

DAFTAR PUSTAKA

- Adrianto, R., Wiraputra, D., Jyoti, M. D., dan Andaningrum, A. Z. 2020. Total bakteri asam laktat, total asam, nilai pH, sineresis, total padatan terlarut dan sifat organoleptik yoghurt metode *back slooping*. *Jurnal Agritechno*, 13(2): 105-111.
- Al-Farsi, M., Abeer, A.A., Ahlam, A.H., dan Sharifa, A.B. 2018. Color, flavonoids, phenolics and antioxidants of omani honey. *Heliyon*, 4(10):1-14
- Al-Jasass, F. M., Siddiq, M., dan Sogi, D. S. 2015. Antioxidants activity and color evaluation of date fruit of selected cultivars commercially available in the United States. *Advances in Physical Chemistry*, 576203: 1-5.
- Al-Shwyeh, H. A. 2019. Date Palm (*Phoenix dactylifera* L.) Fruit as potential antioxidant and antimicrobial agents. *Journal of Pharmacy and Bioallied Sciences*, 11(1): 1-11.
- Amara, A. A. dan Shibl, A. 2015. Role of Probiotics in health improvement, infection control and disease treatment and management. *Saudi Pharmaceutical Journal*, 23: 107-114.
- Angelia, I. O. 2017. Kandungan pH, total asam tertitrasi, padatan terlarut, dan vitamin c pada beberapa komoditas hortikultura. *Journal of Agritech Science*, 1(2): 68-74.
- Anwar, L. O., Hardjito, L., dan Desniar. 2014. Fermentasi tambelo dan karakteristik produknya. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 17(3): 254-262.
- Aritonang, S. N., Roza, E., dan Rossi, E. 2019. *Probiotik dan prebiotik dari kedelai untuk pangan fungsional*. Indomedia Pustaka, Sidoarjo.
- Arfaoui, L. 2020. Total polyphenol content and radical scavenging activity of functional yoghurt enriched with dates. *Czech Journal of Food Sciences*, 38(5): 287–292.
- Ayivi, R.D., Gyawali, R., Krastanov, A., Aljaloud, S.O., Worku, M., Tahergorabi, R., Da Silva, R.C., Ibrahim, S.A. 2020. Lactic acid bacteria: food safety and human health application.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan. 2018. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 30 Tahun 2018 tentang Angka Konsumsi Pangan. Badan Pengawas Obat dan Makanan, Jakarta.

- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2009. SNI: 2981-2009: *Yogurt*. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Balakrishnan, A., Priya, V., dan Raguram, G. 2015. Preliminary phytochemical analysis and antioxidant activities of lemongrass and lavender. *Journal Pharmacy Science and Resource*, 7(7): 448-450.
- Bastanta, D., Karo-Karo, T., dan Rusmarilin, H. 2017. Pengaruh perbandingan sari sirsak dengan sari bit dan konsentrasi gula terhadap sirup sabit. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 5(1): 102-108.
- Boadi, N. O., Badu, M., Kortei, N. K., Saah, S. A., Annor, B., Mensah, M. B., Okyere, H., dan Fiebor, A. 2021. Nutritional composition and antioxidant properties of three varieties of carrot (*Daucus carota*). *Scientific African*, 12:1-8.
- Brainina, K., Natalia, S, dan Marina, V. 2019. Antioxidants: terminology, methods, and future considerations. *Antioxidants*, 8(297):1-8.
- Chairunnissa, H., Balia, R. L., Pratama, A., dan Hadiat, D. R. 2017. Karakteristik kimia set yoghurt dengan bahan baku susu tepung dengan penambahan jus bit (*Beta vulgaricus L.*). *Jurnal Ilmu Ternak*, 17(1): 35-39.
- Chandan, R. C. dan Kilara, A. 2013. *Manufacturing yoghurt and fermented milks, 2nd edition*. John Willey and Sons, Amerika Serikat.
- Cho, W. Y., Hwa, S. H., Yang, F., dan Lee, C. H. 2020. Quality characteristics and antioxidant activity of yoghurt containing raw omija and sugared omija during storage. *Journal of Chemistry*: 1-17.
- Cho, W. Y., Yeon, S. J., Hong, G. E., Kim, J. H., Tsend-Ayush, C., dan Lee, C. H. 2017. Antioxidant activity and quality characteristics of yoghurt added green olive powder during storage. *Korean Journal for Food Science of Animal Resources*, 37(6): 865-872.
- Codex Alimentarius Commission. 2003. *Codex Standard for Fermented Milks*. Codex Alimentarius Commission.
- Cornelia, M dan Nathania, C. 2020. Pemanfaatan ekstrak wortel (*Daucus carota L.*) dan sari kiwi kuning (*Actinidia deliciosa*) dalam pembuatan permen jeli. *Jurnal Saisn dan Teknologi*, 4(2): 31-45.

- Dahunsi, A. T. A., Dahunsi, S. O., dan Olayanju, A. 2020. Synergistic microbial interactions between lactic acid bacteria and yeasts during production of Nigerian indigenous fermented foods and beverages. *Food Control*, 110: 106963.
- Dimitrellou, D., Solomakou, N., Kokkinomagoulos, E., dan Kandyli, P. 2020. Yoghurts supplemented with juices from grapes and berries. *Foods*, 9(9), 1158: 1-13.
- Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Kementerian Kesehatan RI 2018, Jakarta.
- Elidar, Y. 2017. Budidaya tanaman sirsak dan manfaatnya untuk kesehatan. *Jurnal Abdimas Mahakam*, 1(1): 63-71.
- Elisya, Y., Cartika, H., dan Rizkiana, A. 2017. Antioxidant activity and total phenolic content of date palm syrup (*Phoenix dactylifera* L). *SANITAS: Jurnal Teknologi dan Seni Kesehatan*, 8(1): 63-71.
- Fatmawati, U., Prasetyo, F. I., Supia, M. T. A., dan Utami, A. N. 2013. Karakteristik yoghurt yang terbuat dari berbagai jenis susu dengan penambahan kultur campuran *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. *BIOEDUKASI*, 6(2):1-9.
- Firdatama, A. dan Priyanti, E. 2021. Analisis penerimaan yoghurt sari almond dengan penambahan kurma. *AGRITEKNO, Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(2): 83-88.
- Food Standards Australia New Zealand (FSANZ). 2014. *Fermented milk products*. Food Standards Australia New Zealand, New Zealand.
- Ghnimi, S., Umer, S., Karim, A., dan Kamal-Eldin, A. 2017. Date fruit (*Phoenix dactylifera*L.): An underutilized food seeking industrial valorization. *NFS Journal*, 6: 1-10.
- Hala, Y. dan Ali, A. 2020. Kandungan total fenol dan kapasitas antioksidan buah lokal Indonesia sebelum dan setelah pencampuran. Prosiding Seminar Nasional Biologi FMIPA UMN 2020: 353-364. Makassar, 8 Agustus 2020.
- Hartati, A. I., Pramono, Y. B., dan Legowo, A. M. 2012. Lactose and reduction sugar concentrations, pH, and the sourness of date flavored yoghurt drink as probiotic beverage. *Journal of Applied Food Technology*, 1(1): 1-3.

- Hendrato, D. R., Handayani, A. P., Esterelita, E., dan 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.
- Hermayanti, D., Syafitri, F., dan Iralawati, A. D. 2015. Jus belimbing manis (*Avverhoa carambola L.*) sebagai hepatoprotektor pada tikus putih (*Rattus novergicus strain wistar*) yang diinduksi antituberkulosis rifampisin dan isoniazid. *Saintika Media: Jurnal Ilmu Kesehatan dan Kedokteran Keluarga*, 11(2): 136-142.
- Hidayat, I. R., Kusrahayu., dan Mulyani, S. 2013. Total bakteri asam laktat, nilai pH, dan sifat organoleptik *drink yoghurt* dari susu sapi yang diperkaya dengan ekstrak buah mangga. *Animal Agriculture Journal*, 2(1): 160-167.
- Ibrahimm, I. A., Naufalin, R., Erminawati., dan Dwiyantri, H. 2019. Effect of fermentation temperature and culture concentration on microbial and physicochemical properties of cow and goat milk yoghurt. *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science*, 406: 1-7.
- Jannah, A. M., Legowo, A. M., Pramono, Y. B., Al-Baarri, A. N., dan Abduh, S. B. M. 2014. Total bakteri asam laktat, pH, keasaman, citarasa, dan kesukaan yoghurt drink dengan penambahan ekstrak buah belimbing. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(2): 7-11.
- Kartika, D. I. dan Nisa, F. C. 2014. Pengaruh penambahan sari buah sirsak dan lama fermentasi terhadap karakteristik fisik dan kimia yoghurt. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4): 239-248.
- Kartika, D. P., Permana, I. G. M., Dan Nocianitri, K. A. 2019. Pengaruh penambahan sari buah sirsak (*annona muricata l.*) terhadap karakteristik yoghurt edamame (*glycine max l.*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(4): 378-389.
- Khoo, H. E., Azlan, A., Tang, S. T., dan Lim, S. M. 2017. Anthocyanidins and anthocyanins: colored pigments as food, pharmaceutical ingredients, and the potential health benefits. *Food & Nutrition Research*, 61: 1-21.
- Khoo, H. E., Prasad, K. N., Kong, K. W., Jiang, Y., dan Ismail, A. 2011. Carotenoids and their isomers: color pigments in fruits and vegetables. *Molecules*, 16(2): 1710-1738.

- Krisnaningsih, A. T., Radiati, L. E., Purwadi., Evanuarini, H., Rosyidi, D. 2019. The effect of incubation time to the physicochemical and microbial properties of yoghurt with local taro (*Colocasia Esculenta*(L.) Schott) starch as stabilizer. *Current Research in Nutrition and Food Science*, 7(2): 547-554.
- Kusmiyati, N. 2020. *Prebiotik nutrisi sehat saluran pencernaan*. CV. Pena Persada, Purwokerto.
- Kusuma, G. P. A. W., Nocianitri, K. A., dan Pratiwi, I. D. P. K. 2020. Pengaruh lama fermentasi terhadap karakteristik *fermented rice drink* sebagai minuman probiotik dengan isolat *Lactobacillus* sp. F213. *Jurnal Itepa*, 9(2): 182-182-193.
- Lawless, H.T. dan H. Heymann. 2016. *Sensory evaluation of food: principles and practices*. Springer, New York.
- Madora, E. P., Takalani, T. K., Mashau, M. E. 2016. Physicochemical, microbiological and sensory properties of low fat yoghurt fortified with carrot powder. *Internasional Journal of agricultural and biological engineering*, 9(1): 118-124.
- Mareta, D. T. 2019. Hedonic test method for measuring instant pindang seasoning powder preferences. *Journal of Science and Applicative Technology*, 3(1): 34-36.
- Muñoz-Robredo, p., Robledo, P., Manríquez, D., Molina, R., dan Defilippi, B. G. 2011. Characterization of sugars and organic acids in commercial varieties of table grapes. *Chilean Journal of Agricultural Research*, 7(3): 452-458.
- Nimse, S.B. dan Dilipkumar, P. 2015. Free radicals, natural antioxidants, and their reaction mechanism. *RSC Advances*, 5(1):27986-28006.
- Nurminabari, I. S. 2018. Kajian penambahan skim dan santan terhadap karakteristik yoghurt dari *whey*. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(1): 54-62.
- Okoro, C. K. dan Osunde, Z. D. 2013. Physical properties of soursop (*Annona muricata*) Seeds. *Internasional Journal of Engineering Research & Technology*, 2(3): 1-4.
- Otto, R.B.D., Nankwanga, M., Sesaazi, D. 2015. Comparison of antibacterial activities of fermented with those of unfermented *annona muricata* (l)

fruit extracts. *International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences*, 4(6): 696-707.

Owolade, S. O., Akinrinola, A. O., Popoola, F. O., Aderibigbe, O. R., Ademoyegun, O. T., dan Olabode, I. A. 2017. Study on physico-chemical properties, antioxidant activity and shelf stability of carrot (*Daucus carota*) and pineapple (*Ananas comosus*) juice blend. *International Food Research Journal*, 24(2): 534-540.

Popovic, N., Brdaric, E., Dokic, J., Dinic, M., Veljovic, K., Golic, N., dan Vidojevic, T. A. 2020. Yoghurt produced by novel natural starter cultures improves gut epithelial barrier in vitro. *Microorganisms*, 8. 1-18.

Prakoso, L. O., Yusmaini, H., Thadeus, M. S., dan Wiyono, S. 2017. Perbedaan efek ekstrak buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) dan ekstrak buah naga putih (*Hylocereus undatus*) terhadap kadar kolesterol total tikus putih (*Rattus norvegicus*). *Jurnal Gizi Pangan*, 12(3): 195-202.

Prasetyorini., Moerfiah., Wardatun, S., dan Affandi. 2014. Aktivitas berbagai sediaan buah sirsak (*Annona muricata* Linn) dalam penurunan kadar asam urat tikus putih *Sprague-Dawley*. *Ekologia*, 14(2): 25-33.

Primurdia, E. G dan Kusnadi, J. 2014. Aktivitas antioksidan minuman probiotik sari kurma (*Phoenix dactylifera*) dengan isolat *L. plantarum* dan *L. casei*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3): 98-109.

Putri, D. C. L. A., Putra, I. N. K., dan Suparthana, I. P. 2019. Pengaruh penambahan sari buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap karakteristik yoghurt campuran susu sapi dan kacang merah (*Phaseolus vulgaris*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(1): 8-17.

Rachman, A., Taufik, E., dan Arief, I. I. 2018. Karakteristik yoghurt probiotik rosella berbahan baku susu kambing dan susu sapi selama penyimpanan suhu ruang. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 6(2): 73-80.

Radiati, L. E., Jaya, F., dan Oktavia, H. 2016. Effect of carrot juice on exopolisaccharides and b-D galactosidase activity in yogurt. *Animal production*, 18(3): 173-179.

Radiatiria, L. E., Andriani, D., Apriliyani, M. W., dan Rahayu, P. P. 2019. *Mikrobiologi dasar hasil ternak*. UB Press, Malang.

- Retnowati, P. A. dan Kusnadi, J. 2014. Pembuatan minuman probiotik sari buah kurma (*Phoenix dactylifera*) dengan isolat *Lactobacillus casei* dan *Lactobacillus plantarum*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(2): 70-81.
- Rizal, S., Erna, M., Nurainy, F., dan Tambunan, A. R. 2016. Karakteristik probiotik minuman fermentasi laktat sari buah nanas dengan variasi jenis bakteri asam laktat. *Jurnal Kimia Terapan Indonesia*, 18(1): 63-71.
- Rizal, S., Suharyono., Nurainy, F., dan Merliyanisa. 2020. Pengaruh glukosa dan jahe merah terhadap karakteristik minuman probiotik dari kulit nanas madu. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 25(2): 110-119.
- Rohman, E. dan Maharani, S. 2020. Peranan warna, viskositas, dan sineresis terhadap produk yoghurt. *EDUFORTECH*, 5(2): 97-107.
- Roy, K.D.D. 2015. Quality evaluation of yogurt supplemented with fruit pulp (banana, papaya, and watermelon). *International Journal of Nutrition and Food Science* 4 (6): 695-699.
- Samh, M. M. A. E., Sherein, A. A. D., dan Essam, H. H. 2013. Properties and antioxidant activity of probiotic yoghurt flavored with black carrot, pumpkin, and strawberry. *Internasional Journal of Dairy Science*, 8: 48-57.
- Samichah, Syauqy, A. 2014. Aktivitas antioksidan dan penerimaan organoleptik yoghurt sari wortel (*Daucus carota* L). *Journal of Nutrition College*, 3(4): 501-508.
- Sari, Y. 2018. Pengaruh pemanasan terhadap kestabilan pigmen betalain dari buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Orbital: Jurnal Pendidikan Kimia*, 2(1): 37-42.
- Savaiano, D. A. 2014. Lactose digestion from yogurt: mechanism and relevance. *American Journal of Clinical Nutrition*, 99(5): 1251-1255.
- Sayuti, K. dan Yenrina, R. 2015. *Antioksidan, alami dan sintetik*. Andalas University Press, Padang.
- Setianto, Y. C., Pramono, Y. B., dan Mulyani, S. 2014. Nilai pH, viskositas, dan tekstur *yoghurt drink* dengan penambahan ekstrak salak pondoh (*Salacca zalacca*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(3): 110-113.

- Silva, D. F. D., Junior, N. N. T., Gomes, R. G., Pozza, M. S. D. S. Britten, M., dan Matumoto-Pintro, P. T. 2017. Physical, microbiological and rheological properties of probiotic yogurt supplemented with grape extract. *Jurnal Food Science Technology*, 54(6): 1608-1615.
- Simanjuntak, L., Sinaga, C., Fatimah. 2014. Ekstraksi Pigmen Antosianin dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Teknik Kimia USU*, 3(2): 25–29.
- Singh, B. K., Koley, T. K., Maurya, A., Singh, P. M., dan Singh, B. 2018. Phytochemical and antioxidative potential of orange, red, yellow, rainbow and black coloured tropical carrots (*Daucus carota* subsp. *sativus* Schubl. & Martens). *Physiology and Molecular Biology of Plants*, 24(5): 899-907.
- Singh, R., Sharma, J., dan Goyal, P. K. 2014. Prophylactic role of *Averrhoa carambola* (star fruit) extract against chemically induced hepatocellular carcinoma in swiss albino mice. *Advances in Pharmacological Science*, 14.
- Sintasari, R. A., Kusnadi, J., dan Ningtyas, D. W. 2014. Pengaruh penambahan konsentrasi susu skim dan sukrosa terhadap karakteristik minuman probiotik sari beras merah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2 (3): 65-75.
- Sobarti, E. dan Fathurohman, F. 2017. Efektivitas penyiangan terhadap hasil tanaman wortel (*Daucus carota* L.) lokal cipanas Bogor. *Jurnal Biodjati*, 2(1): 1-8.
- Sri Lankan Standards Institutions (SLSI). 2016. *Specification for fermented milk products part 2: yoghurt*. Sri Lanka Standards Institution, Sri Lanka.
- Stanto, N. H. 2014. Pengendalian suhu dan waktu proses fermentasi dalam pembuatan yoghurt berbasis *programmable logic control* dan *human machine interface*. *Jurnal Mahasiswa TEUB*, 2(3): 1-6.
- Suliasih., Legowo, A. M., dan Tampoebolon, B. I. M. 2018. Aktivitas antioksidan, BAL, viskositas, dan nilai L* a* b* dalam yogurt yang diperkaya dengan probiotik *Bifidobacterium longum* dan buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 7(4): 151-155.
- Sunaryanto, R., Martius, E., dan Marwoto, B. 2014. Uji kemampuan *Lactobacillus casei* sebagai agensia probiotik. *Jurnal Bioteknologi & Biosains Indonesia*, 1(1): 9-14.

- Surono, I. S. 2016. *Probiotik, microbiome, dan pangan fungsional*. Deepublish, Yogyakarta.
- Sutedjo, K. S. D. dan Nisa, F. C. 2015. Konsentrasi sari belimbing (*Averrhoa carambola* L.) dan lama fermentasi terhadap karakteristik fisiko-kimia dan mikrobiologi yoghurt. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2): 582-593.
- Tanaya, C., Kusumawati, N., dan Nugerahani, I. 2014. Pengaruh jenis gula dan penambahan sari buah anggur merahprobolinggo terhadap sifat fisikokimia, viabilitas bakteri yoghurt, dan organoleptik yoghurt non-fat. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 13(2): 94-101.
- Teguh, R. P. K., Nugerahani, I., dan Kusumawati, N. 2015. Pembuatan yoghurt buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus* L.): proporsi sari buah dan susu UHT terhadap viabilitas bakteri dan keasaman yoghurt. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 14(2): 89-94.
- USDA. 2016. *Carrots, Raw*. USDA National Nutrient Database for Standard Reference, USA.
- USDA. 2018. *Grapes, red or green (European type, such as Thompson seedless), raw*. USDA National Nutrient Database for Standard Reference, USA.
- Utami, N. dan Graharti, R. 2017. Kurma (*Phoenix dactylifera*) dalam terapi anemia defisiensi besi. *Jurnal Unila*, 1(3): 591-597.
- Vazquez, C., Carretero, J. I. B., Albiach, R.G., Pozuelo, M.J., Banos, M.R., Baquero, F., Baltadjieva, M.A., dan Cmapo, R. 2013. Screening in a *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* collection to select a strain able to survive to the human intestinal tract. *Nutricion Hospitalaria*, 28 (4): 1227- 1235.
- Venkitasamy, C., Zaho, L., Zhang, R., dan Pan, Z. 2019. "Chapter 6 : Grapes". *integrated processing techonologies for food and agricultural by-products* 133-163. Academic Press, Amerika Serikat.
- Weerathilake, W. A. D. V., Rasika, D. M. D., Ruwanmali, J. K. U., dan Munasinghe, M. A. D. D. 2014. The evolution, processing, varieties and health benefits of yogurt. *Internasional Journal of Sciencetific and Research Publications*, 4(4): 1-10.

- Widagdha, S. dan Nisa, F. C. 2015. Pengaruh penambahan sari anggur merah (*Vitis vinifera* L.) dan lama fermentasi terhadap karakteristik fisiko kimia yoghurt. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(1): 248-258.
- Widianingsih, M. 2016. Aktivitas antioksidan ekstrak metanol buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus* (F.A.C Weber) Britton & Rose) hasil maserasi dan dipekatkan dengan kering angin. *Jurnal Wiyata*, 3(2): 146-150.
- Widyastuti, Kusuma, A. E., dan Sukmawati, F. 2016. Aktivitas antioksidan dan tabir surya ekstrak daun stroberi (*Fragaria x ananassa* A. N. Duchesne). *Jurnal Sains Farmasi dan Kimia*, 3 (1): 19-24.
- Wijaya, C., Kusumawati, N., dan Nugerahani, I. 2012. Pengaruh jenis gula dan penambahan sari nanas-wortel terhadap sifat fisiko-kimia, viabilitas bakteri yoghurt, serta organoleptik yoghurt non-fat. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 11(2): 19-27.
- Woo, K. K., Ngou, F. H., Ngo, L. S., Soong, W. K., Tang, P. Y. 2011. Stability of betalain pigment from red dragon fruit (*Hylocereus polyrhizus*). *American Journal of Food Technology*, 6: 140-148.
- Yaakob, H., Ahmed, N.R., Daud, S.K., Malek, A., dan Rahman, R.A. 2012. Optimization of ingredient and processing levels for the production of coconut yogurt using response surface methodology. *Food Science Biotechnology*, 21 (4): 933-940.
- Yanti, D. I. Q. dan Dali, F. A. 2013. Karakteristik bakteri asam laktat yang diisolasi selama fermentasi bakasang. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 16(2): 133-141.
- Zakaria, Y., Yurliansi., Delima, M., dan Diana, E. 2013. Analisa keasaman dan total bakteri asam laktat yogurt akibat bahan baku dan persentase *Lactobacillus casei* yang berbeda. *Jurnal Agripet*, 13(2): 31-35.