

DAFTAR PUSTAKA

- Adrianto, R, D Wiraputra, MD Jyoti, and AZ Andaningrum. 2020. Total Bakteri Asam Laktat, Total Asam, Nilai Ph, Sineresis, Total Padatan Terlarut Dan Sifat Organoleptik Yoghurt Metode Back Slooping. *Jurnal Agritech*. 13(2):105–111.
- Afifi, M, A Okarini, and NP Mariani. 2018. Pengaruh Fermentasi Alami Susu Sapi dan Susu Kambing Terhadap Flavor, Total Asam dan Kadar Protein. *Journal of Tropical Animal Science*. 6(3):735–745. Retrieved from https://simdos.unud.ac.id/uploads/file_penelitian_1_dir/80a62e1b18443e312ea393947017b283.pdf
- Aulia, M, P Borneo, V Wanniatie, and A Qisthon. 2022. DOI : <https://doi.org/10.23960/jrip.2022.6.4.343-350>. 6(November):343–350.
- Ayu Handayani, P, Y Kolong, F Dhanti Ayunda, O Debora, M Karina Putri, MS Prodi, F Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Akbidyo, and DS Prodi. 2022. Penggunaan Jahe Merah (*Zingiber Officinale*) Sebagai Imunomodulator Dimasa Pandemi. *Jurnal Ilmu Kesehatan (JIKA)*. 1(2):40–46.
- Effendi, MH, S Hartini, and A. Lusiastuti. 2009. Peningkatan Kualitas Yoghurt Dari Susu Kambing Dengan Penambahan Bubuk Susu Skim Dan Pengaturan Suhu Pemeraman. *Jurnal Penelitian Medika Eksakta*. 8(3):185–192.
- Emmawati, A, R Rizaini, and A Rahmadi. 2021. Perubahan populasi bakteri asam laktat, kapang/khamir, keasaman dan respons sensoris yoghurt durian. *Journal of Tropical AgriFood*. 2(2):79. <http://doi.org/10.35941/jtaf.2.2.2020.5131.79-89>
- Fadhurrohman, I, J Sumarmono, M Tianling, R Prasetya, A Safitri, UA Kafa, and T Setyawardani. 2023. Physical and Chemical Properties of Cow's Milk Yogurt Added *Whey Protein Concentrate (WPC)*. *Proceeding ICMA-SURE*. 2(1):109. <http://doi.org/10.20884/2.prodicma.2023.2.1.7761>
- Fajaratri, VR, and R Ismawati. 2022. Pengaruh Penggunaan Jenis Susu Dan Starter Terhadap Hasil Jadi Yoghurt Daun Kelor (*Moringa Yoghurt*). *Jurnal Gizi Unesa*. 02:172–180.
- Farag, MA, HA Saleh, S El Ahmady, and MM Elmassry. 2022. Dissecting Yogurt: the Impact of Milk Types, Probiotics, and Selected Additives on Yogurt Quality. *Food Reviews International*. 38(S1):634–650. <http://doi.org/10.1080/87559129.2021.1877301>
- Fazilah, NF, AB Ariff, ME Khayat, L Rios-Solis, and M Halim. 2018. Influence of probiotics, prebiotics, synbiotics and bioactive phytochemicals on the formulation of functional yogurt. *Journal of Functional Foods*. 48(April):387–399. <http://doi.org/10.1016/j.jff.2018.07.039>
- Flom, JD, and SH Sicherer. 2019. Epidemiology of Cow 's Milk Allergy Gastrointestinal Symptoms. *Nutrients*. 11(1051):2–14.
- Hidayati, H, Z Afifi, HR Triandini, IP Sari, Y Ahda, and R Fevria. 2021. Pembuatan Yogurt Sebagai Minuman Probiotik Untuk Menjaga Kesehatan Usus. *Prosiding SEMNAS BIO*. 1265–1270.
- If'all, I, A Hasanuddin, A Rahim, and S Kadir. 2021. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Fungsional Pati Ubi Banggai Asetat pada Berbagai Variasi Waktu Reaksi. *AgriTECH*. 40(4):340. <http://doi.org/10.22146/agritech.48983>
- Krismaningrum, A, and SN Rahmadhia. 2023. Analisis mutu produk akhir pada pengolahan susu kambing peranakan etawa bubuk Di CV PQR D.I. Yogyakarta. *Agrokompleks*. 23(1):70–77. <http://doi.org/10.51978/japp.v23i1.389>

- Lianti, L. 2023. EFFECT OF RED GINGER (*Zingiber officinale* Rubrum) Extraction Chemical And Microbiological Characteristic Of Goat Milk Yoghurt. *Indian Medicinal Plants*. 007(2):1–1.
- Maryana, B, M Sihite, and RK Triastanti. 2024. Kadar Lemak, Solid Non Fat, Total Padatan, dan density Susu Kambing Pasteurisasi dengan Penambahan Ekstrak Daun Ubi Jalar Ungu Pada waktu Penyimpanan yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*. 5(1):1–12. <http://doi.org/10.24198/jthp.v5i1.47028>
- Mohd Azmi, SI, P Kumar, N Sharma, AQ Sazili, SJ Lee, and MR Ismail-Fitry. 2023. Application of Plant Proteases in Meat Tenderization: Recent Trends and Future Prospects. *Foods*. 12(6):1–24. <http://doi.org/10.3390/foods12061336>
- Nafis, I, D Rahmatika, S Oktaria, and H Artikel. 2021. the Differences in the Antibacterial Power Test of Ginger (*Officinale* Var. *Rubrum*) and Onion (*Allium Sativum*) on the Growth of Bacteria *Staphylococcus Aureus*. *Jurnal Kedokteran Ibnu Nafis*. 10(1):1–8.
- Nailuvary, S, HM Ani, and S Sukidin. 2020. Strategi Pengembangan Produk pada Handicraft Citra Mandiri di Desa tutul Kecamatan Balung Kabupaten Jember. *JURNAL PENDIDIKAN EKONOMI: Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan, Ilmu Ekonomi Dan Ilmu Sosial*. 14(1):185. <http://doi.org/10.19184/jpe.v14i1.11872>
- Nindiyasari, KD, Z Irfan, and D Moentamaria. 2023. Enzim Zingibain Sebagai Bahan Koagulasi Susu Untuk Pembuatan Keju Mozarella. *DISTILAT: Jurnal Teknologi Separasi*. 8(1):133–140. <http://doi.org/10.33795/distilat.v8i1.309>
- Nugroho, MR, V Wanniatie, A Qisthon, and D Septinova. 2023. Sifat Fisik Dan Total Bakteri Asam Laktat (Bal) Yoghurt Dengan Bahan Baku Susu Sapi Yang Berbeda. *Jurnal Riset Dan Inovasi Peternakan (Journal of Research and Innovation of Animals)*. 7(2):279–286. <http://doi.org/10.23960/jrip.2023.7.2.279-286>
- Nurbaeti, SN, H Anugrah, and H IH. 2024. Pengaruh Penambahan Emulgator Gelatin, Gom Arab, dan Karagenan Terhadap Sifat Fisik Yoghurt Daily Yo Rasa Durian. *Indonesian Journal of Pharmaceutical Education (e-Journal)*. 4(1):97–108. <http://doi.org/10.37311/ijpe.v4i1.24506>
- Pamela, VY. 2022. Karakteristik Karakteristik Sifat Organoleptik Yoghurt Dengan Variasi Susu Skim Dan Lama Inkubasi. *Nutriology : Jurnal Pangan, Gizi, Kesehatan*. 3(1):18–24. <http://doi.org/10.30812/nutriology.v3i1.1963>
- Patandung, V, KA Terok, A Bawataa, S Mansuhure, and S Abdjul. 2024. Penyuluhan Kesehatan tentang Minum Herbal Jahe Merah untuk Meningkatkan Kesehatan. *Sarwahita*. 21(01):67–73. <http://doi.org/10.21009/sarwahita.211.6>
- Pratama, DR, S Melia, and E Purwati. 2020. Perbedaan Konsentrasi Kombinasi Starter Tiga Bakteri terhadap Total Bakteri Asam Laktat, Nilai pH, dan Total Asam Tertitrasi Yogurt. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*. 22(3):339. <http://doi.org/10.25077/jpi.22.3.339-345.2020>
- Prayitno, SS, N Maharani, and N Rusti. 2022. Modifikasi Concentrated Yogurt Susu Kambing Dengan Penambahan Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) ditinjau dari Persentase Produk, *Whey* Bebas, Sineresis, dan pH. *Jas*. 7(4):52–54. <http://doi.org/10.32938/ja.v7i4.2991>
- Prayitno, SS, J Sumarmono, AHD Rahardjo, and T Setyawardani. 2020. Modification of Physical Properties of Goat Milk Yogurt by Addition of Microbial Transglutaminase Enzyme and External Protein Sources. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 9(2):77–82.
- Radang, K, A Krisnaningsih, H Leondro, E Kusumawati, and A Brihandhono. 2021. Evaluasi Total Asam Dan Padatan Yoghurt dengan Penambahan Pati Talas Lokal (*Colocasia*

- Esculenta) Pada Masa Inkubasi 18 Jam Suhu Ruang. *Jurnal Sains Peternakan*. 9(1):62–67.
- Rahmatania, I, J Sumarmono, and T Setyawardani. (n.d.). *Whey Protein Isolate Dengan Persentase Berbeda Terhadap Total Asam Titrasi, Water Holding Capacity Yoghurt Susu Sapi Effect Of Addition Whey Protein Isolate With Different Percentages Of Total Titratable Acidity*, . 1–6.
- Ramdhini¹, RN, DA Ramdini², and Citra Yuliyanda Pardilawati³. 2022. Uji ANTIBAKTERI EKSTRAK ETANOL JAHE MERAH (*Zingiber Officinale* Var *Rubrum* Rhizoma) TERHADAP BAKTERI *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Kesehatan : Jurnal Ilmiah Multi Sciences*. 2(Desember):106.
- Richard Hendarto, D, A Putri Handayani, E Esterelita, and Y Aji Handoko. 2021. Mekanisme Biokimiawi dan Optimalisasi *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* dalam Pengolahan Yoghurt yang Berkualitas. *Jurnal Sains Dasar*. 8(1):13–19. <http://doi.org/10.21831/jsd.v8i1.24261>
- Riyanto, RA, DA Nafisah, P Studi, T Pangan, F Pertanian, U Sultan, A Tirtayasa, J Raya, J Km, and P Banten. 2022. Telaah singkat aplikasi oligosakarida dari umbi-umbian lokal Indonesia sebagai prebiotik Short review of oligosaccharides application from local Indonesian tubers as prebiotic. *Journal of Food and Agricultural Product*. 2(1). Retrieved from <http://journal.univetbantara.ac.id/index.php/jfap>
- Rohman, E, and S Maharani. 2020. Peranan Warna, Viskositas, Dan Sineresis Terhadap Produk Yoghurt. *Edufortech*. 5(2). <http://doi.org/10.17509/edufortech.v5i2.28812>
- Santosa, IDMC, IN Ardita, IM Sudana, and ME Arsana. 2021. Pemanfaatan Metode Pengeringan Dehumidifikasi Untuk Membantu Proses Produksi Bubuk Jahe Kelompok PKK Dauh Peken Tabanan. *Bhakti Persada*. 7(2):102–110. <http://doi.org/10.31940/bp.v7i2.102-110>
- Setyawardani, E, AHD Rahardjo, and 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.
- Setyo Prayitno, S, A Ulfah Prastujati, and R Wahyu Safitri. 2022. Pengaruh penambahan pati talas belitung (*Xanthosoma sagittifolium*) terhadap sifat fisik yogurt susu kambing. *Jurnal Sains Peternakan Nusantara*. 02(02):65–72.
- Siregar, PNB, KIT Pedha, KFW Resmianto, N Chandra, VN Maharani, and FDO Riswanto. 2022. Review: Kandungan Kimia Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) dan Pembuktian In Silico sebagai Inhibitor SARS-CoV-2. *Jurnal Pharmascience*. 9(2):185. <http://doi.org/10.20527/jps.v9i2.13149>
- Sukandriani Utami¹, Rozikin, MRAP. 2023. Pemanfaatan Jahe Merah (*Zingiber Officinale*) Sebagai Minuman Kesehatan Di Desa Wisata Bonjeruk. *Jurnal Pengabdian Komunitas*. 02(04):1–5.
- Teferra, TF. 2021. Possible actions of inulin as prebiotic polysaccharide: A review. *Food Frontiers*. 2(4):407–416. <http://doi.org/10.1002/fft2.92>
- Utami, MMD, D Pantaya, H Subagja, N Ningsih, and AC Dewi. 2020. Teknologi Pengolahan Yoghurt Sebagai Diversifikasi Produk Susu Kambing pada Kelompok Ternak Desa Wonoasri Kecamatan Tempurejo Kabupaten Jember. *PRIMA: Journal of Community Empowering and Services*. 4(1):30. <http://doi.org/10.20961/prima.v4i1.39531>
- Verawati, N, N Aida, and A Yani. 2023. Pengaruh Perbandingan Jenis Jahe dan Konsentrasi Jahe pada Karakteristik Kimia, Mikrobiologi Minuman Herbal Tradisional Minaserua.

G-Tech: Jurnal Teknologi Terapan. 7(4):1732–1739.
<http://doi.org/10.33379/gtech.v7i4.3387>

Wibowo, JW, and H Yuniarti. 2023. Pencegahan Stunting dengan Pemberian Susu Kambing pada Balita di Dusun Ketawang Magelang. *Jurnal ABDIMAS-KU: Jurnal Pengabdian Masyarakat Kedokteran*. 2(3):93. <http://doi.org/10.30659/abdimasku.2.3.93-101>

Wulanningsih, UA. 2022. Pelatihan Pembuatan Yoghurt Susu Sapi Dengan Metode Sederhana Menggunakan *Lactobacillus Bulgaricus* Dan *Streptococcus Thermophilus*. *Jurnal Cerdik: Jurnal Pendidikan Dan Pengajaran*. 1(2):66–78.
<http://doi.org/10.21776/ub.jcerdik.2022.001.02.06>

