

DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, A. 2020. Potensi Pangan Fungsional dan Perannya Dalam Meningkatkan Kesehatan Manusia yang Semakin Rentan. *Media Informasi Sains dan Teknologi*, 14(2), 176-186. <https://doi.org/10.24252/teknosains.v14i2.14319>.
- 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*. *Jurnal Biologi Makassar*, 3(2), 1-9. <https://doi.org/10.20956/bioma.v3i2.5635>.
- Abdulrahman, F. A., & Sanmi, E. 2021. Physicochemical Properties, Proximate Composition and Total Viable Counts of *Staphylococcus aureus* in ‘Nono’ and Yoghurt Samples in Kaduna, Nigeria. *Turkish Journal of Agriculture-Food Science and Technology*, 9(1), 15-20. <https://doi.org/10.24925/turjaf.v9i1.15-20.3391>.
- Aditama, R. 2021. Pengaruh Penambahan Variasi Konsentrasi Pemanis Stevia dan Lama Fermentasi Teh Hijau (*Camellia sinensis*) Terhadap Kualitas Teh Kombucha. *Skripsi*, UIN Raden Intan Lampung. <http://repository.radenintan.ac.id/id/eprint/14547>.
- Ahmad, J., Khan, I., Blundell, R., Azzopardi, J., & Mahomoodally, M. F. 2020. *Stevia rebaudiana* Bertoni.: An Updated Review of Its Health Benefits, Industrial Applications and Safety. *Trends in Food Science & Technology*, 100, 177-189. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2020.04.030>.
- Aini, J. N., Sumarmono, J., & Rahardjo, A. H. D. 2022. Pengaruh Penambahan Pektin Terhadap pH, Total Asam Titrasi dan Sineresis Yoghurt Susu Sapi Low Fat. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Agribisnis Peternakan (STAP)*, 9, 585-591. <https://www.jnp.fapet.unsoed.ac.id/index.php/psv/article/view/1653>.
- 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), 165-172. <http://doi.org/10.22146/agritech.25892>.
- Aini, N., Prihananto, V., Sustriawan B. 2020. Sari Jagung Probiotik Sebagai Alternatif Pangan Fungsional. *Unsoed Press*.
- Akbar, C. I., Arini, F. A. & Fauziyah, A. 2019. Teh Rambut Jagung dengan Penambahan Daun Stevia Sebagai Alternatif Minuman Fungsional Bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 8(2). 67-73. <https://doi.org/10.17728/jatp.3122>.

- Alfadila, R., Anandito, R. B. K., & Siswanti, S. 2020. Pengaruh Pemanis Terhadap Fisikokimia dan Sensoris Es Krim Sari Kedelai Jeruk Manis (*Citrus sinensis*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 13(1), 1-11. <https://doi.org/10.20961/jthp.v13i1.40319>.
- Amelia, J. R., Ma'arif, S., & Arkeman, Y. 2014. 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>.
- Apriandi, J., & Ghozali, T. 2019. Perbandingan Air Dengan Black Mulberry (*Morus nigra L.*) dan Sorbitol Terhadap Karakteristik Sirup Squash Black Mulberry (*Morus nigra L.*), *Skripsi*, Fakultas Teknik Unpas. <http://repository.unpas.ac.id/id/eprint/41323>.
- Aprilia, A., Maherawati, M., & Dewi, Y. S. 2023. Effect of Formulations and Sweetener Type to Characteristic of Coconut-Pineapple Isotonic Drink. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(1), 40-49. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2023.12.1.40>.
- Arab, M., Yousefi, M., Khanniri, E., Azari, M., Ghasemzadeh-Mohammadi, V., & Mollakhalili-Meybodi, N. 2023. A Comprehensive Review on Yogurt Syneresis: Effect of Processing Conditions and Added Additives. *Journal of Food Science and Technology*, 60(6), 1656-1665. <https://doi.org/10.1007/s13197-022-05403-6>.
- Araini, M., & Lutfianto, D. 2021. Pengaruh Lama Fermentasi Yoghurt Ubi Jalar Ungu Terhadap Kadar Lemak, Nilai pH, dan Viskositas, *Skripsi*, Universitas Muhammadiyah Surakarta. <http://eprints.ums.ac.id/id/eprint/96331>.
- Ardwiansyah, Y., Nainggolan, R. J., & Rusmarilin, H. 2018. Pengaruh Perbandingan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus L.*) dengan Sari Buah Sirsak (*Annona muricata L.*) dan Lama Inkubasi Terhadap Mutu Yoghurt. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 6(2).
- Arifin, M. Z., & Widiaputri, S. I. 2020. Uji Sifat Fisiko Kimia dan Organoleptik Minuman Yoghurt Ngeboon Panorama Indonesia. *Edufortech*, 5(1), 69-78. <https://doi.org/10.17509/edufortech.v5i1.23924>.
- Ariyana, M. D., Amaro, M., Handayani, B. R., Nazaruddin, N., & Widyastuti, S. 2021. Pengembangan Yoghurt Jagung Berbasis Jagung Pipilan Pulut Putih, Pulut Ungu dan Provit A. *Pro Food*, 7(1), 804-811. <https://doi.org/10.29303/profood.v7i1.193>.
- Asmariansi, A., Amriani, A., & Haslianti, H. 2017. Verifikasi Metode Uji Lemak Pakan Buatan. *Jurnal Fishtech*, 6(1), 92-96. <https://doi.org/10.36706/fishtech.v6i1.4455>.
- Astuti, Z. M., Ishartani, D., & Muhammad, D. R. A. 2021. Penggunaan Pemanis Rendah Kalori Stevia Pada Velva Tomat (*Lycopersicum esculentum mill*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 14(1), 30-43. <https://doi.org/10.20961/jthp.v14i1.43696>.

- Atviolani, R. 2016. Pengaruh Konsentrasi Sukrosa dan Pektin Terhadap Karakteristik Marmalade Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Skripsi*, Fakultas Teknik Unpas. <http://repository.unpas.ac.id/id/eprint/15569>.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. Syarat Mutu Yoghurt. Standar Nasional Indonesia. SNI 2981:2009. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Balaswamy, K., Rao, P. P., Rao, G. N., Nagender, A., & Satyanarayana, A. 2014. Production of Low Calorie Ready-To-Serve Fruit Beverages Using A Natural Sweetener, Stevia (*Stevia rebaudiana L.*). *Focusing on Modern Food Industry*, 3(0), 59. <https://doi.org/10.14355/fmfi.2014.03.008>.
- Banin, M. M., Aziz, U. N., Rachmawati, M., Marwati, M., & Emmawati, A. 2022. Effect of Baking Temperature and Duration Towards Proximate, Crude Fiber Content and Antioxidant of Sweet Potato SnackBar Coated with Soursop Yoghurt. *In International Conference on Tropical Agrifood, Feed and Fuel*, 159-166. <https://doi.org/10.2991/absr.k.220102.025>.
- Bayu, M. K., Rizqiati, H., & Nurwantoro, N. 2017. Analisis Total Padatan Terlarut, Keasaman, Kadar Lemak, dan Tingkat Viskositas Pada Kefir Optima Dengan Lama Fermentasi Yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan*, 1(2). <https://doi.org/10.14710/jtp.2017.17468>.
- BPOM. 2019. Pedoman Implementasi Peraturan di Bidang Pangan Olahan Tertentu.
- Budirahayu, S., Legowo, A. M., & Susanti, S. 2020. Karakteristik Uji Kesukaan, Fisik, dan Kimia Frozen Yoghurt dengan Penambahan Milk Cascara. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(1), 55-64. <https://doi.org/10.14710/jtp.2020.27022>.
- Campos, L., Tuma, P., Silva, T., Gomes, D., Pereira, C. D., & Henriques, M. H. 2024. Low Fat Yoghurts Produced with Different Protein Levels and Alternative Natural Sweeteners. *Foods*, 13(2), 250. <https://doi.org/10.3390/foods13020250>.
- Chandra, A., & Novalia, N. 2014. Studi Awal Ekstraksi Batch Daun Stevia Rebaudiana Bertoni dengan Variabel Jenis Pelarut dan Temperatur. *Research Report-Engineering Science*, 2.
- Chen, C., Zhao, S., Hao, G., Yu, H., Tian, H., & Zhao, G. 2017. Role of Lactic Acid Bacteria on The Yogurt Flavour: *International Journal of Food Properties*, 20.sup 1, S316-S330. <https://doi.org/10.1080/10942912.2017.1295988>.
- Damayanti, N. H., Setyawardani, T., & Widayaka, K. 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.

- Dante, L. J. C., Suter, I. K., & Darmayanti, L. P. T. 2016. Pengaruh Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Yoghurt dari Susu Kulit Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca Formatypica*) dan Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 5(2), 74-84.
- Dari, D. W., Rahmadhani, S., & Junita, D. 2021. Gambaran Daya Terima Minuman Sari Buah Pedada (*Sonneratia sp.*) dengan Penambahan Gula Stevia (*Stevia rebaudiana*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(2), 89-99. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2021.10.2.89>.
- De Garmo, E. P., Sullivan, W. G., & Canada, J. R. 1984. *Engineering Economis*. Mc Millan Publishing Company. New York.
- Deviyanti, S. 2021. Potensi Nonkariogenik Ekstrak Daun Stevia rebaudiana Bertoni Sebagai Pemanis Alami Pengganti Gula. *Jurnal Kedokteran Gigi Universitas Baiturrahmah*, 8(3), 293-305. <https://doi.org/10.33854/jbd.v8i3.876>.
- Dewi, A. P., Setyawardani, T., & Sumarmono, J. 2019. The Effect of Butterfly Pea (*Clitoria ternatea*) Addition on Syneresis and Levels of Pleasure of Goat Milk Yoghurt. *Journal of Animal Science and Technology*, 1(2), 145-151. <https://doi.org/10.20884/1.angon.2019.1.2.p145-151>.
- Devangga, F., Dwiloka, B., & Nurwantoro, N. 2019. Optimasi Persentase Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L. Poir*) pada Yoghurt Berdasarkan Parameter Aktivitas Antioksidan, Derajat Keasaman, Viskositas dan Mutu Hedonik. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 26-35. <https://doi.org/10.14710/jtp.2019.21755>.
- Devi, M., Hidayah, K., Kiranawati, T., & Nurjanah, N. 2023. Quality Study of Sweet Corn Extract Yoghurt (*Zea mays saccharata sturt*) with Red Bean Extract (*Phaseolus vulgaris*) Substitution. In *Proceedings of the 4th International Conference on Science Education in The Industrial Revolution 4.0, ICONSEIR 2022*, Medan, Indonesia. <http://dx.doi.org/10.4108/eai.24-11-2022.2332723>.
- Devianti, A. U. D. 2023. Perbandingan Karakteristik Caspian Sea Yoghurt Sari Buah Markisa Kuning (*P. Edulis Sims F. Flavicarpa Deg*) dengan Kajian Konsentrasi Starter dan Lama Waktu Fermentasi. *Health Information: Jurnal Penelitian*, 15 (2), e960. <https://myjurnal.poltekkes-kdi.ac.id/index.php/hijp/article/view/960>.
- Dhakal, D., Younas, T., Bhusal, R. P., Devkota, L., Henry, C. J., & Dhital, S. 2023. Design Rules of Plant-Based Yoghurt-Mimic: Formulation, Functionality, Sensory Profile and Nutritional Value. *Food Hydrocolloids*, 108786. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2023.108786>.
- Emmawati, A., Rizaini, R., & Rahmadi, A. 2020. Perubahan Populasi Bakteri Asam Laktat, Kapang/Khamir, Keasaman dan Respons Sensoris Yoghurt Durian. *Journal of Tropical AgriFood*, 2(2), 79-89.

- Erwinda, M. D., & Susanto, W. H. 2014. Pengaruh pH Nira Tebu (*Saccharum officinarum*) dan Konsentrasi Penambahan Kapur Terhadap Kualitas Gula Merah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3), 54-64.
- Faradillah, N., Hintono, A., & Pramono, Y. B. 2017. Karakteristik Permen Karamel Susu Rendah Kalori dengan Proporsi Sukrosa dan Gula Stevia (*Stevia rebaudiana*) yang Berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(1). <http://dx.doi.org/10.17728/jatp.206>.
- Failasufa, M. K., Sunarto, W., & Pratjojo, W. 2015. Analisis Proksimat Yoghurt Probiotik Formulasi Susu Jagung Manis-Kedelai dengan Penambahan Gula Kelapa (*Cocos Nucifera*) Granul. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 4(2).
- Famuji, A., Zulaikhah, S. R., & Sidhi, A. H. 2023. Karakteristik Sineresis dan Kadar Air Yoghurt Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus L*) yang Ditambahkan dengan Gula Kelapa Kristal. *Jurnal Sains Peternakan*, 11(1), 9-14. <https://doi.org/10.21067/jsp.v11i1.8538>.
- Febrianto, A., Basito, B., & Anam, C. 2014. Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Tortilla Corn Chips Dengan Variasi Larutan Alkali pada Proses Nikstamalisasi Jagung. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(3).
- Fitriana, N. 2021. Studi Pembuatan Minuman Fungsional Instan Berbasis Cokelat (*Theobroma Cacao*) dan Susu Skim dengan Penambahan Bubuk Kelor (*Moringa Oleifera*) dan Pemanis Rendah Kalori. *Doctoral dissertation: Universitas Hasanuddin*. <http://repository.unhas.ac.id:443/id/eprint/9337>.
- Hanzen, W. E., Hastuti, U. S., & Lukiati, B. 2016. Kualitas Yoghurt dari Kulit Buah Naga Berdasarkan Variasi Spesies dan Macam Gula Ditinjau dari Tekstur, Aroma, Rasa dan Kadar Asam Laktat. *Proceeding Biology Education Conference: Biology, Science, Enviromental, and Learning*, 13 (1), 849-856.
- Harismah, K., Sarisdianti, M., & Fauziyah, R. N. 2014. Potensi Stevia sebagai Pemanis Non Kalori Pada Yoghurt. *Prosiding Seminar Nasional & Internasional*. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Harismah, K., Shofi'Azizah, M. S., & Fauziyah, R. N. 2017. Pembuatan Yogurt Susu Sapi dengan Pemanis Stevia Sebagai Sumber Kalsium Untuk Mencegah Osteoporosis. *Jurnal Teknologi Bahan Alam*, 1(1), 29-34.
- Hasruddin & Husna, R. 2014. Mini Riset Mikrobiologi Terapan. *Graha Ilmu*, Yogyakarta. <http://digilib.unimed.ac.id/id/eprint/21193>.
- Hastuti, A., Lestari, T. A., & Fulazzaky, M. A. 2022. Pendampingan Pengawasan Mutu Proses Produksi Yoghurt. *Jurnal Qardhul Hasan*, 8(3).

- Hedyana, V., Wachid, M., & Harini, N. 2021. Pengaruh Penambahan Serbuk Daun Stevia dan Pektin Daun Cincau Hijau Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Selai Buah Naga Merah. *Food Technology and Halal Science Journal*, 4(1), 66-81. <https://doi.org/10.22219/fths.v4i1.15636>.
- Hidayat, I. R., Kusrahayu, K., & Mulyani, S. 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.
- Ismawati, N., Nurwantoro, N., & Pramono, Y. B. 2017. Nilai pH, Total Padatan Terlarut, dan Sifat Sensoris Yoghurt dengan Penambahan Ekstrak Bit (*Beta vulgaris L.*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3). <http://dx.doi.org/10.17728/jatp.181>.
- Jonathan, H. A., Fitriawati, I. N., Arief, I. I., Soenarno, M. S., & Mulyono, R. H. 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>.
- Kalicka, D., Znamirowska, A., Buniowska, M., Esteve Más, M. J., & Frigola Canoves, A. 2017. Effect of Stevia Addition on Selected Properties of Yoghurt During Refrigerated Storage. *Polish Journal of Natural Sciences*, 32(2), 323-334.
- Karimi, L., & Manafi Dizaj Yekan, M. 2021. Production of Functional Low-Fat Yogurt Fortified with Soy Protein Isolate. *Iranian Journal of Biosystems Engineering*, 52(4), 585-598. <https://dorl.net/dor/20.1001.1.20084803.1400.52.4.4.6>.
- Karneta, R. 2019. Diversifikasi Pengolahan Jagung Ketan Merah (*Zea mays ceratina*) Menjadi Yogurt dengan Fortifikasi Susu Skim dan Sukrosa. *In Seminar Nasional Lahan Suboptimal*, (1), 409-417.
- Kartikasari, D. I., & Nisa, F. C. 2014. Pengaruh Penambahan Sari Buah Sirsak dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Yoghurt. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4), 239-248.
- Krisnaningsih, A. T. N., Kustyorini, T. I. 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. <https://doi.org/10.33474/rekasatwa.v2i2.9056>.
- Kumesan, E. C., Pandey, E. V., & Lohoo, H. J. 2017. Analisa Total Bakteri, Kadar Air dan pH pada Rumput Laut (*Kappaphycus alvarezii*) dengan Dua Metode Pengeringan. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 5(1), 30-35. <https://doi.org/10.35800/mthp.5.1.2017.14911>.

- Lisak, K., Jeličić, I., Tratnik, L., & Božanić, R. 2011. Influence of Sweetener Stevia on the Quality of Strawberry Flavoured Fresh Yoghurt. *Časopis Za Unaprjeđenje Proizvodnje I Prerade Mlijeka*, 61(3), 220-225. orcid.org/0000-0002-8465-5551.
- Maleta, H. S., & Kusnadi, J. 2018. Pengaruh Penambahan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Fisikokimia Caspian Sea Yoghurt. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(2), 13-22.
- Marantha, H. A., & Rustanti, N. 2014. Kandungan Zat Gizi, Sifat Fisik, dan Tingkat Penerimaan Es Krim Kacang Hijau Dengan Penambahan Spirulina. *Doctoral dissertation*, Diponegoro University.
- Mardhiyah, R. 2023. Formulasi Gelatin dan Ekstrak Daun Stevia (*Stevia rebaudiana*) Terhadap Karakteristik Sensori dan Sifat Kimia Permen Jelly Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa Linn*). <http://digilib.unila.ac.id/id/eprint/74342>.
- Marlina, A., & Widiastuti, E. 2018. Pembuatan Gula Cair Rendah Kalori dari Daun Stevia Rebaudiana Bertoni Secara Ekstraksi Padat-Cair. *In Prosiding Industrial Research Workshop and National Seminar*, 9, 149-154. <https://doi.org/10.35313/irwns.v9i0.1062>.
- Maryana, D. 2014. Pengaruh Penambahan Sukrosa terhadap Jumlah Bakteri dan Keasaman Whey Fermentasi dengan Menggunakan Kombinasi *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus acidophilus*. *Skripsi*. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- McCain, H. R., Kaliappan, S., & Drake, M. A. 2018. Sugar Reduction in Dairy Products. *Journal of Dairy Science*, 101(10), 8619-8640. <https://doi.org/10.3168/jds.2017-14347>.
- Mauliasari, E. S., Agustini, T. W., & Amalia, U. 2019. Stabilisasi Fikosiani Spirulina Platensis dengan Perlakuan Mikroenkapsulasi dan pH. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(3), 526-534. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v22i3.29121>.
- Mukhoiyaroh, S., Nurdyansyah, F., Ujianti, R. M., & Affandi, A. R. 2022. Pengaruh Penggunaan Berbagai Sumber Prebiotik Terhadap Karakteristik Kimia Yoghurt Sinbiotik. *Jurnal Teknologi Pangan*.
- Nalu, F. N. H., Ledo, M. E., & Solle, H. R. L. 2021. Karakterisasi Produk Yoghurt Susu Nabati Kacang Arvilla (*Phaseolus lunatus L.*). *Jurnal Agroteknologi dan Ilmu Pertanian*, 5(2), 144-151. <https://doi.org/10.31289/agr.v5i2.4861>.
- Narayana, N. K., Govinda, G., Kumari, A. V., & Palliyaguru, O. G. 2022. Effect of Sugar Replacement With Stevia on Quality of Vanilla Flavoured Cow Milk Set Yoghurt. *Food Research*, 6(5), 174-182. [https://doi.org/10.26656/fr.2017.6\(5\).548](https://doi.org/10.26656/fr.2017.6(5).548).

- Nofrianti, R., Azima, F., & Eliyasmi, R. 2013. Pengaruh Penambahan Madu Terhadap Mutu Yoghurt Jagung (*Zea mays indurata*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(2).
- Nurdyanto, R. D., Sawitri, M. E., & Manab, A. 2022. Effect of Stevia (*Stevia Rebaudiana*) Sweetener Addition on Physical Quality of Synbiotic Yoghurt Containing Extract of Evaporated Red Dragon Fruit Peels (*Hylocereus Polyrhizus*). *Asian Food Science Journal*, 21(3), 66-72. <https://doi.org/10.9734/afsj/2022/v21i330419>.
- Nurhafnita, N. 2021. Uji Organoleptik Susu Jagung (*Zea mays saccharata*) Dengan Penambahan Ekstrak Kunyit (*Curcuma domestica Val*). *Journal Of Agritech Science*, 5(1), 19-26. <https://doi.org/10.30869/jasc.v5i1.729>.
- Nurhartadi, E., Utami, R., Nursiwi, A., Sari, A. M., Widowati, E., Sanjaya, A. P., & Esnadewi, E. A. 2017. Effect of Incubation Time and Sucrose Addition on The Characteristics of Cheese Whey Yoghurt. *Materials Science and Engineering*, 1 (193), 012008. <https://doi.org/10.1088/1757-899X/193/1/012008>.
- Nurhikmah, I. R., Fitriyanti, A. R., Sulistyaningrum, H., & Sya'di, Y. K. 2023. Karakteristik Fisik dan Karakteristik Kimia Firm Yoghurt dengan Penambahan Pure Labu Kuning. *Prosiding Seminar Nasional Unimus*, 6.
- Pamela, V. Y. 2022. Karakteristik Sifat Organoleptik Yoghurt dengan Variasi Susu Skim dan Lama Inkubasi. *Jurnal Pangan, Gizi, Kesehatan*, 3(1), 18-24. <https://doi.org/10.30812/nutriology.v3i1.1963>.
- Pangestu, R. F., Legowo, A. M., Al-Baarri, A. N. M., & Pramono, Y. B. 2017. Aktivitas Antioksidan, pH, Viskositas, Viabilitas Bakteri Asam Laktat (BAL) pada Yogurt Powder Daun Kopi dengan Jumlah Karagenan yang Berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(2). <http://dx.doi.org/10.17728/jatp.185>.
- Part, N., Kazantseva, J., Rosensvald, S., Kallastu, A., Vaikma, H., Kriščiunaite, T., ... & Viiard, E. 2023. Microbiological, Chemical, and Sensorial Characterisation of Commercially Available Plant-Based Yoghurt Alternatives. *Future Foods*, 7, 100212. <https://doi.org/10.1016/j.fufo.2022.100212>.
- Partini, P., & Sari, I. 2022. Kebijakan Pengembangan Ketahanan Pangan Lokal. *Jurnal Agribisnis*, 11(1), 78-83. <https://doi.org/10.32520/agribisnis.v11i1.1988>.
- Permadi, A., Suhendra, S., Ahda, M., Zufar, A. F., Padya, S. A., Anugrah, N., ... & Suharto, T. E. 2022. Perbandingan Kandungan Klorofil dan Antioksidan Spirulina Dengan Beberapa Jenis Sayuran. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian LPPM UMJ*, 1(1).
- Prasetyo, J. Y., Handayani, Z., & Harismah, K. 2017. Pembuatan Yoghurt Kulit Semangka dengan Pemanis Stevia serta Uji Sifat Kimia dan Sifat Fisika. *URECOL*, 171-176.

- Pratangga, D. A., Susilowati, S., & Puspitarini, O. R. 2019. Pengaruh Penambahan Berbagai Level Sukrosa dan Fruktosa Terhadap Total Bakteri Asam Laktat dan Nilai pH Yoghurt Susu Kambing. *Jurnal Ilmiah*, 2(1).
- Prayitno, S. S., Sumarmono, J., Rahardjo, A. H. D., & Setyawardani, T. 2020. Modifikasi Sifat Fisik Yogurt Susu Kambing dengan Penambahan Microbial Transglutaminase dan Sumber Protein Eksternal. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 9(2), 77-82. <https://doi.org/10.17728/jatp.6396>.
- Priyanka, M., Kempanna, C., & Narasimha, M. 2013. Quality Characteristics of Yoghurt Enriched with Spirulina Powder. *Mysore Journal of Agricultural Sciences*, 47(2), 354-359. <http://www.uasbangalore.edu.in/asp/periodicals.asp>.
- Purwaningsih, Rosida, I. N., Djaafar, T. F., Marwati, T., Wikandari, R., & Rahayu, E. S. (2021). Organoleptic, chemical, and microbiological characteristics of goat milk yogurt using *Lactobacillus plantarum* T14 and T35 with the addition of stevia sweetener. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 807(2). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/807/2/022047>.
- Putri, K. A. W. 2017. Pengaruh Penambahan Madu dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Fisika, Kimia dan Biologi Yoghurt Susu Jagung (*Zea mays L. Saccharata*). *Doctoral dissertation: UIN Raden Intan Lampung*. <http://repository.radenintan.ac.id/id/eprint/673>.
- Putriningtyas, N. D., & Wahyuningsih, S. 2017. Potensi Yogurt Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L*) Ditinjau dari Sifat Organoleptik, Kandungan Protein, Lemak dan Flavonoid. *Jurnal Gizi Indonesia*, 6(1), 37-43. <https://doi.org/10.14710/jgi.6.1.37-43>.
- Qodriah, F. L., Cahyadi, W., Surahman, D. N. 2016. Stabilitas Zat Gizi Mikro (Asam Folat dan Fe Fumarat) pada Produk Banan Flakes Fortifikasi Selama Proses Pengolahan. *Skripsi. Universitas Pasundan Bandung*. <http://repository.unpas.ac.id/id/eprint/15505>.
- 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>.
- Rahmawati, I. S., Zubaidah, E., & Saprianti, E. 2015. Evaluasi Pertumbuhan Isolat Probiotik (*L. Casei* dan *L. Plantarum*) dalam Medium Fermentasi Berbasis Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*) Selama Proses Fermentasi. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4(4). <http://dx.doi.org/10.17728/jatp.v4i4.3>.

- Ranum, P., Peña - Rosas, J. P., & Garcia - Casal, M. N. 2014. Global Maize Production, Utilization, and Consumption. *Annals of The New York Academy of Sciences*, 1312(1), 105-112. <https://doi.org/10.1111/nyas.12396>.
- Ribeiro, M. N., Rodrigues, D. M., Rocha, R. A. R., Silveira, L. R., Condino, J. P. F., Júnior, A. C., ... & Pinheiro, A. C. M. 2020. Optimising a Stevia Mix by Mixture Design and Napping. *International Dairy Journal*, 110, 104802. <https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2020.104802>.
- Rizqiati, H., Mulyani, S., Ramadhanti, D., L. 2021. Pengaruh Variasi Konsentrasi Sukrosa Terhadap Total Bakteri Asam Laktat, pH, Kadar Alkohol dan Hedonik Water Kefir Belimbing Manis (*Averrhoa carambola*). *Jurnal Ilmiah Sains*, 21(1): 54-62. <https://doi.org/10.35799/jis.21.1.2021.31160>.
- Rizqiati, H., Nurwantoro, N., Febrisiantosa, A., Shauma, C. A., & Khasanah, R. 2020. Pengaruh Isolat Protein Kedelai Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Kefir Bubuk. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 8(3), 111-121.
- Rohman, E., & Maharani, S. 2020. Peranan Warna, Viskositas, dan Sineresis Terhadap Produk Yoghurt. *Edufortech*, 5(2). <https://doi.org/10.17509/edufortech.v5i2.28812>.
- Sakinah, H. Z., Syalistyawati, P., Khotimah, N. K., Agista, R., Septiani, N. A., Ridwan, H., & Setiadi, D. K. 2024. Efektivitas Yoghurt Apel dan Wortel Dengan Pemanis Stevia sebagai Solusi Masalah Konstipasi. *Jurnal Keperawatan Abdurrahman*, 7(2), 43-49. <https://doi.org/10.36341/jka.v7i2.4096>.
- Sani, A. F., Sari, R. P., Putri, V. O., Fatira, V., Achyar, A., & Anggriyani, R. 2022. Pengaruh Penambahan Ekstrak Jagung (*Zea mays*) terhadap Kualitas Yogurt. *Prosiding Seminar Nasional Biologi*, 2(2), 485-496.
- Santosa, A. P., & Purnawanto, A. M. 2021. Karakteristik Brownies Panggang dengan Substitusi Tepung Bengkuang (*Pachyrizus erosus L.*) dan Pemanis Daun Stevia (*Stevia Rebaudiana Bertoni M.*). *Agritech*, 23(1), 44-51. <https://doi.org/10.30595/agritech.v23i1.10707>.
- Sawitri, M. E., Ningrum, T. M. K., & Andriani, R. D. 2021. Pemanfaatan Ekstrak Limbah Buah Naga Merah pada Yoghurt Sinbiotik dengan Pemanis Alami. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Agribisnis Peternakan (STAP)*, 8, 497-501. <https://jnp.fapet.unsoed.ac.id/index.php/psv/article/view/1198>.
- Serlahwaty, D., Syarmalina., Sari, N., 2015. Analisis Kandungan Lemak dan Protein Terhadap Kualitas Soyghurt dengan Penambahan Susu Skim. *Berkala Ilmiah Kimia Farmasi*, 4(2).

- Setiarto, R. H. B., Widhyastuti, N., & Fairuz, I., 2017. Pengaruh Starter Bakteri Asam Laktat dan Penambahan Tepung Talas Termodifikasi Terhadap Kualitas Yogurt Sinbiotik. *Indonesian Journal of Industrial Research*, 11 (1), 18-30.
- Setiarto, R. H. B., Widhyastuti, N., & Rikmawati, N. A. 2017. Optimasi Konsentrasi Fruktooligosakarida untuk Meningkatkan Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat Starter Yoghurt. *Jurnal Veteriner*, 18(3), 428. <https://doi.org/10.19087/jveteriner.2017.18.3.428>.
- Shagti, I. 2017. Pengaruh Penambahan Sukrosa Terhadap Yoghurt Susu Kacang Tolo Menggunakan Kultur Campuran Bakteri Asam Laktat Sebagai Makanan Pokok. *Jurnal Info Kesehatan*, 15(1), 137-145. <https://doi.org.10.31965/infokes.v15i1.136>.
- Sintasari, R. A., Kusnadi, J., & Ningtyas, D. W. 2014. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Susu Skim dan Sukrosa Terhadap Karakteristik Minuman Probiotik Sari Beras Merah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3), 65-75.
- Sofyan, A., Ikhsani, A. Y., Purwani, E., Hasanah, L. E. N., & Febriyadin, F. 2022. The Effect of Suweg (*Amorphophallus Paeoniifolius*) Flour and Incubation Temperature on Characteristics of Yogurt with The Addition of Bifidobacterium Bifidum as Probiotic. *Proceedings*, 63, S507-S512. <https://doi.org/10.1016/j.matpr.2022.04.538>.
- Soselisa, J. F., Suseno, S. H., & Setyaningsih, I. 2019. Karakteristik Kombinasi Minyak Hati Cucut (*Centrophorus sp.*) dan Serbuk Spirulina Sebagai Sediaan Suplemen Makanan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(2), 255-262.
- Suci, P. R., Hapsari, N., & Dwi, R. 2021. Analisis Kadar Beta Karoten dan Vitamin C Buah Juwet (*Syzigium cumini*) secara Spektrofotometri Uv-Vis. *Jurnal Insan Farmasi Indonesia*, 4(1), 121-128. <https://doi.org/10.36387/jifi.v4i1.601>.
- Suryana, A. L., Rosiana, N. M., & Olivia, Z. 2022. Effect of Drying Method on the Chemical Properties of Local Soy Flour. *In IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 980 (1), 012030.
- Suseno, R., Palupi, N. S., & Prangdimurti, E. 2016. Alergenisitas Sistem Glikasi Isolat Protein Kedelai-Fruktooligosakarida. *Agritech*, 36(4), 450-458. <https://doi.org/10.22146/agritech.16770>.
- Sutedjo, K. S. D., & Nisa, F. C. 2015. Konsentrasi Sari Belimbing (*Averrhoa carambola L*) dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia dan Mikrobiologi Yoghurt. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2). <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/176>.
- Triyanto, M. 2016. Pengaruh Perbandingan Sari Bit (*Beta vulgaris L.*) Dengan Sari Kuini (*Mangifera odorata Griff*) dan Jumlah Gum Arab Terhadap Mutu Yoghurt. *Skripsi:*

- Uri, N. N., Mamuaja, C. F., & Koapaha, T. 2019. Aktivitas Antioksidan dan Tingkat Kesukaan Susu Jagung Manis (*Zea Mays Saccharata*) Dengan Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber Officinale Roscoe*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(1). <https://doi.org/10.35791/jteta.v10i1.25036>.
- Wan, Z. L., Wang, L. Y., Wang, J. M., Zhou, Q., Yuan, Y., & Yang, X. Q. 2014. Synergistic Interfacial Properties of Soy Protein–Stevioside Mixtures: Relationship to Emulsion Stability. *Food Hydrocolloids*, 39, 127-135. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2014.01.007>.
- Wang, B., Zhang, Q., Zhang, N., Bak, K. H., Soladoye, O. P., Aluko, R. E., ... & Zhang, Y. 2021. Insights Into Formation, Detection and Removal of The Beany Flavor in Soybean Protein. *Trends in Food Science & Technology*, 112, 336-347. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.04.018>.
- Wardhani, D. H., Maharani, D. C., & Prasetyo, E. A. 2015. Kajian Pengaruh Cara Pembuatan Susu Jagung, Rasio dan Waktu Fermentasi Terhadap Karakteristik Yoghurt Jagung Manis. *Majalah Ilmiah Momentum*, 11(1). <http://dx.doi.org/10.36499/jim.v11i1.1075>.
- Weber, A., & Hekmat, S. 2013. The Effect of Stevia Rebaudiana on The Growth and Survival of Lactobacillus Rhamnosus GR-1 and Sensory Properties of Probiotic Yogurt. *Journal of Food Research*, 2(2), 136. <http://dx.doi.org/10.5539/jfr.v2n2p136>.
- Widiani, N., Maretta, G., & Setianingrum, S. 2017. Pengaruh Variasi Temperatur Terhadap Karakteristik Fisika, Kimia, dan Biologi Yoghurt Susu Jagung. *Jurnal Tadris Biologi*, 8(1), 28-39. <http://dx.doi.org/10.24042/biosf.v8i1.1261>.
- Widiantara, T. 2018. Pengaruh Perbandingan Gula Merah Dengan Sukrosa dan Perbandingan Tepung Jagung, Ubi Jalar Dengan Kacang Hijau Terhadap Karakteristik Jenang. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(1), 1-9. <https://doi.org/10.23969/pftj.v5i1.803>.
- Widodo, W., Munawaroh, N., & Indratiningsih, I. 2015. Produksi Low Calorie Sweet Bio-Yoghurt dengan Penambahan Ekstrak Daun Stevia (*Stevia Rebaudiana*) Sebagai Pengganti Gula. *Agritech*, 35(4), 464-473. <https://doi.org/10.22146/agritech.9331>.
- Widya Araini, M., & Lutfianto, D. 2021. Pengaruh Lama Fermentasi Yoghurt Ubi Jalar Ungu Terhadap Kadar Lemak, Nilai pH, dan Viskositas *Doctoral dissertation: Universitas Muhammadiyah Surakarta*. <http://eprints.ums.ac.id/id/eprint/96331>.

- Winanti, D. D. T., Susilawati, Z., & Zulferiyenni. 2021. Pengolahan Bekatul dan Spirulina Menjadi Cookies Kaya Protein. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 10(3), 309-316. <http://dx.doi.org/10.23960/jtep-l.v10.i3.309-316>.
- Wulandari, B., Ishartani, D., & Affandi, D. R. 2014. Penggunaan Pemanis Rendah Kalori Pada Pembuatan Velva Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea batatas L.*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(3).
- Wulandari, F., Nazaruddin, N., & Amaro, M. 2021. Pengaruh Jenis Bakteri Asam Laktat dan Lama Fermentasi Terhadap Mutu Fisik, Kimia, Organoleptik dan Mikrobiologi Tepung Mocaf. *Prosiding Saintek*, 3, 169-181.
- Yahtatasa, A. U., Tahir, M. M., Adiansyah, 2022. Studi Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata L*) dan Pengganti Gula Sukrosa dari Gula Stevia (*Stevia rebaudiana Bertoni*) Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimiawi Produk Cokelat. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin, Makassar. <http://repository.unhas.ac.id:443/id/eprint/15470>.
- Yustendi, D., Wardani, S., & Mulyadi, M. 2021. Pengaruh Lama Penyimpanan Yogurt Susu Kambing Dengan Penambahan Bakteri *Streptococcus Thermophilus* dan Bakteri *Lactobacillus bulgaricus* terhadap pH, Protein dan Bakteri Asam Laktat. *Jurnal Agriflora*, 5(1), 47-51. <https://doi.org/10.3061/unayaded.v5i1.1941>.
- Zulaikhah, S. R. 2021. Sifat Fisikokimia Yogurt dengan Berbagai Proporsi Penambahan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Sains Peternakan*, 9(1), 7-15. <https://doi.org/10.21067/jsp.v9i1.5388>.
- Zulaikhah, S. R., Sidhi, A. H., & Ayuningtyas, L. P. 2021. Pengaruh Penambahan Gula Kelapa Kristal Terhadap pH, Total Asam dan Kadar Sukrosa Yogurt Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Sains Peternakan*, 9(2), 67-71. <https://doi.org/10.21067/jsp.v9i2.5874>.