

DAFTAR PUSTAKA

- Abrizal, M. I. (2020). *Pengaruh Variasi Bahan Pemanis Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Minuman Wedang Wuluh*. Politeknik Negeri Jember.
- Ahmad, L., Saman, W. R., Limonu, M., Engelen, A., Harun, R., Mooduto, M. F., Hidayat, M. B., & Botutihe, D. (2024). Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Tepung Jagung Terhadap Karakteristik Yogurt. *Jambura Journal of Food Technology (JJFT)*, 6(2), 265–273.
- Arab, M., Mojtaba, Y., Elham, K., Masoumeh, A., Vahid, G., & Neda, M. (2023). A comprehensive review on yogurt syneresis: effect of processing conditions and added additives. *J Food Science Technology*, 60(6), 1656–1665. <https://doi.org/https://doi.org/10.1007/s13197-022-05403-6>
- Astuty, E., Yunita, M., & Astuti, N. F. (2021). Edukasi Manfaat Yogurt Sebagai Salah Satu Probiotik Dan Metode Pembuatan Yogurt Sederhana. *Pharmacognosy Magazine*, 4(1), 129–136. <https://doi.org/10.33024>
- BPS. (2024). *Statistik Perusahaan Peternakan Sapi Perah*. BPS-Statistic Indonesia. <https://www.bps.go.id/id/publication/2025/06/19/e0cbb90619fb7b146012f81e/statistik-perusahaan-peternakan-sapi-perah-2024.html>
- BSN. (2009). *SNI 2981:2009 Yogurt*. Badan Standardisasi Nasional.
- BSN. (2011). *SNI 3141.1:2011 Susu Segar-Bagian 1: Sapi*. Badan Standardisasi Nasional.
- Buton, S., Lawalata, V. N., & Sipehelut, S. G. (2024). Kajian Konsentrasi Gula Terhadap Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Sirup Daun Kersen (*Muntingia calabura* L .) Study of Sugar Concentrate on Chemical and Organolrptic Properties of Cherry Leaf Syrup (*Muntingia calabura*). *Jurnal Agrosilvopasture-Tech*, 3(1), 146–152.
- Cakrawati, D., & Kusumah, M. A. (2016). Pengaruh Penambahan CMC Sebagai Senyawa Penstabil. *Agrointek*, 10(2), 76–84.
- Carito, D. H., & Mutiara, U. (2024). Pemanfaatan Pati Ganyong Sebagai Bahan Pengental Alami Pada Yogurt: Karakterisasi Sifat Fisik Dan Uji Hedonik. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Kesehatan (The Journal of Food Technology and Health)*, 6(2), 119–124. <https://doi.org/10.36441/jtepakes.v6i2.2813>
- Dai, S., Corke, H., & Shah, N. P. (2016, September). *Utilization of konjac glucomannan as a fat replacer in low-fat and skimmed yogurt*. *Journal of Dairy Science*. <https://doi.org/10.3168/jds.2016-11131>
- Daniatur, A., Veronica, W., Ali, H., & Arif, Q. (2024). Kualitas Kimia Toghurt Susu Sapi Dengan Penambahan Stabilizer Pati Talas Putih *Colocasia esculenta* (l.) schot). *Jurnal Riset Dan Inovasi Peternakan*, 8(1), 75–82.

<https://doi.org/https://doi.org/10.23960/jrip.2024.8.1.75-82>

- Dewi, K. S. D. N., Ni Luh, Y., & Yohanes, S. (2023). Karakteristik Fisik Kemasan Bioplastik dari Pati Singkong dan Karagenan dengan Variasi Durasi Gelatinisasi dan Jenis Plasticizer. *Jurnal BETA (Biosistem Dan Teknik Pertanian)*, 11(2), 287. <https://doi.org/10.24843/jbeta.2023.v11.i02.p06>
- Erawantini, F., Hariono, B., Budiprasojo, A., & Puspitasari, T. D. (2020). Peningkatan Keterampilan Peternak Susu Perah dalam Proses Pasteurisasi Berbasis Teknologi Medan Pulas Listrik Tegangan Tinggi. *Jurnal Pengabdian Masyarakat J-DINAMIKA*, 5(2), 72–76.
- Fajriyah, L., Sa'diah, S., Mulamawarni, K. H., Yudistira, A. S., Merlina, P., Ridwan, M., Febriyanti, B., Rida, D., Khastini, O., & Asbur, Y. (2024). Lanting Cibeber: Menggali potensi singkong, pangan lokal untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat Cibeber, Lebak-Banten. *AGRILAND Jurnal Ilmu Pertanian*, 12(1), 8–16.
- Halawane, M., Tetelepta, G., & D Tuhumury, H. C. (2024). Karakteristik Organoleptik Yoghurt Berbahan Dasar Susu Kenari. *Jurnal Agrosilvopasture-Tech*, 3(2), 175–179.
- Ikhrum, A., Chotimah, I., & Pangan, I. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Diversifikasi Pangan Masyarakat Melalui Inovasi Pangan Lokal Dari Singkong. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 6(1), 271–278. <https://doi.org/https://doi.org/10.32832/abdidos.v6i1.1217>
- Iyyah, I., Putriningtyas, N. D., & Wahyuningsih, S. (2019). Perbedaan Yogurt Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L) dengan Berbagai Starter Ditinjau dari Sifat Organoleptic, Kadar Protein dan Lemak. *Sport and Nutrition Journal*, 1(2), 40–47. <https://doi.org/10.15294/spnj.v1i2.34946>
- Khalisa, Lubis, Y. M., & Agustina, R. (2021). Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* . L). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4), 594–601.
- Krisnaningsih, A. T. N., Tri, I. W. K., & Magdalena, M. (2020)^a. Pengaruh Penambahan Pati Talas (*colocasia esculenta*) Sebagai Stabilizer Terhadap Viskositas dan Uji Organoleptik Yogurt. *Jurnal Sains Peternakan*, 8(1), 66–76. <https://doi.org/10.21067/jsp.v8i01.4566>
- Krisnaningsih, A. T. N., Tri, I. W. K., & Revi, S. (2020)^b. Evaluasi Sineresis Dan Sensori Yogurt Dengan Penambahan Stabilizer Pati Talas Lokal (*colocasia esculenta*) Pada Masa Inkubasi 18 Jam Suhu Ruang. *Jurnal Sain Peternakan*, 8(2), 146–153. <https://core.ac.uk/download/pdf/231312836.pdf>
- Krisnaningsih, A. T. N., Dimas, P. P. H., & Maria, M. F. (2019). Pengaruh Penambahan Pati Talas Lokal (*Colocasia esculenta*) Sebagai Stabilizer Terhadap Total Padatan Terlarut dan Kadar Air Yogurt Pada Suhu Pasteurisasi 90. *Jurnal Sain Peternakan*, 7(2), 148–156.

- Krisnaningsih, A. T. N., Yulianti, D. L., Thohari, I., & Surjowardojo, P. (2018). *Optimization of Taro (Colocasia esculenta) Starch as a Stabilizer in Physico-chemical and Sensory Evaluation of Yogurt*. 17(7), 310–322. <https://doi.org/10.3923/pjn.2018.319.322>
- Latjintji, A. S. ., Yelnetty, A., Hadju, R., & Rotinsulu, M. D. (2026). Kualitas nilai pH , total padatan dan sensoris yoghurt probiotik yang ditambahkan labu kuning (Cucurbita Moschata). *Zootec*, 46(1), 38–44.
- Marín-Sánchez, J., Gimeno-Ruiz, S., Berzosa, A., Raso, J., & Sánchez-Gimeno, C. (2025). Measuring Viscosity and Consistency in Thickened Liquids for Dysphagia: Is There a Correlation Between Different Methods? *Foods*, 14(13), 1–16. <https://doi.org/10.3390/foods14132384>
- Munthe, P. A., Syahrizal, N., & Ilham, M. (2025). Pengaruh Konsentrasi Pati Singkong dan Lama Penyimpanan terhadap Total Bakteri Asam Laktat (BAL), pH, Total Asam, dan Viskositas pada Yoghurt Susu Skim Bubuk. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 6(2), 1–20. <https://doi.org/10.24198/jthp.v6i2.62745>
- Mwizerwa, H., Abong, G. O., Okoth, M. W., Ongol, M. P., Onyango, C., & Thavarajah, P. (2017). Effect of resistant cassava starch on quality parameters and sensory attributes of yoghurt. *Current Research in Nutrition and Food Science*, 5(3), 353–367. <https://doi.org/10.12944/CRNFSJ.5.3.21>
- Nsanzabera, F., Manishimwe, A., Mwiseneza, A., & Irakoze, E. (2023). Production of Corn (Zea mays) Starch and Cassava. *Food and Nutrition Sciences*, 14(07), 589–600. <https://doi.org/10.4236/fns.2023.147039>
- Nurdini, D., Herawati, E., & Nurhayatin, T. (2023). Effect of Starter Dose on pH Value and Level of Preference in Cow ' s Milk Yogurt. *Jurnal Ilmu Peternakan*, 8(1), 9–17. www.journal.uniga.ac.id
- Pasca, B. D., Muhandri, T., Hunaefi, D., & Nurtama, B. (2021). Karakteristik Fisikokimia Tepung Singkong dengan Beberapa Metode Modifikasi. *Jurnal Mutu Pangan : Indonesian Journal of Food Quality*, 8(2), 97–104. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2021.8.2.97>
- Prayitno, S. S., Prastujati, A. U., & Safitri, R. W. (2022). Pengaruh Penambahan Pati Talas Belitung (Xanthosoma sagittifolium) Terhadap Sifat Fisik Yogurt Susu Kambing. *Jurnal Sain Peternakan Nusantara*, 02(02), 65–72.
- Priscilla, N. A., Akonor, P., Charles, T., & Johnsona, P. (2020). Effect of the use of starches of three new Ghanaian cassava varieties as a thickener on the physicochemical, rheological and sensory properties of yoghurt. *Scientific*, 9. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.sciaf.2020.e00521>
- Puteri, V. A., Quddus, A. A., & Tubagus, R. (2025). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Yogurt Serbuk Dengan Penambahan Ekstrak Ubi Jalar Ungu (

- Ipomoea batatas* L.). *Pasundan Food Technology Journal*, 12(2), 90–97.
- Rahimi, V., Nurwantoro, & Bhkati, E. S. (2023). Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Minuman Soygurt Sari Kedelai yang Disubstitusi dengan Sari Kapri. *Jurnal Teknologi Pangan*, 7(1), 6–11.
- Rahmawati, D., & Joni, K. (2017). Penambahan sari buah murbei (*Morus alba* L) dan gelatin terhadap karakteristik fisiko-kimia dan mikrobiologi yoghurt susu kedelai. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(3), 83–94.
- Rahmiati, Situmprang T S, Simanjuntak H A, Pasaribu S F, Lestari W, Sianturi A E, & Amazio R A. (2025). Analisis Karakteristik Organoleptik, pH, dan Total Bakteri pada Yoghurt Susu Sapi. *Herbal Medicine Journal*, 8(2), 79–84.
- Ramdhani, S. P., Kentjonowaty, I., Mudawamah, M., & Peternakan, M. (2020). Pengaruh Lama Pemeraman Terhadap Kualitas Yoghurt Dengan Berbagai Konsentrasi Sari Pati Ikat Silang. *JITP*, 1, 35–47.
- Rohman, E., & Maharani, S. (2020). The Role of Color, Viscosity, and Syneresis on Yoghurt Products. *Edufortech*, 5(2), 97–107. <https://doi.org/10.17509/edufortech.v5i2.28812>
- Sari, D., Purwadi, & Thohari, I. (2019). Upaya peningkatan kualitas yoghurt set dengan penambahan pati kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*). *Jurnal Ilmu-IlmuPeternakan*, 29(2), 131–142. <https://doi.org/10.21776/ub.jiip.2019.029.02.04>
- Satmalawati, M. M., Brigitta, L. ., & Jefranus, N. (2024). Karakteristik Fisikokimia dan Sifat Fungsional Pati Alami Ubi Kayu Hasil Ekstraksi Secara Sederhana. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(1), 55–64. <https://doi.org/https://doi.org/10.30598/jagritekno.2024.13.1.55>
- Setya, D. P., Wanniatie, V., Riyanti, R., & Septinova, D. (2023). Pengaruh Penamabahan Pati Talas Putih (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) Terhadap Kualitas Fisik Yogurt Susu Sapi. *Jurnal Riset Dan Inovasi Peternakan*, 7(3), 394–401. <https://doi.org/10.23960/jrip.2023.7.3.394-401>
- Setyawardani, E., Rahardjo, H., & Setyawardani, dan T. (2021). Pengaruh Jenis Susu Terhadap Sineresis, Water Holding Capacity, Dan Viskositas Yogur. *Journal of Animal Science and Technology*, 3(3), 242–251.
- Shaheryar, M., Afzaal, M., Nosheen, F., Imran, A., Islam, F., Noreen, R., Shehzadi, U., Shah, M. A., & Rasool, A. (2023). Functional exploration of taro starch (*Colocasia esculenta*) supplemented yogurt. *Food Science and Nutrition*, 11(6), 2697–2707. <https://doi.org/10.1002/fsn3.3358>
- Stephenson, R. C., Ross, R. P., & Catherine, S. (2021). *Carotenoids in Milk and the Potential for Dairy Based Functional Foods*. National Library of Medicine. <https://doi.org/10.3390/foods10061263>

- Su'i, M., Cendia, M. P., & Anggraeni, F. D. (2025). Pengembangan Produk Yoghurt Dari Santan Kelapa dan Susu Sapi (Kajian Dari Suhu dan Lama Inkubasi). *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 19(1), 104–113. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v19i1.17429>
- Sun, N., Yan, L., Bin, Y., Cong, P. T., & Bo, C. (2016). *Interaction of starch and casein*. Sciencedirect. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2016.04.029>
- Syafriani, Nia, A., & Dwi, V. (2022). Pengembangan Usaha Singkong Sebagai Jajanan Sehat di Kampar Riau. *Jurnal Medika: Medika*, 1(1), 1–6. <https://doi.org/10.31004/a9awdk30>
- Tabel, K. P. I. (2017). *Food Composition Table*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Timo, A. M., & Theresia, I. P. (2020). Kualitas Kimia dan Organoleptik Yoghurt yang dibuat Menggunakan Kultur Yoghurt dan Jenis Susu yang Berbeda. *Jas*, 5(3), 34–40. <https://doi.org/10.32938/ja.v5i3.1022>
- Umam, A., Lin, M. J., R, L. E., & Peng, S. Y. (2018). The Utilization of Canna Starch (Canna Edulis Ker) As An Alternative Hydrocolloid on the Manufacturing Process of Yogurt Drink. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 13(1), 1–13. <https://doi.org/10.21776/ub.jitek.2018.013.01.1>
- Utami, W. N., Nanik, S., & Akhmad, M. (2022). Yoghurt Susu Kacang Arab (Cicer arietinum L.) dengan Penambahan Ekstrak Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) dan Variasi Jenis Gula. *Jitipari*, 7(1), 89–99. <https://ejurnal.unisri.ac.id/index.php/jtpr/index>
- Wati, L., Novelina, & Ratni, K. S. (2025). Pengaruh Penambahan Rosella Ungu (Hibisxus sabdariffa) dan Pati Kentang Merah Terhadap Karakteristik Yogurt Sinbiotik. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 10(3), 8487–8498. <https://doi.org/10.63071/hd4zep55>
- Yaumi, Y., Hadju, R., Yelnetty, A., & Lontaan, N. N. (2020). Kualitas Sensori Yoghurt Sinbiotik Menggunakan Pati Termodifikasi Dari Umbi Uwi Ungu (Diocorea alata). *Zootec*, 40(1), 196–206. <https://doi.org/10.35792/zot.40.1.2020.26953>
- Zulaikhah, S. R. (2021). Sifat Fisikokimia Yogurt dengan Berbagai Proporsi Penambahan Sari Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus). *Jurnal Sains Peternakan*, 9(1), 7–15.