

DAFTAR PUSTAKA

- Ace, I., dan Supangkat, S. (2006). Pengaruh Konsentrasi Starter Terhadap Karakteristik Yoghurt. *Jurnal Penyuluhan Pertanian Vol.1 No.1*, 32.
- Adhilah, R. (2013). Kadar Vitamin C dan Organoleptik Soygurt dengan Penambahan Ekstrak Buah Markisa Kuning (*Passionflora edulis var. flavicarpa*) dan Daun Pandan Sebagai pewangi. *SKRIPSI*, 11.
- Adriani, L., Indrayati, N., Tanuwiria, UH., dan Mayasari, N. (2008). Aktivitas Lactoacillus acidophilus dan Bifidobacterium Terhadap Kualitas Yoghurt dan Penghambatannya pada Helicobacter pylori. *Jurnal Bionatura Vol. 10, No.2*, 135.
- Angraiyati, D., dan Hamzah, F. (2017). Lama Pengeringan Pada Pembuatan Teh Herbal Daun Pandan Wangi Terhadap Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau Vol. 4 No.1*, 1 - 12.
- Apandi, I., Restuhadi, F., dan Yusmarini. (2016). Analisis Pemetaan Kesukaan Konsumen (Consumer's Preference Mapping) Terhadap Atribut Sensori Produk Soyghurt Dikalangan Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau. *Jom Faperta Vol.3 No.1*.
- Ares, G., Barreiro, C., Deliza, R., and Gimenez, A. (2010). Application of a check-all-that-apply Question to the Development of Chocolate Milk Desserts. *J Sens Stud* 25, 67 - 86.
- Ares, G., and Jaeger, S. (2013). Check-all-that-apply questions: Influence of Attribute Order on Sensory Product Characterization. *Food Qual Prefer* 28, 141 - 153.
- Ares, G., Dauber, C., Fernandez, E., Gimenez, A., and Varela, P. (2014). Penalty Analysis Based on CATA Question to Identify Drivers of Liking and Directions for Product Reformulation. *Food Qual Prefer*, 65-76.
- Ayustaningawarno, F., Retnaningrum, G., Safitri, I., & Anggraheni, N. (2014). *Aplikasi Pengolahan Pangan*. Yogyakarta: Deepublish.

- Belusso, A., Nogueira, B., Breda, L., and Daltoe, M. (2016). Check-all-that-apply (CATA) as an Instrument for Development of Fish Products. *Food Sci Technol (Campinas)* 36, 275 - 281.
- Budirahayu, S., Legowo, A., dan Susanti, S. (2020). Karakteristik Uji Kesukaan, Fisik, dan Kimia Frozen Yoghurt dengan Penambahan Milk Cascara. *Jurnal Teknologi Pangan 4 (1)*, 58.
- Cheetangdee, V., and Chaiseri, S. (2006). *Free Amino Acid and Reaching Sugar Composition of Pandanus Leaves (Pandanus amaryllifolius Roxb)*. Thailand: Kasetsar University.
- Delarue, J., and Lawlor, J. (2022). *Rapid Sensory Profiling Techniques. Applications in New Product Development and Consumer Research*. United States: Elsevier Science.
- Giacalone, D., Bredie, W., Frost, M. (2013). All-In-One Test (AI1): A Rapid and Easily Applicable Approach to Consumer Product Testing. *Food Qual Prefer* 27, 108 - 119.
- Giese, J. (1994). Modern alchemy : use of flavor in food. *Food Technol.* 488 (2), 105 - 116.
- Gunaratne, M.T., Fuentes, S., Toricco, D.D., Viejo, G.C., and Dunshea, R.F. 2019. *Physiological response to basic tastes for sensory evaluation of chocolate using biometric techniques. Foods.* 8 (243):1-16.
- Handayani, M., dan Wulandari, P. (2016). Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Susu Terhadap Karakteristik Soyghurt. *Agrointek Volume 10, No.2*, 66.
- Hendriani, R., Rostinawati, T., Kusuma, S. (2009). Penelusuran Antibakteri Bakteriosin dari Bakteri Asam Laktat dalam Yoghurt Asal Kabupaten Bandung Barat terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Laporan Akhir LITMUD Unpad*.
- Herawati, D., dan Wibawa, D. (2020). Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Waktu Fermentasi terhadap Hasil Pembuatan Soyghurt. *Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan Vol.1 No. 2*, 49-50.
- Khamidah, A., dan Istiqomah, N (2012). Pengolahan Sari Kedelai Sebagai Dukungan Akselerasi Peningkatan Gizi Masyarakat. *Seminar Nasional : Kedaulatan Pangan dan Energi*.
- Koswara, S. (2009). Teknologi Pembuatan Yoghurt. *Ebook Pangan*.

- Koswara, S. (2009). Teknologi Pengolahan Susu. *eBookPangan*.
- Kumar, A., Dhiman, A., Suhag, R., Sehrawat, R., Upadhyay, A., and McClements, D. (2021). Comprehensive Review on Potential Applications of Microfluidization in Food Processing. *Food Science and Biotechnology*.
- Lee, W., and Lucey, J. (2006). Impact of Gelation Conditions and Structural Breakdown on the Physical and Sensory Properties of Stirred Yoghurts. *J. Dairy Sci.* 89 , 2374 - 2385.
- Lee, W., and Lucey, J. (2007). Rheological Properties, Whey Separation, and Microstructure in Set-Style Yoghurt : Effects of Heating Temperature and Incubation Temperature. *J. Tekstur Stud* 34 (5-6), 515-536.
- Lee, W., and Lucey, J. (2010). Formasi dan Sifat Fisik Yoghurt. *Asis-Aust. J. Anim. Sci.* III. 23, No. 9, 1127-1136.
- Meyners, M., Castura, J., and Carr, B. (2013). Existing and New Approaches or The Analysis of CATA Data. *Food Qual Prefer* 30 (2), 309 - 319.
- Moskowitz, H. (2017). *Food Texture*. New York: Routledge.
- Muchammad, F. (2009). *Pengaruh Variasi Konsentrasi dan Perbandingan Starter Bakteri (Lactobacillus acidophilus) dan (Bifidobacterium bifidum) Terhadap Kualitas Yoghurt Susu Kambing*. Malang: Skripsi, Universitas Islam Negeri (UIN).
- Mufidah, L., Rachmawati, E., dan Mayang, R. (2021). Kajian Pustaka Jenis Starter, Lama Fermentasi, dan Sifat Organoleptik Yoghurt Susu Kedelai. *Jurnal Socia Akademika*, 17 - 23.
- Natisri, S., Mahattanatawee, K., and Thaiudom, S. (2014). Improving the Flavor of Soy Ice Cream by Adding Lemongrass or Pandan Leaf Extract. *CMUJJ NS Special Issue on Food and Applied Bioscience Vol.13 (1)*, 476.
- Nizori, A., Suwita, V., Surhaini., Mursalin., Melisa., Sunarti, T., dan Warsiki, E. (2008). Pembuatan Soyghurt Sinbiotik Sebagai Makanan Fungsional dengan Penambahan Kultur Campuran Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus dan Lactobacillus acidophilus. *J. Tek. Ind. Pert.* Vol 18 (1), 32.

- Prasetyo, H. (2010). Pengaruh Penggunaan Starter Yoghurt pada Level Tertentu Terhadap Karakteristik Yoghurt yang Dihasilkan. *Skripsi*.
- Pumillia, G., Cichon, M., Cooperstone, J., and Giuffrida, D. (2014). Changes in Chlorophylls, Chlorophyll Degradation Products and Lutein in Pistachio Kernels (*Pistacia vera* L.) during Roasting. *Food Research International*, 193 - 198.
- Purwanti, N., Luliana, S., dan Sari, N. (2018). Pengaruh Cara Pengeringan Simplisia Daun Pandan (*Pandanus amaryllifolius*) Terhadap Aktivitas Penangkal Radikal Bebas DPPH (2,2-Difenil-1-Pikrilhidrazil). *Pharmacy Medical Journal Vol.1 No.2*, 63-72.
- Rahmawati., dan Basriman, I. (2017). Pengaruh Jenis Starter Terhadap Mutu Zeagurt Probiotik. *Konversi Vol 6 No.1*, 25.
- Setiarto, R. (2021). *Bioteknologi Bakteri Asam Laktat untuk Pengembangan Pangan Fungsional*. Indonesia: GUEPEDIA.
- Shah, N. (2000). Probiotic Bacteria: Selective Enumeration and Survival in Dairy Foods. *J. Dairy Sci*, 83 : 894 -907.
- Siddiq, H., dan Hamid, O. (2017). Effect of *Lactobacillus acidophilus* and *Lactobacillus plantarum* on the Quality of Yoghurt. *BIOTEKNOLOGI*, 25 - 31.
- Singh, A., Singh, AP., and Ramaswamy, H. (2015). Effect of Processing Conditions on Quality of Green Beans Subjected to Reciprocating Agitation Thermal Processing. *Food Research International*, 424-432.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). (2006). *No. 01 - 2346 - 2006 Petunjuk Pengujian Organoleptik dan tau Sensori*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Suryono., Sudono, A., Sudarwanto, M., dan Apriyantono, A. (2005). Studi Pengaruh Penggunaan Bifidobacteria Terhadap Flavor Yoghurt. *Jurnal. Teknol. dan Industri Pangan*.
- Susanti, D. (2005). Pembuatan Es Puter Yogurt Kedelai Dengan Penambahan Probiotik *Lactobacillus achidophilus* dan *Bifidobacterium bifidum*. In *Skripsi*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.

Warismayati, N., Handayani, B., dan Ariyana, M. (2021). *Pengaruh Konsentrasi Rumput Laut Terhadap Mutu Yoghurt Jagung Manis (Zea mays Saccharata)*. Mataram: Skripsi. Universitas Mataram.

Yildiz, F. (2010). *Development and Manufacture of Yogurt and Other Functional Dairy Products*. United States of America: CRC Press.

Zahro, C., & Nisa, F. (2015). Pengaruh Penambahan Sari Anggur (*Vitis vinifera* L) dan Penstabil terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik es krim. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3 (4), 81 - 91.