

DAFTAR PUSTAKA

- Adib, A., M. H. Wahid., P. Sudarmono., & I. S. Surono., 2013. *Lactobacillus plantarum* pada Feses Individu Dewasa Sehat yang Mengonsumsi *Lactobacillus plantarum* IS-10506 dari Dadih. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 24(2), pp. 154-160.
- Adiputra, R., Ramadiyanti, M., Ulfah, T., & Maesaroh, D. I., 2022. Pengaruh Lama Waktu Inkubasi, Konsentrasi Starter Terhadap Ph, Viskositas Dan Sifat Organoleptik Yoghurt Susu Sapi. *Composite: Jurnal Ilmu Pertanian*, 4(2), pp. 81-92.
- Aghajani, A., Nezhad, H. H., Mortazavi, S. A., & Yazdi, F. T., 2019. *Microencapsulation Of Probiotics In Yoghurt: A review*. In: Intl Conf Eng Technol Innov. Darmstadt University, Germany.
- Aini, J. N., Sumarmono, J., & Rahardjo, A. H. D., 2022. Pengaruh Penambahan Pektin Terhadap pH, Total Asam Tertitrasi dan Sineresis Yoghurt Susu Sapi Low Fat. In *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Agribisnis Peternakan (Stap)* 9(1), pp. 585-591.
- Aini, M., Rahayuni, S., Mardina, V., Quranayati, Q., & Asiah, N., 2021. Bakteri *Lactobacillus* spp. dan Peranannya Bagi Kehidupan. *Jurnal Jeumpa*, 8(2), pp. 614-624.
- Anindita, N. S., 2022. Isolasi dan Identifikasi Fenotipik Bakteri Asam Laktat (BAL) Indigenous Asal Air Susu Ibu (ASI). *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(1), pp. 18-23.
- Ariaputri, F. J., 2022. Karakterisasi Isolat dan Bakteriosin Bakteri Asam Laktat Asal Sedimen Mangrove Pantai Logending. *Doctoral dissertation*, Universitas Jenderal Soedirman.
- Baguna, R., Yelnetty, A., Siswosubroto, S. E., & Lontaan, N. 2020. Pengaruh penggunaan madu terhadap nilai pH, sineresis, dan total bakteri asam laktat yoghurt sinbiotik. *Jurnal Zootec*, 40(1), pp. 214-222.
- Barraquio V. L., Karna B. K. L. & Emata O. C., 2007. Lactic Acid and Probiotic Bacteria from Fermented and Probiotic Dairy Products. *Philippines Science Diliman*, 19(2), pp. 23-34.
- Bilang, M., Tahir, M., & Haedar, D., 2018. Study Viability Encapsulation of Probiotic Cells (*Lactobacillus plantarum* and *Streptococcus thermophilus*) on Ice Cream. *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, 1(1) pp. 41-52.
- Burton, E., Arief, I. I., & Taufik, E. 2014. Formulasi Yoghurt Probiotik Karbonasi Dan Potensi Sifat Fungsionalnya. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 2(1), pp. 213-218.
- Claesson, M.J., van Denyer, D., & O'Toole, P.W., 2007. The Genus *Lactobacillus*-A Genomic Basis For Understanding its Diversity. *Federation of European Microbiological Society Microbiology Letters*, 269(1), pp. 22-28.

- Djali, M., Huda, S., & Andriani, L., 2018. Karakteristik Fisikokimia Yoghurt Tanpa Lemak dengan Penambahan *Whey Protein Concentrate* Dan Gum Xanthan . *Journal Agritech*, 38(2), pp:178-186.
- Hendarto, D. R., Handayani, A. P., Esterelita, E., & Handoko, Y. A., 2019. Mekanisme Biokimiawi dan Optimalisasi *Lactobacillus Bulgaricus* dan *Streptococcus Thermophilus* dalam Pengolahan Yoghurt yang Berkualitas. *Journal. Sains Dasar*, 8(1), pp. 13-19.
- Hidayah, T. N., Djaenudin, D., & Lubis, N., 2021. Enkapsulasi Probiotik *Lactobacillus* sp. Menggunakan Biopolimer Alginat dan Kitosan dengan Metode Satu Tahap. *Jurnal Serambi Engineering*, 6(2), pp. 1814-1825.
- Holt, J. G., Krieg, N. R., Sneath, P. H., Stanley, J. T., & Williams, S.T., 1994. *Bergey's Manual of Determinative Bacteriology*. Ninth Edition. Williams and Wilkins: New York.
- Kamara, D. S., Rachman, S. D., Pasisca, R. W., Djajasoepana, S., Suprijana, O., Idar, I., & Ishmayana, S., 2016. Pembuatan dan Aktivitas Antibakteri Yogurt Hasil Fermentasi Tiga Bakteri (*Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus acidophilus*). *Al-Kimia*, 4(2), pp. 121-131.
- Khalil, I & Anwar, N., 2016. Isolation, Identification and Characterization of Lactic Acid Bacteria from Milk and Yoghurts. *Research & Reviews: Journal of Food and Dairy Technology*, 4(3), pp. 17-24.
- Kholisoh, G., 2016. Uji Viabilitas Enkapsulasi *Lactobacillus casei* Menggunakan Matriks Kappa Karagenan Terhadap Simulasi Cairan Asam Lambung. *Skripsi, Universitas Islam Negri Syarif Hidayatullah*.
- Khotimah, D. F., Faizah, U. N., & Sayekti, T., 2021. Protein Sebagai Zat Penyusun Dalam Tubuh Manusia: Tinjauan Sumber Protein Menuju Sel. *Proceeding of Integrative Science Education Seminar* 1(1), pp. 127-133.
- Komalasari, H., & Yoga, W. K., 2022. Potensi Bakteri Probiotik Indigenous *Lactobacillus Plantarum* Dad-13 Sebagai Starter Pada Pembuatan Yoghurt Fungsional: Kajian Pustaka. *Food Scientia: Journal of Food Science and Technology*, 2(2), pp. 199-217.
- Krisnaningsih, A. T. N., Rosyidi, D. L. E., Radiati, & Purwadi, P., 2018. Pengaruh Penambahan Stabilizer Pati Talas Lokal (*Colocasia esculenta*) terhadap Viskositas, Sineresis dan Keasaman Yogurt pada Inkubasi Suhu Ruang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*. 5(3), pp. 5–10.
- Larasati, T., Kusnadi, J., & Widyastuti, E., 2016. Pemanfaatan *Whey* dalam Pembuatan *Caspian Sea Yogurt* dengan menggunakan Isolat *Lactobacillus cremoris* dan *Acetobacter orientalis* [In Press Januari 2016]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1).
- Lasta, E. L., da Silva Pereira Ronning, E., Dekker, R. F., & da Cunha, M. A. A., 2021. Encapsulation and Dispersion of *Lactobacillus acidophilus* in a Chocolate Coating as a Strategy for Maintaining Cell Viability in Cereal Bars. *Scientific Reports*, 11(1), pp. 20550.

- Mabilla, R. U., 2020. *Pengaruh pH Dan Suhu Pada Produksi Bakteriosin Dari Bakteri Asam Laktat Lactobacillus Plantarum Dari Buah Nanas (Ananas Comosus L. Merr.) Pada Media MRS*. Doctoral dissertation, Universitas Airlangga).
- Mahmoud, M., Abdallah, N. A., El-Shafei, K., Tawfik, N. F., & El-Sayed, H. S., 2020. Survivability of alginate-microencapsulated *Lactobacillus plantarum* During Storage, Simulated Food Processing and Gastrointestinal Conditions. *Heliyon*, 6(3), pp. 35-41.
- Okfrianti, Y., Darwis, D., & Pravita, A., 2018. Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus Plantarum* C410LI dan *Lactobacillus Rossiae* LS6 yang Diisolasi dari Lemea Rejang Terhadap Suhu, Ph Dan Garam Empedu Berpotensi Sebagai Prebiotik. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kesehatan*, 6(1), pp. 49-58.
- Prabaswaria, D. A. M., Putraa, I. D. N. N., & Karima, W., 2019. Identifikasi dan Kelimpahan Bakteri *Enterococcus spp.* pada Mucus Karang di Perairan Pemuteran, Bali. *Journal of Marine Research and Technology*, 2(1), pp. 28-33.
- Pratama, D. R., S. Melia., & E. Purwanti., 2020. Perbedaan Konsentrasi Kombinasi Starter Tiga Bakteri terhadap Total Bakteri Asam Laktat, Nilai pH, dan Total Asam Titrasi Yogurt. *Jurnal Peternakan Indonesia*, 22(3), pp. 339-345.
- Pratangga, D. A., Susilowati, S., & Puspitarini, O. R., 2022. Pengaruh penambahan berbagai level sukrosa dan fruktosa terhadap total bakteri asam laktat dan nilai pH yoghurt susu kambing. *Dinamika Rekayasa: Jurnal Ilmiah (e-Journal)*, 2(1), pp. 51-56.
- Purukan, C., Siampa, J. P., & Tallei, T. E., 2020. Enkapsulasi Bakteri Asam Laktat Hasil Fermentasi Buah Salak (*Salacca zalacca*) Lokal Menggunakan Alginat dengan Pewarna Kembang Sepatu (*Hibiscus rosa-sinensis* L.). *Jurnal Bios Logos*, 10(2), pp. 93-98.
- Purwati, E., D. R. Pratama., S. Melia., & H. Purwanto., 2018. Influence of Use *Lactobacillus fermentum* L23 and *Streptococcus thermophilus* with Dragon Fruit Extract (*Hylocereus Polyrhisuz*) to Quality of Microbiology, Chemistry and Organoleptic Value of Yoghurt. *International Journal of Engineering & Technology*, 8(1), pp.1-6.
- Putra, I. G. P. B. A., Duniaji, A. S., & Nocianitri, K. A., 2020. Viabilitas *Lactobacillus* Sp F213 Pada Minuman Rice Juice (*Oryza Sativa*) Selama Penyimpanan Suhu Dingin (4°C). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 9(1), pp. 46-55.
- Putro, H. S., Abharina, R. F. L., & Nafwa, R., 2020. Pengaruh Penambahan Bakteri *Lactobacillus casei* dan Bakteri *Zymomonas mobilis* terhadap Aktivitas Antioksidan pada Yogurt. *Akta Kimia Indonesia*, 5(1), pp. 22-32.
- Quigley, EMM., 2018. Prebiotics and Probiotics in Digestive Health. *Jurnal Clinical Gastroenterology and Hepatology*, 17(2), pp. 333-344.
- Rachman, S. D., Djajasopena, S., Kamara, D. S., Idar, I., Sutrisna, R., Safari, A., ... & Ishmayana, S. 2015. Kualitas yoghurt yang dibuat dengan kultur dua (*Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*) dan tiga bakteri

(*Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus acidophilus*). *Jurnal Chimica et Natura Acta*, 3(2). pp. 76-79.

- Rachman, S. D., Djajasoepena, S., Indrawati, I., Bangun, L., Kamara, D. S., & Ishmayana, S., 2016. Penentuan Kadar Riboflavin dan Uji Pendahuluan Aktivitas Antibakteri Yogurt yang Difermentasi dengan Bakteri yang Diisolasi dari Yogurt Komersial. In *Seminar Nasional Kimia dan Pembelajaran Kimia, Departemen Kimia, Universitas Padjadjaran, Jatinangor*, 12(1).
- Rahman, I. R., & Kumalasari, I., 2019. Optimasi Komposisi *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* pada Yoghurt Terfortifikasi Buah Lakum (*Cayratia trifolia* (L.) Domin) sebagai Antibakteri terhadap *Escherichia coli*. *Pharmaceutical Sciences and Research*, 6(2), pp. 99-104.
- Rizal, S., Erna, M., Nurainy, F., & Tambunan, A. R., 2016. Karakteristik Probiotik Minuman Fermentasi Laktat Sari Buah Nanas dengan Variasi Jenis Bakteri Asam Laktat. *Jurnal Kimia Terapan Indonesia*, 18(1), pp. 63-71.
- Sah, B.N.P., Vasiljevik, T., McKenchnie, S. & Donkron, O.N., 2016. Physicochemical, Textural And Rheological Properties Of Probiotic Yogurt Fortified With Fibre Rich Pineapple Peel Powder During Refrigerated Storage. *Journal Food Science and Technology*, 65(1), pp. 978-986.
- Septiani, A. H., Kusrahayu, K., & Legowo, A. M., 2013. Pengaruh Penambahan Susu Skim Pada Proses Pembuatan Frozen Yogurt Yang Berbahan Dasar Whey Terhadap Total Asam, Ph Dan Jumlah Bakteri Asam Laktat. *Animal Agriculture Journal*, 2(1), pp. 225-231.
- SNI Yoghurt (SNI 2981: 2009). Jakarta: Dewan Standardisasi Nasional.
- Sumanti, D., Kayaputri, I. L., Hanidah, I. I., Sukarminah, E., & Giovanni, A., 2016. Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Maltodekstrin sebagai Penyalut Terhadap Viabilitas Dan Karakteristik Mikroenkapsulasi Suspensi Bakteri *Lactobacillus plantarum* Menggunakan Metode *Freeze Drying*. *Jurnal Penelitian Pangan*, 1(1), pp. 9-13.
- Sunaryanto, R., Martius, E., & Marwoto, B., 2014. Uji Kemampuan *Lactobacillus casei* Sebagai Agensia Probiotik. *Jurnal Bioteknologi & Biosains Indonesia (JBBi)*, 1(1), pp. 9-14.
- Surono, I. S., 2004. *Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan*. PT Tri Cipta Karya, Jakarta.
- Usmiati, S., Broto, W., & Setiyanto, H., 2011. Karakteristik Dadih Susu Sapi Yang Menggunakan Starter Bakteri Probiotik. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner*, 16(2), pp. 141-153.
- Van Thuoc, D., Huong, P. T. & Phong, T.H., 2021. High Lactic Acid Production by *Lactobacillus* sp. V156 Isolatd from Vietnamese Fermented Mustard Green. *Vietnam Journal of Science and Technology*, 59(6), pp. 702-713.
- Yang, E., Fan, L., Yan, J., Jiang, Y., Doucette, C., Fillmore, S. & Walker, B., 2018. Influence of Culture Media, pH and Temperature on Growth and Bacteriocin

Production of Bacteriocinogenic Lactic Acid Bacteria. *Applied Microbiology and Biotechnology Express*, 8(1), pp. 1-14.

- Yogeswara, I. B. A., Kusumawati, I. G. A. W., & Nursini, N. W., 2014. Viabilitas dan Stabilitas Bakteri Probiotik *L. acidophilus* FNCC 0051 pada Susu Kedelai Fermentasi Selama di Saluran Cerna in Vitro dan Penyimpanan. In *Prosiding Seminar Nasional MIPA*.
- Yudiastuti, S. O. N., Kastaman, R., Sukarminah, E., & Mardawati, E. 2021. Pengaruh Media Inokulum dalam Semi Ko-Enkapsulasi Sel *Lactobacillus acidophilus* Menggunakan Enkapsulan Matriks *Eucheuma cottonii*-Maltodekstrin. *Jurnal Agrikultura*, 32(3), pp. 296-303.
- Yulinery, Titin., Yulianto, Eko., Nurhidayat, & Novik., 2006. Uji Fisiologis Probiotik *Lactobacillus* sp. Mar 8 yang Telah Dienkapsulasi dengan Menggunakan Spray Dryer untuk Menurunkan Kolesterol. Bidang Mikrobiologi, Pusat Penelitian Biologi, Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI). *Jurnal Biodiversitas*, 7(2), pp. 118 – 122.
- Yusmarini, Y., Johan, V. S., Fitriani, S., Riftyan, E., & Siagian, O. M., 2021. Pemanfaatan *Lactobacillus plantarum* 1 RN2-53 dalam Pembuatan Minuman Probiotik Berbasis Sari Buah Melon dengan Variasi Penambahan Sukrosa. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 13(1), pp. 21-26.
- Zubaidah, E., Saparianti E., & Hindrawan, J., 2012. Studi Aktivitas Antioksidan Pada Bekatul Dan Susu Skim Terfermentasi Probiotik (*Lactobacillus plantarum* B2 dan *Lactobacillus acidophilus*). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 13(2), pp. 111-118.

