

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. (2009). SNI 2981: 2009 Yoghurt. BSN, Jakarta.
- Achdalina, D, N., Wibowo, A, A., Eliskar, Y. (2024). Aplikasi Klasifikasi Jenis dan Deteksi Kematangan Semangka. *e-Proceeding of Engineering*.
- Adawiyah, I. D. R., Dase Hunaefi, S. T. P., St, M.F., & Nurtama, I. B. (2024). *Evaluasi Sensori Produk Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Adrianto, R., Wiraputra, D., Jyoti, M. D., & Andaningrum, A. Z. (2020). Total Bakteri Asam Laktat, Total Asam, Nilai pH, Sineresis, Total Padatan Terlarut, dan Sifat Organoleptik Yoghurt Metode *Back Slooping*. *Jurnal Agritechno*.
- Aduol, K. O., Onyango, A. N., & Imathiu, S. M. (2020). Proximate, microbial and sensory characteristics of cowpea milk fermented with probiotic starter cultures. *EJFOOD, European Journal of Agriculture and Food Sciences*.
- Alsuhehndra & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik*. Jakarta: UNJ Press.
- Alvionita, O., Kadaryanti, S., Yulianti, E. (2023). Pengembangan Produk Pangan Darurat Berbasis Umbi Talas Bogor (*Colocasia esculenta* L. Schott) dan Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* L. Walp) : Tinjauan Sifat Fisik dan Kimia. Nutrive Diaita.
- Amelia, F. Y., Warkoyo, W., Manshur, H. A., & Husna, A. (2022). Karakteristik Organoleptik Yoghurt Sinbiotik dengan Penambahan Inulin Pure Pisang Barangan (*Musa acuminata* Colla). *Food Technology and Halal Science Journal*.
- Anggraini, E. K. (2018). Analisis kualitas yoghurt dengan variasi rasio susu kacang tolo (*Vigna unguiculata* (L.) Walp ssp) dan susu sapi. *Jurnal Teknologi Pangan*.
- Apriansyah, A. H., Rohmayanti, T., & Kurniawan, M. F. (2024). Profil Yoghurt Sari Kacang Kedelai dengan Penambahan Pasta Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* cv. Ayamurasaki) yang Dihidrolisis Secara Enzimatis. *JRST (Jurnal Riset Sains dan Teknologi)*.
- Arab M, Yousefi M, Khanniri E, Azari M, Ghasemzadeh-Mohammadi V, Mollakhalili-Meybodi N. A (2023). Comprehensive Review On Yogurt Syneresis: Effect Of Processing Conditions and Added Additives. *J Food Sci Technol*.

- Aritonang, S, N., Roza, E., Rossi, E. (2019). *Probiotik dan Prebiotik dari Kedelai untuk Pangan Fungsional*. Ed-ke 1. Sidoarjo: Indomedia Pustaka.
- Asnawi, Z., & Sachriani, S. (2024). Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata*) Pada Pembuatan *Chiffon Cake* Terhadap Sifat Fisik dan Daya Terima Konsumen. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*.
- Azara, R., Saidi, I. A., & Amarulloh, R. (2023). Pengaruh variasi starter dan konsentrasi ekstrak buah melon (*Cucumis melo L.*) terhadap sifat fisikokimia yogurt. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*.
- Berlianti, D., Sumarmono, J., & Rahardjo, A. H. D. (2022). Pengaruh jenis susu terhadap sineresis, water holding capacity, dan viskositas kefir dengan starter kefir grain. *ANGON: Journal of Animal Science and Technology*.
- Breemer, R. (2024). Karakteristik Sari Buah Mangga Dengan Penambahan Konsentrasi Lemon Cina (*Citrus microcarpa*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Industri Perkebunan (LIPIDA)*,
- Dewi, O, D, & Ariani, M. (2023). Pengembangan pangan lokal mendukung ketahanan pangan berkelanjutan. Dalam S. Widowati, & R. A. Nurfitriani (Ed.), *Diversifikasi pangan lokal untuk ketahanan pangan: Perspektif ekonomi, sosial, dan budaya*. Penerbit BRIN.
- Djazuli, R.A, Jumadi, R., Febrianto, B. (2024). *Pengembangan Produk Pangan*. Ed ke-1. Gresik: UMG Press.
- Fadillah, R., & Purnamawati, H. (2020). Produksi Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata [L.] Walp*) dengan Input Pupuk Rendah. *Jurnal Agronomi Indonesia (Indonesian Journal of Agronomy)*.
- Famuji, A., Zulaikhah, S. R., & Sidhi, A. H. (2023). Karakteristik Sineresis dan Kadar Air Yoghurt Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus L*) yang Ditambahkan dengan Gula Kelapa Kristal. *Jurnal Sains Peternakan*.
- Handito, D., Saloko, S., Cicilia, S., Siska, A, I. (2019). *Buku Ajar Pangan Fungsional*. Ed-ke 1. Nusa Tenggara Barat: Mataram University Press.
- Haryati, S., Eriza, N., Simbolon, H., Tama, Y, C, P., Yulastuti, E, R., Dewi, S, K., Sudiaz, R., Apriyadi, T, E., Baroroh, R, A., Wijaya, R. (2022). *Buku Pedoman Budidaya Semangka (C. vulgaris)*. Kementerian Pertanian. Bogor.
- Hasanin, M. S., & Hashem, A. H. (2020). Eco-friendly, economic fungal universal medium from watermelon peel waste. *Journal of Microbiological Methods*.
- Hasna, A. W., Handayani, B. R., & Ariyana, M. D. (2023). Pengaruh konsentrasi sari kurma (*Phoenix dactylifera L.*) terhadap beberapa komponen mutu

yoghurt jagung manis (*Zea Mays L. Saccharata Sturt*). *Jurnal Edukasi Pangan*.

Hidayah, N., Kasmiyatun, M., & Purwaningtyas, E. F. (2020). Pengambilan Pektin Dari Kulit Bagian Dalam (Albedo) Semangka Dengan Proses Ekstraksi. *CHEMTAG Journal of Chemical Engineering*.

Hidayah, S., Rahardjo, A. H. D., & Sumarmono, J. (2023). Karakteristik Fisikokimia Yoghurt dengan Penambahan *Carboxy Methyl Cellulose* pada Jenis Susu yang Berbeda.

Ismail, I., Widiarti, A., Muhadiansyah, D., Koesumah, E. (2024). *Industri Minuman Mineral dan Penggunaan Air Tanah*. Tempo Publishing.

Juffrie, M., Helmiyati, S. (2016). *Sinbiotik Evolusi Kesehatan Melalui Saluran Cerna*. Ed ke-1. Yogyakarta: *Gadjah Mada University Press*.

Kaneth, K. (2023). Karakteristik dan Utilisasi Pektik Kulit Semangka (*Citrus Lanatus*): Tinjauan Sistematis.

Kanetro, B. (2017). *Teknologi Pengolahan dan Pangan Fungsional Kacang-Kacangan*. Yogyakarta: plantaxia.

Kementerian Kesehatan (2017). Tabel Komposisi Pangan Indonesia.

Khoerunisa, T., K. (2020). Pengembangan Produk Pangan Fungsional Di Indonesia Berbasis Bahan Pangan Lokal Unggulan. *Jurnal IJA FOR: Indonesia Journal of Agricultural and Food Research*.

Mahdiyah. (2014). Statistik Pendidikan.

Mahmub, K. (2019, October). Pengaruh lama fermentasi *fruitghurt* pisang Cavendish (*Musa acuminata Cavendish*) dengan starter *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* terhadap kualitas mutu sediaan *fruitghurt*. In *Prosiding University Research Colloquium*.

Maris, I., & Radiansyah, M. R. (2021). Review of plant-based milk utilization as a substitute for animal milk. *Food Scientia: Journal of Food Science and Technology*.

Maulana, M. I., & Yusuf, M. (2023). Sifat Sensoris Dan Viskositas Minuman Instan dengan Berbagai Konsentrasi Serbuk Ekstrak Beras Hitam (*Oryza Sativa L. Indica*). In *Prosiding Seminar Nasional Unimus*.

Mukhoiyaroh, S., Nurdyansyah, F., Ujianti, R. M. D., & Affandi, A. R. (2022). Pengaruh penggunaan berbagai sumber prebiotik terhadap karakteristik kimia yoghurt sinbiotik. *Jurnal Teknologi Pangan*.

Nainggolan, I., Ruswanto, A., & Widiasaputra, R. (2023). Kajian Variasi Penambahan Gula Dan Lama Pemanasan.

- Papa, M., Hetharie, H., & Polnaya, F. (2020). Keragaan Pertumbuhan dan Produksi Aksesori-Aksesori Kacang Tunggak Lokal Asal Maluku. *Jurnal Budidaya Pertanian*.
- Permana, F., Karim, A. R., & Hidayat, P. (2024). Produksi Dan Impor Kedelai Di Indonesia: *Systematic Literature Review*. *Agroradix: Jurnal Ilmu Pertanian*.
- Prasetyo, B. A. B., Franciscus, S. P., & Yuliana, R. S. (2020). Kualitas Selai Lembaran Dengan Kombinasi Ekstrak Albedo Semangka (*Citrullus lanatus*) Dan Daging Buah Melon Merah (*Cucumis melo L.*) Kultivar Sakata. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*.
- Pusat Penganekaragaman Konsumsi dan Keamanan Pangan. (2019). *Petunjuk Teknis Pengembangan Pangan Lokal*. Kementerian Pertanian.
- Putra, L. A. G., Krisbianto, O., & Brotosudarmo, T. H. P. (2024). A Review of The Effects of Fruit Extracts Fortification on The Quality Characteristics and Antioxidant Activities of Yogurt. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*.
- Putri, I. R., Putri, D. H., Fevria, R., & Advinda, L. (2021, September). Pembuatan yoghurt menggunakan biokul sebagai *starter*. In Prosiding Seminar Nasional Biologi.
- Rahayu, T. I., Ariyana, M. D., Amaro, M., Handayani, B. R., Nazaruddin, N., & Widyastuti, S. (2022). Evaluasi Sensoris Yogurt Nanas Madu Dengan Perlakuan Kombinasi *Starter* Kultur Bakteri Asam Laktat:
- Rahayu, W. P. dan S. Nurosiyah. 2019. *Evaluasi Sensori dan Perkembangannya*. Modul, Jakarta.
- Rahman, F. T. (2022). Total Padatan Terlarut dan Transmittansi Sari Buah Jeruk Manis dengan Penambahan Gelatin Tulang Ikan Bandeng. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*.
- Ristianingsih, Y., Lestari, I., Wulanandari, W. (2021). *Buku Ajar Pektin: Biosorben*. Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat. Yogyakarta: UPN Veteran Yogyakarta.
- Rosita, A. (2024). Membangun Ketahanan Pangan di Era Modern: Tantangan dan Solusi. *Faculty of Law*. University of Sultan Ageng Tirtayasa.
- Sari, F. Y. K., Septiani, S., & Melati, A. (2024). Karakteristik Organoleptik Dan Kimia Produk Yogurt Sinbiotik Dari Umbi Lokal. *Jurnal Medika Indonesia*.
- Setianto, Y. C., Pramono, Y. B., & Mulyani, S. (2016). Nilai pH, viskositas, dan tekstur yoghurt *drink* dengan penambahan ekstrak salak pondoh (*Salacca zalacca*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*.

- Setyaningrum, A., Rajendra, F. M. (2021). *Kacang Tunggak sebagai Pangan Sumber Antioksidan Potensial dan Alternatif Strategi Peningkatan Kapasitas Antioksidannya*. Yogyakarta: Deepublish.
- Shalahuddin, I., & Wibisono, Y. (2019). Mekanisme fouling pada membran mikrofiltrasi mode aliran searah dan silang. *Jurnal Rekayasa Proses*.
- Soomro, M. A., Khan, S., Majid, A., Bhatti, S., Perveen, S., & Phull, A. R. (2024). Pectin as a biofunctional food: comprehensive overview of its therapeutic effects and antidiabetic-associated mechanisms. *Discover Applied Sciences*.
- Standar Nasional Indonesia. (2015). SNI 2970:2015 Susu Bubuk.
- Suliasih, N. S. (2023). Pengaruh Perbandingan Sari Kulit Semangka (*Citrullus Lanatus* (Thunb.)) Dengan Sari Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Dan Konsentrasi Karagenan Terhadap Karakteristik Jelly Drink. *Pasundan Food Technology Journal*.
- Sumarmono, J. (2016). Yogurt dan Concentrated Yogurt Makanan Fungsional dari Susu. *Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto*.
- Sumarmono, J., Setyawardani, T., Aini, N., & Destiana, S. (2021). Produksi Whey Asam, Tingkat Keasaman dan Persentase Produk pada Proses Pembuatan Greek-Style Yogurt dari Susu Sapi dan Susu Kambing dengan Teknik Mikrofiltrasi. In [Prosiding] Seminar Nasional Teknologi Agribisnis Peternakan.
- Surahman, B., & Winarti, W. (2021). Analisis Pengaruh Cita Rasa Terhadap Kepuasan Pelanggan HR Coffe SP. Empat Bebesen. *Gajah Putih Journal of Economics Review*.
- Syafaruddin, M. S. (2023). *Ekstraksi Dan Identifikasi Senyawa Antidesmone Pada Beberapa Bagian Tumbuhan Melochia umbellata (Houtt) Stapf var. deglabrata* (Doctoral dissertation, Universitas Hasanuddin).
- Syukur, M., Nazirwan, N., Subandi, S., Zaini, A. H., Hendrianto, Y., Gustoro, W. R., & Aji, M. R. S. (2022). Performa Karakter Agronomi dan Produktivitas Tujuh Varietas Kacang Tunggak Generasi Kedua. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*.
- Tukidi, T., & Erwandri, E. (2023). *Pertumbuhan Dan Hasil Tanaman Kacang Tunggak (Vigna Unguiculata L.) Pada Berbagai Jarak Tanam*. Mediagro.
- Tunjungsari, P., & Fathonah, S. (2019). Pengaruh Penggunaan Tepung Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata*) Terhadap Kualitas Organoleptik dan Kandungan Gizi Biskuit. *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*.

- Ujianto, L. (2014). *Pemuliaan Tanaman Kacang-kacangan Melalui Hibredisasi Antar Spesies*. Ed ke-2. Mataram University Press.
- Utami, T. S., Nurrahman, N., & Hersoelistyorini, W. (2023). Karakteristik Kimia Dan Sensoris Yoghurt Sari Kacang Merah Dengan Penambahan Sari Buah Bit. *Jurnal Pangan dan Gizi*.
- Wahyuni, T. (2017). *Panduan Teknis Budidaya Semangka Non-Biji*. Ed ke-1. Yogyakarta: Literindo.
- Weng, Y., Ravelombola, W. S., Yang, W., Qin, J., Zhou, W., Wang, Y. J., & Shi, A. (2018). Screening of seed soluble sugar content in cowpea (*Vigna unguiculata* (L.) Walp). *American Journal of Plant Sciences*.
- Widowati, S & Nurfitriani, R. A. (2023). *Diversifikasi Pangan Lokal untuk Ketahanan Pangan: Perspektif Ekonomi, Sosial, dan Budaya*. Ed ke-1. Jakarta: BRIN.
- Wijaya, C. R., & Maria, R. F. (2023). Effect Of Additional Guava (*Psidium Guajava*) On Organoleptics Properties, pH Value, And Vitamin C Levels In Cowpea Yogurt (*Psidium guajava*). *Journal of Global Nutrition*.
- Yusya, M. A., Talitha, Z. A., & Ramanda, M. R. (2023). Pengaruh Kombinasi Jagung Manis Dan Kacang Hijau Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Minuman Sari Nabati.
- Zulaikhah, S. R., & Fitria, R. (2020). Total asam, viskositas dan kesukaan yogurt buah pisang ambon (*Musa paradisiaca*). *Jurnal Sains Peternakan*.