

**DAFTAR PUSTAKA**

- Abdul, A., Kumaji, S., & Duengo, F. (2018). Pengaruh Penambahan Susu Sapi Terhadap Kadar Asam Laktat pada Pembuatan Yoghurt Jagung Manis Oleh *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus bulgaricus*. *Jurnal Biologi Makassar*, 3(2), 1–9.
- Afkar, M., Nisah, K., & Sa'diah, H. (2020). Analisis Kadar Protein pada Tepung Jagung, Tepung Ubi Kayu dan Tepung Labu Kuning dengan Metode Kjeldhal. *AMINA*, 1(3), 108–113.
- Alawiyah, L. (2018). *Perubahan Kadar Air, Protein Kasar Dan Lemak Kasar Yoghurt Susu Kerbau dengan Penambahan Ubi Jalar Ungu (Ipomea Batatas) Selama Proses Penyimpanan* (Doctoral dissertation, Universitas Mataram).
- Ambardini, S. (2007). *Perubahan Kadar Lemak Biji Kakao (Theobroma cacao L.) Melalui Fermentasi Beberapa Isolat Khamir* (Doctoral dissertation, Universitas Haluoleo).
- AOAC. (2005). Official Methods of Analysis. Association of Official Agricultural Chemists. Washington, D.C., 15(1), 136–138.
- Arif, A., Budiyanto, A., & Hoerudin. (2013). Nilai Indeks Glikemik Produk Pangan dan Faktor-Faktor yang Memengaruhinya. *Jurnal Litbang Pertanian*, 32(3), 91–99.
- Aritonang, S. (2010). *Susu dan Teknologi*. Cirebon: Swagati Press.
- Ariyana, M. D., Handayani, B. R., Amaro, M., Rahayu, T. I., & Warismayati, N. R. (2022). Pengembangan Yoghurt Berbasis Jagung Manis (*Zea mays Saccharata*) Dengan Penambahan *Eucheuma spinosum*. *Pro Food*, 8(1), 1–13.
- Asiah, N., Cempaka, L., David, W. (2018). *Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*. ISBN: 978-602-7989-15-3. Universitas Bakrie Press. Jakarta.
- Asriyani, R. (2012). *Umur Simpan Yoghurt Simbiotik dengan Variasi Bahan Kemasan dan Suhu Penyimpanan*. (Doctoral dissertation, IPB University).
- Astria, F., Fanny. (2014). Rancang Bangun Alat Ukur pH dan Suhu Berbasis *Short Message Service* (SMS). *Jurnal Mektrik*, 1(1), pp. 48-55.
- Astuti, F., Jaya, F. M., & Sari, L. P. (2022). Diversifikasi Pengolahan Keripik Tulang Ikan Gabus (*Channa striata*) dengan Komposisi yang Berbeda. *Jurnal Perikanan Dan Kelautan*, 27(2), 164–173.
- Azhar, H. U., & Kanetro, B. (2018). Daya Simpan Growol Cokelat Berdasarkan Kadar Air, Tekstur, Warna, dan Total Mikrobia. *Seminar Nasional Inovasi Produk Pangan Lokal Untuk Mendukung Ketahanan Pangan Universitas Mercu Buana Yogyakarta* (pp. 62-67).

- 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*, 6(4), 343–350.
- BPOM. (2018). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 30 Tahun 2018 Tentang Angka Konsumsi Pangan. Jakarta: BPOM.
- Dinas Komunikasi Informatika Statistik dan Persandian Kota Pekanbaru. (2020). *Data Statistik Sektor Kota Pekanbaru 2020*. Pekanbaru: Dinas Kota Pekanbaru.
- Dinas Pangan, Tanaman Pangan dan Hortikultura Provinsi Riau. (2020). *Laporan Kinerja Instansi Pemerintah Tahun 2020*. Pekanbaru: Dinas Pangan, Tanaman Pangan dan Hortikultura Provinsi Riau.
- Diputra, K. W., Puspawati, N. N., & Arihantara, N. M. I. H. (2016). Pengaruh Penambahan Susu Skim Terhadap Karakteristik Yoghurt Jagung Manis (*Zae Mays L. Saccharata*). *Jurnal ITEPA*, 5(2).
- Fatmawati, Marcelia, F., & Badriyah, Y. (2020). Pengaruh Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera L.*) Terhadap Kualitas Yoghurt. *Indobiosains*, 2(1), 21–28.
- Fatmawati, U., Prasetyo, F. I., Supia, M., & Utami, A. N. (2013). Karakteristik Yogurt yang Terbuat Dari Berbagai Jenis Susu dengan Penambahan Kultur Campuran *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. *Bioedukasi*, 6(2).
- Fertiasari, R., & Asta, H. (2021). Olahan Pangan Fungsional Berbasis Nanas Sebagai Potensi Lokal di Desa Kartiasa Kabupaten Sambas. *Jurnal Pertanian Dan Pangan*, 3(2), 15–21.
- Haskito, A. E. P., Mahdi, C., Almara, F. T., & Bina, R. W. (2023). Pengaruh Lama Penyimpanan Yoghurt Susu Kambing Fortifikasi Tepung Bekatul Beras Putih Terhadap Karakteristik Fisik Organoleptik, Nilai pH, Jumlah Cemar Coliform, dan *Salmonella sp.* *Jurnal Medik Veteriner*, 6(1), 51-65.
- Harris, H., Fadli, M. (2014). Penentuan umur simpan (*shelf life*) pundang seluang (*Rasbora sp*) yang dikemas menggunakan kemasan vakum dan tanpa vakum. *J. Sainstek Perikanan*. 9(2): 53-62.
- Hayati, N., Berlianti, N. A., Fitriyah, L. A., & Af'idah, N. (2019). *Menerapkan Biotechnopreneurship Dalam Pembelajaran* (M. S. Ami (ed.); 1st ed.). LPPM UNHAS Y Tebuireng Jombang.
- Hendarto, D. R., Handayani, A. P., Esterelita, E., & Handoko, Y. A. (2019). Mekanisme Biokimiawi dan Optimalisasi *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* dalam Pengolahan Yoghurt yang Berkualitas. *Jurnal Sains Dasar*, 8(1), 13–19.
- Herawati, H. (2008). Penentuan Umur Simpan pada Produk Pangan. *J. Litbang Pertanian*. 27(4): 124-130.
- Herianto, E. Effendi, R. dan Zalfiatri, Y. (2018). Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Karakteristik Umbi Dahlia. *Jurnal Online Mahasiswa Faperta*,

5(1).

- Ichwansyah, R. (2014). *Pengembangan Yoghurt Sinbiotik Plus Berbasis Puree Pisang Ambon (Mura oaradisiaca l.) dengan Penambahan Inulin Sebagai Alternatif Pangan Fungsional* (Doctoral dissertation, Institut Pertanian Bogor).
- Imanuel, R., Priyono, S., & Hartanti, L. (2019). Kajian Substitusi Tepung Terigu dengan Pasta Jagung Manis (*Zea mays saccharata sturt*) pada Pembuatan Kue Bingke. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1), 48–58.
- Ispitasari, R., & Haryanti. (2022). Pengaruh Waktu Destilasi terhadap Ketepatan Uji Protein Kasar pada Metode Kjeldahl dalam Bahan Pakan Ternak Berprotein Tinggi. *Indonesian Journal of Laboratory*, 5(1), 39–43.
- Isramadhan, B. (2015). *Pengaruh Lama Simpan Es Krim Yoghurt Sinbiotik Pati Ubi Cilembu Terhadap Kadar Air, pH, dan Total Bakteri Asam Laktat* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Jurhana, Made, U., & Madauna, I. (2017). Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Jagung Manis (*Zea Mays Saccharata*) pada Berbagai Dosis Pupuk Organik. *Jurnal Agrotekbis*, 5(3), 342–328.
- Kurnia, S. T., Papilaya, P. M., & Awan, A. (2022). Komposisi Proksimat *Calophyllum inophyllum L.* (Analisis pada Biji Mentah dan Minyak Biji Kering). *Biopendix*, 8(2), 80–85.
- Kusumawati, I., Purwanti, R., & Afifah, D. N. (2019). Analisis Kandungan Gizi dan Aktivitas Antioksidan pada Yoghurt dengan Penambahan Nanas Madu (*Ananas Comosus Mer.*) dan Ekstrak Kayu Manis (*Cinnamomum Burmanni*). *Journal of Nutrition College*, 8(4), 196–206.
- Larasati, K., Patang, & Lahming. (2017). Analisis Kandungan Kadar Serat dan Karakteristik Sosis Tempe dengan Fortifikasi Karagenan Serta Penggunaan Tepung Terigu Sebagai Bahan Pengikat. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3(1), 67–77.
- Layadi, N., Sedyandini, P., Aylilianawati, & Soetaredjo, F. E. (2009). Pengaruh Waktu Simpan terhadap Kualitas Soyghurt dengan Penambahan Gula dan Stabiliser. *Jurnal Ilmiah Widya Teknik*, 8(1), 1-11.
- Lestari, Y. N., Amin, N., Ananda, D., & Rengganis, N. A. (2021). Identifikasi Karakteristik Kimiawi dan Daya Simpan Kefir Susu Jagung (*Zea mays L. Saccharata*). *Jurnal Gizi*, 10(2), 20-32.
- Maharani, F., & Ayuningtyas, R. D. (2018). Pelatihan Pembuatan Yoghurt di Kecamatan Pedurungan Kota Semarang. *Abdimas Unwahas*, 3(2), 5–9.
- Maleta, H. S., & Kusnadi, J. (2018). Pengaruh Penambahan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Fisikokimia *Caspian Sea* Yoghurt. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(2).
- Mardawati, E., Rialita, T., & Anggraini, S. (2018). Kajian Pengaruh Suhu Inlet

- dan Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Kadar Air dan Kelarutan Serbuk Xilitol Hasil Spray Dryer. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan*, 59–114.
- Nasution, A. Y., Novita, E., Nadela, O., & Arsila, S. P. (2020). Penetapan Kadar Protein pada Nanas Segar dan Keripik Nanas dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis dan Kjedahl. *JOPS (Journal Of Pharmacy and Science)*, 4(2), 6–11.
- Pangestu, A. D., Kurniawan, K., & Supriyadi, S. (2021). Pengaruh Variasi Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Viabilitas Bakteri Asam Laktat (BAL) dan Nilai pH Yoghurt. *Borneo Journal of Medical Laboratory Technology*, 3(2), 231-236.
- Pasta, I., Ette, A., & Barus, H. N. (2015). Tanggap Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Jagung Manis (*Zea mays L. Saccharata*) pada Aplikasi Berbagai Pupuk Organik. *Jurnal Agrotekbis*, 3(2), 168–177.
- Purwijantiningsih, E. (2007). Pengaruh Jenis Prebiotik Terhadap Kualitas Yogurt Probiotik. *Biota: Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Hayati*, 177-185.
- Putri, I. R., Putri, D. H., Fevria, R., & Advinda, L. (2021). Pembuatan Yoghurt Menggunakan Biokul sebagai Starter. *Prosiding Seminar Nasional Biologi*, 1(1), 335-344.
- Rachmawati, K. (2006). *Metabolisme Karbohidrat*. Surabaya: Universitas Airlangga.
- Rafika, M., & Anjani, G. (2016). Karakteristik Fisik dan Organoleptik Yoghurt Susu Jagung Dengan Penambahan Besi dan Vitamin A. *Journal of Nutrition College*, 5(4), 452-460.
- Rahayu, K dan S. Sudarmadji. (1989). *Mikrobiologi Pangan*. Jogjakarta: Pusat Universitas Gadjah Mada.
- Rahmawati, I. S., Zubaidah, E., & Saprianti, E. (2015). Evaluasi Pertumbuhan Isolat Probiotik (*L. Casei* dan *L. Plantarum*) Dalam Medium Fermentasi Berbasis Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas L.*) Selama Proses Fermentasi (Kajian Jenis Isolat Dan Jenis Tepung Ubi Jalar). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4(4).
- Rizqi, A., Ihsan, D. Cakrawati, N. Mustika, Handayani, S. Handayani. (2017). Penentuan Umur Simpan Yoghurt Sinbiotik dengan Penambahan Tepung Gembolo Modifikasi Fisik. *E. Jurnal Universitas Pendidikan Indonesia*. 2(1): 1-6.
- Rukhana, I. S. (2017). *Pengaruh Lama Pencelupan dan Penambahan Bahan Pengawet Alami dalam Pembuatan Edible Coating Berbahan Dasar Pati Kulit Singkong Terhadap Kualitas Pasca Panen Cabai Merah (*Capsicum annum L.*)* (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim).
- Rukmi, D. L., Wijaya, R., & Nurfitriani, R. A. (2020). Kadar Laktosa, Gula Reduksi, dan Nilai pH Yoghurt Dengan Penambahan Bekatul Selama 15 Hari Penyimpanan Refrigerasi. 3(2), 38–43.

- Santoso, A. (2011). Serat Pangan (*Dietary Fiber*) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Magistra*, 75, 35–40.
- Setyawardani, T., Sumarmono, J., Rahardjo, A.H.D., Sulistyowati, M., Widayaka, K. (2017). Kualitas Kimia, Fisik, dan Sensori Kefir Susu Kambing yang di Simpan pada Suhu dan Lama Penyimpanan Berbeda. *Buletin Peternakan*. 41(3): 298-306.
- Suarni, & Yasin, M. (2011). Jagung Sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Jurnal Iptek Tanaman Pangan*, 6(1), 41–56.
- Sugianto, I., Suwardiah, D. K., Purwidiani, N., & Bahar, A. (2020). Pengaruh Penambahan Susu Skim dan Yoghurt Plain terhadap Sifat Organoleptik Yoghurt Sari Jagung. *Jurnal Tata Boga*, 9(2), 829–837.
- Sunarlim, R. T., H. Setiyanto, dan M. Poeloengan. (2007). Pengaruh Kombinasi Starter Bakteri *L. bulgaricus*, *S. thermophilus*, dan *L. plantarum* terhadap Sifat Mutu Susu Fermentasi. *Prosiding. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan. Bogor*.
- Suparjo. (2011). *Analisis Bahan Pakan Secara Kimiawi: Analisis Proksimat dan Analisis Serat*. Fakultas Peternakan. Universitas Jambi.
- Supavitpatana, P., Wirjantoro, T. I. dan Raviyan, P., (2010). *Characteristics and Shelf-Life of Corn Milk Yoghurt*. *CMU.J.Nat.Sci*, 9(1), p. 133 – 148.
- Sutini, P. ., Jauhari, T., & Hilwatullisan. (2020). Sosialisasi Pembuatan Susu Jagung Manis (Sujanis) di Kampung KB Layang-Layang di Kecamatan Ilir Barat II Kota Palembang. *Seminar Nasional Aplikasi Teknologi Pada Masyarakat*, 2(1), 87–90.
- Tamine, A. Y. & Robinson, R. K., (2000). *Yoghurt: Science and Technology, 2nd Edition*. Germany: Woodhead Publishing Limited and CRC Press LLC.
- Utama, R. S., Novita, R., & Putri, N. E. (2021). Penerapan Teknologi Pengolahan Jagung Manis Pada Kelompok Wanita Tani (KWT) di Kenagarian Andaleh, Kecamatan Luak, Kabupaten Limapuluh Kota. *LOGISTA - Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 230–235.
- Vidayana, L. R., Sari, F. K., & Damayanti, A. Y. (2020). Pengaruh Penambahan Daun Kelor terhadap Penerimaan, Nilai Proksimat dan Kadar Zat Besi pada Nugget Lele. *Sagu*, 19(1), 27–39.
- Wardhani, D. H., Maharani, D. C., & Prasetyo, E. A. (2015). Kajian Pengaruh Cara Pembuatan Susu Jagung, Rasio dan Waktu Fermentasi Terhadap Karakteristik Yoghurt Jagung Manis. *Majalah Ilmiah Momentum*, 11(1).
- Wahyudi, A. (2008). *Bugar dengan Susu Fermentasi*. Malang: UMM Press.
- Widodo. (2003). *Bioteknologi Pengolahan Susu*. Yogyakarta: Lacticia Press.
- Winarno. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi* (11th ed.). PT Gramedia Pustaka

Utama.

Yasin, Y. K., Liputo, S. A., & Dukalang, N. H. (2017). Uji Tingkat Kesukaan Yoghurt Jagung Manis dengan Penambahan Buah Naga. *Health and Nutritions Journal*, 3(2), 117–125.

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*, 3(1).