

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, L., D. Latipudin, N. Mayasari, A. Mushawwir, C. Kumalasari, dan T. I. Nabila. 2024. Consortium Probiotic Fermented Milk Using *Bifidobacterium* sp. and *Lactobacillus acidophilus* Protects Against *Salmonella typhimurium* and Repairs The Intestine. Asian Journal of Dairy and Food Research. 43(2):216-218.
- Ameilia, A., I. G. B. Somantara, dan A. N. Hasanah. 2023. Review: Potensi Yoghurt Sinbiotik Kombinasi Rempah Sebagai Suplementasi Probiotik dan Antioksidan Berbasis Nutrasetikal Bahan Alam Dari Lontar Usadha Taru Pramana sebagai Kearifan Pengobatan Lokal Bali. Journal of Pharmaceutical and Sciences. 6(1):152-159. <https://doi.org/10.36490/journal-jps.com.v6i1.44>
- Amin, S, dan A. Yuliana .2016. Analisis dan Uji Kestabilan Zat Warna Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.) Menggunakan Spektrofotometeruv-visible dan Inframerah. Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada: Jurnal Ilmu-ilmu Keperawatan, Analis Kesehatan dan Farmasi. 15(1): 56-63. <https://doi.org/10.36465/jkbth.v15i1.151>
- Andari, K. G., T. Setyawardani, dan A. H. D. Rahardjo. 2023. Pengaruh Penambahan Ekstrak Teh Hijau Terhadap Total Asam Titrasi dan Warna Yoghurt Susu Sapi. Journal of Animal Science and Technology. 5 (2):168-174.<https://doi.org/10.20884/1.angon.2023.5.2.p168-174>.
- 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. 19(2):96-105.<https://doi.org/10.25077/jpi.19.2.93-102.2017>
- Anwar, K., Z. Wulandari, dan D. H. Maskar. 2023. Karakteristik dan Sensori pada Minuman Fungsional Bunga Telang dan Kayu Secang: Characteristics and Sensory of Telang Flower and Secang Wood Functional Beverages. Binawan Student Journal. 5(3):14-20. <https://doi.org/10.54771/bsj.v5i3.1307>
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. Yoghurt. Standarisasi Nasional. Indonesia. 01-2981-2009.
- Cahyaningtyas, D. M., N. Puspawati, dan R. Binugraheni. 2019. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanolik Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.) terhadap *Staphylococcus aureus*. Biomedika. 12(2):205-216. <https://doi.org/10.31001/biomedika.v12i2.614>
- Fadhlurrohman, I, dan J. Susanto. 2024. Functional Food Innovation Based on Fermented Milk Products with Fortification of Various Types of Tea: A Review: Inovasi Pangan Fungsional Berbasis Produk Susu Fermentasi dengan Fortifikasi Berbagai Jenis Teh. JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI). 9(1):101-114. <https://doi.org/10.33061/jitipari.v9i1.10221>
- Fadhlurrohman, 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 Nasional Teknologi Agribisnis Peternakan (STAP) Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto. p 574-582).
- Fadhlurrohman, I., T. Setyawardani, dan J. Sumarmono. 2023. Karakteristik Warna (Hue, Chroma, Whiteness Index), Rendemen, dan Persentase Whey Keju dengan Penambahan Teh Hitam Orthodox (*Camellia sinensis* var. *assamica*). JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan UNISRI). 8(1):10-19. <https://doi.org/10.33061/jitipari.v8i1.8133>

- Faiqoh, F., H. Munfarida, M. T. Armadani, F. A. A'rifah, A. Sofiyan, dan D. F. Susilaningrum. 2022. Analisis Perbandingan Yoghurt dari Olahan Susu Sapi Jenis Friesian Holstein (PFH) dan Kambing Jenis Etawa. *NECTAR: Jurnal Pendidikan Biologi*. 3(1): 28-33. <https://doi.org/10.31002/nectar.v3i1.1969>
- Fardhyanti, D. S, dan R. D. Riski. 2015. Pemungutan Brazilin Dari Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L) dengan Metode Maserasi dan Aplikasinya Untuk Pewarnaan Kain. *Jurnal Bahan Alam Terbaru-kan*. 4 (1): 6–13. <https://doi.org/10.15294/jbat.v4i1.3768>
- Hitijahubessy, M. S., M. Mailoa, dan E. Moniharapon. 2021. Karakteristik Kimia dan Organoleptik Selai Oles Kenari (*Canarium indicum* L.) Dengan Penambahan Susu Full Cream. *MAKILA: Jurnal Penelitian Kehutanan*. 15 (2):130-140. <https://doi.org/10.30598/makila.v15i2.4575>
- Irawan, E. W., S. G. Sipahelut, dan M. Mailoa. 2022. Potensi Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.) Sebagai Pewarna Alami Dalam Pembuatan Selai Pala (*Myristica fragrans* H.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 15(1): 74-82. <https://doi.org/10.20961/jthp.v15i1.58031>
- Irfan, M., A. N. Mukhlisah, A. Agustina, dan S. P. Syah. 2024. Kualitas Fisik dan Organoleptik Es Krim dengan Penambahan Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.) Sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*. 5(1):13-28. <https://doi.org/10.24198/jthp.v5i1.49593>
- Ismiarti, I., dan J. Sumarmono. 2023. Kualitas Susu Sapi Pasteurisasi dengan Penambahan Ekstrak Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) pada Penyimpanan Dingin. *Jurnal Triton*. 14(1):153-161.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi, Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Khofifah, N., dan D. Moentamaria. 2022. Penjadwalan dan Pengembangan Rencana Kerja di Industri Yoghurt. *DISTILAT: Jurnal Teknologi Separasi*. 8(3):518-525. <https://doi.org/10.33795/distilat.v8i3.392>
- Kinteki, G. A., H. Rizqiati, and A. Hintono. 2019. Pengaruh Lama Fermentasi Kefir Susu Kambing Terhadap Mutu Hedonik, Total Bakteri Asam Laktat (BAL), Total Khamir dan pH. *Jurnal Teknologi Pangan*. 3(1): 42-50. <https://doi.org/10.14710/jtp.2019.20685>
- Kristanti, N. D. 2017. Daya Simpan Susu Pasteurisasi Ditinjau dari Kualitas Mikroba Termoturik dan Kualitas Kimia. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*. 12(1): 1-7. <https://doi.org/10.21776/ub.jitek.2017.012.01>
- 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.
- Maleta, H. S., dan J. Kusnadi. 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. <https://doi.org/10.21776/ub.jp.a.2018.006.02.2>
- 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. *Sewagati: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 3(2):23–29.
- Martharini, D, dan I. Indratiningsih. 2017. Kualitas Mikrobiologis dan Kimiawi Kefir Susu Kambing dengan Penambahan *Lactobacillus acidophilus* FNCC 0051 dan Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*). *Agritech*. 37:23–30.

- <https://doi.org/10.22146/agritech.17002>
- Meutia, Y. R., I. Susanti, dan N. C. Siregar. 2019. Uji Stabilitas Warna Hasil Kopigmentasi Asam Tanat dan Asam Sinapat pada Pigmen *Brazilin* Asal Kayu Secang. (*Caesalpinia sappan* L.). Warta IHP. 36(1):30-39. https://10.32765/warta_ihp.v36i1.4504
- Naherastuti, R. Faridah, A. K. Armayanti, dan T. Astuti. 2022. Kualitas Organoleptik Dangka dengan Penambahan Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.) pada Level yang Berbeda. Journal of Animal Husbandry. 1(2):70–75. <https://doi.org/10.24252/anoa.v1i2.29790>
- Negara, J. K., A. K. Sio, R. Rifkhan, M. Arifin, A. Y. Oktaviana, R. R. S. Wihansah, dan M. Yusuf. 2016. Aspek Mikrobiologis, serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan. 4(2):286-290.
- 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. Students e-journal. 5(4):1–16.
- Nurdini, D., E. Herawati, dan T. Nurhayatin. 2023. Pengaruh Dosis Starter Terhadap Nilai pH dan Tingkat Kesukaan pada Yoghurt Susu Sapi. Journal of Animal Husbandry Science. 8(1): 9-17. <https://doi.org/10.52434/janhus.v8i1.3494>
- Nurmianto, E., A. Anzip, dan N. P. Negoro. 2022. Evaluasi Desain Ergonomi Alat Pengasapan Ikan Untuk Pemberdayaan Masyarakat. Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Bina Darma. 2(1): 25-37. <https://doi.org/10.33557/pengabdian.v1i1>
- 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. <https://doi.org/10.37341/interest.v7i1.77>
- Oka, B., M. Wijaya, dan K. Kadirman. 2017. Karakterisasi Kimia Susu Sapi Perah di Kabupaten Sinjai. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. 3(2): 195-202. <https://doi.org/10.26858/jptp.v3i2.5708>
- Purbowati, I. S. M., G. Wijonarko, dan A. Maksum. 2024. Evaluasi Karakteristik Gula Kelapa Cair dengan Variasi Penggunaan Laru dan Penambahan Ekstrak Rosela. Jurnal Teknologi Industri Pertanian. 18(3):667-677. doi:10.21107/agrointek.v18i3.15168
- 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. <https://doi.org/10.14710/jnc.v8i3.25807>
- Putri, R. M. S., dan H. Mardesci. 2018. Uji Hedonik Biskuit Cangkang Kerang Simping (*Placuna placenta*) dari Perairan Indragiri Hilir. Jurnal Teknologi Pertanian. 7(2):19-29. <https://doi.org/10.32520/jtp.v7i2.279>
- 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. <https://doi.org/10.33379/metrotech.v3i2.4955>
- Ramayani, G., N. Rustanti, dan D. Y. Fitranti. 2018. Total Bakteri Asam Laktat (BAL), Aktivitas Antioksidan, dan Penerimaan Yoghurt Herbal Sinbiotik dengan Penambahan Ekstrak Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*). Jurnal Perguruan Tinggi Gizi. 7(3): 140-146. <https://doi.org/10.14710/jnc.v7i3.22273>
- Rohman, E., dan S. Maharani. 2020. Peranan Warna, Viskositas, dan Sineresis terhadap Produk Yoghurt. Edufortech. 5(2): 108-117. <https://doi.org/10.17509/edufortech.v5i2.28812>

- 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. *Jurnal Ilmiah Inovasi*. 1(2): 84-88.
- Rusidah, Y., Q. A'yuni Auliya, dan A. Saputro. 2022. Studi Kualitas Produk Hewani Melalui Pengujian Mikrobiologi, Organoleptik dan Derajat Keasaman Susu Sapi Segar yang Diproduksi Kota Kudus. *Jurnal Medika Indonesia*. 3(2): 1-6.
- Safari, A., F. F. Isnanisafitri, D. T. Horasio, dan M. Fadhlillah. 2024. Optimasi Kandungan Lemak Total Krim Keju dengan Penambahan Susu Full Cream dan Kulit Ari Psyllium dengan Pendekatan Rsm-Ccd Optimization of Total Fat Content of Cream Cheese With Addition of Full Cream Milk and Psyllium Husk With Rsm-Ccd Approach. *Jurnal Pengolahan Pangan*. 9(1):50-56. <https://doi.org/10.31970/pangan.v9i1.140>
- Salsabila, A. F., dan A. M. Fuadi. 2023. Pengaruh Waktu Maserasi dan Konsentrasi Pelarut Etanol terhadap Rendemen dan Aktivitas Antioksidan Kayu Secang. *Jurnal Teknik Indonesia*. 2(2): 87-100. <https://doi.org/10.58860/jti.v2i2.16>
- Sanam, A. B., I. B. N. Swacita, dan K. K. Agustina. 2015. Ketahanan Susu Kambing Peranakan Ettawah Post-Thawing pada Penyimpanan Lemari Es Ditinjau dari Uji Didih dan Alkohol. *Indonesia Medicus Veterinus*. 3(1):1-8.
- Sarjono, A. K., dan T. Tukiran. 2021. Potensi Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.) Sebagai Antidiabetes Mellitus A Review: The Potensial of Extract Secang (*Caesalpinia sappan* L.) As Antidiabetic Mellitus. *Jurnal Kimia Unesa*. 10 (3): 307-317. <https://doi.org/10.26740/ujc.v10n3.p307-317>
- Setyawardani, E., A. H. D. Rahardjo, dan T. Setyawardani. 2021. The effect of Milk Type On Syneresis, Water Holding Capacity, And Yoghurt Viscosity. *Journal of Animal Science and Technology*. 3(3):242-251. <https://doi.org/10.20884/1.angon.2021.3.3.p242-251>
- Setyawardani, T., M. Sulistyowati., K. Widayaka, dan J. Sumarmono. 2018. Sifat Sensoris Yogurt dengan Perbedaan Tingkat Kemanisan. In *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Agribisnis Peternakan (STAP) Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto*. P 347-353.
- Suraini, S., dan E. Enlita. 2015. Uji Potensi Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan* Li) dalam Menghambat Pertumbuhan Jamur Candida Ablicans. *Jurnal Kesehatan Perintis*. 2(2):47-56.
- Syainah, E., S. Novita, dan R. Yanti. 2015. Kajian Pembuatan Yoghurt dari Berbagai Jenis Susu dan Inkubasi yang Berbeda terhadap Mutu dan Daya Terima. *Jurnal Skala Kesehatan*. 5(1):48-58. <https://doi.org/10.31964/jsk.v5i1.10>
- Tarwendah, I. P. 2019. Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5(2):66-73.
- Triandini, I. G. A. A. H., dan I. G. A. S. Wangiyana. 2022. Mini-Review Uji Hedonik pada Produk Teh Herbal Hutan. *Jurnal Silva Samalas*. 5(1):12-19. <https://doi.org/10.33394/jss.v5i2.5473>
- Ulfa, S. M., E. D. Iftitah, dan M. F. Rahman. 2022. Pelatihan Uji Fitokimia Metabolit Sekunder Secang (*Caesalpinia sappan* L.) kepada Persatuan Pendidik Kimia Indonesia (PPSKI). 8(1):1371-1376. <http://dx.doi.org/10.21776/ub.jiat.2022.008.01.8>
- Umami, C., dan D. N. Afifah. 2015. Pengaruh Penambahan Ekstrak Kayu Secang dan Ekstrak Daun Stevia terhadap Sntioksidan dan Kadar Gula Total pada Yoghurt sebagai Alternatif Minuman bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. Tesis Magister,

Universitas Diponegoro, Semarang.

- Utari, F. D., S. Sumirat, dan M. Djaeni. 2017. Produksi Antioksidan dari Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.) menggunakan Pengering Berkelembaban Rendah. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 6(3): 1-4.
- Vij, T., P. P. Anil, R. Shams, K. K. Dash, R. Kalsi, V. K. Pandey, E. Harsányi, B. Kovács, dan A. M. Shaikh. 2023. A Comprehensive Review On Bioactive Compounds Found in *Caesalpinia sappan*. *Molecules*. 28(6247):1-22. <https://doi.org/10.3390/molecules28176247>
- Wahono, G., dan A. Fauziyyah. 2023. Spray Dryer Tipe Turbin Pump terhadap Kualitas Sensoris. In: *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi (SAINTEK) Program Studi Teknologi Pangan Universitas Terbuka, Tangerang Selatan*. p 544–554.
- Warinhomhaun, S., B. Sritularak, dan D. Charnvanich .2018. Metode Kromatografi Cair Kinerja Tinggi Sederhana untuk Analisis Kuantitatif *Brazilin* dalam Ekstrak Secang (*Caesalpinia sappan* L.). *Jurnal Ilmu Farmasi Thailand*. 42 (4): 208-213.
- Wibawanti, J. M. W, dan R. Rinawidiastuti. 2018. Sifat Fisik dan Organoleptik Yogurt Drink Susu Kambing dengan Penambahan Ekstrak Kulit Manggis (*Garcinia mangostana* L.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 13(1): 27-37. <https://doi.org/10.21776/ub.jitek.2018.013.01.3>
- Wulandari, S, dan P. A. Bowo. 2019. Pengaruh Produksi, Konsumsi dan Harga Susu Sapi Nasional terhadap Impor Susu Sapi. *Economic Education Analysis Journal*. 8(3):1130-1146. <https://doi.org/10.15294/eeaj.v8i3.35717>
- Yuliandri, L. A., U. I. L. Rahmah, D. Widianingrum, R. Somanjaya, O. Imanudin, dan A. Falahudin. 2023. Meningkatkan Persepsi Remaja Terhadap Susu Melalui Edukasi Kandungan Gizi Susu di Kabupaten Majalengka. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 4(1):795-801. <https://doi.org/10.31949/jb.v4i1.4329>

