

DAFTAR PUSTAKA

- Aloglu, H. S., dan Z. Oner. 2013. The Effect of Treating Goat's Milk with Transglutaminase on Chemical, Structural, and Sensory Properties of Labneh. *Journal Small Ruminant Research*. 109(1):31–37.
- Amanda, S., T. Setyawardani, dan J. Sumarmono. 2022. Pengaruh Penambahan Pektin Terhadap Viskositas, Warna dan Water Holding Capacity Yoghurt Susu Sapi *Low Fat*. In *Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan* (Vol. 9, hal. 621–628). <http://jnp.fapet.unsoed.ac.id/index.php/psv/article/download/1659/712>
- Anindita, N. S., dan D. S. Soyi. 2017. Studi kasus: Pengawasan Kualitas Pangan Hewani melalui Pengujian Kualitas Susu Sapi yang Beredar di Kota Yogyakarta. *Jurnal Peternakan Indonesia* (Indonesian Journal of Animal Science). 19(2):93. <http://doi.org/10.25077/jpi.19.2.93-102.2017>
- Astina, I. G. A. 2010. Optimasi Pembuatan Ekstrak Etanolik Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.) secara Digesti. Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta.
- Ayudianty, L., Y. S. K. Dewi, dan S. Priyono. 2024. Karakteristik Fisik dan Kimia Edible Film Maizena dengan Penambahan Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.) Physicochemical Characteristics Of Maizena Edible Film With Addition Of Secang Wood (*Caesalpinia sappan* L.) Extract. *Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 16(02):14–20.
- Azhariyah, A. 2018. Efektifitas Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.) Sebagai Bahan Pengawet Alami pada Susu Kedelai. Universitas Wijaya Kusuma Surabaya.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2981-2009. Yoghurt. Jakarta.
- Cahyaningtyas, D. M., N. Puspawati, R. Binugrahaeni. 2019. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanolik Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.) terhadap *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Biomedika*. 12(2):205–16.
- Chika, G. D., dan E. Retnaningrum. 2021. Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Penghasil Eksopolisakarida dari Buah Kersen (*Muntingia calabura* L.). *Jurnal Sains Dasar*. 9(2):42–49. <http://doi.org/10.21831/jsd.v9i2.34523>
- Dai, S., H. Corke, dan N. P. Shah. 2016. Utilization of Konjac Glucomannan as a Fat Replacer in Low-Fat and Skimmed Yoghurt. *Journal of Dairy Science*. 99(9):1–12.
- Departemen Kesehatan RI. 2005. Manajemen Laktasi, Departemen Kesehatan. Jakarta.
- Dewi, V. S. 2015. Pengaruh Penggunaan Gumpalan Protein Susu (*Curd*) terhadap Mutu Organoleptik dan Kandungan Gizi *Stick Curd*. *Jurnal Teknoboga*. 2(1):39–47.
- Elyantika, W. R., dan L. E. Radiati. 2018. Pengaruh Penambahan Sari Jahe Terhadap Nilai Ph, Kadar Air dan Total Plate Count (TPC) pada Yoghurt Drink. In Hasil penelitian dan pengabdian masyarakat Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya dan Konggres Ikatan Sarjana Peternakan Indonesia (ISPI) (hal. 88–92).
- Fadhilurrohman, I., J. Sumarmono, dan T. Setyawardani. 2021. Tingkat Kemasiran, Kadar Garam dan Kadar Air Telur Asin Yang Dibuat dengan Menambahkan Tepung Jahe dan Bawang Putih pada Adonan. In *Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan VIII–Webinar*: (hal. 574–582).
- Famuji, A., S. R. Zulaikhah, dan A. H. Sidhi. 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.

- <http://doi.org/10.21067/jsp.v11i1.8538>
- Girsang, J. 2003. Kajian Formulasi Minuman Madai dari Rempah-rempah dan Pengaruhnya Selama Penyimpanan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hadiwiyoto, S. 1994. Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya. Yogyakarta.
- Hidayat, E., I. K. W., M. Irhas, F. Sidiq, dan R. Susanti. 2015. Analysis of Proximate and Protein Profile of Kefir from Fermented Goat and Cow Milk. *Biosaintifika: Journal of Biology & Biology Education*. 7(2):2–6. <http://doi.org/10.15294/biosaintifika.v7i2.3950>
- Jannah, A. M., A. M. Legowo, Y. B. Pramono, A. N. Al-Baarri, S. B. M. Abduh. 2014. Total Bakteri Asamlaktat, pH, Keasaman, Citarasa, dan Kesukaan yogurt Drink dengan Penambahan Ekstrak Buah Belimbing. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 3(2):7–11.
- Jayanti, S., S. H. Bintari, dan R. S. Iswari. 2015. Pengaruh penambahan konsentrasi susu sapi dan waktu fermentasi terhadap kualitas soyghurt. *Life Science*, 4(2).
- Junita, R. Triningsih, T. Elisabeth, W. Surjana, M. Ayu, dan P. H. Agus. 2001. Formulasi Minuman Fungsional Tradisional Dari Rempah-Rempah Menggunakan Konsep Optimasi Sinergisme Antioksidan. In *Prosiding Seminar Nasional Pangan Tradisional*. Jakarta.
- Karlina, Y., P. Adirestuti, D. M. Agustini, N. L. Fadhillah, N. Fauziyyah, dan D. Malita. 2016. Pengujian Potensi Antijamur Ekstrak Air Kayu Secang Terhadap *Aspergillus niger* dan *Candida albicans*. *Chimica et Natura Acta*. 4(2):84. <http://doi.org/10.24198/cna.v4.n2.10676>
- Kementerian Kesehatan RI. Updating Tabel Komposisi Pangan Indonesia. 2017. Kementerian Kesehatan RI. Updating Tabel Komposisi Pangan Indonesia,.
- Komala, O., dan S. Wiedarti. 2021. Pelatihan Pembuatan Yoghurt Dalam Meningkatkan Pengetahuan dan Motivasi Bisnis Pada Ibu-ibu Rumah Tangga. *Sasambo: Jurnal Abdimas (Journal of Community Service)*. 3(1):1–9. <http://doi.org/10.36312/sasambo.v3i1.330>
- Kumalasari, I. (2019). 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Beras Hitam (*Oryza Sativa L. Indica*) yang Dikombinasi Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan L.*) terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia dan Sensori pada Mie Basah. (Doctoral Dissertation, Unika Soegijapranata Semarang). Unika Soegijapranata Semarang).
- Kusumawati, I., R. Purwanti, dan D. N. Afifah. 2019. Analisis Kandungan Gizi dan Aktivitas Antioksidan Pada Yoghurt dengan Penambahan Nanas Madu (*Ananas comosus mer.*) dan Ekstrak Kayu Manis (*Cinnamomum burmanni*). *Journal of Nutrition College*. 8(4):196–206. <http://doi.org/10.14710/jnc.v8i4.25833>
- Legowo, A. M., Kusrahayu, dan S. Mulyani. 2009. Teknologi Pengolahan Susu. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Lisa, M., M. Lutfi dan B. Susilo. 2015. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Jamur Tiram Putih (*Plaeotus ostreatus*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*. 3(3):270–279.
- Miranda, G., M. Mahé, C. Leroux, P. Martin. 2004. Proteomic tools to characterize the protein fraction of Equidae milk. *Proteomics* 4:2496–2509.
- M. Jay, J. 1992. *Modern Food Microbiology*, Fourth Edition (4 ed.). New York.
- Nugroho, D. F., dan D. A. Wijayanti. 2021. Pengaruh Penambahan Sari Wortel pada Yoghurt Ditinjau dari Aw, Kadar Air, Viskositas, Total Asam Titrasi dan Kadar Protein. *Agrisaintifika: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*. 5(1):18.

<http://doi.org/10.32585/ags.v5i1.1374>

- Nurcahyo, H. 2011. Diktat Bioteknologi. Jurusan Pendidikan Biologi dan Matematika dan Ilmu Pengetahuan. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Nurhidayati V. A., A. Rizkiriani, A. Nuraeni, A. Riski, S. E. A. Najihah, S. Munawarah. 2022. Pengembangan Produk Panna Cotta Bir Pletok Berbahan Dasar Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *rubrum*), Serai (*Cymbopogon citratus*) dan Kayu Secang (*Caesalpinia sappan*). Jurnal Gizi dan Kuliner. 3(1):34–41.
- Oktaviani, M., J. Sumarmono, dan A. H. D. Rahardjo. 2022. Pengaruh Penambahan Hidrokoloid Terhadap *Water Holding Capacity* (WHC) dan Sineresis Yoghurt Susu Sapi. In Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan IX (hal. 601–607).
- Prabawa I. D. G. P., N. Khairiah, H. Ihsan. 2019. Kajian Bioaktivitas dan Metabolit Sekunder dari Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.) untuk Sediaan Bahan Aktif. In: Seminar Nasional Balai Riset Standardisasi Industri samarinda. (hal. 1–12).
- Prabowo, D. A., dan L. E. Radiati. 2018. Pengaruh Penambahan Sari Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) pada Pembuatan Yogurt Drink Ditinjau dari Sifat Mutu Fisik. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 13(2):118–125.
- Praja, D. I. 2015. Zat Aditif Makanan Manfaat dan Bahayanya. Yogyakarta: Garudhawaca.
- Prayitno, S. S., J. Sumarmono, A. H. D. Rahardjo, dan T. Setyawardani. 2020. Modifikasi Sifat Fisik Yogurt Susu Kambing dengan Penambahan Microbial Transglutaminase dan Sumber Protein Eksternal. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 9(2):77–82. <http://doi.org/10.17728/jatp.6396>
- Purnomo, H. 2012. Teknologi pengolahan dan pengawetan daging. Universitas Brawijaya Press.
- Puspadani, N., Rustanti, N. 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.
- Puspitasari, A., S. Maryanto, dan I. Mulyasari. 2016. Hubungan Antara Konsumsi Susu Sapi Segar dan Asupan Kalsium dengan Stunting pada Anak Usia 7-9 Tahun Di SDN 3 Urutsewu Kecamatan Ampel Kabupaten Boyolali. Jurnal gizi dan kesehatan. 8(17):1–10.
- Rahmatania, I., J. Sumarmono, dan T. Setyawardani. 2024. Pengaruh Penambahan Whey Protein Isolate dengan Persentase Berbeda Terhadap Total Asam Tertitrasi, Sineresis, dan Water Holding Capacity Yoghurt Susu Sapi. Journal of Animal Science and Technology. 6(1):1–6.
- Ramadhan, G. R., Y. P. Subardjo, dan H. Dwiyantri. 2022. Aktivitas antioksidan minuman fungsional berbasis nira kelapa dengan penambahan ekstrak secang, kayu manis, jahe dan beras hitam. Jurnal Gizi dan Pangan Soedirman, 6(2), 71-85.
- Rustanti, N., N. Nuryanto, dan T. Fajarini. 2017. Total Bakteri Asam Laktat, Aktivitas Antioksidatif, dan Daya Terima Yoghurt Herbal Sinbiotik JellyDrink dengan Penambahan Ekstrak Daun Salam. Jurnal Gizi. 6(2):1–11.
- Sabil, S. 2015. Pasteurisasi High Temperature Short Time (HTST) Susu Terhadap *Listeria Monocytogenes* pada Penyimpanan Refrigerator.
- Safitri, S., N. K. Mansoor, A. F. I. Faturrohman, N. S. Putri, L. Nailufhar, M. I. Prawira-Atmaja, D., dan S. Maharani. 2024. Pengaruh Perbedaan Kadar Protein dan Lama Waktu Fermentasi Terhadap Karakteristik Fisikokimia Caspian Sea Yoghurt Teh Hijau. Jurnal Agroindustri Halal. 10:152–162. 10(2):152–162.
- Sakul, S. E., D. Rosyidi, L. E. Radiati, Purwadi, dan H. Evanuarini. 2021. Effect of pleurotus

- ostreatus aqueous extract on physicochemical properties, protein profile and total lactic acid bacteria of yogurt fortified with lactobacillus acidophilus. *Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences*. 10(6):1–4. <http://doi.org/10.15414/jmbfs.2551>
- Saleh, E. 2004. Teknologi Pengolahan Susu Dan Hasil Ikutan Ternak. Program Studi Produksi Ternak Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.
- Sari, A. 2023. Formulasi Sediaan Krim Lulur Dari Kombinasi Ekstrak Beras Ketan Hitam (*Oriyza sativa L. var glutinosa*) dan Yogurt. Universitas Aupa Royhan.
- Sari, R, dan Suhartati. 2016. Secang (*Caesalpinia sappan L.*) : Tumbuhan Herbal Kaya. *Info Teknis Eboni*. 13(1):57–68.
- Setyawardani, E., A. H. D. Rahardjo, dan T. Setyawardani. 2021. Pengaruh Jenis Susu Terhadap Sineresis, Water Holding Capacity, Dan Viskositas Yogurt The Effect of Milk Type on Syneresis, Water Holding Capacity, and Yogurt Viscosity. *Journal of Animal Science and Technology*. 3(3):242–251.
- Siswosubroto, A. E., D. H. C. Pangemanan, dan M. A. Leman. 2015. Gambaran Konsumsi Yoghurt Terhadap Waktu Peningkatan pH Saliva. *Jurnal Ilmiah Farmasi Unsrat*. 4(4):46–52.
- Styawan, A. A., C. H. Mustofa, dan N. P. Lestari. 2021. Penetapan kadar tanin dari bunga telang (*Clitoria ternatea L.*) secara permanganometri. *Jurnal Ilmu Farmasi*. 12(2):27–30.
- Suliasih, I. M., A. M. Legowo, dan B. Tampoebolon. 2018. Aktivitas Antioksidan, BAL, Viskositas dan Nilai $L^*a^*b^*$ dalam Yogurt yang Diperkaya dengan Probiotik Bifidobacterium longum dan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Universitas Muhammadiyah Bengkulu. 7(4):9–14.
- Surono, I. S. 2004. Probiotik Susu dan Fermentasi dan Kesehatan. Jakarta: Yayasan Pengusaha Makanan dan Minuman Seluruh Indonesia.
- Susanti, R., dan E. Hidayat. (2016). Profil protein susu dan produk olahannya. *Indonesian Journal of Mathematics and Natural Sciences*. 39(2): 98-106.
- Syainah, E., S. Novita, dan R. Yanti. 2014. Kajian Pembuatan Yoghurt dari Berbagai Jenis Susu dan Inkubasi yang Berbeda terhadap Mutu dan Daya Terima. *Jurnal Skala Kesehatan*. 5(1):48–58.
- Theodora, A., F. Pranata dan Y. R. Swasti 2019. Substitusi Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus Lamk.*) dalam Pembuatan Kwetiau Basah dengan Penambahan Ekstrak Secang (*Caesalpinia sappan L.*). *Jurnal Sains dan Teknologi*. 3(1):1–12.
- Tianling, M., J. Sumarmono, T. Setyawardani, dan R. Prasetya. 2022. Karakteristik Fisik Yoghurt yang Ditambah Ekstrak Beras Hitam dengan Hidrokoloid yang Berbeda. In *Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan IX* (hal. 380–388).
- Wardhani, D. H., C. M. Diana, dan A. P. Eko. 2015. Kajian Pengaruh Cara Pembuatan Susu Jagung, Rasio dan Waktu Fermentasi Terhadap Karakteristik yoghurt Jagung Manis. *Jurnal Momentum*. 11(1):7–12.
- Widodo, W. 2002. Fermentasi Susu, Bioteknologi. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*.
- Winarmo, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.