

DAFTAR PUSTAKA

- Abbasi, E., & Azizpour, M. (2016). Evaluation of physicochemical properties of foam mat dried sour cherry powder. *LWT*, 68, 105–110. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2015.12.004>
- Afrizal, A. (2019). Pengaruh Pemberian Susu Bubuk Skim Terhadap Kualitas Dadih Susu Kambing. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*, 4(2), 88–94.
- Aini, N., Prihananto, V., & Sustriawan, B. (2020). *Sari Jagung Probiotik Sebagai Alternatif Pangan Fungsional*. Universitas Jenderal Soedirman.
- Aini, N., Prihananto, V., Sustriawan, B., Astuti, Y., & Maulina, M. R. (2018). Quality evaluation of polypropylene packaged corn yogurt during storage. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 102(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/102/1/012049>
- Aini, N., Prihananto, V., Wijonarko, G., Arimah, A., & Syaifudin, M. (2017). Pengaruh Konsentrasi Kultur dan Prebiotik Ubi Jalar terhadap Sifat Sari Jagung Manis Probiotik. *Agritech*, 37(2), 165. <https://doi.org/10.22146/agritech.25892>
- Aini, N., Prihananto, V., Wijonarko, G., Astuti, Y., Maulina, M. R., & Muthmainah. (2017). Quality deterioration and shelf life estimation of corn yogurt was packaged by glass bottle. *Advanced Science Letters*, 23(6), 5796–5798. <https://doi.org/10.1166/asl.2017.8835>
- Almeida, L. M. R., Cruz, L. F. da S., Machado, B. A. S., Nunes, I. L., Costa, J. A. V., Ferreira, E. de S., Lemos, P. V. F., Druzian, J. I., & Souza, C. O. de. (2021). Effect of the addition of *Spirulina* sp. biomass on the development and characterization of functional food. *Algal Research*, 58. <https://doi.org/10.1016/j.algal.2021.102387>
- Amelia, J. R., Ma'arif, S., & Arkeman, Y. (2016). Yoghurt susu jagung manis kacang hijau sebagai strategi inovasi produk alternatif pangan fungsional. *Jurnal teknik industri*, 4(3). <https://doi.org/10.25105/jti.v4i3.92>
- Amin, F., Rahimi, S.A.E., dan Melisa, S. (2019). Pengaruh penambahan spirulina pada pakan terhadap intensitas warna ikan platy mickey mouse (*Xiphophorus maculatus*), *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kelautan dan Perikanan Unsyiah*, 4 (3): 152-160
- Andriyani, Y., & Pranoto, Y. (2022). Karakteristik Maltodekstrin dari Pati Umbi Ganyong (*Canna edulis* Ker.), Enthik (*Colocasia esculenta* L.) dan Kentang Hitam (*Plectranthus rotundifolius*) Menggunakan Metode Hidrolisis Enzimatis. *Journal of Tropical Agrifood*, 4(1), 9–15.

- AOAC. (1995). *Official methods of analysis of AOAC international*. Journal of AOAC, 78(3), 585–992.
- Arfian, F., Supriyo, E., Broto, W., & Rasyid, Z. W. (2022). Pengenalan dan pembuatan susu jagung sebagai salah satu jenis susu nabati yang baik untuk memenuhi kebutuhan gizi anak di desa sugihmanik. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 12–14. <https://doi.org/10.51747/abdipancamarga.v1i1.639>
- Arifandy, R. A., & Adi, A. C. (2016). Pengaruh substitusi tempe dan penambahan *isolated soy protein* terhadap mutu organoleptik dan kandungan protein sosis ayam. *Media Gizi Indonesia*, 11(1), 80–87.
- Ario, J., Julianti, E., & Yusraini, E. (2015). Karakteristik *egg replacer* dari isolat protein kedelai, isolat protein susu, pati jagung, pati kentang, guar gum dan xanthan gum. *J. Rekayasa Pangan Dan Pertanian*, 3(4), 424–433.
- Atallah, A. A., Morsy, O. M., & Gemiel, D. G. (2020). Characterization of functional low-fat yogurt enriched with whey protein concentrate, *Ca-caseinate* and spirulina. *International Journal of Food Properties*, 23(1), 1678–1691. <https://doi.org/10.1080/10942912.2020.1823409>
- Ayustaningwarno, Fitriyono. (2014). *Teknologi Pangan : Teori praktis dan aplikasi*, Graha Ilmu. Yogyakarta
- Barkallah, M., Dammak, M., Louati, I., Hentati, F., Hadrich, B., Mechichi, T., Ayadi, M. A., Fendri, I., Attia, H., & Abdelkafi, S. (2017). Effect of *Spirulina platensis* fortification on physicochemical, textural, antioxidant and sensory properties of yogurt during fermentation and storage. *World Journal of Dairy & Food Sciences*, 84, 323–330. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2017.05.071>
- 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. www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/tekpangan.
- Bchir, B., Felfoul, I., Bouaziz, M. A., Gharred, T., Yaich, Noumi, E., Snoussi, M., Bejaoui, H., Kenzali, Y., Blecker, C., & Attia, H. (2019). Investigation of physicochemical, nutritional, textural, and sensory properties of yoghurt fortified with fresh and dried *Spirulina (Arthrospira platensis)*. *International Food Research Journal*, 26 (5).
- Brahim, B., Felfoul, I., Bouaziz, M. A., & Gharred, T. (2019). Investigation of physicochemical, nutritional, textural, and sensory properties of yoghurt fortified with fresh and dried *Spirulina (Arthrospira platensis)*. In *Article in International Food Research Journal*. <https://www.researchgate.net/publication/337797420>

- Budi, F. S., Fadhilatunnur, H., & Novandra, D. A. (2023). Pengaruh Blansir dan Tween 80 pada Pengeringan Busa terhadap Karakteristik Serbuk Seledri. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 10(1), 24–32. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2023.10.1.24>
- Cahyani, Tri, R., Muhamad Hazairin Nadia, L. (2022). The effect of tween 80 and maltodextrin combination on the characteristics of flavor enhancer from *Megalops cyprinoides*. *Jurnal Harpodon Borneo* (Vol. 15, Issue 1).
- Chairunnissa, H., Balia, R. L., Pratama, A., & Hadiat, D. R. (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., Sun-Waterhouse, D., Zhang, Y., Zhao, M., & Sun, W. (2020). The chemistry behind the antioxidant actions of soy protein isolate hydrolysates in a liposomal system: Their performance in aqueous solutions and liposomes. *Food Chemistry*, 323. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.126789>
- Christwardana, M., & Hadiyanto, N. (2013). *Spirulina platensis*: Potensinya sebagai pangan fungsional. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(1), 1–4.
- Debbabi, H., Boubaker, B., Gmati, T., Chouaibi, M., Boubaker, A., & Snoussi, A. (2019). Yogurt enrichment with *Spirulina (Arthrospira platensis)*: effect on physicochemical, textural properties, and consumers' acceptance. *Innovations for Sustainability in Sheep and Goats*, 123, 401–405. <https://www.researchgate.net/publication/335528950>
- Dehghannya, J., Pourahmad, M., Ghanbarzadeh, B., & Ghaffari, H. (2018). Influence of foam thickness on production of lime juice powder during foam-mat drying: *Experimental and numerical investigation*. *Powder Technology*, 328, 470–484. <https://doi.org/10.1016/j.powtec.2018.01.034>
- Delgado, K. F., Frasco, B. D. S., Junior, C. A. C., & Costa, M. P. da. (2017). Different Alternatives to Improve Rheological and Textural Characteristics of Fermented Goat Products-A Review. *Rheology: Open Acces*, 1(1), 1–6. <https://www.researchgate.net/publication/317256435>
- Dita, Z.M.F., dan Utari, B.R.(2023). Karakteristik Minuman Serbuk Mentimun (*Cucumis sativus L.*) dengan Penambahan Sari Jeruk Nipis dan Konsentrasi Maltodekstrin Metode *Foam-mat Drying*), *Seminar Nasional & Call Paper Fakultas Sains dan Teknologi (SENASAINS 6 th. In Procedia of Engineering and Life Science* (Vol. 4).
- Djali, M., Huda, S., & Andriani, L. (2018). Karakteristik Fisikokimia Yogurt Tanpa Lemak dengan Penambahan *Whey Protein Concentrate* dan *Gum Xanthan*. *Agritech*, 38(2), 178. <https://doi.org/10.22146/agritech.22451>

- Djonu, A., Nursyam, H., & Yahya. (2022). Penambahan isolat protein kedelai (isp) untuk meningkatkan nutrisi kamaboko ikan lele (*Clarias gariepenus*). *Jurnal Bahari Papadak*, 3(1), 231–235. <https://ejournal.undana.ac.id/index.php/JBP/index>
- Ersyah, D., Jaziri, A. A., & Setijawati, D. (2022). Effect of Spirulina (*Arthrospira platensis*) Powder on The Physico-chemical and Sensory Characterization of Dry Noodle. *Journal of Aquaculture and Fish Health*, 11(3), 277–288. <https://doi.org/10.20473/jafh.v11i3.20908>
- Erwinsyah, Suparmi, & Sumarto. (2015). Pengaruh Fortifikasi Alga Hijau Biru (Spirulina) Pada Makaroni Ikan Patin (*Pangasius Hyppophthalmus*) Terhadap Penerimaan Konsumen. *Jom Unri*, 0.
- Famuji, A., Rahmawati Zulaikhah, S., & Harnowo Sidhi, A. (2023). Karakteristik Sineresis dan Kadar Air Yoghurt Buah Nagak Merah (*Hylocereus polyrhizus L*) yang Ditambahkan dengan Gula Kelapa Kristal. *Jurnal Sains Peternakan*, 11(1), 9–14.
- Fardiyah, Q., Rumhayati, B., & Khotimah, Y. H. (2018). The Effect of Temperature and Concentration of Foaming agent to the β -Carotene Content in Product Derived from Carrots. *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*, 299(1). <https://doi.org/10.1088/1757-899X/299/1/012008>
- Fathmawati, D., Abidin, M. R. P., & Roesyadi, A. (2014). Studi Kinetika Pembentukan Karagenan dari Rumpun Laut. *Jurnal Teknik POMITS*, 3(1), 27–32.
- Fatmawati, U., Prasetyo, F. I., Supia, M., & Utami, A. N. (2013). Karakteristik yogurt yang terbuat dari berbagai jenis susu dengan penambahan kultur campuran *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. *Bioedukasi*, 6(2), 1–9.
- Fauziah, F., Rasyid, R., & Fadhlany, R. (2015). Pengaruh proses pengolahan terhadap kadar beta karoten pada ubi jalar varietas ungu (*Ipomoea batatas (L.) Lam*) dengan metode spektrofotometri visibel. *Jurnal Farmasi Higea*, 7(2), 152–161.
- Febrianto, Y. V., Palupi, N. S., Kusnandar, F. (2017). Pengujian Mutu Bihun Instan sebagai Produk dalam Program Pemberian Makanan Tambahan (PMT) untuk Ibu Hamil, *Jurnal Mutu Pangan*, 4(1), 44–50.
- Franco, T. S., Perussello, C. A., Ellendersen, L. D. S. N., & Masson, M. L. (2015). Foam mat drying of yacon juice: Experimental analysis and computer simulation. *Journal of Food Engineering*, 158, 48–57. <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2015.02.030>
- Fratte, A., & Semenzato, A. (2011). New association of surfactants for the production of food and cosmetic nanoemulsions: Preliminary development and characterization. *International Journal of Cosmetic Science*, 33(5), 443–449. <https://doi.org/10.1111/j.1468-2494.2011.00652.x>

- Gemy, N. H., Ida, N., & Rusmin, A. R. (2014). Pemanfaatan susu skim sebagai bahan dasar dalam pembuatan produk olahan makanan tradisional dangke dengan bantuan bakteri asam laktat. *JF FIK UINAM*, 2(2), 56–61.
- Hakiki, F. K., Nocianitri, K. A., & Hatiningsih, S. (2022). Pengaruh Konsentrasi Susu Skim Terhadap Karakteristik Minuman Probiotik Susu Jagung Manis (*Zea mays L. Saccharata*) Terfermentasi dengan *Lactobacillus rhamnosus* SKG34. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 11(3), 420–434.
- Haris, A., Hadiyanto, & Muhammad, F. (2022). Pertumbuhan mikroalga spirulina (*Arthrospira platensis*) dalam tekanan stirofoam pada lingkungan air tawar. *Proceeding Seminar Nasional IPA XII "PISA Melalui Sains Masa Depan Untuk Generasi Berwawasan Lingkungan,"* 315–326.
- Haryadi, T., Witono, J. R., & Santoso, H. (2018). The Influence of Foaming agent and Cake Thickness on the Drying Process Tomatoes Using a Tray Dryer. *Reaktor*, 18(3), 143–148. <https://doi.org/10.14710/reaktor.18.3.143-148>
- Hashim, M. A., Nadtochii, L. A., Muradova, M. B., Proskura, A. V., Alsaleem, K. A., & Hammam, A. R. A. (2021). Non-fat yogurt fortified with whey protein isolate: Physicochemical, rheological, and microstructural properties. *Foods*, 10(8). <https://doi.org/10.3390/foods10081762>
- Hashizume, C., Kishimoto, Y., Kanahori, S., Yamamoto, T., Okuma, K., & Yamamoto, K. (2012). Improvement Effect of Resistant Maltodextrin in Humans with Metabolic Syndrome by Continuous Administration. *J. Nutr Sci Vitaminol*, 58, 423–430.
- Hasriandy Asyhari, M., Sri Palupi, N., & Nur Faridah, D. (2018). Karakteristik kimia konjugat isolat protein kedelai-laktosa yang berpotensi dalam penurunan alergenitas. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 29(1), 39–48. <https://doi.org/10.6066/jtip.2018.29.1.39>
- Hayek, S. A., & Ibrahim, S. A. (2013). Current Limitations and Challenges with Lactic Acid Bacteria: A Review. *Food and Nutrition Sciences*, 04(11), 73–87. <https://doi.org/10.4236/fns.2013.411a010>
- Henrickson, R., 1989. *Spirulina, Earth Food*. California, 165 pp.
- Herawati, D. A., & Wibawa, D. A. A. (2006). Pengaruh konsentrasi susu skim dan waktu fermentasi terhadap hasil pembuatan soyghurt. *Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan*, 1(2), 48–58.
- Hernández, H., Nunes, M. C., Prista, C., & Raymundo, A. (2022). Innovative and Healthier Dairy Products through the Addition of Microalgae: A Review. *In Foods* (Vol. 11, Issue 5). MDPI. <https://doi.org/10.3390/foods11050755>

- Horwitz, William., & Latimer, G. W. (2005). *Official methods of analysis of AOAC international* (Vol. 18). AOAC International.
- Inayah, Suwarmi, & Bagiana, I. K. (2017). Optimasi tween 80 dan span 80 dalam sediaan krim ekstrak etanol daun iler (*Coleus atropurpureus (L) Benth*) dan aktivitas antibakteri *Staphylococcus aureus* ATCC 25923. *Media Farmasi Indonesia*, 10(2), 896–905.
- Indriani, S., & Sulandari, L. (2013). Pengaruh jumlah dekstrin dan lama pengeringan terhadap sifat organoleptik dan sifat mikrobiologi yoghurt bubuk. *Ejournal.Boga*, 2(1), 80–89.
- 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. <https://doi.org/10.17728/jatp.181>
- Jonathan, H. A., N. Fitriawati, I. I. Arief, M. S. Soenarno, & R. H. Mulyono. (2022). Fisikokimia, Mikrobiologi dan Organoleptik Yogurt Probiotik dengan Penambahan Buah merah (*Pandanus conodeous L.*). *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10(1), 34–41. <https://doi.org/10.29244/jipthp.10.1.34-41>
- Jouki, M., Khazaei, N., Rezaei, F., & Taghavian-Saeid, R. (2021). Production of synbiotic freeze-dried yoghurt powder using microencapsulation and cryopreservation of *L. plantarum* in alginate-skim milk microcapsules. *International Dairy Journal*, 122. <https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2021.105133>
- Junianto, J. (2022). Pengaruh Penambahan Tepung Spirulina Terhadap Komposisi Proksimat Donat. *Juvenil:Jurnal Ilmiah Kelautan dan Perikanan*, 3(3), 73–78. <https://doi.org/10.21107/juvenil.v3i3.17011>
- Justina, N. N., I. Owuamanam. C., C. (2014). Quality parameters of bread produced from substitution of wheat flour with cassava flour using soybean as an improver. *American Journal of Research Communication*, 2(3), 99–118. www.usa-journals.com
- Kadam, D. M., Wilson, R. A., Kaur, S., & Manisha. (2012). Influence of foam mat drying on quality of tomato powder. *International Journal of Food Properties*, 15(1), 211–220. <https://doi.org/10.1080/10942911003763701>
- Kamsiati, E. (2006). Pembuatan Bubuk Sri Buah Tomat (*Licopersicon esculentum Mill.*) dengan Metode “Foam-Mat Drying.” *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(2), 113–119.
- Kang, Z. L., Chen, F. S., & Ma, H. J. (2016). Effect of pre-emulsified soy oil with soy protein isolate in frankfurters: A physical-chemical and Raman spectroscopy

- study. *LWT- Food Science and Technology*, 74, 465–471. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2016.08.011>
- Kaushal, M., Kaushik, R., Vaidya, D., Gupta, A., & Dhiman, S. (2019). *Development and Characterization of Functional Ginger Powder Tablets. International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences*, 8(01), 2918–2925. <https://doi.org/10.20546/ijcmas.2019.801.310>
- Kenang, V., Koapaha, T., & Langi, T. M. (2022). Substitusi Tepung Kulit Ari Kedelai (*Glycine Max*) dalam Pembuatan Cookies Kaya Serat dan Protein dengan Flavor Kulit Jeruk Manis (*Citrus sinensis L.*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(1), 16–25.
- Kennas, A., Amellal-Chibane, H., Kessal, F., & Halladj, F. (2020). Effect of pomegranate peel and honey fortification on physicochemical, physical, microbiological and antioxidant properties of yoghurt powder. *Journal of the Saudi Society of Agricultural Sciences*, 19(1), 99–108. <https://doi.org/10.1016/j.jssas.2018.07.001>
- Kharisma, M., Dewi, E. N., & Wijayanti, I. (2016). Pengaruh penambahan isolat protein kedelai yang berbeda dan karagenan terhadap karakteristik sosis ikan patin (*Pangasius pangasius*). *J. Peng. & Biotek. Hasil Pi. Online: J. Peng. & Biotek. Hasil Pi. Http://Www.Ejournal-S1.Undip.Ac.Id/Index.Php/Jpbhp*, 5(1), 44–48.
- Koli, D. K., Rudra, S. G., Bhowmik, A., & Pabbi, S. (2022). Nutritional, Functional, Textural and Sensory Evaluation of Spirulina Enriched Green Pasta: A Potential Dietary and Health Supplement. *Foods*, 11(7). <https://doi.org/10.3390/foods11070979>
- Kumthekar, S. B., Temgire, S. S., Idate, A. B., & Gaikwad, V. R. (2021). Effect of Supplementation on the Properties of Yogurt: A Review. *International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences*, 10(4), 19–38. <https://doi.org/10.20546/ijcmas.2021.1004.003>
- Kusumastuty, I., Harti, L. B., & Misrina, S. A. (2016). Perbedaan kandungan serat pangan pada makanan siap saji khas indonesia yang dianalisis dengan menggunakan nutrisurvey dan enzimatik gravimetri. *Tan FKUB*, 3(4), 196–203.
- Lestiyani, A. D., Suseno, T. I. P., & Srianta, I. (2014). Characteristics of Soy Corn Yogurt. *Journal of Food & Nutritional Disorders*, 3(2), 1–4. <https://doi.org/10.4172/2324-9323.1000134>
- Li, J. Y., Zhang, L. W., Du, M., Han, X., Yi, H. X., Guo, C. F., Zhang, Y. C., Luo, X., Zhang, Y. H., Shan, Y. J., & Hou, A. J. (2011). Effect of Tween series on growth and cis-9, trans-11 conjugated linoleic acid production of *Lactobacillus acidophilus* F0221 in the presence of bile salts. *International Journal of Molecular Sciences*, 12(12), 9138–9154. <https://doi.org/10.3390/ijms12129138>

- Li, W., Zhao, H., He, Z., Zeng, M., Qin, F., & Chen, J. (2016). Modification of soy protein hydrolysates by Maillard reaction: Effects of carbohydrate chain length on structural and interfacial properties. *Colloids and Surfaces B: Biointerfaces*, *138*, 70–77. <https://doi.org/10.1016/j.colsurfb.2015.11.038>
- Liang, J. N., Nargotra, P., Li, X. Y., Sharma, V., Hsieh, S. L., Tsai, Y. H., Liu, Y. C., Huang, C. Y., & Kuo, C. H. (2023). Evaluation of Wheat Noodles Supplemented with Soy Protein Isolate for Nutritional, Textural, Cooking Attributes and Glycemic Index. *Applied Sciences (Switzerland)*, *13*(13). <https://doi.org/10.3390/app13137772>
- Lindriati, T., Masahid, A. D., & Daroini, I. K. (2020). Aplikasi daging analog berbahan dasar umbi kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) dan isolat protein kedelai pada pembuatan sosis. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, *24*(1), 8–16.
- Malik, M., Sharma, A. (2019). *Optimisation of foam-mat drying of yoghurt and properties of powdered yoghurt. International Journal of Dairy Technology*, *72*(3), 381–387. <https://doi.org/10.1111/1471-0307.12594>
- Martini, D., Wulandari, A. L., Sari, L. I., & Yuli, T. A. (2014). Khasiat “si biji manis bertongkol” menjadi susu sebagai alternatif penambah asam folat selama kehamilan. *Conference Paper, Seminar Nasional XI Pendidikan Biologi FKIP UNS*, 241–244. <http://rumahkusorgaku.multiply.com/jo>
- Masykur, A., & Kusnadi, J. (2015). Karakteristik kimia dan mikrobiologi yoghurt bubuk kacang tunggak (*Vigna unguiculata L.*) Metode pengeringan beku (kajian penambahan starter dan desktrin, 3
- Mayasari, E., Harahap, Y. W., & Rahayuni, T. (2023). Aplikasi Pengeringan Foam-Mat dengan Kombinasi Tween 80 dan Maltodekstrin pada Pembuatan Bubuk Daun Kesum (*Polygonum minus Huds.*). *Pro Food: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, *9*(1), 68–75. <http://www.profood.unram.ac.id/index.php/profood>
- Meidini, E. (2019). Formulasi jagung manis (*Zea mays L. saccharata*) dan ubi jalar oranye (*Ipomoea batatas L.*) terhadap sifat fisikokimia dan sensori susu nabati. *Artikel Ilmiah*, 1–18.
- Meliala, M., Suhaidi, I., & Nainggolan, R. J. (2014). Pengaruh penambahan kacang merah dan penstabil gum arab terhadap mutu susu jagung. *J.Rekayasa Pangan dan Pert* (Vol. 2, Issue 1). <http://www.kompas.com>,
- Meriatna. (2013). Hidrolisa tepung sagu menjadi maltodektrin menggunakan asam klorida. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, *1*(2), 38–48. www.ft.unimal.ac.id/jurnal_teknik_kimia
- Miskiyah, Juniawati, Ayu, K., & Mulyati, A. H. (2019). Study on Yoghurt Powder Probiotic Quality using *Foam-Mat Drying Method*. *IOP Conference Series: Earth*

and *Environmental Science*, 309(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/309/1/012048>

- Mitra, P., Nepal, K., & Tavade, P. (2022). Effect of whey and soy proteins fortification on the textural and rheological properties of value-added yogurts. *Applied Food Research*, 2(2). <https://doi.org/10.1016/j.afres.2022.100195>
- Mohamed, A., & Darwish, I. (2017). Physicochemical Properties, Bioactive Compounds and Antioxidant Activity of Kareish Cheese Fortified with *Spirulina platensis*. *World Journal of Dairy & Food Sciences*, 12(2), 71–78. <https://doi.org/10.5829/idosi.wjdfs.2017.71.78>
- Mona M S, Shahein, M. R., & Metwally, M. M. (2015). Influence of stirred yoghurt fortification with spirulina platensis and dictyota divaricata on its quality. In *SINAI Journal of Applied Sciences* (Issue 4).
- Mukhoiyaroh, S., Nurdyansyah, F., Muliani Dwi Ujianti, R., & Rakhman Affandi, A. (2022). Pengaruh penggunaan berbagai sumber prebiotik terhadap karakteristik kimia yoghurt sinbiotik. *Jurnal Teknologi Pangan*, 16(1), 124–140.
- Mulyani, T., Yulistiani, R., & Nopriyanti, M. (2014). Pembuatan bubuk sari buah markisa dengan metode “Foam-Mat Drying.” *J. Rekapangan*, 8(1), 22–38.
- Ni'mah, M. W., Hasbullah, U. H. A., & Retnowati, E. I. (2021). Production of Robusta Instant Coffee Powder with Variation of Fillers. *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(3), 932–942. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v15i3.10629>
- Notonegoro, H., Setyaningsih, I., & Tarman, K. (2018). Kandungan Senyawa Aktif *Spirulina platensis* yang Ditumbuhkan pada Media *Walne* dengan Konsentrasi NaNO₃ Berbeda. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 13(2), 111. <https://doi.org/10.15578/jpbkp.v13i2.555>
- Nugraha, W., Koesoemawardani, D., Nurainy, F., & Rizal, S. (2022). Pengaruh penambahan karagenan terhadap sifat fisikokimia dan sensori yoghurt rasa pisang ambon. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 1(2), 253–261.
- Nugroho, P. W., Mustofa, A., & Suhartatik, N. (2020). Fortifikasi mineral pada bakso ikan bandeng dengan penambahantepungrumput laut. *JITIPARI*, 5(2), 37–47.
- Nuraeni, S., Purwasih, R., & Romalasari, A. (2020). Analisis proksimat yogurt susu kambing dengan penambahan jeruk bali (*Citrus Grandis L. Osbeck*). *Jurnal Ilmiah Ilmu dan Teknologi Rekayasa*, 2(1). <https://doi.org/10.31962/jiitr.v2i1.36>
- Otegbayo, B. O., Samuel, F. O., & Alalade, T. (2013). Functional properties of soy-enriched tapioca. *African Journal of Biotechnology*, 12(22), 3583–3589.

- Pan-Utai, W., Atkonghan, J., Onsamark, T., & Imthalay, W. (2020). Effect of arthrospira microalga fortification on physicochemical properties of yogurt. *Current Research in Nutrition and Food Science*, 8(2), 531–540. <https://doi.org/10.12944/CRNFSJ.8.2.19>
- Paramita, Indri. I. A. M., Mulyani, S., & Hartiati, A. (2015). Pengaruh konsentrasi maltodekstrin dan suhu pengeringan terhadap karakteristik bubuk minuman sinom. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 3(2), 58–68.
- Park, H. R., Kim, G. H., Na, Y., Oh, J. E., & Cho, M. S. (2021). Physicochemical and sensory properties of protein-fortified cookies according to the ratio of isolated soy protein to whey protein. *Food Science and Biotechnology*, 30(5), 653–661. <https://doi.org/10.1007/s10068-021-00909-9>
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. (2019). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 Tentang Angka Kecukupan Gizi yang dianjurkan untuk Masyarakat*.
- Pereira Souza, A. C., Deyse Gurak, P., & Damasceno Ferreira Marczak, L. (2017). Maltodextrin, pectin and soy protein isolate as carrier agents in the encapsulation of anthocyanins-rich extract from jaboticaba pomace. *Food and Bioprocess Processing*, 102, 186–194. <https://doi.org/10.1016/j.fbp.2016.12.012>
- Prasadi, Oto. (2018). Pertumbuhan dan Biomasa *Spirulina sp.* dalam Media Pupuk sebagai Bahan Pangan Fungsional, *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 10(2):119–123. <http://doi.org/10.20473/jipk.v10i2.10497>
- Pratama, A., Wulandari, E., & Putranto, W. S. (2022). Sifat kimia dan total bakteri asam laktat pada es krim probiotik susu kambing yang diberi susu kedelai bubuk. *Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan IX: "Peluang dan Tantangan Pengembangan Peternakan Berbasis Sumberdaya Lokal Untuk Mewujudkan Kedaulatan Pangan"*, 790–796.
- Prihastuti, D dan Abdassah, M. (2019). Karagenan dan Aplikasinya di Bidang Farmasetik, *Majalah Farmasetika*, 4(5) : 147-154
- Prisceilla, D. I., Diah, G. AK. P., & Sri, A. A. I. W. (2022). Pengaruh konsentrasi tween 80 terhadap karakteristik serbuk pewarna daun singkong (*Manihot utilissima Pohl.*) pada Metode *Foam-Mat Drying*. In *Itepa* (Vol. 11, Issue 1).
- Purbasari, A., Pramono, Y. B., & Abduh, S. B. M. (2014). Nilai pH, Kekentalan, Citarasa Asam, dan Kesukaan pada Susu Fermentasi dengan Perisa Alami Jambu Air (*Syzygium sp.*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(4), 174–177. www.journal.ift.or.id

- Purbasari, D. (2019). Aplikasi metode foam-mat drying dalam pembuatan bubuk susu kedelai instan. *Jurnal Agroteknologi*, 13(01), 52. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v13i01.9253>
- Purwantiningsih, T. I., Bria, M. A. B., & Kia, K. W. (2022). Kadar Protein dan Lemak Yoghurt yang Terbuat dari Jenis dan Jumlah Kultur yang Berbeda. *Journal of Tropical Animal Science and Technology*, 4(1), 66–73. <https://doi.org/10.32938/jtast.v4i1.967>
- Purwijantiningsih, E. (2007). Pengaruh Jenis Prebiotik terhadap Kualitas Yogurt Probiotik. *Biota*, 12(3), 177–185.
- Putri, R. M. S., & Amrizal, S. N. (2020). Optimization formula of instant powder functional drinks from Brunok (*Acaudina molpadioides*) using foam drying method. *Akuatikisile: Jurnal Akuakultur, Pesisir Dan Pulau-Pulau Kecil*, 4(2), 73–78. <https://doi.org/10.29239/j.akuatikisile.4.2.73-78>
- Putri, W. A. M., & Agrippina, F. D. (2018). Pengaruh Substitusi Isolat Dan Konsentrat Protein Kedelai Terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Sosis Daging Ayam. *Majalah Teknologi Agro Industri (Tegi)*, 10(1), 25–32.
- Qi, B.-K., Yao, R.-S., Lai, M., & Deng, S.-S. (2009). Effect of Tween 80 on production of lactic acid by *Lactobacillus casei*. In *Songklanakarinn J. Sci. Technol* (Vol. 31, Issue 1).
- Rafika, M., & Anjani, G. (2016). Karakteristik Fisik dan Organoleptik Yoghurt Susu Jagung dengan Penambahan Besi dan Vitamin A. *Journal of Nutrition College*, 5(4), 452–460.
- Rahayu, P. P., & Andriani, R. D. (2018). Mutu Organoleptik dan Total Bakteri Asam Laktat Yogurt Sari Jagung dengan Penambahan Susu Skim dan Karagenan. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 13(1), 38–45. <https://doi.org/10.21776/ub.jitek.2018.013.01.4>
- Ramadani, A. S., & Palupi, P. J. (2021). Analisis variasi waktu fermentasi teh sari alangalang (*imperata cylindrica*) terhadap kualitas produk dan organoleptik. *Agrointek*, 15(1), 61–68.
- Ratna, N. K. A. N., Puspawati, G. A. K. D., & Permana, I. D. G. M. (2021). Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin dan Tween 80 Terhadap Karakteristik Bubuk Minuman Instan Bunga Gumitir (*Tagetes erecta L.*). *Itepa : Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 10(4), 761–777.
- Ratnasari, U., Suciati, F., Fathurohman, F., Purwasih, R., & Ramadhan, M. G. (2022). Pengaruh Penambahan Jenis Gula yang Berbeda Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Yoghurt Nanas. *Bul. Pet. Trop*, 3(2), 143–148. <https://doi.org/10.31186/bpt.3.2>

- Renita, A., & Ismanilda. (2019). Analisis perbedaan kadar gula pereduksi dengan metode lane eynon dan luff schoorl pada buah nagamerah (*hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Teknologi dan Manajemen Pengelolaan Laboratorium*, 2(2), 90–96. <https://doi.org/10.1016/j.colsurfb.2015.11.038>
- Richter, V. B., de Almeida, T. C. A., Prudencio, S. H., & de Toledo Benassi, M. (2010). Proposing a ranking descriptive sensory method. *Food Quality and Preference*, 21(6), 611–620. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2010.03.011>
- Ridhani, M. A., Vidyaningrum, I. P., Akmala, N. N., Fatihatunisa, R., Azzahro, S., & Aini, N. (2021). Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori Dan Fisikokimia Roti Manis: Review. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 8(3).
- Rahman, Ristia I., Kumalasari, I., & Nurkhasanah. (2019). Optimasi Komposisi *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* pada Yogurt Terfortifikasi Buah Lakum (*Cayratia trifolia* (L.) Domin) sebagai Antibakteri terhadap *Escherichia coli*. *Pharmaceutical Sciences and Research*, 9 (2) : 99-106
- Rizqiati, H., Febrisiantosa, A., Ayu Shauma, C., & Khasanah, R. (2020). Pengaruh isolat protein kedelai terhadap karakteristik fisik dan kimia kefir bubuk. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 8(3), 111–121.
- Rodríguez De Marco, E., Steffolani, M. E., Martínez, C. S., & León, A. E. (2014). Effects of spirulina biomass on the technological and nutritional quality of bread wheat pasta. *LWT*, 58(1), 102–108. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2014.02.054>
- Rohman, E., & Maharani, S. (2020). Peranan warna, viskositas, dan sineresis terhadap produk yoghurt. *Edufortech*, 5(2), 98–107. <http://ejournal.upi.edu/index.php/edufortech>
- Saiya, A., & Caroles, J. D. S. (2022). Validasi Metode Analisis β -Karoten Dengan Spektrofotometri UV-Vis Dan Aplikasinya Pada Penetapan Kadar β -Karoten Dalam Buah Labu Kuning. *Fullerene Journ.Of Chem*, 7(1), 8–12. <https://doi.org/10.37033/fjc.v7i1.380>
- Sanjaya, R., & Pertanian, F. (2022). Penerapan Metode “Foam-Mat Drying” Pada Pembuatan Sari Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia*). *JIMTANI*, 2, 187–196. <http://jurnalmahasiswa.umsu.ac.id/index.php/jimtani>
- Saranraj, P., & Sivasakthi, S. (2014). *Spirulina platensis*-food for future: a review, *Asian Journal of Pharmaceutical Science & Technology*. www.ajpst.com
- Sari, B. L., Dewi, E. N., & Fahmi, A. S. (2022). Pengaruh Penambahan Spirulina platensis sebagai Sumber Protein Nabati pada Daging Analog bagi Vegetarian. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 9(2), 76–83. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2022.9.2.76>

- Septa, K. D. S., & Fithri, C. N. (2015). Konsentrasi sari belimbing (*Averrhoa carambola l*) dan lama fermentasi terhadap karakteristik fisiko-kimia dan mikrobiologi yoghurt star fruit (*Averrhoa carambola L*). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(2), 582–593.
- Setyaningsih, I., Saputra, A.T., dan Uju. (2011). Komposisi kimia dan kandungan pigmen spirulina fusiformis pada umur panen yang berbeda dalam media pupuk, *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 14 (1) : 63-69
- Setyawati, R., Dwiyantri, H., Budi W, A. R. S., (2020). Karakteristik fisikokimia dan sensori mie ubi kayu dengan suplementasi isolat protein kedelai. *J Agrotek*, 5(1), 32–39.
- Shrestha, S. L., & Yadav, R. S. (2018). Preparation and Quality Evaluation of Soy Corn Yoghurt. *Himalayan Journal of Science and Technology* (2018), 2, 102–107.
- Siregar, R. F., Santoso, J., & Uju. (2016). Karakteristik Fisiko Kimia Kappa Karagenan Hasil Degradasi Menggunakan Hidrogen Peroksida. *JPHPI*, 19(3), 256–266. <https://doi.org/10.17844/jphpi.2016.19.3.256>
- Soleymanpuori, R., Madadlou, A., Zeynali, F., & Khosrowshahi, A. (2014). Enzymatic cross-linking of soy proteins within non-fat set yogurt gel. *Journal of Dairy Research*, 81(3), 378–384. <https://doi.org/10.1017/S0022029914000302>
- Soselisa, J. F., Suseno, S. H., & Setyaningsih, I. (2019). Karakteristik kombinasi minyak hati cucut (*Centrophorus sp.*) Dan serbuk spirulina sebagai sediaan suplemen makanan. *JPHPI*, 22(2), 255–262.
- Srianta, I. (2014). Characteristics of Soy Corn Yogurt. *Journal of Food & Nutritional Disorders*, 03(02). <https://doi.org/10.4172/2324-9323.1000134>
- Srinur, J., Saputra, E., Agustini, T. W., & Dewi, E. N. (2014). Pengaruh Penambahan Biomassa Serbuk Spirulina platensis terhadap sifat fisik, kimia dan sensori pada tablet hisap (*Lozenges*), *JPHPI*, 17 (3): 271-281.
- Sulaksono, Catur. A., Kumalaningsih, S., Santoso, I., alang, M., & Veteran alang, J. M. (2013). Production and Processing of Yoghurt Powder Using Foam-Mat Drying. *Food and Public Health*, 2013(5), 235–239. <https://doi.org/10.5923/j.fph.20130305.01>
- Supavitpatana, P., Wirjantoro, T. I., & Raviyan, P. (2009). Effect of Sodium Caseinate and Whey Protein Isolate Fortification on the Physical Properties and Microstructure of Corn Milk Yogurt. In *CMU. J. Nat. Sci* (Vol. 8, Issue 2).
- Supavitpatana, P., Wirjantoro, T. I., & Raviyan, P. (2010). Characteristics and Shelf-Life of Corn Milk Yogurt. In *CMU. J. Nat. Sci* (Vol. 9, Issue 1).

- Surtinah, Susi, N., & Lestari, S. U. (2016). Komparasi Tampilan dan Hasil Lima Varietas Jagung Manis (*Zea mays saccharata, Sturt*) di Kota Pekanbaru. *Jurnal Ilmiah Pertanian*, 13(1), 31–37.
- Suryanto, R. (2018). Pengaruh Penambahan Dekstrin dan Tween 80 Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Bubuk sari Buah Jambu Biji Merah (*Psidium Guajava L.*) yang dibuat dengan Metode *Foam-Mat Drying*. *JISIP*, 2(3), 71–79.
- Susanti, H., & Kiyani Al-kayyis, H. (2016). Perbandingan metode *somogyi-nelson* dan *anthrone-sulfat* pada penetapan kadar gula pereduksi dalam umbi cilembu (*Ipomea batatas L.*). *Jurnal Farmasi Sains Dan Komunitas*, 13(2), 81–89.
- Suseno, R., Palupi, N. S., & Prangdimurti, E. (2017). Alergenisitas Sistem Glikasi Isolat Protein Kedelai-Fruktooligosakarida (*Allergenicity Properties of Soy Protein Isolate-Fruktooligosaccharide Glycation Systems*). *Agritech*, 36(4), 450. <https://doi.org/10.22146/agritech.16770>
- Sustriawan, B., Aini, N., Maulina, M. R., Prihananto, V., & Wijonarko, G. (2021). Estimation of the Shelf-Life of Corn Yoghurt Packaged in Polyethene Terephthalate Using the Accelerated Shelf-Life Method. *Article in International Journal on Advanced Science Engineering and Information Technology*, 11(1). <https://www.researchgate.net/publication/349766424>
- Tjatur, A., Krisnaningsih, N., Ida, T., Kustiyorini, W., & Selviana, R. (2020). Evaluasi sineresis dan sensori yogurt dengan penambahan stabilizer pati talas lokal (*Colocasia esculenta*) pada masa inkubasi 18 jam suhu ruang. *Jurnal Ilmiah Peternakan*, 2(2), 106–114.
- Tontul, İ., Ergin, F., Eroğlu, E., Küçükçetin, A., & Topuz, A. (2018). Physical and microbiological properties of yoghurt powder produced by refractance window drying. *International Dairy Journal*, 85, 169–176. <https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2018.06.002>
- Triana, R., Angkasa, D., & Fadhillah, R. (2019). Nilai Gizi dan Sifat Organoleptik Yoghurt dari Rasio Tepung Tulang Ikan Nila (*Oreochromis sp*) dan Kacang Hitam (*Phaseolus vulgaris 'Black turtle'*). *Jurnal Gizi*, 8(1), 37–49. <http://jurnal.unimus.ac.id>
- Utami, Lucky Indriati. (2013). Isolasi protein dari ampas kecap dengan cara ekstraksi soda, *E-journal UPN "Veteran" Jatim* : 1-7
- Ulya, S., Sedjati, S., & Yudiati, E. (2018). Kandungan protein spirulina platensis pada media kultur dengan konsentrasi nitrat (KNO_3) Yang Berbeda. *Buletin Oseanografi Marina Oktober*, 7(2), 98–102. <http://ejournal.undip.ac.id/index.php/bulomaDiterima/>

- Wahyuni, R., Wignyanto, W., Wijana, S., & Sucipto, S. (2021). Optimization of foam mat drying process of moringa leaf powder (*Moringa oleifera*) as protein and amino acids sources. *Food Research*, 5(2), 418–426. [https://doi.org/10.26656/fr.2017.5\(2\).539](https://doi.org/10.26656/fr.2017.5(2).539)
- Wardhani, D. H., Maharani, D. C., & Prasetyo, E. A. (2015). Pengaruh cara pembuatana susu jagung, rasio dan waktu fermentasi terhadap karakteristik yoghurt jagung manis. *Momentum*, 11(1), 7–12. <https://doi.org/10.1166/asl.2017.8785>
- Widianingsih, & Retno Hartati. (2022). Fortifikasi snack *praline chocolate* dengan mikroalga laut *Spirulina platensis* pada produk olahan *chocolate* di kelurahan Mangunharjo, Kecamatan Tugu, Semarang. *Jurnal Suara Pengabdian* 45, 1(1), 8–16. <https://doi.org/10.56444/pengabdian45.v1i1.10>
- Winarsi, H., Purwanto, A., & Dwiyananti, H. (2010). Kandungan protein dan isoflavon pada kedelai dan kecambah kedelai. *Biota*, 15(2), 181–187
- Xu, X., Cui, H., Xu, J., Yuan, Z., Liu, X., Fan, X., Li, J., Zhu, D., & Liu, H. (2022). Effects of different probiotic fermentations on the quality, soy isoflavone and equol content of soy protein yogurt made from soy whey and soy embryo powder. *LWT*, 157. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2022.113096>
- Yanti Asa, J., Ballo, A., Erlyn Stephanie Ledo, M. (2023). Fisikokimia Dasar Yoghurt Jagung Manis (*Zea mays L. Saccharata*). *Sciscitatio*, 4(2), 87–92.
- Yasni, S., & Maulidya, A. (2014). Development of Corn Milk Yoghurt Using Mixed Culture of *Lactobacillus delbruekii*, *Streptococcus salivarius*, and *Lactobacillus casei*. *HAYATI Journal of Biosciences*, 21(1), 1–7. <https://doi.org/10.4308/hjb.21.1.1>
- Yunus, M., & Wahyuni, S. (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*, 2(3), 554–561.
- Yuwanti, S., Raharjo, S., Hastuti, P., (2011). Formulasi mikroemulsi minyak dalam air (o/w) yang stabil menggunakan kombinasi tiga surfaktan non ionik dengan nilai hlb rendah, tinggi dan sedang. *Agri-tech* (Vol. 31, Issue 1).
- Zuhra, Sofyana, & Erlina, C. (2012). Pengaruh Kondisi Operasi Alat Pengereng Semprot Terhadap Kualitas Susu Bubuk Jagung. *Jurnal Rekayasa Kimia Dan Lingkungan*, 9(1), 36–44.