plantarum J2* dan *Lactobacillus casei*). *Jurnal Teknologi Pertanian* 11(1):11-17.