

DAFTAR PUSTAKA

- Arini, L. D. D. (2017). Pemanfaatan bakteri baik dalam pembuatan makanan fermentasi yang bermanfaat untuk kesehatan. *Biomedika*, 10(1), 1–11.
- Banu A, T., Ramani P, S., & Murugan, A. (2020). Effect of seaweed coating on quality characteristics and shelf life of tomato (*Lycopersicon esculentum* mill). *Food Science and Human Wellness*, 9(2), 176–183.
- Bhaskara I. B. A., Hendrayana M. A., dan Pinatih K. J. P. 2019. Identification of *Escherichia Coli*, *Staphylococcus Aureus*, and *Salmonella Sp.* On the exit knob of the male and female public toilets on the campus of the Faculty of Medicine, Udayana University, Denpasar. *Udayana Medical Journal*.08 (08) :1-9.
- BPOM. (2019). Peraturan BPOM No. 20 Tahun 2019 tentang Kemasan Pangan.
- BSN. 1995. Badan Standardisasi Nasional. Susu pasteurisasi. 1–12,
- Cahyanti, T., Najib, M., 2016. Analisis preferensi konsumen terhadap atri-but yoghurt drink (studi kasus kota Bogor Jawa Barat). *Jurnal Aplikasi Manajemen*, 14(1): 176-183.
- Cempaka, Laras & Nurul Asiah. 2020. PELATIHAN PEMBUATAN YOGHURT DARI SUSU BUBUK INSTAN FULL CREAM PADA IBU-IBU KOTA PELANG DI PANCORAN, JAKARTA SELATAN *Indonesian Journal for Social Responsibility (IJSR)* (2)01:1-9
- Choirurachma, Amilia (2016) Pengaruh Suhu Pasteurisasi Susu Berbasis Ohmic Heating Terhadap Karakteristik Yoghurt . Skripsi.
- Frøst, M. B., Hartmann, A., Petersen, M. A., Duelund, L., & Mouritsen, O. G. (2021). Odour-induced umami –Olfactory contribution to umami taste in seaweed extracts (dashi) by sensory interactions. *International Journal of Gastronomy and Food Science*,
- Gita Adi, Harianto, and Yosefine Triwidyastuti. 2019. Rancang Bangun Pendingin Susu Hasil Pasteurisasi Menggunakan Metode Water Cooling System J. *Technol. Informatics*, vol. Seminar Nasional Sains dan Teknologi Terapan XII 2024 ISSN 2685-6875 Institut Teknologi Adhi Tama Surabaya 13(1) 41–48.
- Jayasinghe, P. S., Pahalawattarachchi, V., Ranaweera, K. K. D. S., & Author, C.

- (2016). Seaweed Extract As a Natural food coloring agent in jelly desserts on chemical, microbial and sensory quality. *Academy of Agriculture Journal*, 1(March), 65–69.
- Murtini, E., Utami, R., & Susanto, E. (2018). Pengaruh karagenan pada sifat fisik yoghurt. *Jurnal Teknologi Industri Pangan*, 29(1), 51-56..
- Nurfitri, N., Purwaningsih, E. H., Soetikno, V., Dwijayanti, A., & Hardiany, N. S. (2019). Perubahan Parameter Biokimia, Histopatologi Ginjal Tikus Sprague Dawley Pascahipoksia Oleh Ekstrak Akar *Acalypha indica* dan Herba *Centella asiatica*. *Jurnal Sains Farmasi & Klinis*, 5(3), 160.
- Peraturan Menteri Kesehatan RI No.1168/MenKes/Per/X/1999 tentang Perubahan Atas Peraturan Menteri Kesehatan RI No.722/MenKes/Per/IX/1988 tentang Bahan Tambahan Pangan
- Permadi, H. (2017). Pemilihan kemasan PET untuk produk pangan fermentasi. *Jurnal Industri Makanan*, 6(2), 72-78.
- Puspa, S A, Suharsono dan Vita Meylani PENGARUH LAMA PENYIMPANAN YOGHURT MANGGA (*Mangifera indica* L.). TERHADAP TOTAL BAKTERI ASAM LAKTAT. *JURNAL TEKNOLOGI PANGAN*, (16) 2.
- Putri, A., et al. (2016). Penambahan Rumput Laut dalam Produk Jelly untuk Meningkatkan Nilai Gizi. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 12(3), 210-219.
- Ramadhan, M. (2018). Penyimpanan produk fermentasi susu: Pengaruh suhu rendah terhadap kualitas produk. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 14(2), 45-53.
- Ramadhani, Ari M, Imam S. 2024. SISTEM KENDALI SUHU SUSU PADA PEMBUATAN YOGHURT. *Kohesi : Jurnal Multidisiplin Saintek*. 4(1) : 80-89.
- Sawitri, Manab, M. E., & Palupi, A. T. W. L. (2009). The effects of using seaweed (*E. cottonii*) on physical quality and organoleptic of chicken nuggets. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 3(1), 35–42.
- SNI 2981:2009. Tentang Yogurt.
- Syahputra, F. (2020). Pengaruh Penambahan Agar dan Karagenan dari Rumput Laut terhadap Kekuatan Gel dan Stabilitas Produk Jelly. *Jurnal Teknologi Pangan*, 9(2), 145-152.
- Triwiyatuti, Y., M. Nizar., Harianto., Jusak Jusak. 2019. PENGENDALI SUHU

PADA PROSES PASTEURISASI SUSU DENGAN MENGGUNAKAN METODE PID DAN METODE FUZZY SUGENO. *Jurnal Teknologi Informasi dan Ilmu Komputer (JTIK)*, 6(4) : 355-362.

- Utami, M M D, Dadik P, Hariadi S, Niati N dan Aryanti. 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) : 30-35.
- Wahyuni, E., & Amin, M. (2017). Pengendalian kualitas susu segar untuk produk fermentasi. *Jurnal Teknologi Pangan*, 12(2), 100-105.
- Wibowo, R. (2016). Pengaruh suhu pasteurisasi terhadap kualitas susu sapi segar. *Jurnal Ilmu Ternak*, 11(1), 23-29.
- Widiyanti, D., & Maryani, R. (2018). Pengaruh Rumput Laut terhadap Kekuatan Gel dan Visibilitas Produk Pangan. *Jurnal Teknologi Rekayasa Pangan*, 7(1), 67-75.
- Yunus dkk,. 2015. Hubungan Personal Higiene dan Fasilitas Sanitasi dengan Kontaminasi *Escherichi Coli* Pada Makanan di Rumah Makan Padang Kota Manado Dan Kota Bitung. *JIKMU*, 5(2).