

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D. R. (2024). *Evaluasi Sensori Produk Pangan*. Bumi Aksara.
- Anggreni, N. N. D. (2024). Menggali Manfaat Daun Jambu Biji Dalam Pengembangan Produk Valenut Pudding. *Jakadara: Jurnal Ekonomika, Bisnis, Dan Humaniora*, 3(2), 23–28.
- Angkasa, J. R., & Pato, U. (2021). Variasi Sukrosa Dalam Pembuatan Minuman Probiotik Buah Nipah (*Nypa fruticans*) Dengan Menggunakan Starter Lactobacillus Fermentum Inacc B1295. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian*, 1.
- Anindita, N. S. (2022). Isolasi Dan Identifikasi Fenotipik Bakteri Asam Laktat (BAL) Indigenous Asal Air Susu Ibu (ASI). *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(1), 18–23.
- Anzaku, A. A., Akyala, J. I., Juliet, A., & Obianuju, E. C. (2017). Antibacterial activity of lauric acid on some selected clinical isolates. *Ann. Clin. Lab. Res*, 5(2), 1-5.
- Aoac. (1993). *Official Methods Of Analysis Of The Association Of Official Analytical Chemists*. Association Of Official Analytical Chemists.
- Association Of Official Analytical Chemist (AOAC). (1995). *Official Methods Of Analysis Chemist*.
- Badan Pengawas Obat Dan Makanan. (2018). *Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 30 Tahun 2018 Tentang Angka Konsumsi Pangan*. Badan Pengawas Obat Dan Makanan.
- BADAN POM RI. (2012). *Pedoman Kriteria Cemarana Pada Pangan Siap Saji Dan Pangan Industri Rumah Tangga*.
- Badan Pusat Statistik. (2024). *Statistik Peternakan Dan Kesehatan Hewan 2024*.
- Badan Standarisasi Nasional. (2009). *Syarat Mutu Yoghurt*.
- Bird, T. (1987). *Kimia Fisik Untuk Universitas*. Gramedia.
- Borneo, M. A. P., Wanniatie, V., Qisthon, A., & Riyanti, R. (2022). Kualitas Organoleptik Yoghurt Susu Kambing Dengan Penambahan Ekstrak Jahe

- Merah (*Zingiber Officinale* Var. *Rubrum*). *Jurnal Riset Dan Inovasi Peternakan (Journal Of Research And Innovation Of Animals)*, 6(4), 343–350.
- Canon, F. A., Djarkasi, G. S. S., & Langi, T. M. (2023). Sifat Fisik, Kimia Dan Sensoris Yoghurt Kelapa Muda (*Cocos Nucifera* L.) Dengan Penambahan Puree Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyhizus*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 14(2).
- Daszkiewicz, T., Michalak, M., & Śmiecińska, K. (2024). A Comparison Of The Quality Of Plain Yogurt And Its Analog Made From Coconut Flesh Extract. *Journal Of Dairy Science*, 107(6), 3389–3399.
- Dirjen POM. (2000). *Metode Analisa Pusat Pengujian Obat Dan Makanan Nasional. Tentang Pengujian Angka Lempeng Total*. : Badan Pengawasanobat Dan Makanan R.I.
- Drummond, K. E., & Brefere, L. M. (2021). *Nutrition For Foodservice And Culinary Professionals*. Y John Wiley & Sons, Inc.
- Fatmala, N., Al Adam, K., & Risna, Y. K. (2023). Karakteristik Sensoris Dan Nilai Ph Yoghurt Dengan Variasi Starter Bakteri Yang Di Inkubasi Selama 8 Jam. *Jurnal Sains Pertanian (Jsp)*, 7(3), 106–109.
- Gengan, G., Zaini, N. S. M., Saari, N., Hussin, A. S. M., Jaafar, A. H., Hasan, H., Lim, E. J., Wan-Mohtar, W. A. A. Q. I., & Rahim, M. H. A. (2024). Nutritional And Therapeutic Benefits Of Coconut Milk And Its Potential As A Plant-Based Functional Yogurt Alternative: A Review. *Food Science And Human Wellness*.
- Hafsari, A. R. (2020). *Mikrobiologi Dasar*. Pt Remaja Rosdakarya.
- Harshendra, G., & Reddy, R. (2023). Health Benefits Of Yogurt - An Ideal Probiotic: A Review. *International Journal Of Science And Research (Ijsr)*, 12(6), 2911–2913.
- Hartanto, H., & Sutriningsih. (2018). Uji Aktivitas Antioksidan Dengan Metode Dpph Ekstrak Daun Katuk (*Sauropus Androgynus* (L.) Merr) Serta Uji Stabilitas Pengaruh Konsentrasi Emulgator Asam Stearat Dan Trietanolamin Terhadap Formulasi Krim. *Jurnal Penelitian Farmasi Alami Indonesia*, 3.
- Hegar, B., & Widodo, A. (2015). Lactose Intolerance In Indonesian Children. *Asia Pacific Journal Of Clinical Nutrition*.

- Idrak, A., Tahir, M., & Liputo, S. A. (2022). Analisis Kimia Minuman Fungsional Daun Kersen Dan Biji Buah Pepaya Dengan Penambahan Gula Aren. *Jambura Journal Of Food Technology*, 4(2), 121–128.
- Imam, M. N., Pato, U., & Hamzah, F. (2015). Lama Fermentasi Terhadap Mutu Cocoghurt Menggunakan *Enterococcus Faecalis* Up-11 Yang Diisolasi Dari Tempoyak. *Jom Faperta*, 2(2), 1–11.
- Iswari, K., Riset, P., Riset, A.-B., & Nasional, I. (2023). Pemanfaatan Tanaman Nipah (*Nypa Fruticans* Wurmb) Sebagai Bahan Pangan : Review. In *Jurnal Sains Agro* (Vol. 8, Issue 1).
- Jenie, B. S. L. (2018). *Pangan Probiotik*. Ipb Press.
- Junita, S., & Mustakim, A. (2024). Review Artikel Studi: Potensi Probiotik Bakteri Asam Laktat Dalam Meningkatkan Saluran Pencernaan. In *Jurnal Studi Multidisipliner* (Vol. 8, Issue 11).
- Kamoda, A. P. M. D., Nindatu, M., Kusadhiani, I., Astuty, E., Rahawarin, H., & Asmin, E. (2021). Hasil Penelitian Uji Aktivitas Antioksidan Alga Cokelat *Saragassum Sp.* Dengan Metode 1,1-Difenil-2-Pikrihidrasil (Dpph) (Vol. 3, Issue 1).
- Kementerian Lingkungan Hidup Dan Kehutanan. (2019). *Rekalkulasi Penutupan Lahan Indonesia 2018*. Kementerian Lingkungan Hidup Dan Kehutanan.
- Kementerian Pertanian. (2022). *Outlook Komoditas Perkebunan Kelapa Tahun 2022*.
- Khairi, I., Bahri, Si, Ukhty, N., Rozi, A., & Nasution, M. A. (2020). Potensi Pemanfaatan Nipah (*Nypa Fruticans*) Sebagai Pangan Fungsional Dan Farmasetika. *Jurnal Laot Ilmu Kelautan*.
- Kolter, R., Siegele, D. A., & Tormo, A. (1993). The Stationary Phase Of The Bacterial Life Cycle. *Annual Review Of Microbiology*, 47(1), 855–874.
- Komalasari, H., & Yoga, W. K. (2022). Potensi Bakteri Probiotik Indigenous *Lactobacillus Plantarum* Dad-13 Sebagai Starter Pada Pembuatan Yoghurt Fungsional: Kajian Pustaka. *Food Scientia : Journal Of Food Science And Technology*, 2(2), 199–217.
- Kusnandar, F. (2019). *Kimia Pangan Komponen Makro*. Bumi Aksara.

- Leopold, J. A. (2015). Antioxidants And Coronary Artery Disease: From Pathophysiology To Preventive Therapy. *Coronary Artery Disease*, 26(2), 176–183.
- Lestari, L. A., Harmayani, E., Utami, T., Sari, P. M., & Nurviani, S. (2018). *Dasar Dasar Mikrobiologi Makanan Di Bidang Gizi Dan Kesehatan*. Gadjah Mada University Press.
- Maier, R. M. (2010). *Bacterial Growth; Review Of Basic Microbiological Concepts*. Academic Press. Inc.
- Manday, Y. A., Rayidah, & Mayasari Ulfayani. (2024). *Pengaruh Penambahan Madu Pada Yoghurt Santan Kelapa (Cocos Nucifera L.) Terhadap Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat*.
- Meilizar, Hadiguna, R. A., Santosa, & Nofialdi. (2023). Strategi Pengembangan Agroindustri Santan Kelapa. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*.
- Michal, I. U. (2010). *Pengaruh Starter Bakteri Lactobacillus Bulgaricus Dan Streptococcus Thermophilus Terhadap Kualitas Yoghurt Susu Kambing*. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim, Malang.
- Molyneux, P. (2004). The Use Of The Stable Free Radical Diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) For Estimating Antioxidant Activity. *Songklanakarinn Journal Of Science And Technology*.
- Montemurro, M., Pontonio, E., Coda, R., & Rizzello, C. G. (2021). Plant-Based Alternatives To Yogurt: State-Of-The-Art And Perspectives Of New Biotechnological Challenges. *Foods*, 10(2), 316. <https://doi.org/10.3390/Foods10020316>
- Nurminabari, L. S., Sumartini, & Arifin, D. P. P. (2018). Kajian Penambahan Skim Dan Santan Terhadap Karakteristik Yoghurt Dari Whey. *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(1).
- Oktaviani, A. A. (2021). *Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Ph, Kadar Protein, Dan Total Padatan Terlarut Pada Yogurt Susu Skim*. Skripsi Universitas Brawijaya Malang.
- Pandiangan, C. S. B., Sumual, M. F., & Mandey, L. C. (2022). Fortification Of Cocogurt Made From Coconut (Cocos Nucifera L.) Milk With Yellow Yam (Ipomea Batatas L.) Puree. *Jurnal Ilmiah Sains*, 151–160.

- Prasad, N., Yang, B., Kong, K. W., Khoo, H. E., Sun, J., Azlan, A., Ismail, A., & Romli, Z. Bin. (2013). Phytochemicals And Antioxidant Capacity From *Nypa Fruticans* Wurmb. *Evidence-Based Complementary And Alternative Medicine*, 2013, 1–9.
- Purbasari, A., Pramono, Y. B., & Abduh, S. B. (2014). Nilai Ph, Kekentalan, Citarasa Asam, Dan Kesukaan Pada Susu Fermentasi Dengan Perisa Alami Jambu Air (*Syzygium Sp*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*.
- Raharjanti, Z., Pramono, Y. B., & Al-Baarri, A. N. (2019). Nilai Ph Dan Kekentalan Cocogurt Dengan Penambahan Ekstrak Daun Stevia Ph Value And Viscosity Of Cocogurt With Addition Stevia Leaf Extract. In *Jurnal Teknologi Pangan* (Vol. 3, Issue 2).
- Rahayu, Y. C., Setiawatie, E. M., Rahayu, R. P., & Ramadan, D. E. (2023). Analysis of antioxidant and antibacterial activity of cocoa pod husk extract (*Theobroma cacao L.*). *Dent J*, 56(4), 220-225.
- Riana, E., Hendrawan, Y., & Hawa, L. C. (2018a). Analisis Kualitas Yoghurt Santan Dengan Penambahan Ekstrak Buah Tropis Pada Variasi Suhu Inkubasi. In *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem* (Vol. 6, Issue 3).
- Riana, E., Hendrawan, Y., & Hawa, L. C. (2018b). Analisis Kualitas Yoghurt Santan Dengan Penambahan Ekstrak Buah Tropis Pada Variasi Suhu Inkubasi. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 6(3), 251–260.
- Rolfé, M. D., Rice, C. J., Lucchini, S., Pin, C., Thompson, A., Cameron, A. D. S., Alston, M., Stringer, M. F., Betts, R. P., Baranyi, J., Pech, M. W., & Hinton, J. C. D. (2012). Lag Phase Is A Distinct Growth Phase That Prepares Bacteria For Exponential Growth And Involves Transient Metal Accumulation. *Journal Of Bacteriology*, 194(3).
- Santoso, U. (2021). *Antioksidan Pangan*. Universitas Gadjah Mada.
- Santoso, U., Setyaningsih, W., Ningrum, A., & Ardhi, A. (2020). *Analisis Pangan*. Ugm Press.
- Sembiring, E. R., & Trivana, L. (2024). *Diversifikasi Pangan Lokal Berbasis Buah Nipah Untuk Meningkatkan Nilai Tambah*. Pusat Standardisasi Instrumen Perkebunan.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2010a). *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Agro*. Institut Pertanian Bogor Press.

- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2010b). *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Agro*. Institut Pertanian Bogor Press.
- Soekopitojo, S. (2010). *Fungsionalitas Santan*.
- Subiandono, E., Heriyanto, N. M., & Karlina, E. (2016a). Potensi Nipah (*Nypa Fruticans* (Thunb.) Wurmb.) Sebagai Sumber Pangan Dari Hutan Mangrove. *Buletin Plasma Nutfah*, 17(1), 54.
- Subiandono, E., Heriyanto, N. M., & Karlina, E. (2016b). Potensi Nipah (*Nypa Fruticans* (Thunb.) Wurmb.) Sebagai Sumber Pangan Dari Hutan Mangrove. *Buletin Plasma Nutfah*, 17(1), 54.
- Su'i, M., Sumaryati, E., Prasetyo, R., & Eric, P. (2015). Anti Bacteria Activities Of Lauric Acid From Coconut Endosperm (Hydolysed Using Lipase Endogeneous). *Advances In Environmental Biology*, 9(23).
- Sumarmono, J. (2016). *Yogurt & Concentrated Yogurt Makanan Fungsional Dari Susu*. Lembaga Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Jenderal Soedirman.
- Surajudin, Fauzi R. Kusuma, & Purnomo, D. (2020). *Yoghurt: Susu Fermentasi Yang Menyehatkan*.
- Triandini, I. G. A. A. H., & Wangiyana, I. G. A. S. (2022). Mini-Review Uji Hedonik Pada Produk Teh Herbal Hutan. In *Jurnal Silva Samalas: Journal Of Forestry And Plant Science* (Vol. 5, Issue 1).
- Utami, M. M. D., Pantaya, D., Subagja, H., Ningsih, N., & Dewi, A. C. (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.
- Velangi, Dr. M., & Savla, M. (2022). Role Of Plant Based Milk Alternatives As A Functional Beverage: A Review. *International Journal Of Health Sciences And Research*, 12(11), 273–281.
- Volk, W. A., & Wheeler, M. F. (1993). *Mikrobiologi Dasar* (Edisi Keli). Penerbit Erlangga.
- Vorage, L., Wiseman, N., Graca, J., & Harris, N. (2020). The Association Of Demographic Characteristics And Food Choice Motives With The

Consumption Of Functional Foods In Emerging Adults. *Nutrients*, 12(9), 2582.

Wang, Y., Wu, J., Lv, M., Shao, Z., Hungwe, M., Wang, J., Bai, X., Xie, J., Wang, Y., & Geng, W. (2021). Metabolism Characteristics Of Lactic Acid Bacteria And The Expanding Applications In Food Industry. *Frontiers In Bioengineering And Biotechnology*, 9.

Widarta, I. W. R., Suter, I. K., Yusa, N. M., & Arisandhi, P. (2015). *Penuntun Praktikum Analisis Pangan*. Jurusan Ilmu Dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana.

Yunita, D., Rohaya, S., Husna, N. El, & Maulina, I. (2011). Pembuatan Niyoghurt Dengan Perbandingan Streptococcus Thermophilus Dan Lactobacillus Bulgaricus Serta Perubahan Mutunya Selama Penyimpanan. *Jurnal Hasil Teknologi Pertanian*.

Yufidasari, H. S., Waluyo, E., Indrayani, E., & Viranto, R. A. (2020). Pengaruh substitusi tepung bekatul terhadap sifat fisika, kimia, organoleptik dan serat pangan pada bakso ikan lele (*clarias batrachus*). *Journal of Marine and Coastal Science Vol*, 9(2).

THE
Character Building
UNIVERSITY