

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik. 2024. Produksi Susu Sapi dan Susu Kambing Menurut Kecamatan di Kabupaten Banyumas (liter) 2023. Badan Pusat Statistik Kabupaten Banyumas. Banyumas.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. Susu Segar. SNI 3141.1:2011. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Dikhanbayeva, F., E. Zhaxybayeva., Z. Smailova., S. Kenenbay, and G. Zhunusova. 2024. Effect of Nutritional Supplements on The Physico-Structural and Sensory Characteristics of Low-Fat Camel Milk Yogurt. *Journal of Dairy Research* 91:330-338.
- Emmawati, A., R. Rizaini, dan A. Rahmadi. 2020. Perubahan Populasi Bakteri Asam Laktat, Kapang/Khamir, Keasaman dan Respons Sensoris Yoghurt Durian. *Journal of Tropical AgriFood* 2(2):79-89.
- Faiqoh, 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* 3:28-33.
- Gyawali, R., X. Feng, Y. P. Chen, J. M. Lorenzo, and S. A. Ibrahim. 2022. A Review of Factors Influencing The Quality and Sensory Evaluation Techniques Applied to *Greek* Yogurt. *Journal Of Dairy Research* 89:213-219.
- Hardiansyah, A. 2020. Identifikasi Nilai Gizi dan Potensi Manfaat Kefir Susu Kambing Kaligesing. *Journal of Nutrition College* 9(3):208-214.
- Hariyanto, I., B. Cristin, and S. N. Nurbaeti. 2024. The Effect of Probiotic *Starter* Culture Variation on The Quality of Yogurt Based on Indonesian National Standard. *Journal Biology, Medicine, and Natural Product Chemistry* 13(1):259-264.
- Havmand, P. U., L. G. Zachariassen, R. Ipsen, and V. K. Poulsen. 2022. Measurement of Water-Holding Capacity in Fermented Milk Using Near-Infrared Spectroscopy Combined with Chemometric Methods. *Journal of Dairy Research* 89:194-200.
- Ibrahim, S. A., R. Gyawali, S. S. Awaisheh, R. D. Ayivi, R. C. Silva, K. Subedi, S. O. Aljaloud, S. A. Siddiqui, and A. Krastanov. 2021. Fermented Foods and Probiotics: An Approach to Lactose Intolerance. *Journal of Dairy Research* 88:357-365.
- Krismaningrum, A. dan S. N. Rahmadhia. 2023. Analisis Mutu Produk Akhir Pada Pengolahan Susu Kambing Peranakan Etawa Bubuk Di CV PQR D.I. Yogyakarta. *Jurnal Agrokompleks* 23:70-77.
- Mahdiah, N. 2020. Pelatihan Diversifikasi Produk Olahan Susu di Sentra Peternakan Sapi Perah Kelurahan Kebon Pedes. *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat* 2(1):97-103.
- Mardiana, L. Rachmawati, N. P. Sari, dan T. N. A. Amien. 2022. *Whey* Protein, Daun Kelor, Kurma, dan Kelelahan Otot. In: *Book Chapter Kesehatan Masyarakat Jilid 2*. Universitas Negeri Semarang, Semarang. p. 153-180.
- 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 Teknologi dan Agribisnis Peternakan IX (STAP) Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto*. p 385-392.
- 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 (STAP) Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto*. p 601-607.

- Nurmiati, S. Raharja, dan P. Suryadarma. 2020. Peningkatan Sifat Fungsional Pati Sagu (*Metroxylon sp.*) Melalui Penambahan Isolat Protein Kedelai dan Transglutaminase. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian* 30(2):190-197.
- 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.
- 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.
- Putri, V., H. Khirzin, D. Wicaksono, S. Prayitna, dan D. Priyadi. 2023. Pengembangan Lexicon Dalam Menentukan Bahasa Sensori Pada Produk *Greek* Yoghurt Lidah Buaya (Aloe Vera). *Journal of Animal Science* 8(1):109-117.
- Rahmatania, I., J. Sumarmono, T. Setyawardani. 2024. Pengaruh Penambahan *Whey* Protein Isolate dengan Persentase Total Asam Titrasi, Sineresis, dan Daya Ikat Air yang Berbeda Pada Yoghurt Susu Sapi. *ANGON: Journal of Animal Science and Technology* 6(1):1-6.
- Ramadani C., E. Rahmawati, M. Kusumaningtyas, R. G. Nugraheni, A. Kristianawati, dan E. Stiyanti. 2022. Inovasi Yoghurt “You Got” Jamu dalam Peningkatan Kesehatan Masyarakat. *Jurnal Inovasi Daerah* 1(2):59-70.
- Rosana, M., A. Winarto, and H. Pisestiyani. 2023. Pengetahuan dan Preferensi Konsumen Yogurt di Kota Jambi. *Journal of Livestock and Animal Health* 6:7-14.
- Sah, B. N. P., T. Vasiljevic, S. McKechnie, and O. N. Donkor. 2016. Physicochemical, Textural and Rheological Properties of Probiotic Yogurt Fortified With Fibre-Rich Pineapple Peel Powder During Refrigerated Storage. *Journal Food Science and Technology* 6(5):978-986.
- Setyawardani, E., A. H. D. Rahardjo, dan T. Setyawardani. 2021. Pengaruh Jenis Susu Terhadap Sineresis, WHC, dan Viskositas Yogurt. *ANGON: Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan* 3(3):242-251.
- Sinthary, V., dan M. J. Arief. 2023. Review: Peptida Bioaktif Kasein Susu Kambing Sebagai Sumber Antimikroba dan Antioksidan. *Jurnal Sains dan Kesehatan* 5:444-457.
- Soewangsa, Z., dan L. M. Y. D. Darmoatmodjo. 2024. Peran Penstabil Pada Plant-Based Yoghurt. *Jurnal Zigma* 39(1):61-75.
- Suciati, F., dan L. S. Safitri. 2021. Pangan Fungsional Berbasis Susu dan Produk Turunannya. *Journal Of Sustainable Research In Management of Agroindustry (Surimi)* 1:13-19.
- Sulistiyorini, D. W., I. Fadhlurrohman, M. Tianling, T. Setyawardani, and J. Sumarmono. 2025. Characteristics of Concentrated Yogurt Manufactured from Goat Milk Added with Different Levels of Black Rice Extract. *Jurnal Agripet* 25(1):36-43.
- Sulmiyati, N. S. Said, D. U. Fahrodi, R. Malaka, dan Fatma. 2018. Perbandingan Kualitas Fisiokimia Kefir Susu Kambing Dengan Kefir Susu Sapi. *Jurnal Veteriner* 19(2):263-268.
- Sumarmono, J. 2016. Yogurt dan Concentrated Yogurt; Makanan Fungsional dari Susu. Purwokerto. Available from: <https://www.researchgate.net/publication/326110902>
- Sumarmono, J. 2022. Metode pengukuran dan strategi untuk menurunkan sineresis pada yogurt. In: *Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan IX (STAP) Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.* p 825.

- Sumarmono, J., T. Setyawardani, and A. H. D. Rahardjo. 2019. Yield and processing properties of concentrated yogurt manufactured from cow's milk: Effects of enzyme and thickening agents. In: IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. Vol. 372. Institute of Physics Publishing.
- Sumarmono, J., T. Setyawardani, M. Tianling, N. Aini, C. Wibowo, T. H. Mohamed, J. Sangsopha, and Z. A. Jelan. 2023. Comparative Analysis of Physical Properties and Fatty Acid Composition of Set-Yogurt Manufactured from Different Milk Types. *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*. 6:167–181.
- Sumarmono, J., T. Setyawardani, N. Aini, And Dan Sarah Destiana. 2021. Produksi *whey* asam, tingkat keasaman dan persentase produk pada proses pembuatan *greek*-style yogurt dari susu sapi dan susu kambing dengan teknik mikrofiltrasi. In: Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan VIII (STAP) Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto. p. 705-711.
- Taeger M., and S. Thiele. 2021. Additional Costs of Lactose-Reduced Diets: Lactose-Free Dairy Product Substitutes are A Cost-Effective Alternative for People with Lactose Intolerance. *Journal Public Health Nutrition* 24(13):4043-4053.
- Triana, R., D. Angkaasa, dan R. Fadhillah. 2019. Nilai Gizi dan Sifat Organoleptik Yoghurt dari Rasio Tepung Tulang Ikan Nila (*Oreochromis sp*) dan Kacang Hitam (*Phaseolus vulgaris* 'Black turtle'). *Jurnal Gizi* 8(1):37-49.
- Uduwerella, G., J. Chandrapala, and T. Vasiljevic. 2017. Minimising Generation of Acid *Whey* During *Greek* Yoghurt Manufacturing. *Journal of Dairy Research* 84:346-354.
- Utomo, J., Ginting, E., 2021. Pengaruh Lama Pengukusan Terhadap Karakteristik Tekstur Dua Ubi Jalar dengan Warna Daging Berbeda. *Buletin Palawija* 19, 102-110.
- Wahyuningsih, S., N. R. Hidayati, dan Pujiati. 2023. Produksi Yoghurt *Greek* Buah Bit (*Beta vulgaris*) Sebagai Inovasi Pangan Diet Sehat. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*. 2:15–26.
- Zoidou, E., S. Theodorou, E. Moschopoulou, L. Sakkas, G. Theodorou, A. Chatzigeorgiou, I. Politis, and G. Moatsou. 2019. Set-Style Yoghurts Made from Goat Milk Bases Fortified with *Whey* Protein Concentrates. *Journal of Dairy Research* 86:361-367.