

## DAFTAR PUSTAKA

- [BPS] Badan Pusat Statistik. (2020). Luas dan Produksi Tanaman Perkebunan Menurut Provinsi (Ribuan Hektar), 2019-2021. Jakarta
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. (2009). SNI 2981-2009. Yoghurt. BSN, Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. (1992). SNI 2891-1992. Uji Makanan dan Minuman. BSN, Jakarta.
- [FAO] Food and Agriculture Organization Corporate Statistical Database. (2019). FAO Data-bases and Data-sets. (internet). (20 Juli 2024). <https://www.fao.org/faostat/en>.
- [Kemenkes RI] Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2020). Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI). Jakarta.
- Adawiyah, D, R., Tjiptoputri, O, M., Lince. (2024). Profil Sediaan Pemanis dengan Metode Rate-All-That-Apply (RATA). *Jurnal Mutu Pangan*, 07(01), 38-45.
- Agustin, V., Sugitha, I. M., & Sandhi, P. A.W. (2017). Pengaruh Perbandingan Terigu Dengan *Puree* Labu Kuning (*Cucurbita Moschata ex. Poir*) Terhadap Karakteristik Kue Lumpur. *Jurnal ITEPA*. 6(2), 11–20.
- Alpina, L., Dharmawibawa, I. D., & Hajiriah, T, L. (2022). Proporsi Sari Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Terhadap Karakteristik Yoghurt Layak Konsumsi Ditinjau Dari pH Dan uji Organoleptik. *Bioscientist: Jurnal Ilmiah Biologi*. 10(02): 579-587.suci
- Amelia, J, R., Maarif, S., & Arkeman, Y. (2024). Yoghurt Susu Jagung Manis kacang Hijau Sebagai Strategi Inovasi Produk Alternatif Pangan Fungsional. *Jurnal Teknik Industri*. 14(11): 172-183.
- Andasar. S. D., Sutaryono., & Wartanto. T. H. A. (2020). Hubungan Pola Perilaku Terhadap Cemaran Bakteri *Staphylococcus aureus* Pada Santan Es Dawet Di Kecamatan Klaten Tengah. *Pharmaceutical Journal of Islamic Pharmacy*. 04(01):1-8.

- Andhika, I., Pambudy, R., & Winandi, R. (2022). Daya Saing Produk Kelapa Indonesia Di Negara. *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis (JEPA)*. 06(04):1632–1643.
- Anindita, R., & Sari. A. S. (2023). Uji Angka Lempeng Total (ALT) dan pH pada Produk Inovasi Minuman Probiotik Jalembi (Jambu Merah, Lemon, Melon, Bit) dengan Starter *Lactobacillus plantarum*. *E-Jurnal Ilmiah Biosaintropis (Bioscience-Tropic)* 08(02) : 77-86.
- Ariningsih. S., Hasrini. R. F., & Khoiriyah. A. (2020). Analisis Produk Santan Untuk Pengembangan Standar Nasional Produk Santan Indonesia. *Jurnal Prosiding PPIS*. 01(02): 231-238.
- Asmare, E. & Begashaw, A. (2018) ‘Review on Parametric and Nonparametric Methods of Efficiency Analysis’, *Open Acces Biostatistics and Bioinformatics*. 2(2): 1–7.
- Astuty, E., M. Yunita., A.N. & Fadhilah. (2021). Edukasi manfaat Yoghurt Sebagai Salah Satu Probiotik dan Metode Pembuatan Yoghurt Sederhana. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat*. 4(1): 129-136.
- Bachtiar. T., Satriani., & Hardiyanti. N. (2022). Analisis Kandungan Zat Gizi dan Asupan Zat Gizi Santri Serta status Gizi Santri MA. Sultan Hasanuddin Pattunggalengang-Limbung Kabupaten Gowa Sulawesi Selatan. *Jurnal Sainsmat*. 11(1): 21-30.
- Batool. M., Ranjha. M. M., Roobab. U., Manzoor. M., & Farooq. U. (2022). Nutritional Value, Phytochemical Potential, and Therapeutic Benefits of Pumpkin (*Cucurbita* sp.). *PubMed Central*. 11(11): 45-62.
- Damayanti. Y., Lesmono. A. D., & Prihandono. T. (2018). Kajian Pengaruh Suhu Terhadap Viskositas Minyak Goreng Sebagai Rancangan Bahan Ajar Petunjuk Praktikum Fisika. *Jurnal Pembelajaran Fisika*. 07(03): 307-314.
- Destiana. D. I., Aprilia. D., & Hermalia. S. (2021). Karakteristik Mutu Kimia Dan Biologi Cocogurt Dengan Perbedaan Konsentrasi Pektin Dan Pisang Sebagai Prebiotik Alami. *Edufortech*. 06(02):134-138.

- Dhiyas. A., & Rustanti. N. (2016). Pengaruh Perbandingan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Tepung Mocaf Terhadap Serat Pangan, Aktivitas Antioksidan, dan Total Energi Pada *Flakes* "KUMO". *Journal Of Nutrition College*. 05(04): 499-503.
- Fatkurahman, R., Atmaka, W., & Basito. (2012). Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisikokimia Cookies dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam (*Oryza sativa* L.) dan Tepung Jagung (*Zea mays* L.). *Jurnal Teknosains Pangan*, 1(1), 55-65.
- Franco. R. E., & López, M. G. (2015). Implication of Fructans in Health: Immunomodulatory and Antioxidant Mechanisms. *The Scientific World Journal*. 02(01): 1-15.
- Gusnadi. D., taufiq. R., & Baharta. E. (2021). Uji Organoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi UMKM Di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi penelitian*. 01(12): 2883-2888.
- Gutierrez, R.M.P. (2016). Review of Cucurbita pepo (Pumpkin) its Phytochemistry and Pharmacology. *Med.Chem*, 6(1): 012 – 021.
- Hadiwasita. P.A. (2014). Pengaruh Konsentrasi Santan Kelapa yang Berbeda Terhadap Karakter Kimiawi dan Organoleptik dari Yoghurt Santan Kelapa. *Skripsi Universitas Kristen Satya Wacana*.
- Hajirostamlo, B., Mirsaedghazi, N., Arefnia, M., Shariati, M. A., & Fard, E. A. (2015). The Role of Research and Development in Agriculture and Its Dependent Concepts in Agriculture. *Asian Journal Of Applied Science And Engineering*, 4(1), 78-80.
- Harjiyanti, M. D., Pramono, Y. B., & S, M. (2012). Total Asam, Viskositas Dan Kesukaan Pada Yogurt drink Dengan Sari Buah Mangga (*Mangifera indica*) sebagai perisa alami. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4, 40–43.
- Harvyandha. A., Kusumawardani. M., & Rosyid. A. (2019). Telemetri Pengukuran Derajat Keasaman Secara Realtime Menggunakan Raspberry Pi. *Jurnal Jartel*. 09(04): 519-524.

- Haryanto, 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. *Jurnal Sain dan Teknik*. 05(02): 93-101.
- Hidayati. H., Afifi. Z., Triandini. H. R., Sari. I. P., Ahda. Y., & Fevria. R. (2021). Pembuatan Yoghurt Sebagai Minuman Probiotik Untuk Menjaga Kesehatan Usus. *Semnas Bio*. 2(8): 1265-1270.
- Houari. A. (2011). Determining the viscosity of liquids using an extended falling ball method. *Phys. Educ*. 46(6): 688-691.
- Imbar. H. S., Harikedua. V. T., & Walalangi. R. G. M. (2016). Analisis Organoleptik Beberapa Menu Breakfast Menggunakan Pangan Lokal Terhadap Pemenuhan Kebutuhan Gizi Siswa Sekolah Dasar. *Gizido*. 08(01):82-86.
- Khoerunisa, T. K. (2020). Pengembangan Produk Pangan Fungsional Di Indonesia Berbasis Bahan Pangan Lokal Unggulan. *Jurnal Pangan Indonesia*. 2(1): 23-37.
- Khusaini. M. (2014). Pemanfaatan Buah Pepaya (*Carica papaya L.*) Dalam Pembuatan Yoghurt Fruit Dengan Perbedaan Jumlah Konsentrasi Starter Dan Lama Fermentasi. *Jurnal agrina*. 01(01): 23-30.
- Kumolontang, N. (2015). Pengaruh penggunaan santan kelapa dan lama penyimpanan terhadap kualitas cookies Santang. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*. 7(2): 69–79.
- Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar sebagai upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*. 3(1):9–15.
- Lestiarini. N., & Rindiani. (2023). Tepung Kedelai dan Tepung Daun Kelor Dalam Pembuatan *Crispy Cookies* Sebagai Makanan Selingan Cegah *Wasting*. *Jurnal Kesehatan*. 11(01): 20-32.
- Maharadi. S. I., Wijanarka. A., & Asih. E. R. (2022). Pengaruh Variasi Pencampuran Tepung Terigu Dan Tepung Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) Terhadap Sifat

Fisik, Sifat Organoleptik Dan Kadar Serat Pangan Cookies Sebagai Alternatif Kudapan Pencegah Obesitas. *Skripsi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta*.

Mahrta. S., Faridawaty. E., & Feri C. (2022). Pengaruh Formulasi Santan Dan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Es Krim. *Jurnal Cakrawala Ilmiah*. 02(04): 1739-1752.

Makmur. T., Wardhana. M. Y., Chairuni. A. R. (2022). Daya Terima Konsumen Terhadap Produk Olahan Minuman Serbuk Dari Limbah Biji Nangka (*Arthocarpus heterophilus*). *Mahatani*. 05(01): 90-97.

Mareta. D. T. (2019). Hedonic Test Method for Measuring Instant Pindang Seasoning Powder Preferences. *Journal of Science and Applicative Technology*. 3(1): 34–36.

Marlina. L. (2021). Pengaruh Variasi Ekstrak Buah Naga (*Hylocereus Polyrhizus*) dan Kosentrasi Starter Terhadap Karakteristik Yoghurt Kacang Merah (*Kidney Beans*). *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*. 8(1): 6-11.

Men. X., Choi. S.I., Han. X., & Kwon. H.Y. (2020). Physicochemical, nutritional and functional properties of *Cucurbita moschata*. *Food Sci. Biotechnol*. 30(2): 171-183.

Mela. E., Mustaufik., Maksum. A., & Tbet. N. G. (2020). Disversifikasi Produk Pangan Berbasis Air Kelapa. *Agritech*. 22(02):163-175.

Millati. T., Udiantoro., & Wahdah. R. (2020). Pengolahan Labu Kuning Menjadi Berbagai Produk Olahan pangan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*. 04(01): 306-310.

Mukhoiyaroh. S., Nurdyansyah. F., Ujjanti. R. M. D., & Affandi. A. R. (2022). Pengaruh Penggunaan Berbagai Sumber Prebiotik Terhadap Karakteristik Kimia Yoghurt Sinbiotik. *Jurnal Teknologi Pangan*. 16(01):124-140.

Muliananda. P., Iswahyudi., & Sofyaningsih. M. (2024). Pengaruh Penambahan *Puree* Labu Kuning terhadap Kadar Proksimat, Beta Karoten, dan Sifat Organoleptik Cookies Umbi Garut Bebas Gluten. *Jurnal Gizi*. 13(01):42-58.

- Nadeeshani. R., Wijayaratna. U. N., & Prasadani. W. C., Ekanayake. S., Seneviratne. K. N., Jayathilaka. N. (2015). Comparison of the Basic Nutritional Characteristics of the First Extract and Second Extract of Coconut Milk. *International Journal of Innovative Research in Science, Engineering and Technology*. 04(10):9516-9521.
- Nasir, M., Putri, V. Hasnawati., Hadijah, S., & Aksar, M. (2022). Pemeriksaan Angka Lempeng Total Minuman Kemasan Merk X yang Dijual di Pinggir Jalan Kota Makassar. Poltekkes Makassar.
- Ndumuye. E., Langi. T. M., Merey. I.R. & Taroreh. (2022). Chemical Characteristics Of Muata Flour (Pteridophyta filicinae) As Traditional Food For The Community Of Kimaam Island. *Jurnal Agroekoteknologi Terapan*. 03(02): 261- 268.
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., & Yusuf, M. (2016). Aspek mikrobiologis, serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286–290.
- Nielsen. S. S. (2010). *Food Analysis* (Fourth Edition). Newyork: Springer New York Dordrecht Heidelberg London.
- Noorulil, B & Adil, R. (2010). Rancang Bangun Model Mekanik Alat untuk Mengukur Kadar Keasaman Susu Cair, Sari Buah dan Soft Drink. *Jurnal Politeknik Elektronika Surabaya*. (03)06: 1-9.
- Nuraliza., Adam, A., & Fadilah, R. (2016). Pengaruh Penambahan Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L*) Terhadap Kecepatan Leleh Eskrim Yang Dihasilkan. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 02(04): 7-13.
- Nurhikmah. I. R., Fitriyanti. A. R., Sulistyaningrum. H., & Sya'di. Y. K. (2023). Karakteristik Fisik Dan Karakteristik Kimia Firm Yoghurt Dengan Penambahan Pure Labu Kuning. *Prosiding Seminar Nasional UNIMUS*. 06(01): 614-623.

- Nurizah. (2019). Intoleransi Makanan. *JNH (Journal of Nutrition and Health)*. 07(1): 46-56.
- Nurrahman., & Astuti. R. (2022). Analisis Komposisi Zat Gizi dan Antioksidan Beberapa Varietas Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durch). *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 16(04): 544-552.
- Oktari, R. D., Siregar, A. P., & Meitasari, D. (2023). Analisis Ekspor Kelapa dan Produk Olahan Kelapa Indonesia di Pasar Uni Eropa: Pendekatan Indeks Spesialisasi Perdagangan. *Jurnal Ilmiah Membangun Desa Dan Pertanian*. 8(4): 163–168.
- Oktavia, H.M., Kusumawati, N. & Kuswardhani, I. (2015). Pengaruh Lama Penyimpanan Selama Distribusi Dan Pemasaran Terhadap Viabilitas Bakteri Asam Laktat Dan Tingkat Keasaman Pada Yogurt Murbei Hitam (*Morus nigra* L.). *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 14(1): 22–30.
- Pebriyanti. S. (2022). Uji Organoleptik Mutu Hedonik Pada Produk Wafer *Flat* Di PT Javaindo maju Sejahtera. *Skripsi IPB University*.
- Pramugari, R., (2019). Total Bal, Protein Dan Uji Organoleptik Yoghurt Ekstrak Alpukat (*Persea Americana*) Dengan Penambahan Madu Klanceng (*Trigona* Sp). *Skripsi Institut Teknologi Sains dan Kesehatan, PKU Muhammadiyah Surakarta*.
- Purba, H. J., Hestina, J., Yusuf, E. S., Azahari, D. H., Dabukke, F. B., & Darwis, V. (2021). Export Performance And Competitiveness Of Indonesian Coconut Oil And Desiccated Coconut. *In IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. 892(01): 012-072.
- Purnama. R. C., Retnaningsih. A., & Prakoso. D. (2021). Penetapan Kadar Logam Timbal Pada Santan Segar Dan Santan Instan Yang Dijual Di pasar Pasir Gintung Bandar Lampung Secara Spektrofotometri Serapan Atom (SSA). *Jurnal Analisis Farmasi*. 6(01): 37-43.

- Purwanto, T., S. Nurohmi, A. Rahadiyanti, & M.D. Naufalina. 2018. Analisis Daya Terima Yogurt Sari Kedelai (Soygurt) Dengan Penambahan Jus Kurma (*Phoenix dactylifera*). *Darussalam Nutrition Journal*. 02(39): 83-88.
- Putra, K. A & Viswanatha, P. A. (2017). Keseimbangan Asam Basa. *SIMDOS UNUD*. 05(02): 20-32.
- Raharjanti. Z., Pramono. Y. B., & Al-Baarri. (2019). Nilai Ph Dan Kekentalan Cocogurt Dengan Penambahan Ekstrak Daun Stevia. *Jurnal Teknologi Pangan*. 03(02):305–308.
- Ramayani. G. (2016). Total Bakteri Asam Laktat (BAL), Aktivitas Antioksidan, dan Penerimaan Yoghurt Herbal Sinbiotik *Jelly Drink* Dengan Penambahan Ekstrak Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*). *Proposal Penelitian*. Semarang.
- Rasbawati., Irmayani., I. D. Novieta., & Numiati. (2019). Karakteristik Organoleptik dan Nilai pH Yoghurt dengan Penambahan Sari Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia* L). *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 07(01):41-46.
- Riana. E., Hendrawan. Y., & Hawa. L. C. (2018). Analisis Kualitas Yoghurt Santan Dengan Penambahan Ekstrak Buah Tropis Pada Variasi Suhu Inkubasi. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*. 06(3): 251-260.
- Rusmiati, D., Sulistiyansih, Milanda, T., & Kusuma, S.A.F. (2008). Penyuluhan Pentingnya Konsumsi Yoghurt dan Metode Pembuatannya dengan Cara Sederhana dalam Rangka Peningkatan Derajat Kesehatan dan Ekonomi Masyarakat di Kelurahan Sukaluyu Kota Bandung. Laporan Akhir, Universitas Padjajaran, Bandung.
- Saeleaw M., & Schleining G. *Physicochemical and Morphological Characterization of Pumpkin Flour Proceeding of the 11th International Congress*; 2011.
- Safitri. Y. D., Nugraheni. K., Fitriyanti. A. R., & Isworo. J. T. (2024). Total Bakteri Asam Laktat dan Total Padatan Terlarut Yoghurt Kelapa dengan Penambahan Bunga

- Telang Berdasarkan Lama Penyimpanan. *Prosiding Seminar Nasional UNIMUS*. 07(16): 1262-1269.
- Sirajuddin, S., Masni, M. & Salam, A. (2021) 'The level of preference of instant rice bran milk products innovation with various flavor variants as functional food'. *Macedonian Journal of Medical Sciences*. 09(02): 567–571.
- Soraya. S & Seveline. (2020). Pembuatan Yoghurt Sinbiotik Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Dengan Penggunaan Bakteri Asam Laktat Dengan Pertambahan Prebiotik. *Jurnal Bioindustri*. 02(18): 93-97.
- Su. T. C., Yang. M. J., Huang. H. H., Kuo. C. C., & Chen. L. Y. (2021) 'Using sensory wheels to characterize consumers' perception for authentication of taiwan specialty teas', *Foods*. 10(4): 1–17.
- Subaktillah. Y, Wahyono. A, Yudiastuti. S. O. N, & Mahros. Q. A. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata L*) Terhadap Nilai Gizi Brownies Kukus Labu Kuning. *Jurnal Ilmiah INOVASI*. 21(01): 18-21.
- Suci, P. R., Hapsari, N., & Dwi, R. (2021). Analisis Kadar Beta Karoten dan Vitamin C Buah Juwet (*Syzigium cumini*) Secara Spektrofotometri Uv-Vis. *Jurnal Skala Kesehatan*. 05(01): 1-8.
- Su'i, M., Sumaryati, E., Anggraeni, F, D., & Romadhona, F, A., (2021). Uji Kualitas Yoghurt Santan-Susu (Kajian Dari Konsentrasi Santan Dan Starter). *Conference on Innovation and Application of Science and Technology*. 22(02): 231-240.
- Sulaeman, P. A., & Septiyani, R. (2023). Pengemangan Produk *Cookies* Dengan Penambahan Tepung Hati Ayam Terhadap Nilai Gizi Dan Mutu Sensoris *Cookies*. *Journal of Food and Culinary*. 06(02): 102-115.
- Tabriiza. S. J., Gusnadi. D., & Baharta. E. (2020). Inovasi Talam Ubi Dan Kue Lumpur Berbasis Yoghurt Sebagai Substitusi Santan Kelapa. *e-Proceeding of Applied Science*. 06(02): 3714-3721.

- Triandini. I. G. A. A. H & Wangiyana. I. G. A. S. (2022). Uji Hedonik Pada Teh Herbal Hutan. *Jurnal Silva Samalas*. 05(01): 12-19.
- Trivana. L., Pasang. P. M., Seilatuw. E. J., Allo. M. K., & Karouw. S. (2024). Mutu Sensori Cookies Ampas Kelapa. *Jurnal Warta Bsip Perkebunan*. 02(01): 14-17.
- Triyani. P. A., Dwi, I. & Dimas, RAM. (2013). Kajian Karakteristik Fisikokimia Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Termodifikasi Dengan Variasi Lama Perendaman Dan Konsentrasi Asam Asetat. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2(2): 29-38.
- Tulashie. S. K., Amenakpor. J., Atisey. S., Odai. R., & Akpari. E. E. A. (2022). Production Of Coconut Milk: A Sustainable Alternative Plant-Based Milk. *Case Studies in Chemical and Environmental Engineering*. 06(01): 1-8.
- [USDA] United States Department of Agriculture. (2019). Kandungan nutrisi kelapa. US: FoodData Central. Retrieved from <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/170169/nutrients>.
- Utami. E. G. (2019). Analisis Kadar Serat Pangan Pada Cookies Dengan Substitusi tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung kedelai Sebagai alternatif Makanan Selingan Diabetisi. *Tugas Akhir Universitas Brawijaya*. Malang.
- yuli
- Widyatsih, T. & Jaya, F. M. (2017) 'Kajian mutu hedonik pempek Ceria dengan pewarna nabati', *Jurnal Ilmuilmu Perikanan dan Budidaya Perairan*. 12(2): 12–16.
- Wiryani. A. E., Artanti. G. D., & Kandriasari. A. (2024). Perbandingan Penggunaan Cairan Susu Kedelai Dan Santan Pada Pembuatan Puding Karamel Terhadap Daya Terima Konsumen. *Jurnal of Comprehensive Science*. 03(01): 240-248.
- Wulanningsih. U. A. (2022). Pelatihan Pembuatan Yoghurt Susu Sapi Dengan Metode Sederhana Menggunakan Lactobacillus Bulgarius dan Streptococcus Thermophilus. *Jurnal Cerdik: Jurnal Pendidikan dan Pengajaran*. 01(02): 66-78.

- Yaakov. (2010). Rotational viscometers a subject for student projects. *Phys. Educ.* 45(6): 622- 628.
- Yanti. D. I. W & Dali. F. A. (2013). Karakteristik Bakteri Asam Laktat Yang Diisolasi Selama Fermentasi Bakasang. *Masyarakat Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia.* 16(02): 133-141.
- Yulianawatia, T.A., & 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.* 03(01): 37-47.
- Yulindha, Mohamad. A.L., & Nurwantoro. (2021). Karakteristik Fisik Santan dengan Penambahan Emulsifier Biji Ketapang. *Jurnal Pangan dan Gizi.* 11(01): 1-14.
- Zuhrina. (2011). Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Raja (*Musa paradisiaca*) Terhadap Daya Terima Kue Donat. Skripsi. Medan: Universitas Sumatra Utara.
- Zulius A. (2017). Rancang Bangun Monitoring pH Air Menggunakan *Soil Moisture* Sensor di SMK N 1 Tebing Tinggi Kabupaten Empat Lawang. *Jusikom.* 02(01): 37-43.