

## DAFTAR PUSTAKA

- [SNI] Standart Nasional Indonesia. 01-2981-2009. Yoghurt. Jakarta : BSN.
- Akbar, M., Tangke, U., & Lekahena, V. (2019). Pengaruh dan Jenis Konsentrasi Daging Ikan Terhadap Mutu Organoleptik Bubur Ikan. *Jurnal Biosainstek*, 2(1): 33-39.
- Abirizal, M. I. (2020). Pengaruh Variasi Bahan Pemanis Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Minuman Wedang Uwuh (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- Avelia, A., Tamtomo, D. G., & Sari, Y. (2023). Pengembangan Soygurt Labu Kuning Sebagai Terapi Komplementer Diabetes Melitus. *Gizi Indonesia*, 46(1), 67-76.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 01-3141-2011: Standar Mutu Susu Segar. BSN. Jakarta.
- Buckle, K.A, R.A.Edward, G.H.Fleet, M.Wootton. 2010. Food Science. Jakarta. Penerbit Universitas Indonesia (UI-Press).
- Cakrawati, Made dan Mustika NH. 2012. Bahan Pangan Gizi dan Kesehatan. Alfabeta. Bandung.
- Departemen Gizi Departemen Kesehatan RI. 2005. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Persatuan Ahli Gizi Indonesia (PERSAGI). Jakarta.
- Fajariani, A. (2019). Pengaruh Variasi Konsentrasi Labu Kuning terhadap Karakteristik Yoghurt Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). Disertasi. Universitas Pasundan.
- Farikha, I. N., Anam, C., dan Widowati, E. 2013. Pengaruh jenis dan konsentrasi bahan penstabil alami terhadap karakteristik fisikokimia sari buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) selama penyimpanan. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(1), 30–38.
- Gumolung, D. (2017). Analisis Beta Karoten dari Ekstrak Jonjot Buah Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Fullerene Journal of Chemistry*, 2(2), 69-71.
- Hamdi, H., Andiyono, A., dan Mulyati, S. (2017). Pengembangan Bahan Pangan Lokal Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) di Kabupaten Sambas. *Journal of Agricultural Scienties*. 1(1), 13-32.

- Harianingsih, dan Suwardiyono. 2019. Pelatihan Pembuatan Yoghurt Bagi Kelompok Usaha Pengolah Susu Sapi Boyolali. *Abdimas Unwahas* 4(2). <https://dx.doi.org/10.31942/abd.v4i2.3011>
- Hartatie, E.S., dan Khotimah, K. (2012). Produksi Minuman Fungsional Berbasis Susu dan Labu Kuning: Strategi Pengembangan Ketahanan Pangan. *Jurnal Gamma*, 7(2), 23-33
- Hastiningsih, W. T. (2016). Diversifikasi Sweet Bread Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*). *Jurnal Hotelier*, 2(2), 49-58.
- Hendarto, D. R., Handayani, A. P., Esterelita, E., & Handoko, Y. A. (2019). Mekanisme biokimiawi dan optimalisasi *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* dalam pengolahan yoghurt yang berkualitas. *J. Sains Dasar*, 8(1), 13-19
- Herdayani, A (2020). Pengaruh Biskuit Biji Labu Kuning (*Cucurbita Moschata* Durch) Terhadap Asupan Energi Dan Zat Gizi Makro Pada Remaja Di Panti Asuhan Asyaratun Muharramah Kota Makassar. Skripsi Thesis, Universitas Hasanuddin.
- Igfar, Ahmad. 2012. Pengaruh Tepung Labu Kuning (*Curcubita moschata*) dan Tepung Terigu terhadap Pembuatan Biskuit. [Skripsi]. Universitas Hassanudin. Makasar.
- Istini, I. (2020). Pemanfaatan plastik polipropilen standing pouch sebagai salah satu kemasan sterilisasi peralatan laboratorium. *Indonesian Journal of Laboratory*, 2(3), 41-46.
- Junita, N. N. R., Dzahab, A. Q., & Izzaty, Y. N. 2023. Pengaruh Waktu Fermentasi Terhadap Kadar Lemak, Abu, Protein, Air, Dan Tingkat Keasaman Yoghurt Susu Sapi. *Sainteks: Jurnal Sain dan Teknik*, 5(2), 93-101.
- Kumala, I. (2015). Pengaruh penambahan puree labu kuning dan lama pengocokan (agitasi) terhadap sifat organoleptik es krim yoghurt. *E-Jurnal Boga*, 4(37), 202-210.
- Lawless, T. dan H. Heymann, 2010. *Sensory Evaluation of Food*. Springer. Newtork
- Lismawati Lismawati, Tutik Tutik and Nofita Nofita (2021). Kandungan Beta Karoten Dan Aktivitas Antioksidan Terhadap Ekstrak Buah Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Mandala Pharmacon Indonesia*, 7(2), pp.263–273.

- Maharani, F., & Ayuningtyas, R. D. (2018). Pelatihan Pembuatan Yoghurt di Kecamatan Pedurungan Kota Semarang. *Abdimas Unwahas*, 3(2), 5-9. <https://doi.org/10.31942/abd.v3i2.2495>.
- Mahendra, R. 2018. Pengaruh Jenis Susu Nabati dan Konsentrasi Starter Terhadap Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat (*Lactobacillus Bulgaricus*) dan Beberapa Komponen Mutu Yoghurt. Artikel Ilmiah. Univesitas Mataram. Mataram. 18 hlm.
- Masyhura, M.D., Faudi, M., dan Sunarherman, S. (2021). Aplikasi Maltodekstrin pada Pembuatan Yogurt Bubuk Biji Nangka (*Arthocarpus lineus*) *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 25(1), 73-80.
- Najiah, T. (2014). Pengaruh proporsi sari labu kuning (*Cucurbita moschata*) dan lama fermentasi terhadap karakteristik yoghurt labu kuning (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim).
- Novitasari, A. 2019. Kajian Mutu Mikrobiologi, Kimia dan Organoleptik Yogurt Berbahan Dasar Nabati Menggunakan Starter Komersial. [Skripsi]. Universitas Semarang. Semarang. 103 hlm.
- Nurhikmah, I. R., Fitriyanti, A. R., Sulistyaningrum, H., & Sya'di, Y. K. (2023, November). Karakteristik Fisik Dan Karakteristik Kimia Firm Yoghurt Dengan Penambahan Pure Labu Kuning. In *Prosiding Seminar Nasional Unimus (Vol. 6)*.
- Oktavia, H., Radiati, L. E., & Rosyidi, D. (2016). Pengaruh Penambahan Kultur Tunggal Dan Campuran Dengan Lama Inkubasi Pada Suhu Ruang Terhadap Kadar Ph, Keasaman, Viskositas Dan Sineresis Pada Set Yogurt. *Jurnal Gizi Indonesia*, 65-71.
- PRADANA, M. A. OPTIMASI FORMULA FOODBAR BERBASIS EDAMAME (KAJIAN RASIO GULA: EDAMAME DAN PROPORSI GLYCERIN).
- Prasetyaji, Arif. 2018. "Karakteristik Susu Pasteurisasi Yang Diformulasikan Dengan Sirup Pisang Ambon (*Musa Acuminata Colla*) Pada Tingkat Kematangan Buah Yang Berbeda". Skripsi. Fakultas Pertanian - Peternakan. Jurusan Ilmu dan Teknologi pangan. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Permatasari, A. (2018). KADAR SERAT DAN SIFAT SENSORIS BROWNIES YANG DI SUBSTITUSI DENGAN TEPUNG REBUNG AMPEL (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Semarang).

- Rahayu, P.P., dan Andriani, R.D. (2018). Mutu Organoleptik dan Total Bakteri Asam Laktat Yogurt Sari Jagung dengan Penambahan Susu Skim dan Karagenan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*, 13(1), 38-45.
- Rahman, I. R., A'im No, J. P., & Indonesia, P. K. B. (2022, September). Karakteristik Yogurt Dengan Komposisi *Lactobacillus Bulgaricus* Dan *Streptococcus Thermophilus* Pada Yogurt Yang Difortifikasi Buah Lakum (*Cayratia Trifolia* (L.) Domin). In *Proceeding of The Conference on Multidisciplinary Research in Health Science and Technology* (Vol. 1, No. 1).
- Rosaini, H., Rosalinda, R., Vinda, H. 2015. Penetapan Kadar Protein Secara Kjeldahl Beberapa Makanan Olahan Kerang Remis (*Corbiculla molckiana* Prime.) Dari Danau Singkarak. *Jurnal Farmasi Higea*. Vol.7. No.2. Fakultas Farmasi Universitas Andalas (UNAND) Padang, Sekolah Tinggi Ilmu Farmasi (STIFARM) Padang.
- Sanam, A.B., Bagus, I. & Swacita, N., 2014. Ketahanan Susu Kambing Peranakan Ettawah Post-Thawing pada Penyimpanan Lemari Es Ditinjau dari Uji Didih dan Alkohol. *Indonesia Medicus Veterinus* ISSN ; 2301 - 7848, 3(1), pp.1-8.
- Subaktilah, Y., Wahyono, A., Yudiastuti, S. O. N., & Mahros, Q. A. Y. 2021. Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* L) terhadap Nilai Gizi Brownies Kukus Labu Kuning. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 21(1), pp.18-21.
- Sudarta, A.N. 2018. Pengembangan Cookies dari Tepung Labu Kuning, Tepung Biji Labu Kuning, Tepung Beras, dan Tepung Oncom Hitam yang Mengandung Omega-3. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sudarta, A.N. 2018. Pengembangan Cookies dari Tepung Labu Kuning, Tepung Biji Labu Kuning, Tepung Beras, dan Tepung Oncom Hitam yang Mengandung Omega-3. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Syainah, E., dan Novita, S. (2014). Kajian Pembuatan Yoghurt dari Berbagai Jenis Susu dan Inkubasi yang Berbeda terhadap Mutu dan Daya Terima. *Jurnal Skala Kesehatan*, 5(1), 1-8.
- Tangapo, A. M., & Mambu, S. M. (2019). Edukasi Mengenai Pentingnya Konsumsi Probiotik Untuk Peningkatan Kesehatan Pada Kelompok Wanita di Kelurahan Banjer Kecamatan Tikala Kota Manado. *VIVABIO Jurnal Pengabdian Multidisiplin*, 1(3), 13-17.

- Wahyudi, A. dan R. Dewi. 2017. Upaya perbaikan kualitas dan produksi buah menggunakan teknologi budidaya sistem ToPAS pada 12 varietas semanga hibrida. *Jurnal Penelitian Pertanian* 17(1): 17-25.
- Wahyudi,A dan Sri,S. 2008. Bugar Dengan Susu Fermentasi Rahasia Hidup Sehat Sepanjang Umur. Malang ; UMM Press
- Wibawanti, J.M.W., dan Rinawidiastuti, R. (2018). Sifat Fisik dan Organoleptik Yogurt Drink Susu Kambing dengan Penambahan Ekstrak Kulit Manggis (*Garcinia mangostana* L) *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*, 13(1), 27-37.
- Yansen, W. P., Goeharto, A., Natasha, C., Sudewa, C. H., Lesmana, C. W., Tandhia, H. W., ... & Gozan, O. (2021). PERANAN DEKSTROSA DAN SUKROSA DALAM PEMBUATAN MINUMAN PROBIOTIK DI PT YAKULT INDONESIA PERSADA.
- Yulianawatia, T.A., dan Isworo,J.T. (2012) Perubahan Kandungan Beta-karoten, Total Asam, dan Sifat Sensorik Yoghurt Labu Kuning Berdasarkan Lama Simpan dan Pencahayaan *Jurnal Pangan dan Gizi* , 3(1), 37-47.
- Zulaikhah, S. R., & Fitria, R. (2020). Pengaruh Penambahan Sari Buah Pisang Ambon (*Musa paradisiaca*) sebagai Perisa Alami terhadap Warna, Total Padatan Terlarut dan Sifat Organoleptik Yogurt. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 15(4), 434-440.