

DAFTAR PUSTAKA

- Agustine, L., Y. Okfrianti, dan Jumiyati. 2018. Identifikasi Total Bakteri Asam Laktat (BAL) pada Yoghurt dengan Variasi Sukrosa dan Susu Skim. *Jurnal Dunia Gizi*, 1(2): 79–83.
- Anjarsari, B. 2010. *Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Ariyani, E., Sudarti, dan S. H. B. Prastowo. 2019. Pengaruh Paparan Extremely Low Frequency Magnetic Field Terhadap pH Edamame. *Jurnal Pembelajaran Fisika*, 8(3): 132–136.
- Asadi. 2009. Karakterisasi Plasma Nutfah untuk Perbaikan Varietas Kedelai Sayur (Edamame). *Buletin Plasma Nutfah*, 15(2): 59–69.
- Astuti, P., H. Suripta, dan N. Sukarini. 2017. Produksi dan Komposisi Susu Kambing Peranakan Ettawa Melalui Pemberian Ekstrak Meniran. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 1(2): 82–87.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 1998. SNI 01-3141-1998 Susu Segar. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 2009. SNI 2981:2009 Syarat Mutu Yoghurt. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- BPOM (Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia). 2005. Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia tentang Ketentuan Pokok Pengawasan Pangan Fungsional. Jakarta: Badan Pengawasan Obat dan Makanan.
- Darmawati, S. 2009. Keanekaragaman Genetik Salmonella typhi. *Jurnal Kesehatan*, 2(1): 27–33.
- Dewi, N. W. R., S. Hamidah, dan B. Lastriwati. 2019. Susu Edamame Jelly Kelor Sebagai Alternatif Minuman Untuk Perbaikan Gizi Anak. *Home Economics Journal*, 3(2): 49–53.
- Diasari, N. R., Nurrahman, dan M. Yusu. 2021. Aktivitas Antioksidan dan Sifat Fisik Soyghurt Edamame Dengan Penambahan Bit Merah. *Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Teknologi Pangan*, 10(1): 1–12.
- Fatiqin, A., R. Novita, dan I. Apriani. 2019. Pengujian Salmonella dengan Menggunakan Media SSA dan E.coli Menggunakan Media Emba pada Bahan Pangan. *Jurnal Indobiosains*, 1(1): 22-29.
- Fatmawati, U., F. I Prasetyo, M. T. A. Supia, dan A. N. Utami. 2013. Karakteristik Yogurt Yang Terbuat dari Berbagai Jenis Susu dengan Penambahan Kultur Campuran Lactobacillus bulgaricus dan Streptococcus thermophilus. *Bioedukasi*, 6(2): 1–9.
- Food Standards Australia New Zealand. 2015. Standard 2.2.3 Fermented Milk Products. No. 154.

- Hamidah, E., I. M. Sukada, dan I. B. N. Swacita. 2012. Kualitas Susu Kambing Peranakan Etawah Post-Thawing Pada Penyimpanan Suhu Kamar. *Indonesia Medicus Veterinus*, 1(3): 361–369.
- Hasanah, N., dan N. D. Wahyono. 2021. Permen Sapi Herbal dengan Perbedaan Pemberian Curcuma zedoaria Sebagai Penyusun Urea Molases Blok (UMB) Terhadap Kualitas Fisik Pakan. *SENTRINOV*, 7(1): 476–481.
- Hendarto, D. R., A. P. Handayani, E. Esterelita, dan Y. A. Handoko. 2019. Mekanisme Biokimiawi Optimalisasi *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* dalam Pengolahan Yoghurt Yang Berkualitas. *Jurnal Sains Dasar*, 8(1): 13-19.
- Ismawati, N., Nurwantoro, dan Y. B. Pramono. 2016. Nilai pH, Total Padatan Terlarut, dan Sifat Sensoris Yoghurt dengan Penambahan Ekstrak Bit (*Beta vulgaris L.*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3): 89–93.
- Jay, J. M. 2000. *Modern Food Microbiology*. 6th ed. Maryland (US): Aspen Publishers .1–625.
- Meilanie, R. T., I. I. Arief, dan E. Taufik. 2018. Karakteristik Yoghurt Probiotik dengan Penambahan Ekstrak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa L.*) Selama Penyimpanan Suhu Dingin. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 6(1): 36–44.
- Prasetya, H. 2012. *Prospek Cerah Beternak Sapi Perah Pembibitan Pemeliharaan, Manajemen Kesehatan dan Pengolahan Susu*. Yogyakarta: Seri Peternakan Modern.
- Rahman, O. L. Tobing, dan Setyono. 2019. Optimalisasi Pertumbuhan dan Hasil Edamame (*Glycine max L. merril*) Melalui Pemberian Pupuk Nitrogen dan Ekstrak Tauge Kacang Hijau. *Jurnal Agronida*, 5(2): 90–99.
- Rasbawati, Irmayani, I. D. Novieta, dan Nurmiati. 2019. Karakteristik Organoleptik dan Nilai pH Yoghurt dengan Penambahan Sari Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia L.*). *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 7(1): 41–46.
- Rohman, E., dan S. Maharan. 2020. The Role of Color, Viscosity, and Syneresis on Yoghurt Products. *Edufortech*, 5(2): 97–107.
- 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*, 16(2): 33–37.
- Rukmana, R. 2014. *Sukses Budi Daya Aneka Kacang Sayur di Perkarangan dan Perkebunan*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Sampurno, A., dan A. N. Cahyanti. 2020. Karakteristik Yoghurt Berbahan Dasar Susu Kambing Dengan Penambahan Berbagai Jenis Gula Merah. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 12(1): 22–31.

- Samruan, W., A. Oonsivilai, , dan R. Oonsivilai .2012. Soybean and Fermented Soybean Extract Antioxidant Activities. *International Journal of Biological, Agricultural, Food and Biotechnological Engineering*, 6(12): 1134–1137.
- Sarwono, B. 2003. *Beternak Kambing Unggul*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Siddiq, H. B. H. F., Rosida, dan E. F. Prabawati. 2016. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Biji Edamame (*Glycin max (L) merril*) dengan Metode DPPH. *Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 1(1): 27–32.
- Situmeang, S. M. ., M. Musthari, dan S. Riadi. 2017. Isolasi dan Uji Aktivitas Antimikroba Bakteri Asam Laktat (BAL) dari Yoghurt dalam Menghambat