

## DAFTAR PUSTAKA

- A. Y. Tamime, & R. K. Robinson. (1999). *Yoghurt-Science-and-Technology-2nd-Ed-by-Tamime-Robinson*.
- Af'idah, F., & Trimulyono, G. (2019). Uji Aktivitas Antioksidan Dan Kadar Asam Laktat Yoghurt Tempe Kedelai (Glycine Max) Dan Yoghurt Tempe Kacang Hijau (*Vigna Radiata*). *LenteraBio: Berkala Ilmiah Biologi*, 8(1), 17–24.
- Akbar, Hafiz; Supriyanto, Agus; Haryani, K. (2013). KARAKTERISASI TEPUNG KONJAK DARI TANAMAN ILES-ILES (*AMORPHOPHALLUS ONCOPHYLLUS*) DI DAERAH GUNUNG KREO SEMARANG JAWA TENGAH. *Jurnal Teknologi Kimia Dan Industri*, 2(4), 41–47.
- Cakrawati, D., Mochamad, D., & Kusumah, A. (2016). *PENGARUH PENAMBAHAN CMC SEBAGAI SENYAWA PENSTABIL TERHADAP YOGHURT TEPUNG GEMBILI*.
- Cn, O., Vu, O., & Cp, M. (2016). Yoghurt Production from Powdered Milk using Mixed Lactic Acid Bacteria Starter Cultures. *Original Research Article Saudi Journal of Pathology and Microbiology*, October, 42–49. <https://doi.org/10.21276/sjpm.2016.1.2.3>
- Dai, S., Corke, H., & Shah, N. P. (2016). Utilization of konjac glucomannan as a fat replacer in low-fat and skimmed yogurt. *Journal of Dairy Science*, 99(9), 7063–7074. <https://doi.org/10.3168/jds.2016-11131>
- Devaraj, R. D., Reddy, C. K., & Xu, B. (2019). Health-promoting effects of konjac glucomannan and its practical applications: A critical review. In *International Journal of Biological Macromolecules* (Vol. 126, pp. 273–281). Elsevier B.V. <https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2018.12.203>
- Eni, E. (2022). AKTIVITAS BAKTERIOSIN BAKTERI ASAM LAKTAT YANG DIISOLASI DARI LIMBAH CAIR TEMPE DALAM MENGHAMBAT BAKTERI *Bacillus subtilis* DAN *Pseudomonas aeruginosa*. *Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang*, 8.5.2017, 2003–2005.
- Hartono, M. S. T., & Hamad, A. (2023). *Aplikasi Penggunaan Tepung Porang (Konjac Glucomannan) Sebagai Stabilizer Yogurt yang Ditambahkan Sari Buah Nanas*.
- 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 BIOCHEMISTRY MECHANISM AND OPTIMIZATION *Lactobacillus bulgaricus* AND *Streptococcus thermophilus* IN PROCESSING QUALITY Y. *J. Sains Dasar*, 8(1), 13–19.
- Hidayah, S., Rahardjo, A. H. D., & Sumarmono, J. (2023). Karakteristik Fisikokimia Yoghurt dengan Penambahan Carboxy Methyl Cellulose pada

- Jenis Susu yang Berbeda. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*, 25(1), 78. <https://doi.org/10.25077/jpi.25.1.78-88.2023>
- Jayanti, S., Bintari, S. H., & Iswari., R. S. (2015). Pengaruh Penambahan Konsentrasi Susu Sapi Dan Waktu Fermentasi Terhadap Kualitas Soyghurt. *Unnes Journal of Life Science*, 4(2), 79–84.
- Marlina, L. (2021). Pengaruh Variasi Ekstrak Buah Naga (*Hylocereus Polyrhizus*) Dan Kosentrasi Starter Terhadap Karakteristik Yoghurt Kacang Merah (Kidney Beans). *Pasundan Food Technology Journal*, 8(1), 6–11. <https://doi.org/10.23969/pftj.v8i1.3772>
- Mozaffari, T., Keshtkar Vanashi, A., & Ghasemzadeh, H. (2021). Nanocomposite hydrogel based on sodium alginate, poly (acrylic acid), and tetraamminecopper (II) sulfate as an efficient dye adsorbent. *Carbohydrate Polymers*, 267, 118182. <https://doi.org/10.1016/J.CARBPOL.2021.118182>
- Naufal Hidayat dan Insafitri, H., Ilmu Kelautan, P., Pertanian, F., Kunci, K., & Bangkalan, K. (2021). *PROXIMATE ANALYSIS OF Thalassia hemprichii AND Galaxaura rugosa IN BANGKALAN DISTRICT*. 2. <https://doi.org/10.21107/juvenil.v2i4.12565>
- Novita, M. D. A., & Indriyani, S. (2013). Kerapatan dan Bentuk Kristal Kalsium Oksalat Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) pada Fase Pertengahan Pertumbuhan Hasil Penanaman dengan Perlakuan Pupuk P dan K. *Jurnal Biotropika*, 1(2), 66–70.
- Pasaribu, G. T., Hastuti, N., Efiyanti, L., Waluyo, T. K., & Pari, G. (2020). OPTIMASI TEKNIK PEMURNIAN GLUKOMANAN PADA TEPUNG PORANG (*Amorphophallus muelleri* Blume). *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*, 37(7), 197–203. <https://doi.org/10.20886/jphh.2019.37.3.197-203>
- Perdana, A. T., & Widiawati, D. (2021). Pemberdayaan Masyarakat dalam Pengolahan Limbah Cair Produksi Tempe di Kampung Tempe Kota Tangerang. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Universitas Al Azhar Indonesia*, 4(1), 9. <https://doi.org/10.36722/jpm.v4i1.935>
- Purnama, S. G. (2016). *Modul analisis dampak limbah cair industri tempe di denpasar*. 1–15. [https://simdos.unud.ac.id/uploads/file\\_pendidikan\\_dir/db35df387a32bf541ae53329438cd1aa.pdf](https://simdos.unud.ac.id/uploads/file_pendidikan_dir/db35df387a32bf541ae53329438cd1aa.pdf)
- Purwantiningsih, T. I., Bria, M. A. B., & Kia, K. W. (2022). Kadar Protein Dan Lemak Yoghurt Yang Terbuat Dari Jenis Dan Jumlah Kultur Yang Berbeda. *Journal of Tropical Animal Science and Technology*, 4(1), 66–73.
- Putri, Y. S., Kusharyati, D. F., & Pramono, H. (2020). Kualitas Yoghurt dengan Penambahan *Bifidobacterium* sp. Bb2E. *Bio Eksakta : Jurnal Ilmiah Biologi Unsoed*, 2(1), 49–55.

- Rachmawati Widia. (2018). *Konjac Glucomannan-Agar-Gliserin Sebagai Biopolimer Hard Capsule*.
- Rohman, E., & Maharani, S. (2020). Peranan Warna, Viskositas, Dan Sineresis Terhadap Produk Yoghurt. *Edufortech*, 5(2). <https://doi.org/10.17509/edufortech.v5i2.28812>
- Sakul sjaloom ester, djalal rosyidi, lilik eka radiati, purwadi. (2019). *PENGARUH PENAMBAHAN SARI JAMUR TIRAM PUTIH (Pleurotus ostreatus) TERHADAP KADAR LEMAK, KADAR AIR, KADAR ABU, DAYA MENGIKAT AIR, DAN NILAI PH DARI YOGURT SUSU SAPI*.
- Sari, D., & Rahmawati, A. (2020a). Analisa Kandungan Limbah Cair Tempe Air Rebusan Dan Air Rendaman Kedelai. *Jurnal Ilmiah Media Husada*, 9(1), 36–41.
- Sari, D., & Rahmawati, A. (2020b). Pengelolaan Limbah Cair Tempe Air Rebusan dan Air Rendaman Kedelai. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Media Husada*, 9(1), 47–54. <https://doi.org/10.33475/jikmh.v9i1.210>
- Standar Nasional Indonesia (SNI). (2009). *SNI 2981:2009. Yogurt. Badan Standardisasi Nasional (BSN)*.
- Suhartatik, N., Widanti, Y. A., Wulandari, Y. W., & Lestari, W. N. (2020). Yoghurt susu biji ketapang (*Terminalia catappa* L) dengan variasi jenis starter dan lama fermentasi. *Jurnal Riset Industri Hasil Hutan*, 11(2), 77. <https://doi.org/10.24111/jrihh.v11i2.5575>
- Sukma, M., Suryati, S., Meriatna, M., ZA, N., & Jalaluddin, J. (2022). PENGARUH KONDISI EKSTRAKSI GLUKOMANAN DARI UMBI PORANG (*Amorphophallus muelleri* blume). *Chemical Engineering Journal Storage (CEJS)*, 2(1), 114. <https://doi.org/10.29103/cejs.v2i1.6427>
- Tianling, M., Sumarmono, J., Setyawardani, T., & Prasetya, R. (2022). Karakteristik Fisik Yoghurt yang ditambah Ekstrak Beras Hitam dengan Hidrokoloid yang Berbeda. *Prosiding Seminar Teknologi Dan Agribisnis Peternakan IX*, 380–388.
- Ventura-Cruz, S., & Tecante, A. (2021). Nanocellulose and microcrystalline cellulose from agricultural waste: Review on isolation and application as reinforcement in polymeric matrices. *Food Hydrocolloids*, 118, 106771. <https://doi.org/10.1016/J.FOODHYD.2021.106771>
- Wahyuningtyas, D. (2017). Pemanfaatan Susu Kedelai Menjadi Produk Minuman Sehat Soyghurt Bagi Warga Dusun Blawong Ii, Jetis, Kabupaten Bantul. *Jurnal Inovasi Proses*, 2(2), 78–83.
- Widjanarko, S. B., Widyastuti, E., & Rozaq, F. I. (2015). The Effect of Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) Milling Time Using Ball Mill (Cyclone

Separator) Method Toward Physical and Chemical Properties of Porang Flour. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(3), 867–877.

Wulanningsih, U. A. (2022). Pelatihan Pembuatan Yoghurt Susu Sapi Dengan *Lactobacillus Bulgaricus* Dan *Streptococcus*. *Jurnal Cerdik: Jurnal Pendidikan Dan Pengajaran*, 1(2), 66–78. <https://doi.org/10.21776/ub.jcerdik.2022.001.02.06>

Zhang, C., Chen, J. Da, & Yang, F. Q. (2014). Konjac glucomannan, a promising polysaccharide for OCDDS. In *Carbohydrate Polymers* (Vol. 104, Issue 1, pp. 175–181). <https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2013.12.081>

Zulaikhah, S. R. (2021). Sifat Fisikokimia Yogurt dengan Berbagai Proporsi Penambahan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Sains Peternakan*, 9(1), 7–15.

