

DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah, Z. and P. Surjowardojo. 2018. Hubungan BCS dengan Kualitas Kolostrum Ditinjau dari Solid Non Fat dan Berat Jenis Kolostrum Sapi FH. *Journal of Tropical Animal Production* 19(1):53-29.
- Aditya, G., H. Nuraini and W.A. Sekarini. 2019. Pengaruh Material Konservasi Kolostrum terhadap Pelepasan Ion Ni. *Jurnal Tekno Sains* 9(1):1-85.
- Afriani. 2010. Pengaruh Penggunaan Starter Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus fermentum* terhadap Total Bakteri Asam Laktat, Kadar Asam dan Nilai pH Dadih Susu Sapi. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan* 8(6):279-285.
- Agustina, Y., R. Kartika and A.S. Panggabean. 2015. Pengaruh Variasi Waktu Fermentasi terhadap Kadar Laktosa, Lemak, pH dan Keasaman pada Susu Sapi yang Difermentasi Menjadi Yogurt. *Jurnal Kimia Mulawarman* 12(2):97-100.
- Aisyah, N.F., N. Aisyah, T.S. Kusuma and R.M. Widyanto. 2019. Profil Asam Lemak Jenuh dan Tak Jenuh serta Kandungan Kolesterol Nugget Daging Kelinci New Zealand White (*Oryctolagus cuniculus*). *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi* 5(2):92-100.
- Amahorseja, A.L. 2018. Profil Asam Lemak Ikan Tuna (*Thunnus, sp.*) Asap. *Jurnal Hibualamo* 2(1):47-57.
- Anindita, N.S. and 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.
- Annunziata, G., A. Arnone, R. Ciampaglia, G.C. Tenore and E. Nobellino. 2020. Fermentation of Foods and Beverages as a Tool for Increasing Availability of Bioactive Compounds. Focus on Short-Chain Fatty Acids. *Journal Foods International* 9(8):999.
- Ardabilchi, M., S. Amjadi, L. Roufegarinejad and S.M. Jafari. 2019. Fortification of yogurt with flaxseed powder and evaluation of its fatty acid profile, physicochemical, antioxidant and sensory properties. *Powder Technology* 358:76-84.
- Ardana, I.B.K., D.K.H. Putra and A.A.N. Subawa. 2016. Peran Kolostrum Formula Sapi Komersial (Pigstrum) sebagai Immun Factor dan Growth Factor dalam Mengatasi Kejadian Diare dan Pertumbuhan Anak Babi Pra-Sapih. *Majalah Ilmiah Peternakan* 19(2):60-64.
- Ardhie, A.M. 2011. Radikal Bebas dan Peran Antioksidan dalam Mencegah Penuaan. *Medicinus* 24(1):4-9.
- Ariani, N.L.S.N., I.N.S. Miwada and S.A. Lindawati. 2016. Karakteristik Kimia Produk Susu Fermentasi "Kefir" Berantioksidan Selama Penyimpanan. *Journal of Tropical Animal Science* 4(2): 321-336.
- Artini, N.P.R., I.B.P. Manuaba and I.N. Wirajana. 2015. Variasi Konsentrasi Buah Asam (*Tamarindus indica L.*) dan Susu Skim Terhadap Kualitas Yogurt Kunir Asam. *Journal of Applied Chemistry* 3(2):63-74.
- Ashraf, R. and N.P. Shah. 2011. Selective and Differential Enumerations of *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus casei* and *Bifidobacterium spp.* in Yoghurt. *International Journal of Food Microbiology* 149:194-208.

- Awah, F.M., P.N. Uzoegwu, J.O. Oyugi, J. Rutherford, P. Ifeonu, X.J. Yao, K.R. Fawker and M.O. Eze. 2010. Free Radical Scavenging Activity and Immunomodulatory Effect of *Strachyarpeta angustifolia* leaf extract. *Food Chemistry* 199: 1409-1416.
- Ayar, A., H. Sicramaz and I. Cetin. 2016. The Effect of Bovine Colostrum on the Lactic Flora of Yogurt and Kefir. *Biotechnology and Biomedical Engineering* 3(4):1-6.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2009. *Yoghurt*. SNI 2981:2009. Jakarta.
- Badarinath, A. 2011. A Review on In-Vitro Antioxidant Methods: Comparisons, Correlations and Considerations. *International Journal of PharmTech Research* 2: 1276-1285.
- Basuki, E.K.S., R. Nurismanto and E. Suharfiyanti. 2018. Kajian Proporsi Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.) dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas*) Pada Pembuatan Yoghurt. *Jurnal Teknologi Pangan* 12(2):72-81.
- Boycheva, S., G. Mihaylova, N. Naydenova and T. Dimitrov. 2012. Amino acid and fatty acid content of yogurt supplemented with walnut and hazelnut pieces. *Trakia Journal of Sciences* 10(2), 17-25.
- Burton, E., I.I. Arief and E. Taufik. 2014. Formulasi Yoghurt Probiotik Karbonasi dan Potensi Sifat Fungsionalnya. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan* 2(1):213-218.
- Chairunnissa, H., R.L. Balia, A. Pratama and R.D. Hadiat. 2017. Karakteristik Kimia Set Yoghurt dengan Bahan Baku Susu Tepung Dengan Penambahan Jus Bit (*Beta Vulgaris* L.). *Jurnal Ilmu Ternak* 17(1):35-39.
- Djali, M., S. Huda and L. Andriani. 2018. Karakteristik Fisikokimia Yogurt Tanpa Lemak dengan Penambahan Whey Protein Concentrated and Gum Xanthan. *AgriTech* 38(2):178-186.
- Domagala, J., M. Wszolek, A.Y. Tamime and B.K. Teahan. 2013. The Effect of Transglutaminase Concentration on The Texture, Syneresis and Microstructure of Set-Type Goat's Milk Yoghurt during The Storage Period. *Small Ruminant Research* 112:154-161.
- Dungir, S.G., D.G. Katja and V.S. Kamu. 2012. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Fenolik dari Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.). *Jurnal Mipa Unsrat Online* 1(1):11-15.
- Ersan, L.Y., T. Ozcan, A.A. Bayazit and S. Sahin. 2016. The Antioxidative Capacity of Kefir Produced from Goat Milk. *International Journal of Chemical Engineering and Applications* 7(1):22-26.
- Esfandiari, A., S.D. Widhyari, S. Murtini, B. Febram, R. Wulansari and L. Maylina. 2014. Respons Antibodi Anti ETEC K99 pada Induk Sapi Bunting Setelah Pemberian Vaksin Escherichia Coli Polivalen. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia* 19(2):85-90.
- Fitriana, W.D., S. Fatmawati and T. Ersam. 2015. Uji aktivitas antioksidan terhadap DPPH dan ABTS dari fraksi-fraksi daun kelor (*Moringa oleifera*). Prosiding, Simposium Nasional Inovasi dan Pembelajaran Sains, Institut Teknologi Bandung, Bandung, Indonesia, 8 - 9 Juni. 657-660.
- Freitas-Sá, D.D.G.C., R.C. de Souza, M.C.P. de Araujo, R.G. Borguini, L.D.S. de Mattos, S. Pacheco and R.L.D.O. Godoy. 2018. Effect of jaboticaba (*Myrciaria jaboticaba* (Vell) O. Berg) and jamelão (*Syzygium cumini* (L.) Skeels) peel powders as colorants on color-flavor congruence and acceptability of yogurts. *LWT - Food Science and Technology* 96:

- Ghasempour, Z., M. Alizadeh and M.R. Bari. 2011. Optimisation of Probiotic Yoghurt Production Containing Zedo Gum. *International Journal of Dairy Technology* 65(1):118-125.
- Gross, J.J., E.C. Kessler and R.M. Bruckmaier. 2014. Colour measurement of colostrum for estimation of colostral IgG and colostrum composition in dairy cows. *Journal of Dairy Research* 81: 440-444.
- Hafsah and Astriana. 2012. Pengaruh Variasi Starter terhadap Kualitas Yogurt Susu Sapi. *Jurnal Bionature* 13(2):96-102.
- Ilyasoglu, H., F. Yilmaz, N.A. Burnaz and C. Baltaci. 2014. Preliminary assessment of a yoghurt-like product manufactured from hazelnut slurry: Study using response surface methodology. *Food Science and Technology* 30: 1-9.
- Jannah, A.M., Nurwantoro and Y.B. Pramono. 2012. Kombinasi Susu dengan Air Kelapa pada Proses Pembuatan Drink Yogurt terhadap Kadar Bahan Kering, Kekentalan dan pH. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 1(3):69-71.
- Kaewlamun, W., M. Okouyi, P. Humblot, D. Remy, M. Techakumphu, C. Duvaux-Ponter and A.A. Ponter. 2011. The influence of a supplement of B-carotene given during the dry period to dairy cows on colostrum quality and B-carotene status, metabolites and hormones in newborn calves. *Animal Feed Science and Technology* 165: 31-37.
- Kartikasari, D.I. and F.C. Nisa. 2014. Pengaruh Penambahan Sari Buah Sirsak dan Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Yoghurt. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(4):239-248.
- Ketaren, S.M., H. Rusmarilin and Setyohadi. 2012. Pengaruh Perbandingan Biji Nangka dan Air dan Konsentrasi Carboxy Methyl Cellulose (CMC) terhadap Mutu Yoghurt Sari Biji Nangka. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* 1(1):16-26.
- Khoiriyah, L.K. and Fatchiyah. 2013. Karakter Biokimia dan Profil Protein Yogurt Kambing PE Difermentasi Bakteri Asam Laktat (BAL). *Journal Expperimental Life Science* 3(1):1-6.
- Khotimah, K. and Farizal. 2013. Kualitas Mikrobiologi Kolostrum Sapi Perah FH pada Waktu Pemerahan yang Berbeda di Peternakan Rakyat. *Jurnal Ilmu Ternak* 13(2):13-17.
- Kielb, E.P., A. Zachwieja, E. Wojtas and W. Zawadzki. 2018. Influence of Nutrition on The Quality of Colostrum and Milk of Ruminants. *Mljekarstvo* 68(3):169-181.
- Krisnaningsih, A. and A. Efendi. 2015. Pengaruh Penggunaan Level Susu Skim dan Masa Inkubasi pada Suhu Ruang terhadap pH dan Organoleptik Stirred Yogurt. *Jurnal Alam Hijau* 6(2):54-63.
- Kumalasari, K.E.D., A.M. Legowo and A.N. Al-Baarri. 2013. Total Bakteri Asam Laktat, Kadar Laktosa, pH, Keasaman, Kesukaan Drink Yogurt dengan Penambahan Ekstrak Buah Kelengkeng. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 2(4):165-168.
- Kustyawati, M., E. Susilawati, D. Tobing and Trimaryanto. 2012. Profil Asam Lemak dan Asam Amino Susu Kambing Segar dan Terfermentasi. *Journal Teknologi dan Industri Pangan* 18(1):47-52.
- Kusumawati, I., R. Purwanti and 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.

- Kycia, K., A. Chlebowska-Śmigiel, A. Szydłowska, E. Sokół, M. Ziarno and M. Gniewosz. 2020. Pullulan as a potential enhancer of *Lactobacillus* and *Bifidobacterium* viability in synbiotic low fat yoghurt and its sensory quality. *LWT - Food Science and Technology* 128:1-21.
- Lawless, H. and H. Heymann. 2010. *Sensory Evaluation of Food Principles and Practices* Second Edition. Springer. New York.
- Lee, W.J. and J.A. Lucey. 2010. Formation and Physical Properties of Yogurt. *Asian-Australasian Journal of Animal Sciences* 23(9):1127-1136.
- Legowo, A. and M.S. Kusrahayu. 2009. *Ilmu dan Teknologi Susu*. Badan Penerbit Universitas Diponegoro. Semarang.
- Lestari, M.W., V.P. Bintoro and H. Rizqiati. 2018. Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Tingkat Keasaman, Viskositas, Kadar Alkohol, dan Mutu Hedonik Kefir Air Kelapa. *Jurnal Teknologi Pangan* 2(1):8-13.
- Mandei, J.H. 2015. Pemanfaatan Blondo sebagai Starter dalam Pembuatan Yogurt Utilization of Blondo as a Starter in Processing of Yoghurt. *Buletin Palma* 16(1):66-76.
- McGrath, B.A., P.F. Fox, P.L.H. McSweeney and A.L. Kelly. 2016. Composition and properties of bovine colostrum: a review. *Dairy Science & Technology* 96: 133-158.
- Ndife, J., F. Idoko and R. Garba. 2014. Production and Quality Assessment of Functional Yoghurt Enriched With Coconut. *International Journal of Nutrition and Food Sciences* 3(6):545-550.
- Nugroho, W.P.S., D. Pudjotomo and T.K. Tifani. 2011. Analisa Penyebab Penurunan Daya Saing Produk Susu Sapi dalam Negeri Terhadap Susu Sapi Impor pada Industri Pengolahan Susu (IPS) dengan Metode Fault Tree Analysis (FTA) Dan Barrier Analysis. *Jurnal Teknik Industri Peternakan* 6(2):71-80.
- Nurminabari, I.S., Sumartini and D.P.P. Arifin. 2018. Kajian Penambahan Skim dan Santan Terhadap Karakteristik Yogurt dari Whey. *Pasundan Food Technology Journal* 5(1):54-62.
- Oktaviana, A.Y., D. Suherman and E. Sulistyowati. 2015. Pengaruh Ragi Tape terhadap pH, Bakteri Asam Laktat dan Laktosa Yogurt. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia* 10(1):22-31.
- Oussaief, A., Z. Jrad, I. Adt, M. Dbara, T. Khorchani and H. El-Hatmi. 2019. Antioxidant activities of enzymatic-hydrolysed proteins of dromedary (*Camelus dromedarius*) colostrum. *International Journal of Dairy Technology* 70: 1-8.
- Pangestu, E. 2011. *Fresh Milk, The Mother of Dairy Products*. Professional. New York.
- Pomeranz, Y. 2013. *Food Analysis: Theory and Practice*. Springer Science & Business Media.
- Purba, R.A., H. Rusmarilin and M. Nurminah. 2012. Studi Pembuatan Yoghurt Bengkuang Instan dengan Berbagai Konsentrasi Susu Bubuk dan Starter. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* 1(1):1-15.
- Purnama A., R. Malaka and A. Ako. 2011. Pengaruh Penambahan Minyak Ikan dan Minyak Biji Bunga Matahari dalam Yogurt Susu Skim terhadap Level Kolesterol Hewan Coba Mencit (*Mus musculus*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan* 1(3):159-166.

- Puspa, A.H. 2014. Pengaruh Jumlah Ekstrak Jahe dan Susu Skim terhadap Sifat Organoleptik Yoghurt Susu Kambing Etawa. E-journal Boga. 3(3):116-124.
- Rahmawati and I. Basriman. 2017. Pengaruh Jenis Starter terhadap Mutu Zeagurt Probiotik. Jurnal Konversi 6(1):19-30.
- Rahmawati, I.S. and W. Suntornsuk. 2016. Effects of Fermentation and Storage on Bioactive Activities in Milks and Yoghurts. Journal Procedia Chemistry 18: 53-62.
- Rodate, C.W., V.G. Narga, F. Amelia, G. Francisco, M.E. Valeril and G.G. Mariano. 1992. Yoghurt Production from Reconstituted Skim Milk Powder Using Different Polymer and RunPolymer Forming Starter Culture. Departement to de Alimentasy Biotechnologia, Facultad de Quimica Unam. Mexico DF 04510. Mexico.
- Rohman, A., S. Riyanto, N. Yuniarti, W.R. Saputra, R. Utami and W. Mulatsih. 2010. Antioxidant Activity, Total Phenolic and Total Flavonoid of Extracts and Fractions of Red Fruit (*Padanus conoideus* Lam). International Food Research Journal 17:97-106.
- Rohman, A., B. Dwiloka and H. Rizqiaty. 2019. Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Total Asam, Total Bakteri Asam Laktat, Total Khamir dan Mutu Hedonik Kefir Air Kelapa Hijau (*Cocos nucifera*). Jurnal Teknologi Pangan 3(1):127-133.
- Rosiana, N.M. and T. Khoiriyah. Yogurt Tinggi. 2018. Antioksidan dan Rendah Gula dari Sari Buah Apel Rome Beauty dan Madu. Jurnal Ilmu Teknologi Hasil Ternak 13(2):81-90.
- Rossi, E. Hamzah F. and Febriyani. 2016. Perbandingan Susu Kambing dan Susu Kedelai dalam Pembuatan Kefir. Jurnal Peternakan Indonesia 18(1):13-20.
- Rucita, A. and H. Murwani. 2013. Pengaruh Pemberian Yogurt Kedelai Hitam (Black Soyghurt) terhadap Kadar Kolesterol LDL dan Kadar Kolesterol HDL pada Penderita Dislipidemia. Journal of Nutrition College 2(1):18-26.
- Rukmi, D.L., A.M. Legowo and B. Dwiloka. 2015. Total Bakteri Asam Laktat, pH, dan Kadar Laktosa Yoghurt dengan Penambahan Tepung Jewawut. Agromedia 33(2):46-54.
- Sanjaya, S. and S. Rabasari. 2019. Pemanfaatan Kolostrum Sapi dalam Pembuatan Dodol sebagai Oleh-Oleh Wisatawan. Tourism Scientific Journal 5(1):1-18.
- Sayuti, I., S. Wulandari and D.K. Sari. 2013. Efektivitas Penambahan Ekstrak Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* var. *Ayamurasaki*) dan Susu Skim terhadap Kadar Asam Laktat dan pH Yogurt Jagung Manis (*Zea mays* L. *Saccharata*) dengan Menggunakan Inokulum *Lactobacillus acidophilus* dan *Bifidobacterium* sp. Jurnal Biogenesis 9(2):21-27.
- Senel, E., M. Atamer, A. Gursoy and F.S. Oztekin. 2011. Changes in some properties of strained (Süzme) goat's yoghurt during storage. Small Ruminant Research 99: 171-177.
- Sert, D., E. Mercan and E. Dertli. 2017. Characterisation of lactic acid bacteria from yogurt-like product fermented with pine cone and determination of their role on physicochemical, textural and microbiological properties of product. Food Science and Technology 78: 70-76.
- Setianto, Y.C., Y.B. Pramono and S. Mulyani. 2014. Nilai pH, Viskositas, dan Tekstur Yoghurt Drink dengan Penambahan Ekstrak Salak Pondoh (*Salacca zalacca*). Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 3(3):110-113.

- Setiarto, R.H.B., N. Widhyastuti and I. Fairuz. 2017. Pengaruh Starter Bakteri Asam Laktat dan Penambahan Tepung Talas Termodifikasi terhadap Kualitas Yogurt Sinbiotik. *Jurnal Riset Teknologi Industri* 11(1):18-30.
- Setyawardani, T., K. Widayaka, J. Sumarmono, A.H.D. Rahardjo, R.S.S. Santosa and M. Sulistyowati. 2018. Texture, hedonic test and fatty acid profile of goat cheese with *L. plantarum* TW14 and *L. rhamnosus* TW2 isolates stored at different temperature conditions. *Journal of the Indonesian Tropical Animal Agriculture* 43(3):230-237.
- Setyawardani, T., J. Sumarmono, A.H.D. Rahardjo, K. Widayaka and R.S.S. Santosa. 2019. Texture Profile and Sensory Characteristics of Kefir with Colostrum Addition. *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science* 372:1-5.
- Setyawardani, T., J. Sumarmono and K. Widayaka. 2020. Physical and Microstructural Characteristics of Kefir Made of Milk and Colostrum. *Buletin Peternakan* 44(1):43-49.
- Setyawardani, T., J. Sumarmono, I.I. Arief, A.H.D. Rahardjo, K. Widayaka and S.S. Santosa. 2020. Improving composition and microbiological characteristics of milk kefir using colostrum. *Food Science and Technology* 40(2):699-707.
- Sirirat, D. and P. Jelena. 2010. Bacterial Inhibition and Antioxidant Activity of Kefir Produced from Thai Jasmine Rice Milk. *Biotechnology* 9(3):332-337.
- Srivastava, P., S.G.M. Prasad, M. Prasad. 2015. Analysis of antioxidant activity of herbal yoghurt prepared from different milk. *The Pharma Innovation Journal* 4(3):18-20.
- Sumarmono, J., M. Sulistyowati and Soenarto. 2015. Fatty Acids Profiles of Fresh Milk, Yogurt and Concentrated Yogurt from Peranakan Etawah Goat Milk. *Procedia Food Science* 3:216-222.
- Sumarmono, J. 2016. Yogurt & Concentrated Yogurt Makanan Fungsional dari Susu. Lembaga Penelitian dan Pengembangan Masyarakat. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Sunarlim, R. 2016. Potensi *Lactobacillus* sp. Asal dari Dadih sebagai Starter pada Pembuatan Susu Fermentasi Khas Indonesia. *Buletin Teknologi Pascapanen* 5: 69-76.
- Tamime, A.Y. and R.K. Robinson. 1989. *Yoghurt Science and Technology*. Pergamon Press, Ltd. Canada.
- Tamime, A.Y. and R.K. Robinson. 2007. *Yoghurt. Science and technology*. Third Edition. Woodhead Publishing Limited. Abington Hall. Abington. Cambridge CB21 6AH. England.
- Tanaya, C., N. Kusumawati and I. Nugerahani. 2014. Pengaruh Jenis Gula dan Penambahan Sari Buah Anggur Probolinggo terhadap Sifat Fisikokimia, Viabilitas Bakteri Yogurt, dan Organoleptik Yogurt Non Fat. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* 13(2):94-101.
- Tari, A.I.N., C.B. Handayani and A.K. Sariri. 2012. Pengaruh Kultur *Indigenous Lactobacillus* Sp. dalam Pembuatan Yogurt Ubi Ungu : Kajian Tingkat Keasaman, pH dan Total Padatannya. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 5(2):1-7.
- Tizard, I. R. 2013. *Veterinary Immunology* 10th Edition. Elsevier. Missouri.
- Utami, R., M.A.M. Andriani and Z.A. Putri. 2010. Kinetika Fermentasi Yoghurt yang Diperkaya Ubi Jalar (*Ipomea batatas*). *Journal of Sustainable Agriculture* 25(1):50-55.

- Wahyuningtyas, D.T. and F.N. Kumala. 2016. Pelatihan Pembuatan Krupuk Susu bagi Ibu-Ibu PKK Di Kecamatan Jabung. Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat 1(1):1-7.
- Wardhani, D.H., D.C. Maharani and E.A. Prasetyo. 2015. Kajian Pengaruh Cara Pembuatan Susu Jagung, Rasio dan Waktu Fermentasi terhadap Karakteristik Yoghurt Jagung Manis. Momentum 11(1):7-12.
- Werdhasari, A. 2014. Peran Antioksidan Bagi Kesehatan. Jurnal Biotek Medisiana Indonesia 3(2):59-68.
- Wiardani, N.K., P.P.S. Sugani and N.M.Y. Gumala. 2011. Konsumsi lemak total, lemak jenuh, dan kolesterol sebagai faktor risiko sindroma metabolik pada masyarakat perkotaan di Denpasar. Jurnal Gizi Klinik Indonesia 7(3):107-114.
- Widagdha, S. and F.C. Nisa. 2015. Pengaruh Penambahan Sari Anggur (*Vitis vinifera* L.) dan Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Fisiko Kimia Yoghurt. Jurnal Pangan dan Agroindustri 3(1):248-258.
- Widowati, E. Andriani and A.P. Kusumaningrum. 2011. Kajian Total Bakteri Probiotik dan Aktivitas Antioksidan Yoghurt Tempe dengan Variasi Substrat. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian 4(1):18-31.
- Winarno, F.G. and I.E. Fernandez. 2007. Susu dan Produk Fermentasinya. M-Brio Press. Bogor.
- Wulandari, B.R.D., E.S. Rahayu, Y. Marsono and T. Utami. 2017. Aktivitas Antioksidan dan Angiotensin-I Converting Enzyme Inhibitor oleh Yogurt dengan Ekstrak Daun Ficus glomerata Roxb. Agritech 37(3):246-255.
- Wulandari, W.A. and A. Pramono. 2014. Pengaruh Pemberian Yoghurt Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) terhadap Kadar Serum Trigliserida Tikus Sprague Dawley Hipertrigliseridemia. Journal of Nutrition College 3(1):172-178.
- Wulansari, R., A. Esfandiari, I.W.T. Wibawan and S. Murtini. 2016. Kinerja Kesehatan Sapi Neonatus yang Diberi Kolostrum dari Induk Sapi yang Divaksin *Escherichia coli*. Acta Veterinaria Indonesiana 4(1):19-26.
- Yang, T., K. Wu, F. Wang, X. Liang, Q. Liu, G. Li and Q. Li. 2014. Effect of exopolysaccharides from lactic acid bacteria on the texture and microstructure of buffalo yoghurt. International Dairy Journal 34: 252-256.
- Yunus, M., S. Wahyuni and Hermanto. 2017. Uji Organoleptik Produk Yoghurt dengan Starter Bakteri Asam Laktat (BAL) Hasil Fermentasi Ubi Kayu pada Proses Pembuatan Wikau Maombo. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan 2(3):554-561.
- Yupardhi, W.S., I.G.L. Oka, A. Pratiwi, I.N.S. Sutarpa and I.N.S. Miwada. 2015. Evaluation on Performances of Yoghurt Used Modern Technology Versus Natural One. Journal Animal Production 17(1):56-61.
- Zhao, Y., R. Fu and J. Li. 2020. Effects of the β -glucan, curdlan, on the fermentation performance, microstructure, rheological and textural properties of set yogurt. LWT - Food Science and Technology 128:1-8.