

DAFTAR PUSTAKA

- Adiputra, R., M. Ramadiyanti, T. Ulfah, dan D. I. Maesaroh. 2022. Pengaruh Lama Waktu Inkubasi, Konsentrasi Starter terhadap pH, Viskositas dan Sifat Organoleptik Yoghurt Susu Sapi. *Composite: Jurnal Ilmu Pertanian*. 4(2):81–92. <http://doi.org/10.37577/composite.v4i2.557>
- 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. <http://doi.org/10.36490/journal-jps.com.v6i1.44>
- Amen, O., A. Jumiono, dan M. A. Fulazzaky. 2020. Penjaminan Mutu dan Kehalalan Produk Olahan Susu. *Jurnal Pangan*. 2(1):42–48. <http://doi.org/10.9734/ajob/2016/30954>
- Anjani, T., R. Hutami, dan S. R. R. Pertiwi. 2024. Penggunaan Ekstrak Wedang Uwuh pada Inovasi Yoghurt Fungsional. *Karimah Tauhid*. 3(3):3200–3209. <http://doi.org/10.30997/karimahtauhid.v3i3.12488>
- Arab, M., M. Yousefi, E. Khanniri, M. Azari, V. Ghasemzadeh-Mohammadi, and N. Mollakhalili-Meybodi. 2023. A Comprehensive Review on Yogurt Syneresis: Effect of Processing Conditions and Added Additives. *Journal of Food Science and Technology*. 60(6):1656–1665. <http://doi.org/10.1007/s13197-022-05403-6>
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2018. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 30 Tahun 2018 tentang Angka Konsumsi Pangan. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. SNI Yoghurt (SNI 2981:2009). Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Baguna, R., A. Yelnetty, S. E. Siswosubroto, dan N. Lontaan. 2020. Pengaruh Penggunaan Madu terhadap Nilai pH, Sineresis, dan Total Bakteri Asam Laktat Yoghurt Sinbiotik. *Zootec*. 40(1):214–222. <http://doi.org/10.35792/ZOT.40.1.2020.27040>
- Barus, E. P. B., H. Rizqiati, dan V. P. Bintoro. 2019. Total Bakteri Asam Laktat , Nilai pH , Total Padatan Terlarut, dan Sifat Organoleptik Cocofir dengan Lama Fermentasi yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan*. 3(2):247–252.
- Bouchikhi, S. El., P. Pagès, Y. El. Alaoui, A. Ibrahim, and Y. Bensouda. 2019. Syneresis Investigations of Lacto-Fermented Sodium Caseinate in A Mixed Model System. *BMC Biotechnology*. 19(57):1–10. <http://doi.org/10.1186/s12896-019-0539-1>
- Buchari, F. A. M., J. Sumarmono, dan T. Setyawardani. 2023. Pengaruh Penambahan Inulin terhadap pH, Warna dan Sineresis Yogurt Susu Rendah Lemak. In *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Agribisnis Peternakan (STAP)* (Vol. 10, pp. 52–58).
- Cahyaningtyas, D. M., N. Puspawati, dan R. Binugraheni. 2019. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanolik Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.) terhadap *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Biomedika*. 12(2):205–216. <http://doi.org/10.31001/BIOMEDIKA.V12I2.614>
- Chitra, P. 2022. Bovine Milk: A1 and A2 Beta Casein Milk Proteins and their Impact on Human Health: A Review. *Agricultural Reviews*. 43(3):374–378. <http://doi.org/10.18805/AG.R-2126>
- Christianto, D., C. S. A. Nandar, and W. Setiawan. 2020. Development of Centrifugation Straining Control System for Greek Yogurt Production Based on Weight of Whey Drain. In *Proceedings of The Conference on Management and Engineering in Industry* (Vol. 2, pp. 15–20). <http://doi.org/10.33555/cmei.v2i1.37>

- Dai, S., H. Corke, and N. P. Shah. 2016. Utilization of Konjac Glucomannan as A Fat Replacer in Low-Fat and Skimmed Yogurt. *Journal of Dairy Science*. 99(9):7063–7074. <http://doi.org/10.3168/JDS.2016-11131>
- Damayanti, N. H., T. Setyawardani, dan K. Widayaka. 2020. Viskositas dan Total Padatan Yogurt Susu Kambing dengan Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *ANGON: Journal of Animal Science and Technology*. 2(3):251–258.
- Dewi, A. P., T. Setyawardani, dan J. Sumarmono. 2019. Pengaruh Penambahan Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) terhadap Sineresis dan Tingkat Kesukaan Yogurt Susu Kambing. *Journal of Animal Science and Technology*. 1(2):145–151.
- Diantoro, A., M. Rohman, R. Budiarti, dan H. T. Palupi. 2015. Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.) terhadap Kualitas Yoghurt. *Jurnal Teknologi Pangan*. 6(2):59–66. <http://doi.org/10.31851/indobiosains.v2i1.4344>
- Djali, M., S. Huda, dan L. Andriani. 2018. Karakteristik Fisikokimia Yogurt Tanpa Lemak dengan Penambahan Whey Protein Concentrate dan Gum Xanthan. *Agritech*. 38(2):178–186.
- Fadhilah, D. N., S. Suharyanisa, D. Hutauruk, dan S. Nurbaya. 2023. Karakterisasi Simplisia dan Skrining Fitokimia Ekstrak Etanol Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.). *Jurnal Ilmu Kesehatan dan Gizi (JIG)*. 1(1):207–217.
- Fadhlurrohman, I., R. Maulaeni, dan A. C. Tirta. 2023. Fortifikasi Serai (*Cymbopogon citratus*) pada Produk Susu Fermentasi sebagai Potensi Pangan Fungsional: Kajian Literatur. In *Prosiding Seminar Nasional Pembangunan dan Pendidikan Vokasi Pertanian* (Vol. 4, pp. 418–428). <http://doi.org/10.47687/snppvp.v4i1.666>
- 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 Teknologi dan Agribisnis Peternakan VIII—Webinar* (pp. 24–25).
- Fadilah, I., G. Sudarmawan, dan A. Y. Yusyama. 2022. Pengaruh Jarak Tempuh Sepeda Motor Terhadap Nilai Viskositas Pelumas SAE 10w-40 dengan Metode Ostwald. In *Prosiding Seminar Nasional Teknik Mesin* (pp. 1067–1073).
- 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. *Jurnal Pendidikan Biologi*. 3(1):28–33.
- Fatmawati, F., F. Marcelia, dan Y. Badriyah. 2020. Pengaruh Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.) terhadap Kualitas Yoghurt. *Jurnal Indobiosains*. 2(1):21–28.
- Givens, D. I., and K. E. Kliem. 2009. Improving the Nutritional Quality of Milk. In *Functional and Speciality Beverage Technology*. Woodhead Publishing. p. 135-169.
- Handayani, K. S., R. R. S. Wihansah, W. Wahyuningsih, dan D. F. Pazra. 2021. Karakteristik Organoleptik dan Fisik Yogurt dengan Penambahan Ekstrak Herbal. *Jurnal Teknologi Pangan*. 15(2):111–121. <http://doi.org/10.33005/JTP.V15I2.2949>
- Haque Md. A., Timilsena Y. P., and B. Adhikari. 2016. Food Proteins, Structure, and Function. *Reference Module in Food Science*. <https://doi.org/10.1016/B978-0-08-100596-5.03057-2>
- Hendarto, D. R., A. P. Handayani, E. Esterelita, dan Y. A. Handoko. 2019. Mekanisme Biokimiawi dan Optimalisasi *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* dalam Pengolahan Yoghurt yang Berkualitas. *Jurnal Sains Dasar*. 8(1):13–19.
- Kasim, K. P., S. Stientje, dan H. Haerani. 2024. Kemampuan Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.) dalam Menurunkan Bakteri Coliform pada Air Minum sebagai Upaya

- Penanggulangan Kasus Diare. *Jurnal Sulolipu : Media Komunikasi Sivitas Akademika dan Masyarakat*. 24(2):282–289.
- Kementerian Perindustrian. 2020. Perkembangan Impor Kelompok Olahan Produk Susu Lainnya. Kementerian Perindustrian Republik Indonesia, Jakarta. <https://kemenperin.go.id/statistik/barang.php?ekspor=&kode=202010043%0D>
- Krisnaningsih, A. T. N., T. I. W. Kustyorini, dan M. Meo. 2020. Pengaruh Penambahan Pati Talas (*Colocasia esculenta*) sebagai Stabilizer terhadap Viskositas dan Uji Organoleptik Yogurt. *Jurnal Sains Peternakan*. 8(1):66–76. <http://doi.org/10.21067/jsp.v8i01.4566>
- Krisnaningsih, A. T. N., D. Rosyidi, L. E. Radiati, dan P. Purwadi. 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):5–10. <http://doi.org/10.33772/jitro.v5i3.4706>
- Larasati, T., J. Kusnadi, dan E. Widyastuti. 2016. Pemanfaatan Whey dalam Pembuatan Caspian Sea Yogurt dengan Menggunakan Isolat *Lactobacillus cremoris* dan *Acetobacter orientalis*. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. 4(1):201–210.
- 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 Antioksidan dan Karakteristik Fisikokimia Caspian Sea Yoghurt. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. 6(2):13–22.
- Maris, I., dan M. R. Radiansyah. 2021. Kajian Pemanfaatan Susu Nabati sebagai Pengganti Susu Hewani. *Food Scientia : Journal of Food Science and Technology*. 1(2):103–116. <http://doi.org/10.33830/fsj.v1i2.2064.2021>
- 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.
- Masanahayati, D. S., T. Setyawardani, dan A. H. D. Rahardjo. 2022. Pengaruh Penambahan Sumber Protein yang Berbeda terhadap Viskositas, Sineresis, dan WHC Yogurt Susu Kambing. In *Prosiding Seminar Nasional dan Agribisnis Peternakan IX* (Vol. 1, pp. 385–392).
- Naherastuti, N., N. Faridah, K. A. Armayanti, dan T. Astuti. 2022. Kualitas Organoleptik Dangka dengan Penambahan Level Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.) yang Berbeda. *Journal of Animal Husbandry*. 1(2):70–75.
- Najarudin, N., T. Tamrin, dan N. Asyik. 2018. Pengaruh Penambahan Bubuk Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.) terhadap Sifat Fisik, Kimia, Organoleptik dan Umur Simpan Sirup Air Kelapa. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 3(1):1102–1110.
- Navyanti, F., dan R. Adriyani. 2015. Higieni Sanitasi, Kualitas Fisik dan Bakteriologi Susu Sapi Segar Perusahaan Susu x di Surabaya. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. 8(1):36–47.
- Nugraha, W., D. Koesoemawardani, F. Nurainy, dan S. Rizal. 2022. Pengaruh Penambahan Karagenan terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensori Yoghurt Rasa Pisang Ambon. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*. 1(2):253–261.
- Nurdini, D., E. Herawati, dan T. Nurhayatin. 2023. Pengaruh Dosis Starter terhadap Nilai pH dan Tingkat Kesukaan pada Yoghurt Susu Sapi. *Jurnal Ilmu Peternakan*. 8(1):9–17. <http://doi.org/10.52434/janhus.v8i1.3494>
- Nurullita, U., dan E. Irawati. 2022. Perbandingan Aktivitas Antioksidan Bahan Alami dan

- Bahan Sintetis (Study Pada Kayu Secang dan Vitamin C). Jurnal MIPA. 11(2):47–50. <http://doi.org/10.35799/jm.v11i2.40089>
- 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. <http://doi.org/10.37341/interest.v7i1.77>
- Oktafiano, H., H. Kadri, dan D. Pertiwi. 2016. Perbedaan Kadar Glukosa Darah Antara Tikus Putih (*Rattus novergicus*) yang Mendapat Asupan Susu Sapi dan Susu Kambing Segar. Jurnal Kesehatan Andalas. 5(3):671–674. <http://doi.org/10.25077/jka.v5i3.597>
- 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 (pp. 601–607).
- Palupi, M. R., dan T. D. Widyaningsih. 2015. Pembuatan Minuman Fungsional Liah Teh Daun Salam (*Eugenia polyantha*) dengan Penambahan Filtrat Jahe dan Filtrat Kayu Secang. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 3(4):1458–1464.
- Permadi, E., F. Suciati, dan R. B. Lestari. 2021. Kualitas Yoghurt Susu Kambing PE dengan Suplementasi Ekstrak Buah Lakum Terhadap Viskositas, Total Asam dan Total Padatan Terlarut. Jurnal Sains Peternakan. 9(1):40–47. <http://doi.org/10.21067/JSP.V9i1.5668>
- Prahasti, E. A., dan N. Hidajati. 2019. Uji Aktivitas Antioksidan Kombinasi Ekstrak Etanol Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan* L.) dan Kayu Manis (*Cinnamomum burmanni* Nees Ex Bl.). Unesa Journal of Chemistry. 8(2):38–44. <http://doi.org/10.26740/UJC.V8N2.P>
- Prasetyo, J. Y., Z. Handayani, dan K. Harismah. 2017. Pembuatan Yoghurt Kulit Semangka dengan Pemanis Stevia serta Uji Sifat Kimia dan Sifat Fisika. In Proceeding 6th University Research Colloquium 2017: Seri Teknologi dan Rekayasa (pp. 171–176).
- Prayitno, S. S., N. Maharani, dan N. Rusti. 2022. Modifikasi Concentrated Yogurt Susu Kambing dengan Penambahan Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) ditinjau dari Persentase Produk, Whey Bebas, Sineresis, dan pH. Journal of Animal Science. 7(4):52–54. <http://doi.org/10.32938/JA.V7i4.2991>
- 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>
- Purwantisari, S., D. Handayani, S. N. Jannah, dan A. Ardiansari. 2020. Produksi Susu Pasturisasi MJ9 UMKM Karya Bumi, Mojosoongo, Boyolali Bersertifikat MD. Jurnal Pengabdian Vokasi. 01(04):256–260.
- 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. <http://doi.org/10.14710/jnc.v8i3.25807>
- 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. <http://doi.org/10.29303/JRPB.V10i1.321>
- Rahmawati, M. A., K. Patricia, D. R. Adawiyah, dan E. Prangdimurti. 2024. Pengaruh Penambahan Biji Chia dan Selasih Terhadap Sifat Fisikokimia, Sensori, dan Mikrobiologis Yoghurt. Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan. 35(1):106–118. <http://doi.org/10.6066/jtip.2024.35.1.106>
- 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. <http://doi.org/10.33379/METROTECH.V3I2.4955>
- Ramadhani, O. S., L. Chotimah, S. L. W. Susanti, R. N. Huda, R. N. Salim, dan L. D. D. Arini. 2024. Literatur Review Manfaat Makanan Mengandung Probiotik Bagi Kesehatan. *Jurnal Ilmu Kesehatan*. 1(4):34–43.
- 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*). *Journal of Nutrition College*. 7(3):140–146. <http://doi.org/10.14710/JNC.V7I3.22273>
- Ramdhani, S. P., I. Kentjonowaty, dan M. Mudawamah. 2020. Pagaruh Lama Pemeraman terhadap Kualitas Yoghurt dengan Berbagai Konsentrasi Sari Pati Ikat Silang. *Jurnal Ilmu Pengetahuan dan Teknologi Peternakan*. 1(1):35–47.
- Rangel, A. H. D. N., D. C. Sales, S. A. Urbano, J. G. B. Galvão, J. C. de Andrade Neto, and C. de S Macêdo. 2016. Lactose Intolerance and Cow's Milk Protein Allergy. *Food Science and Technology*. 36(2):179–187. <http://doi.org/10.1590/1678-457X.0019>
- Rohman, E., dan S. Maharani. 2020. Peranan Warna, Viskositas, dan Sineresis terhadap Produk Yoghurt. *Edufortech*. 5(2):97–107. <http://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. In *Seminar Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat* (Vol. 16, pp. 33–37). <http://doi.org/10.25047/jii.v16i2.288>
- Rossi, E., F. Hamzah, dan F. Febriyani. 2016. Perbandingan Susu Kambing dan Susu Kedelai dalam Pembuatan Kefir. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 18(1):13–20. <http://doi.org/10.25077/JPI.18.1.13-20.2016>
- Safitri, S., N. K. Mansoor, A. F. I. Fatur Rahman, N. S. Putri, L. Nailufhar, M. I. Prawira-Atmaja, dan S. Maharani. 2024. Pengaruh Perbedaan Kadar Protein dan Lama Waktu Fermentasi terhadap Karakteristik Fisikokimia Caspian Sea Yoghurt Teh Hijau. *Jurnal Agroindustri Halal*. 10(2):152–162. <http://doi.org/10.30997/JAH.V10I2.6576>
- Sari, F., dan D. W. Cahyaningrum. 2017. Pembuatan Minuman Kesehatan Wedang Uwuh di Desa Gambyok Kecamatan Grogol. In *Prosiding Seminar Pengabdian Masyarakat* (Vol. 2, pp. 5–9).
- Sarjono, A. K., dan T. Tukiran. 2021. Potensi Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.) sebagai Antidiabetes Mellitus. *Unesa Journal of Chemistry*. 10(3):307–317. <http://doi.org/10.26740/UJC.V10N3.P307-317>
- Setiadi, M. K., dan A. Husni. 2024. Aktivitas Antioksidan dan Tingkat Penerimaan Konsumen Yoghurt yang Diperkaya Rumput Laut *Caulerpa lentillifera*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 27(5):417–430. <http://doi.org/10.17844/JPHPI.V27I5.53538>
- Setiadi, O. Y., J. Sumarmono, dan T. Setyawardani. 2023. Pengaruh Penambahan Whey Protein Concentrate terhadap Viskositas, Sineresis dan Water Holding Capacity Yogurt Susu Sapi Rendah Lemak. *Bulletin of Applied Animal Research*. 5(1):6–18. <http://doi.org/10.36423/BAAR.V5I1.1153>
- Setya, D. P., V. Wanniatie, R. Riyanti, dan D. Septinova. 2023. Pengaruh Penambahan Pati Talas Putih (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) terhadap Kualitas Fisik Yogurt Susu Sapi. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*. 7(3):394–401. <http://doi.org/https://doi.org/10.23960/jrip.2023.7.3.394-401>
- Setyawardani, E., A. H. D. Rahardjo, dan T. Setyawardani. 2021. Pengaruh Jenis Susu

- terhadap Sineresis, Water Holding Capacity, dan Viskositas Yogurt. *Journal of Animal Science and Technology*. 3(3):242–251. <http://doi.org/10.20884/1.angon.2021.3.3.p242-251>
- Shari, A. 2023. Screening Cemaran Bakteri Susu Segar di Kampung Melayu Jakarta Timur. *Indonesian Journal of Health Science*. 3(1):19–24. <http://doi.org/10.54957/ijhs.v3i1.353>
- Simanjuntak, R., B. Naibaho, dan K. P. Panjaitan. 2024. Aplikasi Bakteri Asam Laktat dari Dengke Naniura dalam Pembuatan Dadih. *Inovasi Pembangunan: Jurnal Kelitbangan*. 12(3):1–10.
- Sumarmono, J. 2022. Metode Pengukuran dan Strategi untuk Menurunkan Sineresis pada Yogurt. In *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Agribisnis Peternakan (STAP)* (Vol. 9, pp. 825–825).
- Szołtysik, M., A. Z. Kucharska, A. Dąbrowska, T. Zięba, Ł. Bobak, and J. Chrzanowska. 2021. Effect of Two Combined Functional Additives on Yoghurt Properties. *Foods*. 10(6):1–15. <http://doi.org/10.3390/foods10061159>
- Tursina, T., I. Irfan, dan S. Haryani. 2019. Tingkat Penerimaan Panelis terhadap Yoghurt dengan Perlakuan Lama Fermentasi, Jenis Susu dan Lama Penyimpanan yang Berbeda. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*. 4(3):65–74. <http://doi.org/10.17969/jimfp.v4i3.11637>
- Umar, U., R. Razali, dan A. Novita. 2014. Derajat Keasaman dan Angka Reduktase Susu Sapi Pasteurisasi dengan Lama Penyimpanan yang Berbeda. *Jurnal Medika Veterinaria*. 8(1):43–46. <http://doi.org/10.21157/j.med.vet.v8i1.3334>
- Utami, M. M. D., D. Pantaya, H. Subagja, N. Ningsih, dan A. C. Dewi. 2020. Teknologi Pengolahan Yoghurt sebagai Diversifikasi Produk Susu Kambing pada Kelompok Ternak Desa Wonoasri Kecamatan Tempurejo Kabupaten Jember. *Journal of Community Empowering and Services*. 4(1):30–35. <http://doi.org/10.20961/prima.v4i1.39531>
- 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. <http://doi.org/10.17728/jatp.241>
- Vij, T., P. P. Anil, R. Shams, K. K. Dash, R. Kalsi, V. K. Pandey, E. Harsányi, B. Kovács, and A. M. Shaikh. 2023. A Comprehensive Review on Bioactive Compounds Found in *Caesalpinia sappan*. *Molecules*. 28(6247):1–22. <http://doi.org/10.3390/MOLECULES28176247>
- Wahyu, Y. I. 2020. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Formulasi Yogurt dengan Penambahan Rumput Laut *Eucheuma spinosum*. *Chanos Chanos*. 1(2):55–61.
- Wakhidah, N., G. Jati, dan R. Utami. 2017. Yoghurt Susu Sapi Segar dengan Penambahan Ekstrak Ampas Jahe dari Destilasi Minyak Atsiri. *Proceeding Biology Education Conference*. 14(1):278–284.
- Wardhani, S. A., H. Haris, dan M. Z. Fanani. 2023. Kajian Produk Olahan Susu Fermentasi. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*. 5(1):33–37. <http://doi.org/10.30997/jiph.v5i1.10001>
- Widhasari, S. R., dan A. Kusumastuti. 2019. Kelayakan Ekstrak Kayu Secang sebagai Pewarna Alami Kosmetika Blush On. *Beauty and Beauty Health Education Journal*. 8(1):7–12. <http://doi.org/10.15294/bbhe.v8i1.32526>
- Wirawati, C. U., M. B. Sudarwanto, D. W. Lukman, dan I. Wientarsih. 2017. Karakteristik dan Pengembangan Dadih dari Susu Sapi sebagai Alternatif Dadih Susu Kerbau. *Indonesian Bulletin of Animal and Veterinary Sciences*. 27(2):95–103.

- <http://doi.org/10.14334/wartazoa.v27i2.1595>
- Wulandari, I. S. A., R. E. Safitri, dan R. E. E. Susanti. 2020. Pemanfaatan Pewarna Brazilin dari Ektrak Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* Linn) untuk Pembuatan Hand Body. Jurnal Crystal : Publikasi Penelitian Kimia Dan Terapannya. 2(2):41–53. <http://doi.org/10.36526/JC.V2I2.1101>
- Wulanningsih, U. A. 2022. Pelatihan Pembuatan Yoghurt Susu Sapi dengan Metode Sederhana Menggunakan *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. Jurnal Pendidikan dan Pengajaran. 1(2):66–78. <http://doi.org/10.21776/ub.jcerdik.2022.001.02.06>
- Zahra, C. D. N., L. Leonita, R. R. Alyasa, H. K. Surtikanti, dan D. Priyandoko. 2024. Karakteristik Nutrisi dalam Yoghurt pada Susu Sapi, Kambing dan Oat. Jurnal Inovasi Pangan Dan Gizi. 1(1):49–55. <http://doi.org/10.61511/jipagi.v1i1.968>
- Zulaikhah, S. R. 2021. Sifat Fisikokimia Yogurt dengan Berbagai Proporsi Penambahan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). Jurnal Sains Peternakan. 9(1):7–15.

