

DAFTAR PUSTAKA

- Adiputra, R., & dkk. (2022). Pengaruh lama waktu inkubasi, konsentrasi starter terhadap pH, viskositas dan sifat organoleptik yoghurt susu sapi. *Jurnal Ilmu Pertanian*, 4(2), 81-92.
- Akbar, A. K., & F., d. A. (2019). Uji Kompresibilitas Granul Pati Singkong dengan Metode Granulasi Basah. *Journal of Pharmacy UMUS*, 1(1), 7-11.
- Aldianto, M. T., N, K. A., & S., d. I. (2024). Pengaruh Penambahan Jenis *Stabilizer* terhadap Karakteristik. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 13(1), 64-78.
- Anggraini, E. K. (2018). Analisis Kualitas Yoghurt dengan Variasi Rasio Susu Kacang Tolo (*Vigna Unguiculata* (L.) Walp Ssp) dan Susu Sapi. *Jurnal Teknologi Pangan*, 1(1), 16-20.
- BSN. (2009). Syarat Mutu Yogurt. *SNI*, (hal. 1-51). Jakarta.
- BSN. (2011). Syarat Mutu Tapioka. *SNI*, (hal. 1-34). Jakarta.
- BSN. (2024). Syarat Mutu Susu Mentah - Sapi. *SNI*, (hal. 1-13). Jakarta.
- Carito, D. H., & U., d. M. (2024). Pemanfaatan Pati Ganyong Sebagai Bahan Pengental Alami pada Yogurt: Karakterisasi Sifat Fisik dan Uji Hedonik. *J. Teknol. Pangan Kes*, 6(2), 119-124.
- Daniatur, A., & dkk. (2024). Kualitas Kimia Yoghurt Susu Sapi dengan Penambahan *Stabilizer* Pati Talas Putih (*Colocasia esculenta* (L.) schott). *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*, 8(1), 75-82.
- Krisnaningsih, A. T., & dkk. (2019). Pengaruh Penambahan Pati Talas Lokal (*Colocasia esculenta*) Sebagai *Stabilizer* Terhadap Total Padatan Terlarut dan Kadar Air Yoghurt Pada Suhu 90C. *Jurnal Sains Peternakan*, 7(2), 148-156.
- Krisnaningsih, A. T., K, T. I., & M., d. M. (2020). Pengaruh Penambahan Pati Talas (*Colocasia esculenta*) Sebagai *Stabilizer* Terhadap Viskositas dan Uji Organoleptik Yogurt. *Jurnal Sains Peternakan*, 8(1), 66-76.
- Mukhoiyaroh, S., & dkk. (2022). Pengaruh Penggunaan Berbagai Sumber Prebiotik Terhadap Karakteristik Kimia Yoghurt Sinbiotik. *JURNAL TEKNOLOGI PANGAN*, 16(1), 124-140.

- Munthe, P. A., N, S., & M., I. (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.
- Pamela, V. Y., & dkk. (2022). Karakteristik Sifat Organoleptik Yoghurt Dengan Variasi Susu Skim Dan Lama Inkubasi. *Jurnal Pangan, Gizi, Kesehatan*, 3(1), 18-24.
- Prabandari, W. (2011). *Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Bahan Penstabil Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Yoghurt Jagung*. Surakarta: perpustakaan.uns.ac.id.
- Radang, K. M., & dkk. (2021). Evaluasi Total Asam dan Padatan Yogurt Dengan Penambahan Pati Talas Lokal (*Colocacia esculenta*) Pada Masa Inkubasi 18 Jam Suhu Ruang. *Jurnal Sains Peternakan*, 9(1), 62-67.
- Romsiah, d. A. (2019). Penetapan Kadar Protein Pada Yoghurt Kemasan yang Dijual di Hypermart Kota Palembang dengan Metode Kjeldahl. *Jurnal Ilmiah Bakti Farmasi*, 4(2), 23-28.
- Safari, A., & dkk. (2023). Pengaruh Penambahan Psyllium dan Susu Full Cream terhadap Kadar Air dan Abu Produk Yoghurt. *Kimia Padjadjaran*, 1(2), 102-110.
- Wiranti, N., & dkk. (2022). Kualitas Susu Sapi Segar Pada Pemerahan Pagi dan Sore. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*, 6(2), 123-128.