

DAFTAR PUSTAKA

- Al-Baarri, A.N.M., 2013. Total bakteri asam laktat, pH, keasaman, citarasa dan kesukaan yogurt drink dengan penambahan ekstrak buah belimbing. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(1).
- Arifin, K. A. 2021. Pengaruh Proporsi Buah: Air dan Stabilizer CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Sari Buah Belimbing Manis (*Averrhoa carambola* L.) (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Malang).
- Astawan & Rizki, 2018. Sehat dengan Hidangan Hewani. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI No 01- 2981-2009. Syarat Mutu Yoghurt. *Jakarta: Pusat Standarisasi Industri Departemen Perindustrian*. Hal : 2.
- Buckle, K.A.,2022. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia Press .Jakarta.
- Chairunnisa, H., R. L. Balia, A. Pratama, dan D. R. Hadiat. (2017). Karakteristik Kimia Set Yoghurt Dengan Bahan Baku Susu Tepung Dengan Penambahan Jus Bit (*Beta vulgaris* L.). *Jurnal Ilmu Ternak*. 17(1): 35-36.
- Dasgupta, P., Chakraborty, P. &Bala, N.N.2013. *Averrhoa carambola*. *Intenational Journal of Pharma Researchand Review*, 2(7): 54-63.
- Deng, Y., and Misselwitz, B. 2015. Lactose intolerance in adults: biological mechanism and dietary management. *Nutrients*. 7(9): 8020 - 8035.
- Djaafar, T. F dan E. S. Rahayu. 2006. Karakteristik yogurt dengan inokulum *Lactobacillus* yang diisolasi dari makanan fermentasi tradisional. *Agros*. 8 (1): 73-80.
- Efendi, supli. 2015. *Yoghurt, Susu Fermentasi Yang Menyehatkan*. AgroMedia Pustaka. Jakarta
- Fachruddin, L., 2008. *Membuat Aneka Selai*. Kanisius, Yogyakarta.
- Goycoolea, F. M., dan A. Cardenas. 2003. Pectins from *Opuntia* spp. : a short review. *J. PACD* : 17-29
- Gunawan, H. 2019. *100 Spesies Pohon Nusantara: Target Konservasi Ex Situ Taman Keanekaragaman Hayati*. PT Penerbit IPB Press.
- Gusnadi, D., Taufiq, R., dan Baharta, E. 2021. Uji organoleptik dan daya terima pada produk mousse berbasis tapai singkong sebagai komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*. 1(12): 2883-2888.
- Hanum, Z., Yurliasni, Y., Wajizah, S., dan Juanda, J. 2019. Pengaruh perbedaan suhu pemanasan terhadap aktivitas antibakteri susu kambing fermentasi menggunakan *Lactobacillus Plantarum*. *Jurnal Agripet*. 19(2): 142-148.

- Haris, R.K. (2020). Proses Pengolahan dan Pembuatan susu fermentasi dari susu segar di Indonesia. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2), 19-22.
- Harismah, K. 2017. Pembuatan yoghurt susu sapi dengan pemanis stevia sebagai sumber kalsium untuk mencegah osteoporosis. *Jurnal Teknologi Bahan Alam*. 1(1): 29-34.
- Helferich, W. and D.C., Westhoff, 2020. All About Yogurt. Prentice-Hall Inc, Westport, Connecticut.
- Iskandar, A., & Winarno, T. (2018). *Pengaruh Penambahan Ekstrak Buah Belimbing terhadap Mutu Organoleptik Yoghurt*. *Jurnal Teknologi Pertanian Tropis*, 6(2), 45–50.
- Ismawati, N., Nurwantoro, N. and Pramono, Y.B., 2017. Nilai pH, total padatan terlarut, dan sifat sensoris yoghurt dengan Penambahan ekstrak bit (*Beta vulgaris L.*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3).
- Jannah, A. M., Legowo, A. M., Pramono, Y. B., dan Al-baarri, A. N. 2014. Total bakteri asam laktat , pH , keasaman , citarasa dan kesukaan yoghurt drink dengan penambahan ekstrak buah belimbing. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 3. 3(2): 7–11.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat. 2018. Diakses pada tanggal 29 Oktober 2023. Hal : 1.
- Legowo, A. M., S. Mulyani, dan Kusrahayu. 2009. *Teknologi Pengolahan Susu*. Badan Penerbit Universitas Diponegoro, Semarang.
- Maris, I., dan Radiansyah, M. R. 2021. Kajian pemanfaatan susu nabati sebagai pengganti susu hewani. *Food Scientia. Journal of Food Science and Technology*, 1(2), 103-116.
- Mauliasari, E.S., Agustini, T.W. & Amalia, U. 2019. Stabilisasi fikosianin spirulina platensis dengan perlakuan mikro enkapsulasi dan pH. *J. Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(3): 526-534.
- Megaria, R. A. *et al.* 2011. Pengurangan Gejala *Chilling Injury* Buah Belimbing (*Averrhoa carambola L.*) dengan Perlakuan *Aloe vera Coating*. Tesis. Fakultas Agroteknologi, Institut Pertanian Bogor: Bogor
- Miftakul Insanurjanah, dan Sutiadiningsih 2019. Proporsi Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa belimbi*)- Pepaya (*Carica Papaya L.*) Dan Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Organoleptik Selai Lembaran.
- Mikasari, W., Ivanti, L. 2019. Sifat Organoleptik dan Kandungan Nutrisi Yoghurt Selai Belimbing Varietas Lokal Bengkulu. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Bengkulu

- Mulati, T. S. 2013. Pengaruh Konsumsi Belimbing Manis Terhadap Kadar Hemoglobin, Kejadian Konstipasi dan Tekanan Darah pada Ibu Hamil di Puskesmas Klaten Selatan. *Jurnal Ilmu Kesehatan*, 2(2): 48-53
- USDA National Nutrient Data Base, 2014, Full Report (All Nutrients) 09060, Carambola, (star fruit), raw, Agricultural Research Service United States Department of Agriculture. Diakses pada 3 Januari 2023.
- Puspa, S. A., Suharsono, S., dan Meylani, V. 2022. Pengaruh lama penyimpanan yoghurt mangga (*Mangifera indica* L.) terhadap total bakteri asam laktat. *Jurnal Teknologi Pangan*. 16(2): 76-91.
- Ranken M.D.,C. Baker,R. C. Kill. (2020). Food Industries Manual. Edisi Ke-24.London: Springer-Verlag. Hal. 99.
- Rasbawati, R., Irmayani, I., Novieta, I.D. and Nurmiati, N., 2019. Karakteristik Organoleptik dan Nilai pH Yoghurt dengan Penambahan Sari Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia* L). *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 7(1), pp.41-46
- Rashid, A and S. N. Thakur. 2022. Studies on Quality Parameters of Set Yoghurt Prepared by the Addition of Honey. *International Journal of Scientific and Research Publications*.2 (9): 1-9.
- Saputra, K., & Manik, F. Y. 2016. Klasifikasi Belimbing Menggunakan *K-Nearest Neighbors* (KNN) Berdasarkan *Citra Red-Green-Blue* (RGB). In Seminar Nasional & Konferensi Ilmiah Sistem Informasi, Informatika & Komunikasi (pp. 248-251).
- Setianto, Y.C., Pramono, Y.B. and Mulyani, S., 2016. Nilai pH, viskositas, dan tekstur yoghurt drink dengan penambahan ekstrak salak pondoh (*Salacca zalacca*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(3).
- Setiarto, R.H.B. and Widhyastuti, N., 2017. Pengaruh starter bakteri asam laktat dan penambahan tepung talas termodifikasi terhadap kualitas yogurt sinbiotik. *Indonesian Journal of Industrial Research*, 11, pp.18-30.
- Setiawan, B. (2016). Kandungan Gizi dan Manfaat Buah Belimbing. *Jurnal Gizi Tropis*, 3(2), 123-130.
- Sinaga, K. and Sihombing, J.M., 2020. Uji Organoleptik Yoghurt Susu Kambing Peranakan Etawa (Pe) Dengan Penambahan Jus Buah Strawberi. *Jurnal Peternakan Unggul*, 3(1), pp.1-7.
- Singarimbun, Effendy. 1995. Metode Penelitian Survei.Jakarta (ID) : LP3ES.
- Surono, I.S. 2017. Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan. Yayasan Pengusaha Makanan dan Minuman Seluruh Indonesia (YAPMMI). TRICK. Jakarta. p 31-32

- Suryani, A., Hambali, E., dan Rivai M. 2004. *Membuat Aneka Selai*. Jakarta: Penebar Swadya.
- Susilorini, T. E. dan Sawitri, M. E. 2020. *Produk Olahan Susu*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Syainah, E., Novita, S., dan Yanti, R. 2014. Kajian pembuatan yoghurt dari berbagai jenis susu dan inkubasi yang berbeda terhadap mutu dan daya terima. *Jurnal Skala Kesehatan*. 5(1): 1-8.
- Tamime, A.Y. and R.K. Robinson. 1985. *Yoghurt Science and. Technology*.Pergamon Press. Oxford.
- Triyono, A., 2011. Mempelajari pengaruh maltodekstrin dan susu skim terhadap karakteristik yoghurt kacang hijau (*Phaseolus radiatus L.*). Prosiding. Seminar Rekayasa Kimia dan Proses. 4-5 Agustus 2010. Semarang. ISSN : 1411- 4216.
- Winarno, F. G. (2021). *Kimia pangan dan gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

