

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina S. (2016). *Outlook Susu Komoditas Pertanian Subsektor Peternakan*. Jakarta: Pusat Data Dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian.
- Alassaf, M., & Qamar, A. M. (2022). Improving Sentiment Analysis of Arabic Tweets by One-way ANOVA. *Journal of King Saud University - Computer and Information Sciences*, 34(6), 2849–2859. <https://doi.org/10.1016/j.jksuci.2020.10.023>
- Aliya, H., Maslakah, N., Numrapi, T., Buana, A. P., dan Hasri, Y. N. 2016. Pemanfaatan Asam Laktat Hasil Fermentasi Limbah Kubis Sebagai Pengawet Anggur dan Stroberi. *Bioedukasi: Jurnal Pendidikan Biologi*. 9(1) : 23-28
- Amami, A. 2021. Kondisi sanitasi pemerahan terhadap kadar air, pH dan *total plate count* (TPC) susu di peternakan kambing peranakan etawa rantiang ameh kecamatan Canduang kabupaten Agam. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Padang.
- Amanah, M., & Dwi Sarbini, S. S. T. (2017). *Pengaruh Penambahan Sari Buah Strawberry Terhadap Kadar Vitamin C dan Daya Terima Jelly Lidah Buaya* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Anindita NS, Soyi DS. (2017). Studi kasus: Pengawasan Kualitas Pangan Hewani melalui Pengujian Kualitas Susu Sapi yang Beredar di Kota Yogyakarta. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*; 19(2), 93.
- Arief, R. W., Santri, N., & Asnawi, R. (2018). Pengenalan Pengolahan Susu Kambing Di Kecamatan Sukadana Kabupaten Lampung Timur. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 23(1), 45–56. <https://doi.org/10.23960/jtihp.v23i1.45-56>
- Arifin, M. Z., dan Widiaputri, S. I. 2020. Uji Sifat Fisiko Kimia dan Organoleptik Minuman Yoghurt Ngeboon Panorama Indonesia. *Edufortech*. 5(1) : 12-25
- Auliarsi, A. R. 2023. Kajian Pembuatan Snackbar Muesli Dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau Sebagai Alternatif Snack Untuk Remaja Putri Tahun 2023 [tesis]. Bandar Lampung: Poltekkes Kemenkes Tanjungkarang.
- Ayuningtyas, C. E., Waluyo, & Susetyowati. (2018). Pengaruh Penambahan Sari Buah Jambu Biji (*Psidium guajava* L.) Terhadap Sifat Organoleptik Yoghurt Tempe. *Jurnal Dunia Gizi*, Volume 1, Nomor 2.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2018. *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 30 Tahun 2018 tentang Angka Konsumsi Pangan*. Jakarta (ID): Badan Pengawas Obat dan Makanan.

- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2011. SNI No 3141:2011. Susu segar. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2009. SNI No 01-2981-2009. Standar kualitas yoghurt. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Fajri, F., & Fatdillah, H. (2024). Analisis Kualitas Frozen Yoghurt (*Lactobacillus fermentum* strain SK 152 dan *Lactiplantibacillus plantarum* strain heal19) dengan penambahan Sari Buah Stroberi terhadap Nilai Kadar Air, Kadar Protein, Kadar Lemak, dan Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Peternakan Borneo*, 3(1), 6-13.
- Fazry, F. N., Nurhayatin, T., & Herawati, E. (2023, December). Pengaruh Penambahan Stroberi (*Fragaria ananassa*) Terhadap pH Dan Tingkat Kesukaan Yoghurt Susu Sapi Friesian Holstein. In *Gunung Djati Conference Series* (Vol. 33, pp. 416-421).
- Ikhwan, R. K., Kurniawati, L., & Suhartatik, N. (2019). Karakteristik Yoghurt Susu Wijen (*Sesamum indicum* L.) dengan Variasi Penambahan Susu Skim. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 3(2), 95– 105. <http://dx.doi.org/10.33061/jitipari.v3i2.2691>
- Jannah, M. A., M. A. Legowo, Y. B. Pramono, A. N. Al-baarri dan S. B. M. Abduh. 2014. Total bakteri asam laktat, pH, keasaman, citarasa dan kesukaan yogurt drink dengan penambahan ekstrak buah belimbing. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 3 (2) : 7 – 11.
- Jonathan, H. A., I. N. Fitriawati, I. I. Arief, M. S. Soenarno dan R. H. Mulyono. 2022. Fisikokimia, mikrobiologi dan organoleptik yogurt probiotik dengan penambahan buah naga merah (*Pandanus conodeous* L.). *Jurnal Ilmu Peternakan dan Teknologi Hasil Peternakan*. 10 (1) : 34 – 41.
- Kamber, U., dan Harmankaya, S. 2019. The effect of Fruits to The Characteristics of Fruit Yoghurt. *Pakistan Journal of Agricultural Sciences*. 56(2) : 312-319.
- Lamusu, D. 2018. Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*. 3(1): 9-15
- Machali, I. (2021). Metode penelitian kuantitatif (panduan praktis merencanakan, melaksanakan, dan analisis dalam penelitian kuantitatif).
- Maulani, I., Rahmadi, Y., & Sugiyono, S. (2022). Kajian kualitas susu sapi tingkat peternak dan peloper di desa jetak kecamatan getasan kabupaten semarang. *Media Informasi Penelitian Kabupaten Semarang*, 4(1), 1-12.
- Mustika S, Yasni S, Suliantari. 2019. Pembuatan yogurt susu sapi segar dengan penambahan puree ubi jalar ungu. *Jurnal Pendidikan Teknologi Kejuruan*. 2(3): 97–101. <https://doi.org/10.24036/jptk.v2i3.5923>

- Nailuvary, S., Ani, H. M., & Sukidin, S. (2020). Strategi Pengembangan Produk pada Handicraft Citra Mandiri di Desa tutul Kecamatan Balung Kabupaten Jember. *Jurnal Pendidikan Ekonomi: Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan, Ilmu Ekonomi Dan Ilmu Sosial*, 14(1), 185-193.
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R.S., dan Yusuf, M. 2016. Aspek Mikrobiologis, Serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur dan Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(2): 286-290.
- Pratama, D. R., S. Melia dan E. Purwati. 2020. Perbedaan konsentrasi kombinasi starter tiga bakteri terhadap total bakteri asam laktat, nilai pH, dan total asam tertitrasi yogurt. *Jurnal Peternakan Indonesia*, 22 (3) : 339 – 345.
- Pratangga, D. A., Susilowati, S., dan Puspitarini, O. R. 2022. Pengaruh Penambahan Berbagai Level Sukrosa dan Fruktosa Terhadap Total Bakteri Asam
- Prasetya, R., J. Sumarmono, T. Setyawardani dan M. Tianling. 2022. Total asam tertitrasi, pH dan tekstur yoghurt yang ditambah ekstrak beras hitam dengan pemberian hidrokoloid yang berbeda. *Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan IX* : 614 – 620.
- Pratiwi MV, Sawitri DR. 2020. Hubungan ketidakpuasan pada tubuh dengan harga diri pada wanita dewasa awal anggota pusat kebugaran Moethya. *Jurnal Empati*. 9(4): 306–312. <https://doi.org/10.14710/empati.2020.28956>
- Putri, A. A. A., Handayani, B. R., & Cicilia, S. (2024). Pengaruh konsentrasi sari buah stroberi (*fragaria x ananassa*) terhadap mutu yakult. *Jurnal Edukasi Pangan*, 2(3), 85-97.
- Riyanto, D.P.A. 2016. Kajian Perbandingan Buah Stroberi (*Fragaria x ananassa*) dengan Daun Binahong (*Anredera cordifolia* (Ten) Steenis) dan Jenis Penstabil Terhadap Karakteristik Mix Fruit Leather. *Skripsi Studi Teknologi Pangan*. Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung.
- Santoso, A. (2023). Rumus Slovin : Panacea Masalah Ukuran Sampel ? Suksma: Jurnal Psikologi Universitas Sanata Dharma, 4(2), 24–43. <https://doi.org/10.24071/suksma.v4i2.6434>
- Sari MB. 2022. Persepsi dan preferensi konsumen mahasiswa Universitas Andalas terhadap konsumsi yogurt. [Skripsi]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- Savitry, N. I., Nurwantoro, N., dan Setiani, B. E. 2018. Total Bakteri Asam Laktat, Total Asam, Nilai pH, Viskositas, dan Sifat Organoleptik Yoghurt Dengan Penambahan JusBuah Tomat. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 6(4) : 171-180

- Septiani W, Djatna T. (2015). Rancangan Model Performansi Risiko Rantai Pasok Agroindustri Susu dengan Menggunakan Pendekatan Logika Fuzzy. *Agritech*; 35(1):88–97.
- Setiarto R. H. B., N Widhyastuti, & I. Fairuz. 2017. Pengaruh Starter Bakteri Asam Laktat dan Penambahan Tepung Talas Termomodifikasi Terhadap Kualitas Yoghurt Sinbiotik. *Jurnal Riset Teknologi Industri*. 11(1): 18-30.
- Siaputra, H. 2020. Bagaimana Keamanan Pangan, Kualitas Makanan dan Citra Merek Mempengaruhi Minat Beli Ulang. *Jurnal Manajemen Perhotelan*. 6(2) : 79-87.
- Sidhi, A.H. dan S. R. Zulaikhah. 2021. Pengaruh penambahan jenis buah (naga merah (*Hylocereus polyrhizus* L.), pisang ambon (*Musa paradisiaca*), stroberi (*Fragaria ananassa*) dan persentase penambahannya terhadap pH, total asam dan viskositas yogurt. *Scientific Timeline*. 1(2) : 060 – 069
- Sinaga, K., & Sihombing, J. M. (2020). Uji organoleptik yoghurt susu kambing Peranakan Etawa (PE) dengan penambahan jus buah strawberi. *Jurnal Peternakan Unggul*, 3(1), 1-7.
- Soeparno. (2015). *Properti dan Teknologi Produk Susu*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada Press.
- Sugiyono, (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sumarlan SH, Susilo B, Mustofa A, Mu'nim M. 2018. Ekstraksi senyawa antioksidan dari buah strawberry (*Fragaria X Ananassa*) dengan menggunakan metode *Microwave Assisted Extraction*. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*. 6 (1): 40–51.
- Thai Agricultural Standard. (2008). *Raw Goat Milk*. National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards Ministry of Agriculture and Cooperatives.
- USDA (United States Departement of Agriculture). 2011. National nutrient database for standard reference, release 24. Nutrient Data Laboratory Home Page, U.S. Department of Agriculture, Agricultural Research Service.
- Wijaya, Agata Haprani. (2018). Uji Organoleptik dan Total Asam Tertitrasi Yoghurt Susu Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) dengan Penambahan Sari Buah Stroberi (*Fragaria sp.*)
- Wulanningsih, U. A. (2022). Pelatihan pembuatan yoghurt susu sapi dengan metode sederhana menggunakan *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. *Jurnal Cerdik: Jurnal Pendidikan dan Pengajaran*, 1(2), 66-78.

Yurliasni. 2007. Kajian kualitas yoghurt menggunakan starter komersil (*Lactobacillus bulgaricus*). *Jurnal Peternakan Indonesia*. 12(3): 227–231.
[https:// doi.org/10.25077/jpi.12.3.227-231.2007](https://doi.org/10.25077/jpi.12.3.227-231.2007)