

DAFTAR PUSTAKA

- Anindyasari, D., A. Setiadi., T. Ekowati. 2016. Efisiensi Pemasaran Susu Segar Di Kecamatan Banyumanik, Kecamatan Getasan, Dan Kecamatan Cepogo. *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*. 14(1):8-9.
- Arifani, D., S. R. Zulaikhah dan S. C. Luthfi. 2023. Sifat fisikokimia yoghurt buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus L.*) dengan penambahan berbagai level susu skim. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Peternakan* 11, 1–5.
- Arini, L. D. D. 2017. Pemanfaatan Bakteri Baik dalam Pembuatan Makanan Fermentasi yang Bermanfaat untuk Kesehatan. *Biomedika*. 10:1–11.
- Ariyana, M. D., B. R. Handayani., M. Amaro., I. T. Rahayu dan N. R. Warismayati. 2022. Development Of Yoghurt Based On Sweet Corn (*Zea Mays Saccharata*) With The Addition Of *Eucheuma spinosum*: Development of Yoghurt Based on Sweet Corn (*Zea mays Saccharata*) with Addition of *Eucheuma spinosum*. *Pro Food*. 8(1):1-13.
- Astuti, I. M dan N. Rustanti. 2014. Kadar Protein, Gula Total, Total Padatan, Viskositas Dan Nilai Ph Es Krim Yang Disubstitusi Inulin Umbi Gembili (*Dioscorea Esculenta*). *Journal of Nutrition College*. 3:331–336.
- Astuty, E., M. Yunita dan A. N. Fadhillah. 2021. Edukasi Manfaat Yogurt Sebagai Salah Satu Probiotik Dan Metode Pembuatan Yogurt Sederhana. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM)*. 4(1):129-136.
- Badan Pusat Statistik. Produksi susu segar indonesia. Diakses pada 19 Februari 2025. <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/2/NDkzIzI=/produksi-susu-segar-menurut-provinsi.html>.
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. Standar Nasional Indonesia. SNI 01-2891-1992. Cara Uji Makanan dan Minuman. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. SNI 3141.1:2011 Susu segar-Bagian 1: Sapi. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2009. Syarat Mutu Yoghurt SNI 01-2981- 2009. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Basiri, S., N. Haidary., S. S. Shekarfoush dan M. Niakousari. 2018. Flaxseed Mucilage : A Natural Stabilizer in stirred yogurt. *Carbohydrate Polymers*. 187(1):59-65
- Buckle. 2013. Ilmu pangan. Jakarta: Universitas indonesia press.
- Chairunnisa, T., N. Irbah., A. Z. Irsan., I. T. D. Sekar., P. N. Purba., L. O. Sitinjak., F. Ramadhani., B. Efendi., T. Arazilla dan Rahayu A. 2021. Klaim Gizi Rendah Lemak pada Berbagai Jenis Keju: Literature Review. *Jurnal Gizi Pangan, Klinik Dan Masyarakat*. 1:1–12.
- Darma, G. S., D. Puspitasari dan E. Noerhartanti. 2013. Pembuatan Es Krim Jagung Manis Kajian Jenis Zat Penstabil, Konsentrasi Non Dairycream serta Aspek Kelayakan Finansial. *REKA Agroindustri*. 1(1):45–55.
- Dhani, A. U. 2017. Pengaruh substitusi lemak susu dengan berbagai minyak nabati terhadap total bahan padat, tekstur, dan waktu pelelehan. *Jurnal Ilmiah UNTAG Semarang*. 6(2):44–49.
- Direktorat Obat Asli Indonesia. 2008. *Caesalpinia sappan L.* Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Efata, K. 2018. Penambahan Pakan dengan Daun Nanas dan Tanpa Daun Nanas Terhadap Kadar Protein dan Laktosa Susu Sapi Perah Peranakan FH (*Friesian Holstein*) Di

- Kecamatan Ngancar Kabupaten Kediri. [Skripsi]. Universitas Wijaya Kusuma Surabaya. Surabaya.
- Elisa, N. A. D. 2019. Potensi Penggunaan Pewarna Alami Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.) terhadap Kualitas Organoleptik dan Total Asam Yoghurt Susu Kambing. Institut Teknologi Sains dan Kesehatan PKU Muhammadiyah Surakarta.
- Fadhurrohman, I., J. Sumarmono, dan T. Setyawardani. 2021. Tingkat Kemasiran, Kadar Garam Dan Kadar Air Telur Asin Yang Dibuat Dibuat Dengan Menambahkan Tepung Jahe Dan Bawang Putih Pada Adonan. In Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan VIII-Webinar. 574-582.
- Fadliah, M. 2014. Kualitas Organoleptik dan Pertumbuhan Bakteri pada Susu Pasteurisasi Dengan Penambahan Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.) Selama Penyimpanan. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hassanudin.
- Failisnur, F. 2013. Karakteristik Es Krim Bengkuang Dengan Menggunakan Beberapa Jenis Susu. Jurnal Litbang Industri. 3(1):11-20.
- Farah, I. D., A. I. Irma., B. Cahyo., Z. Abidin. 2024. Karakteristik Fisikokimia, Kadar Gizi, Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan dalam Es Krim Yoghurt Rosela. Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian. 29(4): 642-652.
- Febrina, G. 2021. Pengaruh Pemberian Susu Sapi terhadap *Dismenore* pada Remaja Putri Sma Perintis 2 Bandar Lampung. Angewandte Chemie International Edition. 6(11):951-952.
- Febriyenti, S. N., H. Lucida., E. Husni dan O. Sedona. 2018. Karakterisasi dan Studi Aktivitas Antioksidan dari Ekstrak Etanol Secang (*Caesalpinia sappan* L.). Jurnal Sains Farmasi dan Klinis. 5(1):23-27.
- Goff, H. D, dan W. Hartel. 2013. Ice Cream. Edition 7. Springer. New York.
- Hadi, K., S. Cindy ., A. Wanda., H. Widya, dan F. Yuni. 2023. Kajian Aktivitas Antioksidan Dari Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan* L.). Photon: Jurnal Sains Dan Kesehatan. 13(2):48-59.
- Hadiwiyoto, S. 1994. Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya. Liberty, Yogyakarta.
- Hetherington, M. M., K. L. Cunningham., Dye., E. L. Gibson., N.T. Gregersen., J. C. G. Halford, dan H. C. M. Vantrijp. 2013. Potential benefits of satiety to the consumer: Scientific considerations. Nutrition Research Reviews. 26(1):22-38.
- Hidayah L. A. 2014, Kecepatan Meleleh dan Sifat Organoleptik Es Krim Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) Dengan Penambahan Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.) Sebagai Pewarna Alami. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Hidayah, N. 2022 Pengaruh Penggunaan Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.) terhadap Uji Organoleptik dan Kadar Air Albumen Telur Asin Itik Magelang. Jurnal Ilmu Dan Industri Peternakan. 8(2):108-22.
- Ihsan, R. Z., D. Cakrawati., M. N. Handayani dan S. Handayani. 2017. Penentuan Umur Simpan Yoghurt Sinbiotik dengan Penambahan Tepung Gembolo Modifikasi Fisik. Edufortech. 2(1):1-6.
- Jannah, M., A. M. Legowo., Y. B. Pramono., A. N. Al-Barri dan S. B. M. Abduh. 2014. Total bakteri asam laktat, pH, keasaman, citarasa dan kesukaan yogurt drink dengan penambahan ekstrak buah belimbing. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 3(2):7-12.

- Kartikasari, D. I. dan F. C. Nisa. 2014. Pengaruh Penambahan Sari Buah Sirsak dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Yoghurt. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*.2(4):239-248.
- Luis, G., C. Rubio, C. Revert., A. Espinosa., D. González- Weller., A. J. Gutiérrez dan A. Hardisson. 2015. Dietary intake of metals from yogurts analyzed by inductively coupled plasma optical emission spectrometry (ICP- OES). *Journal of Food Composition and Analysis*. 39: 48-54.
- Ma'arif, A. S dan A. F. Majid. 2023. Pelatihan Pembuatan Yoghurt bagi Guru dan Siswa SDN 01 Wonorejo Singosari Malang. *Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*. 1(2):76–84.
- Marshall, H. D. Goff dan W.S. Arbuckle. 2000. *Ice Cream*. 6th Edition. Plenum Publiser. New York.
- Martak, F., H. S. Putro., S. Fatmawati., A. Fadlan dan A. S. Purnomo. 2019. Peningkatan Kemampuan Kreativitas Siswa Sekolah Dasar di Kawasan Keputih, Sukolio Surabaya Melalui Eksperimen Sains dengan Pembuatan Yoghurt. *Segawati: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 3(2):23-29.
- Mipa, F., N. S. Mulya., K. Lemong., P. Barat. 2017. Profil Protein Susu Dan Produk Olahannya. *Jurnal MIPA*. 39:98-106.
- Morell, P., B. Piqueras-Fiszman., I. Hernando., dan S. Fiszman. 2015. How is an ideal satiating yogurt described? A case study with added-protein yogurts *Food Research International*. 78(1):141–147.
- Mustika, S., S. Yasni dan Suliantari. 2019. Pembuatan Yoghurt Susu Sapi Segar dengan Penambahan Puree Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Pendidikan Teknologi Kejuruan*. 2(3):97-101.
- Nomer, N. M. G. R., A. S. Duniaji dan K. A. Nocianitri. 2019. Kandungan Senyawa Flavonoid Dan Antosianin Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia sappan L.*) Serta Aktivitas Antibakteri Terhadap *Vibrio cholerae*. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*. 8(2):216-225.
- Nugraha, B. K., L. B. Salman dan E. Hernawan. 2016. Kajian Kadar Lemak, Protein dan Bahan Kering tanpa Lemak Susu Sapi Perah Fries Holland pada Pemerahan Pagi dan Sore di KPSBU Lembang. *Jurnal Unpad*. (5):1–16.
- Nugraha, D. 2021. "pH and Acidity in Fermented Dairy Products: Importance and Measurement Techniques." *Journal of Dairy Research*. 18(2): 89-100.
- Nugroho, Y. A dan J. Kusnandi. 2015. Aplikasi Kulit Manggis (*Garcinia mangostana L*) sebagai Sumber Antioksidan pada Es Krim. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(4):1263-1271.
- Nurhartadi, E., A. Nursiwi., R. Utami dan E. Widayani. 2018. Pengaruh waktu inkubasi dan konsentrasi sukrosa terhadap karakteristik minuman probiotik dari whey hasil samping keju. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 9(2): 73–83.
- Nutrisia ,A. S., I. K. Dewi, dan Y. D. Rusita. 2018. Pengembangan Formula Wedang Secang Sebagai Minuman Kemasan Rendah Kalori. *Interest: Jurnal Ilmu Kesehatan*. 7(1):87-95.
- Oka, B. M. Wijaya dan K. Kadirman. 2018. Karakterisasi Kimia Susu Sapi Perah di Kabupaten Sinjai. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 3(2):195-196.
- Pradanasari, Ollivia. 2021. Pengaruh Konsentrasi Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan L.*) Dan Karagenan Terhadap Sifat Fisik, Sifat Kimia Dan Tingkat Kesukaan Minuman Jeli Secang. Universitas Mercu Buana Yogyakarta.

- Prastujati, A. U., M. Hilmi dan M. H. Khirzin. 2018. Pengaruh Konsentrasi Starter terhadap Kadar Alkohol, pH, dan Total Asam Titrasi (TAT) Whey Kefir. *Jurnal Ilmu Peternakan Terapan*. 1(2):63-69.
- Prastyaharasti, I., dan E. Zubaidah. 2014. Evaluasi Pertumbuhan *Lactobacillus casei* dalam Medium Susu Skim yang Disubstitusi Tepung Beras Merah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(4):285-296.
- Pratama, D. R., S. Melia dan E. Purwati. 2020. Perbedaan Konsentrasi Kombinasi Starter Tiga Bakteri terhadap Total Bakteri Asam Laktat, Nilai pH, dan Total Asam Titrasi Yoghurt. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 22(3):339-345.
- Puspadani, N., N. Rustanti dan D. Y. Fitranti. 2019. Total Bakteri Asam Laktat, Aktivitas Antioksidan dan Uji Penerimaan Yoghurt Sinbiotik dengan Penambahan Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan L.*). *Journal of Nutrition College*. 8(3):172-177.
- Putranto, A. W., A. D. Priyanto, T. Estiasih, W. Widyasari, dan H. Munarko. 2022. Optimasi Waktu Pre-Heating dan Waktu Pulsed Electric Field terhadap Total Mikroba dan Sifat Fisik Susu. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian Dan Biosistem*. 10(1):39-48.
- Rahman, S., K. Rachmat, dan I. W. Ika. 2015. Uji Efek Hipolipidemic Ekstrak Etanol Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan L.*) Terhadap Tikus Wistar (*Rattus Norvegicus*) Jantan. *As-Syifaa Jurnal Farmasi*. 7(2):103-113.
- Rahmanto, Y., A. Rifani, S. Samsugi, dan S. D. Riskiono. 2020. Sistem Monitoring pH Air pada Aquaponik Menggunakan Mikrokontroler Arduino Uno. *Jurnal Teknologi Dan Sistem Tertanam*. 1(1):23-38.
- Rakhmadanty, F. P., G. Al-Azhar, dan I. Saukani. 2024. Kontrol Suhu Untuk Inkubasi Yoghurt Menggunakan Metode Fuzzy Skala UMKM. *Metrotech (Journal of Mechanical and electrical Technology)*. 3(2):97-105.
- Ratna, Aniway. 2022. Pengaruh Penggunaan Infusa Secang (*Caesalpinia Sappan L.*) Terhadap Kualitas Organoleptik Sosis Ayam. Universitas Jambi.
- Rina, O., U. W. Chandra dan Ansori. 2012. Efektivitas ekstrak kayu secang (*Caesalpinia sappan L.*) sebagai bahan pengawet daging. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*. 12(3):181 - 186.
- Rosiana, N. M., dan D. I. Amareta. 2016. Karakteristik yogurt Edamame Hasil Fermentasi Kultur Campuran Bakteri Asam Laktat Komersial Sebagai Pangan Fungsional Berbasis Biji-Bijian. In *Seminar Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat* (vol. 16, pp. 33-37).
- Rossi, E., F. Hamzah, dan F. Febriyani. 2016. Perbandingan Susu Kambing dan Susu Kedelai dalam Pembuatan Kefir. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 18(1):13-20.
- Rusidah, Y., Q. A. Auliya dan A. A. Saputro. 2022. Studi Kualitas Produk Hewani melalui Pengujian Mikrobiologi, Organoleptik dan Derajat Keasaman Susu Sapi Segar yang Diproduksi Kota Kudus. *Jurnal Medika Indonesia*. 1(1):1-6.
- Safitri, S., N. K. Mansoor, A. F. I. Faturohman, N. S. Putri, L. Nailufhar, M. I. Prawira-Atmaja, dan S. Maharni. 2024. Pengaruh Perbedaan Kadar Protein dan Lama Waktu Fermentasi Terhadap Karakteristik Fisikokimia Caspian Sea Yoghurt Teh Hijau. *Jurnal Agroindustri Halal*. 10(2):152-162.
- Salsabila, Annisa. U. 2021. Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Permen Jelly Jahe Secang Dengan Variasi Jenis Dan Konsentrasi Gelling Agent. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Sanam, A. B., I. Bagus dan N. Swacita. 2014. Ketahanan Susu Kambing Peranakan Ettawah Post-Thawing pada Penyimpanan Lemari Es Ditinjau dari Uji Didih dan Alkohol.

- Indonesia Medicus Veterinus. 3(1):1-8.
- Saputri, E., E. Rossi dan U. Pato. 2015. Pembuatan es krim fungsional dengan bahan baku yoghurt dan susu rendah lemak. JOM Faperta. 3(1):1-13.
- Sari, D. K., S. B. Widjanarko dan T. Ardyati. 2018. Aktivitas antibakteri ekstrak secang (*Caesalpinia sappan* L.) terhadap bakteri asam laktat. Jurnal Bioteknologi Indonesia. 23(1):1-7.
- Sari, Ramdana dan S. Suhartati. 2016. Secang (*Caesalpinia Sappan* L.): Tumbuhan Herbal Kaya Antioksidan. Buletin Eboni. 13(1):57-67.
- Savitry, N. I., N. Nurwantoro dan B. E. Setiani. 2018. Total Bakteri Asam Laktat, Total Asam, Nilai pH, Viskositas, dan Sifat Organoleptik Yoghurt dengan Penambahan Jus Buah Tomat. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 6(4):184-18.
- Septiyana, Maya. 2022. Proses Produksi Egg Roll Dengan Pewarna Alami Ekstrak Kayu Secang Dan Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Beras Merah. Sebelas Maret University.
- Shahbandeh. M. 2021. Per capita consumption of regular ice cream in the United States from 2000 to 2020 (in pounds). 10-19. 20 Desember 2021.
- Siswandji, W. V. T., S. S. D. Gregoria., M. L. Maya., D. J. Jane., I. R. T. Mercy dan J. N. N. Erny. 2023. Aktivitas Antioksidan Yogurt Sinbiotik Berbasis Daging Kelapa Muda (*Cocos nucifera* L.) dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L). Jurnal Teknologi Pertanian. 14(1):21-31.
- SNI. 1995. SNI 01-3713-1995. Es Krim. Jakarta : Badan Standardisasi Nasional.
- Tirtania, A. R, dan K. Joni. 2021. Pengembangan Caspian Sea Yoghurt Melalui Pemanfaatan Sari Jahe (*Zingiber Officinale*) Dan Sari Secang (*Caesalpinia Sappan* L.) (Karakteristik Fisikokimia Dan Mikrobiologis). Universitas Brawijaya.
- Vij, T., P. P Anil, R. Shams, K. K. Dash, R. Kalsi, V. K. Pandey, E. Harsanyi, B, Kovacs, dan A. M. Shaikh. 2023. A Comprehensive Review On Bioactive Compounds Found in *Caesalpinia sappan*. Molecules. 28(6247):1-22.
- Widagdha, S dan F. C. Nisa. 2015. Pengaruh Penambahan Sari Anggur (*Vitis Vinifera* L.) Dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Fisiko Kimia Yoghurt. Jurnal Pangan Dan Agroindustri. 3(1):248-258.
- Winarno, F. G. 2003. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wirawati, J. 2019. Pengaruh Lama Penyimpanan Pada Suhu Dingin Terhadap Nilai Ph, Total Asam Dan Jumlah Bakteri Asam Laktat Yoghurt Tepung Suweg (*Amorphalluscampaulatus*). Skripsi: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Wulandari, I. S. A., R. E. Safitri, dan R. E. E. Susanti. 2020. Pemanfaatan Pewarna Brazilin dari Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* Linn.) untuk Pembuatan Hand Body. Jurnal Crystal: Publikasi Penelitian Kimia dan Terapannya. 2(2):41-53.
- Yulandani, R. A dan M. Z. Rahfiludin. 2015. Pengaruh Pemberian Ekstrak Secang (*Caesalpinia sappan* L.) Terhadap Kualitas Sensoris Dan Mikrobiologis Kue Bolu Kukus Tahun 2014. Jurnal Kesehatan Masyarakat. 3(1):278-280.
- Zahro, C, dan C. N. 2015. Pengaruh Penambahan Sari Anggur (*Vitis vinifera* L) dan Penstabil Terhadap Karakteristik Fisik Kimia Dan Organoleptik Es Krim. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 3(4):1481-1491.