

DAFTAR PUSTAKA

- Aeni, S., Puspaningtyas, D.Er. dan Putriningtyas, N.D. (2019) ‘Susu Kacang Tanah Efektif Menurunkan Berat Badan dan Kadar Glukosa Darah Remaja Putri Obesitas’, *Sport and Nutrition Journal*, vol. 1, no. 1, pp. 33–9.
- Agustina, Y., Kartika, R. dan Panggabean, A.S. (2015) ‘Pengaruh Variasi Waktu Fermentasi terhadap Kadar Laktosa, Lemak, pH, dan Keasaman pada Susu Sapi yang Difermentasi Menjadi Yogurt’, *Jurnal Kimia Mulawarman*, vol. 12, no. 2, pp. 97–100.
- Alimahana, F., Kartika, I., Utami, A.W., Cahyanto, M.N. dan Utami, T. (2023) ‘Fermentasi Sari Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis* (L.) DC.) dengan Penambahan Sukrosa dan Susu Skim’, *agriTECH*, vol. 43, no. 2, pp. 116–26.
- Amatullah, D.A., Ilyas, G., Awaliya, E.N., Aldila, N.A., Hernaman, I., Ayuningsih, B., Tanuwiria, U.H. dan Hidayat, R. (2022) ‘Fermentabilitas dan Kecernaan Ransum yang Mengandung Bungkil Kacang Tanah (In Vitro)’, *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran*, vol. 22, no. 2, pp. 118–24.
- Ang, S., Priskila, O., Sugiono, A. dan Kusumawati, H.N. (2022) ‘Efektifitas Ramuan Herbal Biji Buah Pinang (*Areca cathecu*), Biji Buah Pala (*Myristica fragrans*), Akar Alang-Alang (*Imperata cylindrical*), Kacang Hijau (*Vigna radiate*) dan Daun Pecut Kuda (*Stachytarpheta jamaicensis*) untuk Meningkatkan Sistem Imun Tubuh’, *IMJ (Indonesian Midwifery Journal)*, vol. 6, no. 1, pp. 28–32.
- Angelin, J. dan Kavitha, M. (2020) ‘Exopolysaccharides from Probiotic Bacteria and their Health Potential’, *International Journal of Biological Macromolecules*, vol. 162, pp. 853–65.
- Anggraini, E.K., Kiranawati, T.M. dan Mariana, R.R. (2018) ‘Analisis Kualitas Yoghurt dengan Variasi Rasio Susu Kacang Tolo (*Vigna Unguiculata* (L .) Walp Ssp) dan Susu Sapi’, *Jurnal Teknologi Pangan*, vol. 1, no. 1, pp. 16–20.
- Arifani, D., Zulaikhah, S.R. dan Luthf, S.A.C. (2023) ‘Sifat Fisikokimia Yoghurt Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus* L.) dengan Penambahan Berbagai Level Susu Skim’, *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, vol. 11, no. 1, pp. 1–5.
- Astuti, G.D., Fitranti, D.Y., Anjani, G.Y., Afifah, D.N. dan Rustanti, N. (2020) ‘Pengaruh Pemberian Yoghurt dan Soyghurt Sinbiotik Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*) terhadap Kadar Triglisreida dan Total Kolesterol pada Tikus Pra-Sindrom Metabolik’, *Gizi Indonesia*, vol. 43, no. 2, pp. 57–66.
- Atiah, S. dan Nairfana, I. (2022) ‘Variasi Jumlah Starter Bakteri Asam Laktat (BAL) Terhadap Mutu Kimia, Organoleptik, dan Fisik Minuman Probiotik Instan dari Jagung Pulut (*Zea mays ceratina*) Sumbawa’, *Jurnal Teknologi dan Mutu Pangan*, vol. 1, no. 1, pp. 25–30.
- Aulia, E., Sugitha, I.M. dan Selamat Duniaji, A. (2023) ‘Pengaruh Lama Fermentasi

- menggunakan Isolat *Lactobacillus rhamnosus* MY2 terhadap Karakteristik Susu Kacang Tanah (*Arachis hypogaea* L.)', *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, vol. 12, no. 1, pp. 39–55.
- Bonku, R. dan Yu, J. (2020) 'Health Aspects of Peanuts as an Outcome of Its Chemical Composition', *Food Science and Human Wellness*, vol. 9, pp. 21–30.
- BPOM (2021) *Peraturan BPOM No. 26 Tahun 2021 tentang Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan*, Badan Pengawas Obat dan Makanan RI.
- BSN (2006) *SNI 01-2346-2006 Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori*, Jakarta.
- BSN (2009) *SNI 7552:2009. Minuman Susu Fermentasi Berperisa*, Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Dalming, T., Aliyah, A., Mufidah, M., D, V.M. dan Asmawati, A. (2018) 'Kandungan Serat Buah Nipah (*Nypa fruticans* Wurmb) dan Potensinya dalam Mengikat Kolesterol Secara in Vitro', *Media Farmasi*, vol. 14, no. 1, pp. 140–4.
- Dhyanaputri, I.G.A.S., Widianingsih, N.L.P.Y., Karta, I.W. dan Sarihati, I.G.A.D. (2022) 'Perbedaan Total Fenol Air Rebusan Akar Alang-alang dalam Berbagai Waktu Perebusan', *Jurnal Skala Husada: The Jurnal Of Health*, vol. 19, no. 1, pp. 27–34.
- Diniyah, N. dan Lee, S.-H. (2020) 'Komposisi Senyawa Fenol dan Potensi Antioksidan Dari Kacang-Kacangan: Review', *Jurnal Agroteknologi*, vol. 14, no. 01, pp. 91–102.
- Ekananda, N.A. (2015) 'Bay Leaf in Dyslipidemia Therapy', *Jurnal Majority*, vol. 4, no. 4, pp. 64–9.
- Erwinto, Ng, S., Santoso, A., Desandri, D.R., Erika, Sukmawan, R., Wicaksono, S.H. dan Pintaningrum, Y. (2022) *Panduan Tata Laksana Dislipidemia*, Universitas Nusantara PGRI Kediri, vol. 01, Perhimpunan Dokter Spesialis Kardiovaskular Indonesia, Jakarta.
- Fadro, Efendi, R. dan Restuhadi, F. (2015) 'Pengaruh Penambahan Susu Skim dalam Pembuatan Minuman Probiotik Susu Jagung (*Zea mays* L.) Menggunakan Kultur *Lactobacillus acidophilus*', *Sagu*, vol. 14, no. 2, pp. 28–36.
- Fardiaz, S. (1993) *Analisis Mikrobiologi Pangan*, Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Fitria, M., Gumilar, M., Dewi, M. dan Judiono, J. (2022) 'Snack Bars Kacang Tanah Dan Tepung Ubi Jalar Sebagai Pangan Darurat', *Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes Depkes Bandung*, vol. 14, no. 1, pp. 66–75.
- De Garmo, E.P., Sullivan, W.G. dan Canada, J.R. (1984) *Engineering Economy*, Seventh Ed., Macmillan, New York.
- Gusnadi, D., Taufiq, R. dan Baharta, E. (2021) 'Uji Organoleptik dan Daya Terima pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung', *Jurnal Inovasi Penelitian*, vol. 1, no. 12, pp. 2883–8.

- Hakiki, F.K., Nocianitri, K.A. dan 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*, vol. 11, no. 3, pp. 420–34.
- Halawane, M., Tetelepta, G. dan Tuhumury, H.C.D. (2024) 'Karakteristik Organoleptik Yoghurt Berbahan Dasar Susu Kenari', *Jurnal Agrosilvopasture-Tech*, vol. 3, no. 2, pp. 175–9.
- Harjanto, S. (2017) 'Perbandingan Pembacaan Absorbansi Menggunakan Spectronic 20 D+ dan Spectrophotometer UV-Vis T 60U Dalam Penentuan Kadar Protein dengan Larutan Standar BSA', *Jurnal Kimia Sains dan Aplikasi*, vol. 20, no. 3, pp. 114–6.
- Hastuti, L.I. dan Retnaningrum, E. (2020) 'Kemampuan Fermentasi BAL dengan Substrat Susu Kacang Merah', *Bioesperimentum*, vol. 6, no. 2, pp. 116–22.
- Hayudanti, D., Kusumastuty, I. dan Tritisari, K.P. (2016) 'Pengaruh Pemberian Jus Jambu Biji Merah (*Psidium guajava*) dan Jeruk Siam (*Citrus nobilis*) terhadap Kadar High Density Lipoprotein (HDL) pada Pasien Dislipidemia', *Indonesian Journal of Human Nutrition*, vol. 3, no. 1, pp. 41–8.
- Hidayati, A.O. dan Hardani, E. (2019) 'Analisis Faktor Risiko Terjadinya Stres Oksidatif Pada Wanita Obesitas', *Journal of Health*, vol. 6, no. 1, pp. 51–7.
- Humaera, Z., Sukandar, H. dan Rachmayati, S. (2017) 'Korelasi Indeks Massa Tubuh dengan Profil Lipid pada Masyarakat di Jatinangor Tahun 2014', *Jurnal Sistem Kesehatan*, vol. 3, no. 1, pp. 12–7.
- Indriyanti, R.A., Ariyanto, E.F., Usman, H.A., Effendy, R.R. dan Dhianawaty, D. (2022) 'Quantification of Total Polyphenols and Flavonoids, Antioxidant Activity, and Sinensetin and Imperatorin Contents of *Imperata cylindrica* Root Ethanol Extract', *Pharmacognosy Journal*, vol. 14, no. 4, pp. 327–37.
- Isrori, I.N., Nazaruddin, N. dan Amaro, M. (2022) 'Pengaruh Konsentrasi Starter Bakteri *Lactobacillus casei* terhadap Mutu Tepung Kacang Merah Termodifikasi', *Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan)*, vol. 8, no. 1, pp. 34–43.
- Iyyah, I., Putriningtyas, N.D. dan Wahyuningsih, S. (2019) 'Perbedaan Yogurt Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L) dengan Berbagai Starter Ditinjau dari Sifat Organoleptik, Kadar Protein dan Lemak', *Sport and Nutrition Journal*, vol. 1, no. 2, pp. 40–7.
- Jasmine, R.O., Fadhillah, R., Melani, V., Ronitawati, P. dan Angkasa, D. (2020) 'Pembuatan Stirred Yogurt Berbasis Sari Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L) dan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Sebagai Sumber Serat dan Sntioksidan', *Darussalam Nutrition Journal*, vol. 4, no. 2, pp. 82–93.
- Jonathan, H.A., Fitriawati, I.N., Arief, I.I., Soenarno, M.S. dan Mulyono, R.H. (2022) 'Fisikokimia, Mikrobiologi dan Organoleptik Yogurt Probiotik dengan Penambahan Buah merah (*Pandanus conodeous* L.)', *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, vol. 10, no. 1, pp. 34–41.
- Juniarti, N., Ngitung, R. dan Hiola, S.F. (2019) 'Pengaruh Pemberian Tepung

- Rumput Laut pada Ransum Ayam Broiler terhadap Kadar Lemak dan Kolesterol', *Bionature*, vol. 20, no. 1, pp. 64–78.
- Kanetro, B., Slamet, A. dan Budiyanto, C. (2021) 'Potensi Minuman Fungsional Berbasis Susu dengan Isolat Biji atau Kecambah Koro dalam Pencegahan Penyakit Kardiovaskular', *Ilmu Teknologi Pertanian*, vol. 22, no. 3, pp. 187–200.
- Kemala, A.A.I.S., Wihandani, D.M. dan Wiryanthini, I.A.D. (2021) 'Hubungan Asupan Zat Gizi Dengan Profil Lipid Pada Diet Vegetarian Di Kota Denpasar', *Jurnal Medika Udayana*, vol. 10, no. 4, pp. 57–62.
- Kemkes RI (2019) *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 Tentang Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia*, Jakarta.
- Kemp, S.E., Hollowood, T. dan Hort, J. (2009) *Sensory Evaluation A Practical Handbook*, Wiley-BkblackWell.
- Khalisa, Lubis, Y.M. dan Agustina, R. (2021) 'Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi.L*)', *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, vol. 6, no. 4, pp. 594–601.
- Komansilan, S. dan Rumondor, R. (2022) 'Uji Efektivitas Antilithiasis Ekstrak Etanol Alang-Alang (*Imperata cylindrica (L.) Beauv*) Pada Tikus Putih (*Rattus novvergicus*)', *J-KESMAS: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, vol. 8, no. 1, pp. 83–90.
- Kumalaningsih, S., Hindun Pulungan, M. dan Raisyah, R. (2016) 'Substitusi Sari Kacang Merah dengan Susu Sapi dalam Pembuatan Yogurt', *Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, vol. 5, no. 2, pp. 54–60.
- Kusuma, E.R., Sartono, A. dan Kusuma, H.S. (2016) 'Perbedaan Tingkat Kecukupan Energi Protein, Status Kesehatan dan Status Gizi Anak yang Memanfaatkan dan Tidak Memanfaatkan Makanan Sekolah Dasar Islam Terpadu (SDIT) Harapan Bunda Semarang', *Jurnal Gizi*, vol. 5, no. 1, pp. 15–21.
- Kusuma, T.S., Kusnadi, J. dan Winarsih, S. (2017) 'Kombinasi Pasteurisasi, Suhu, dan Masa Simpan Terhadap Kadar Aflatoksin pada Selai Kacang Tanah', *Indonesian Journal of Human Nutrition*, vol. 4, no. 2, pp. 88–96.
- Kuvaini, A. (2015) 'Pengelolaan dan Pemanfaatan Kandungan Asam Amino Ubur-Ubur bagi Kesehatan Manusia sebagai Implementasi Protokol Nagoya', *Jurnal Citra Widya Edukasi*, vol. 7, no. 1, pp. 24–32.
- Li, Y.C., Qian, H., Sun, X.L., Cui, Y., Wang, H.Y., Du, C. dan Xia, X.H. (2014) 'The Effects of Germination on Chemical Composition of Peanut Seed', *Food Science and Technology Research*, vol. 20, no. 4, pp. 883–9.
- Martina, S., Erminawati, E. dan Naufalin, R. (2022) 'Pengaruh Konsentrasi Ragi Tempe dan Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Fungsional Tepung Kacang Tanah Fermentasi', *Indonesian Journal of Food Technology*, vol. 1, no. 2, pp. 15–30.
- Martono, Y., Danriani, L.D. dan Hartini, S. (2016) 'Pengaruh Fermentasi terhadap

- Kandungan Protein dan Asam Amino pada Tepung Gaplek yang Difortifikasi Tepung Kedelai (*Glycine max (L)*)', *Jurnal Agritech*, vol. 36, no. 1, pp. 56–63.
- Maryusman, T., Imtihanah, S. dan Firdausa, N.I. (2020) 'Kombinasi Diet Tinggi Serat Dan Senam Aerobik Terhadap Profil Lipid Darah Pada Pasien Dislipidemia', *Gizi Indonesia*, vol. 43, no. 2, pp. 67–76.
- Maydawati, V. dan Veri, N. (2021) 'Potensi Sari Kacang Hijau dalam Menurunkan Kadar Kolesterol pada Akseptor Kontrasepsi Progesterin HIperkolesterolemia', *Femina Jurnal Kebidanan*, vol. 1, no. 1, pp. 11–5.
- Moskowitz, H.R., Beckley, J.H. dan Resurreccion, A.V.A. (2012) *Sensory and Consumer Research in Food Product Design and Development Second Edition*, Institute of Food Technologists Series, IFT Press, White Plains.
- Mukminah, N., Triastuti, D. dan Rahayu, W. (2023) 'Karakteristik Mutu dan Organoleptik Yoghurt Sari Beras Merah (*Oryza nivara L.*) dengan Variasi Penambahan Susu Krim', *Gunung Djati Conference Series*, vol. 33, pp. 1–9.
- Mundiri, N.A., Megantara, I. dan Anggaeni, T.T.K. (2020) 'Kajian Pustaka: Pemanfaatan Eksopolisakarida Bakteri Asam Laktat Probiotik Asal Produk Pangan Fermentasi sebagai Imunomodulator', *Indonesia Medicus Veterinus*, vol. 9, no. 5, pp. 849–59.
- Musoffin, A., Kentjonowaty, I. dan Puspitarini, O.R. (2024) 'Pengaruh Berbagai Jenis Gula terhadap Nilai pH, Sineresis, dan Kualitas Organoleptik Yoghurt', *Jurnal Dinamika Rekasatwa*, vol. 7, no. 1, pp. 118–26.
- Nurdini, D., Herawati, E. dan Nurhayatin, T. (2023) 'Pengaruh Dosis Starter terhadap Nilai pH dan Tingkat Kesukaan pada Yoghurt Susu Sapi', *Jurnal Ilmu Peternakan*, vol. 9, no. 1, pp. 9–17.
- Nurhayati, Nelwida dan Berliana (2014) 'Perubahan Kandungan Protein dan Serat Kasar Kulit Nanas yang Difermentasi dengan Plain Yoghurt', *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*, vol. 17, no. 1, pp. 31–8.
- Nurhidayati, N., Irawan, I.R. dan Sudikno (2022) 'Hubungan Obesitas dengan Profil Lipid pada Remaja di Indonesia', *Jurnal Penelitian Gizi dan Makanan*, vol. 45, no. 1, pp. 35–46.
- Nurjanati, M., Winarsi, H. dan Dwiyantri, H. (2018) 'Efek Lama Perkecambahan terhadap Sifat Sensori dan Kadar Protein Terlarut Susu Kecambah Kacang Merah (Sukarah) untuk Remaja Obesitas', *Jurnal Gizi dan Pangan Soedirman*, vol. 2, no. 2, pp. 27–42.
- Nurminabari, I.S., Sumartini dan Arifin, D.P.P. (2018) 'Kajian Penambahan Skim dan Santan Terhadap Karakteristik Yoghurt dari Whey', *Pasundan Food Technology Journal*, vol. 5, no. 1, pp. 54–62.
- Nurrahmawati, F. dan Fatmaningrum, W. (2018) 'Hubungan Usia, Stres, dan Asupan Zat Gizi Makro dengan Kejadian Obesitas Abdominal pada Ibu Rumah Tangga di Kelurahan Sidotopo, Surabaya', *Amerta Nutrition*, vol. 2, no. 3, pp. 254–64.
- Owu, N.M., Fatimawali dan Jayanti, M. (2020) 'Uji Efektivitas Penghambatan Dari

- Ekstrak Daun Sirih (*Piper betle* L.) Terhadap Bakteri *Streptococcus mutans*', *Jurnal Biomedik*, vol. 12, no. 3, pp. 145–52.
- Pamela, V.Y., Riyanto, R.A., Kusumasari, S., Meindrawan, B., Diwan, A.M. dan Istihamsyah, I. (2022) 'Karakteristik Sifat Organoleptik Yoghurt dengan Variasi Susu Skim dan Lama Inkubasi', *Nutriology: Jurnal Pangan, Gizi, Kesehatan*, vol. 3, no. 1, pp. 18–24.
- Perdani, A.W. dan Utama, Z. (2020) 'Korelasi Kadar Asam Fitat dan Protein Terlarut Tepung Tempe Kedelai Lokal Kuning (*Glycine max*) dan Hitam (*Glycine soja*) Selama Fermentasi', *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana FT UNY*, vol. 15.
- PERKENI (2021) *Panduan Pengelolaan Dislipidemia Di Indonesia 2021*, PB PERKENI.
- PERSAGI dan AsDI (2019) *Penuntun Diet dan Terapi Gizi*, EGC, Jakarta.
- Pramesti, A.A. dan Kartasurya, M.I. (2015) 'Pengaruh Pemberian Yoghurt Kacang Merah Terhadap Kadar Trigliserida Pada Wanita Dislipidemia', *Journal of Nutrition College*, vol. 4, no. 2, pp. 288–94.
- Pratangga, D.A., Susilowati, S. dan Puspitarini, O.R. (2019) 'Pengaruh Penambahan Berbagai Level Sukrosa dan Fruktosa terhadap Total Bakteri Asam Laktat dan Nilai pH Yoghurt Susu Kambing', *Jurnal Rekasatwa Peternakan*, vol. 2, no. 1, pp. 51–6.
- Prijono, S.N., Rachmatika, R. dan Sari, A.P. (2017) 'Komparasi Kecernaan Protein pada Kakatua Tanimbar (*Cacatua goffiniana*, Finsch 1863) dengan Pemberian Sumber Protein Nabati yang Berbeda', *Zoo Indonesia*, vol. 26, no. 1, pp. 20–32.
- Purbasari, A., Pramono, Y.B. dan 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: Indonesian Food Technologists*, vol. 3, no. 4, pp. 174–7.
- Purwanti, R. dan Syauqy, A. (2022) 'Hubungan antara Parameter Antropometri dan Profil Lipid pada Wanita Sehat di Semarang', *Journal of The Indonesian Nutrition Association*, vol. 45, no. 2, pp. 91–100.
- Purwantiningsih, T.I., Bria, M.A.B. dan 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*, vol. 4, no. 1, pp. 66–73.
- Putriningtyas, N.D. dan Wahyuningsih, S. (2017) 'Potensi Yogurt Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L) ditinjau dari Sifat Organoleptik, Kandungan Protein, Lemak dan Flavonoid', *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*, vol. 6, no. 1, pp. 37–43.
- Rahayu, P.P. dan 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*, vol. 13, no. 1, pp. 38–45.
- Ramadhani, R.A., Iلمي, I.M.B., Maryusman, T. dan Desi, L. (2021) 'Minuman

- Infused Water Lemon – Alang-Alang (*Imperata cylindrical*) Sebagai Pencegahan Risiko Penyakit Kanker’, *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, vol. 5, no. 2, pp. 212–21.
- Rasbawati, Irmayani, Novieta, I.D. dan Nurmiati (2019) ‘Karakteristik Organoleptik dan Nilai pH Yoghurt dengan Penambahan Sari Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia* L.)’, *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, vol. 7, no. 1, pp. 41–6.
- Riyanto, S. dan Muwarni, H. (2015) ‘Yoghurt Kedelai Hitam (*black soyghurt*) dapat Menurunkan Kadar LDL Tikus Hiperkolesterolemia’, *Jurnal Gizi dan Dietetik Indonesia*, vol. 3, no. 1, pp. 1–9.
- Rizal, S., Erna, M. dan Nurainy, F. (2016) ‘Karakteristik Probiotik Minuman Fermentasi Laktat Sari Buah Nanas dengan Variasi Jenis Bakteri Asam Laktat’, *Jurnal Kimia Terapan Indonesia*, vol. 18, no. 1, pp. 63–71.
- Rustanti, N., Nuryanto dan Fajarini, T. (2017) ‘Total Bakteri Asam Laktat, Aktivitas Antioksidatif, dan Daya Terima Yoghurt Herbal Sinbiotik Jelly Drink Dengan Penambahan Ekstrak Daun Salam’, *Jurnal Gizi*, vol. 6, no. 2, pp. 1–11.
- Samuel, Pato, U. dan Rossi, E. (2015) ‘Variasi Penambahan Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) terhadap Mutu dan Antioksidan Bubuk Instan Akar Alang-Alang’, *Jom Faperta*, vol. 2, no. 2, pp. 1–13.
- Saragih, A.D. (2020) ‘Terapi Dislipidemia untuk Mencegah Resiko Penyakit Jantung Koroner’, *Indonesian Journal of Nursing and Health Sciences*, vol. 1, no. 1, pp. 15–24.
- Sari, D.M.A., Maryusman, T. dan Herlina, S. (2020) ‘Pengaruh Sinbiotik Kefir Tepung Pisang Batu (*Musa balbisiana*) terhadap Kadar Kolesterol Total dan Kadar Trigliserida Tikus Model Sindrom Metabolik’, *Nutri-Sains: Jurnal Gizi, Pangan dan Aplikasinya*, vol. 4, no. 1, pp. 1–14.
- Sari, N.M.R.E., Wisaniyasa, N.W. dan Wiadnyani, A.A.I.S. (2020) ‘Studi Kadar Gizi, Serat dan Antioksidan Tepung Kacang Merah dan Tepung Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.)’, *Jurnal Itepa*, vol. 9, no. 3, pp. 282–90.
- Savitry, N.I., Nurwantoro dan Setiani, B.E. (2017) ‘Total Bakteri Asam Laktat, Total Asam, Nilai pH, Viskositas, dan Sifat Organoleptik Yoghurt dengan Penambahan Jus Buah Tomat’, *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, vol. 6, no. 4, pp. 184–7.
- Septian, M.H., Hartati, L., Idayanti, R.W. dan Kholifatun, I. (2022) ‘Pengaruh Penambahan Probiotik Mix Culture terhadap Kualitas Fermentasi Anaerob Kulit Kopi’, *Jurnal Ilmu Pertanian dan Peternakan*, vol. 10, no. 02, pp. 193–8.
- Setiani, B.E., Bintoro, V.P. dan Fauzi, R.N. (2021) ‘Pengaruh Penambahan Sari Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) sebagai Bahan Penggumpal Alami terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Tahu Kacang Hijau (*Vigna radiata*)’, *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, vol. 16, no. 1, pp. 1–16.

- Subandrate, S., Sinulingga, S., Zulissetiana, E.F., Susilawati, S., Setyorini, D.I. dan Amalia, E. (2020) 'Korelasi antara Indeks Massa Tubuh dan Profil Lipid pada Remaja Obesitas di Kota Palembang', *Majalah Kedokteran Andalas*, vol. 43, no. 2, pp. 105–11.
- Sudarmadji, S., Haryono, B. dan Suhardi (2010) *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*, Liberty Yogyakarta, Yogyakarta.
- Sulistyaning, A.R., Putri, W.A.K., Winarsi, H. dan Fitri, A. (2020) 'Yogurt Kacang Merah Plus Susu Kambing Sebagai Snack Sehat Tinggi Zat Besi Bagi Remaja Anemia', *Gizi Indonesia*, vol. 43, no. 1, pp. 25–36.
- Surtiningsih, T., Agustina, D. dan Manuhara, Y.S.W. (2018) 'Hydrolysis of *imperata cylindrica* (L.) Beauv. By *penicillium sp.*, *aspergillus niger* and *trichoderma viride* as Bioethanol Basic Ingredient Production', *Bioscience Research*, vol. 15, no. 3, pp. 2318–26.
- Tacazily, I. V, Sakul, S.E. dan Rumondor, D.B.J. (2024) 'Karakteristik pH , Total Padatan dan Sifat Sensoris Yogurt dengan Penambahan Serai (*cymbopogon citratus*)', *Prosiding Seminar Nasional Fakultas Peternakan Universitas Sam Ratulangi Manado. 'Resiliensi Industri Peternakan Tropis'*, vol. 1, pp. 95–107.
- Tarwendah, I.P. (2017) 'Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan', *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, vol. 5, no. 2, pp. 66–73.
- Trissanthi, C.M. dan Susanto, W.H. (2016) 'Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat dan Lama Pemanasan terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Sirup Alang-Alang (*Imperata cylindrica*)', *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, vol. 4, no. 1, pp. 180–9.
- Umaroh, A. dan Handajani, S. (2018) 'Pengaruh Penambahan Susu Skim dan Madu Terhadap Sifat Organoleptik Yoghurt Kacang Merah', *e-jurnal Boga*, vol. 7, no. 2, pp. 1–9.
- Umela, S. (2017) 'Variasi Konsentrasi Starter *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* Terhadap Karakteristik Yoghurt Jagung Pulut', *Journal of Agritech Science*, vol. 1, no. 2, pp. 51–63.
- Utami, T.S., Nurrahman dan Hersoelityorini, W. (2023) 'Karakteristik Kimia dan Sensoris Yoghurt Sari Kacang Merah dengan Penambahan Sari Buah Bit', *Jurnal Pangan dan Gizi*, vol. 13, no. 1, pp. 39–49.
- Wasilu, R.P., Une, S. dan Liputo, S.A. (2021) 'Karakteristik Kimia, Mikrobiologi, dan Organoleptik Water Kefir Sari Buah Pepaya (*Carica papaya* L.) Berdasarkan Lama Fermentasi dan Konsentrasi Sukrosa', *Jambura Journal of Food Technology (JJFT)*, vol. 3, no. 2, pp. 13–26.
- Widiawan, R.N. dan Kusumastuti, A.C. (2014) 'Pengaruh Pemberian Selai Kacang Tanah dengan Substitusi Bekatul terhadap Kadar Kolesterol Total Tikus Hiperkolesterolemia', *Journal of Nutrition College*, vol. 3, no. 4, pp. 831–7.
- Winarsi, H., Erminawati, E., Andreas, A. dan Nuraeni, I. (2022b) 'Mung Bean Sprouts Yoghurt Rich in Antioxidants as A Functional Drink During

- Pandemic', *Food Research*, vol. 6, no. 1, pp. 287–95.
- Winarsi, H., Ramadhan, G.R., Dewi, I.A. dan Hernayanti, H. (2022a) 'Penurunan Kadar Gula Darah dan Lingkar Perut Penderita Diabetes Melitus Tipe-2 Menggunakan Yogurt Kecambah Kacang Tolo (*Vigna unguiculata*)', *Jurnal Gizi dan Pangan Soedirman*, vol. 6, no. 2, pp. 86–101.
- Winarsi, H., Septiana, A.T., Kartini dan Hanifa, I.N. (2019) 'Fermentasi Bakteri-Asam-Laktat Meningkatkan Kandungan Fenolik dan Serat Yogurt Susu Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.), Minuman Fungsional Untuk Obesitas', *Jurnal Gizi dan Pangan Soedirman*, vol. 3, no. 1, pp. 64–75.
- Winarsi, H., Septiana, A.T. dan Roselina, A. (2020) 'Perbaikan Lingkar Perut, Tekanan Darah, dan Body Mass Index Wanita Sindrom Metabolik Menggunakan Yogurt Susu Kecambah Kacang Merah', *Jurnal Gizi dan Pangan Soedirman*, vol. 4, no. 2, pp. 173–88.
- Winarsi, H., Septiana, A.T. dan Wulandari, S.P. (2020) 'Germination Improves Sensory, Phenolic, Protein Content and Anti-inflammatory Properties of Red Kidney Bean (*Phaseolus vulgaris* L.) Sprouts Milk', *Food Research*, vol. 4, no. 6, pp. 1921–8.
- Wirawanti, I.W., Hardinsyah, H., Briawan, D. dan Astawan, M. (2017) 'Efek Intervensi Minuman Tempe terhadap Penurunan Kadar Low Density Lipoprotein', *Jurnal Gizi dan Pangan*, vol. 12, no. 1, pp. 9–16.
- Witono, Y. (2013) *Enzim Biduri Agen Aktif Potensial untuk Proses Pangan*, Pustaka Radja, Surabaya.
- Yansyah, N., Yusmarini dan Rossi, E. (2016) 'Evaluasi Jumlah BAL dan Mutu Sensori dari Yoghurt Yang Difermentasi dengan Isolat *Lactobacillus plantarum* 1', *Jom Faperta*, vol. 3, no. 2, pp. 1–15.
- Yulifianti, R., Ginting, E. dan Utomo, J.S. (2020) 'Karakteristik Fisiko-Kimia dan Sensoris Susu Kecambah Beberapa Varietas Unggul Kedelai', *Buletin Palawija*, vol. 18, no. 2, pp. 83–93.
- Yuniritha, E., Dwiyantri, D. dan Christyana, A. (2022) 'Yoghurt Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Efektif Menurunkan Kadar Kolesterol Total Penderita Hiperkolesterolemia', *Jurnal Sehat Mandiri*, vol. 17, no. 2, pp. 104–14.