

DAFTAR PUSTAKA

- Diantoro, A., Rohman, M., Budiarti, R., dan Palupi, H. T. 2015. Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera* L) Terhadap Kualitas Yoghurt. *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(2), 59-66.
- Grubben., Bandini.,S. Novila. 2018. *Pengenalan Pengolahan Susu Kambing Di Kecamatan Sukadana Kabupaten Lampung Timur*.*Jurnal Teknologi & Industri Pertanian* Vol (23) (1) Hlm 45-55.
- Iloa, A. D. 2015. Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oliefera*) dan Waktu Inkubasi Terhadap Sifat Organoleptik Yoghurt. *E-Journal Boga*, 4(3). 151-159.
- Kurniawan, J. 2018. Uji Organoleptik Yoghurt Berbahan Baku Susu Kacang Kedelai Berdasarkan Lama Waktu Fermentasi. *National Cenferece of Creative Industry Sustainable Tourism Industry for Economic Development*.
- Lamusu D. 2020. Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3 (1) 9-15.
- Parera N.T., Bintoro. V.P., dan Rizqiati H. 2018. Sifat Fisik dan Organoleptik Gelato Susu Kambing dengan Campuran Kayu Manis (*Cinnamomum burmani*). *Jurnal Teknologi Pangan*. 2(1)40-45.
- 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. Subang: *Jurnal Sains Peternakan*. 9(1): 40-47.
- Rahayu, P. P., dan R D. Andriani. 2018. Mutu organoleptik dan total bakteri asam laktat *yogurt* sari jagung dengan penambahan susu skim dan karagenan. Malang: *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 13(1):38-45.
- Rahayu, S. T., Asgar, A., Hidayat, I. M., Kusmana., dan Djuariah, D. 2013. Evaluasi Kualitas Beberapa Genotip Bayam (*Amaranthus* sp) Pada Penanaman Di Jawa Barat. *Berita Biologi*, 12(2), 153-160.
- Rasbawati, Irmayani, Novieta, I. D., 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.

- Sinaga K., Sihombing J. M., Sarri., 2020. Uji Organoleptik Yogurt Susu Kambing Peranakan Etawa (PE) Dengan Penambahan Jus Buah Strawberri. *Jurnal Peternakan Unggul*. Vol 3 No 1.
- Sudaryanti, H. P., Djajati, S., dan Fachrizal, N. T. 2016. Pembuatan Yoguhurt Bubuk Susu Kambing Etawa. *Jurnal Rekapangan*, 11(2), 1-7.
- Sunajono, Sunaryono, dan D .,Nuraeni . 2019. *Evaluasi Kualitas Beberapa Genotipe Bayam (Amaranthus sp) Pada Penanaman Di Jawa Barat*. Fakultas Teknologi Industri Pertanian Padjajaran.Vol (12) (1) Hlm 153-159.
- Susilorini, Sawitri, dan Routray. M. 2018.*Pengujian Organoleptik Produk Yoghurt Deengan Penambahan Variasi Kosentrasi Daun Bayam Merah (Amaranthus sp).* Fakultas Teknologi Industri Pertanian Padjajaran.12 (1):15-20
- Utaminigrum, dan U.,Bandini. 2018. *Pengaruh Penambahan Sari Daun Bayam Merah (Alternanthera amoena Voss)Terhadap Aroma, Warna, Dan Tekstur Yoghurt Susu Sapi*. Jurnal Skripsi. 12(1) : 1 – 112.
- Wahyudi M. 2006. Proses pembuatan dan analisis mutu yoghurt. *Buletin Teknik Pertanian*.11(1)
- Wahyudi, V. A., Putri, W. C. H., dan Saati, E. A. 2021. Karakteristik dan Aktivitas Antioksidasi Velva Bayam Merah dan Penstabil CMC (Carboxy Metyl Cellulose). *Research Article*, 10-22.
- Wibawanti, J. M. W., dan Rinwidiastuti. 2018. Sifat Fisik dan Organoleptik Yoghurt Drink Susu Kambing Dengan Penambahan Ekstrak Kulit Manggis (Garcinia mangostana L). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 27-37.
- Yansyah N., Yusmarini, dan E. Rossi. 2016. Evaluasi jumlah bal dan mutu sensori dari yoghurt yang difermentasi dengan isolat *lactobacillus plantarum* 1. Riau: JOM FAPERTA. 3(2).
- Yurliasni. 2007. Kajian kualitas yogurt menggunakan starter komersil (*lactobacillus bulgaricus*). Banda Aceh: *Jurnal peternakan indonesia*. 12(3):227-231.
- Zain dan B. Kuntoro. 2017. Karakteristik Mikrobiologis Dan Fisik Yogurt Susu Kambing Dengan Penambahan Probiotik *Lactobacillus Acidophilus* The Microbiological and Physical Characteristic of Milk Goat Yogurt with addition of *Lactobacillus acidophilus*. Riau. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*. 20 (1): 1-8.