

## DAFTAR PUSTAKA

- Al-Nabulsi, A. A., Jaradat, Z. W., al Qudsi, F. R., Elsalem, L., Osaili, T. M., Olaimat, A. N., Ayyash, M. M. (2022). Characterization and bioactive properties of exopolysaccharides produced by *Streptococcus thermophilus* and *Lactobacillus bulgaricus* isolated from labaneh. *LWT*, 167. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2022.113817>
- Arsyad, S. S. T., Silfia, N. N., Keb, S. M., & Faina, S. T. (2021). Pemberian Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MPASI) (Tinjauan Melalui Emotional Demonstration, Pengetahuan dan Sikap Ibu). *Adab*.
- Artini, B. (2018). Analisis faktor yang memengaruhi pemberian MPASI dini. *Jurnal Kebidanan*, 7(1).
- Ashraf, R., & Shah, N. P. (2011). Selective and differential enumerations of *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus casei* and *Bifidobacterium* spp. in yoghurt - A review. *International Journal of Food Microbiology*, Vol. 149, pp. 194–208. Elsevier B.V. <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2011.07.008>
- Aznury, M., Zaman, Z., Zikri, A., & Panzurli, P. (2019). Pengujian Organoleptik Produk Yogurt dengan Penambahan Variasi Konsentrasi Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Fluida*, 12(1), 15–20. <https://doi.org/10.35313/fluida.v12i1.184>
- Badan Standarisasi Nasional. (2009). *Yoghurt (SNI 2981:2009)*. Badan Standarisasi Nasional.
- Baspinar, B., & Güldaş, M. (2021). Traditional plain yogurt: a therapeutic food for metabolic syndrome? *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, Vol. 61, pp. 3129–3143. Taylor and Francis Ltd. <https://doi.org/10.1080/10408398.2020.1799931>
- Bayu, M. (2014). Pintar ASI dan Menyusui. PandaMedia.
- Boeck, T., Sahin, A. W., Zannini, E., & Arendt, E. K. (2021, July 1). Nutritional properties and health aspects of pulses and their use in plant-based yogurt alternatives. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, Vol. 20, pp. 3858–3880. Blackwell Publishing Inc. <https://doi.org/10.1111/1541-4337.12778>
- BPOM RI. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No. 11 Tahun 2019 Tentang Bahan Tambahan Pangan.
- Chandan, R. C. (2017). An overview of yogurt production and composition. In *Yogurt in Health and Disease Prevention* (pp. 31–47). Elsevier. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-805134-4.00002-X>
- Clark, J. M. (2018). The 3Rs in research: a contemporary approach to replacement, reduction and refinement. *British Journal of Nutrition*, 120(s1), S1–S7.
- Delorme, C. (2008). Safety assessment of dairy microorganisms: *Streptococcus thermophilus*. *International journal of food microbiology*, 126(3), 274–277.
- Departemen Kesehatan RI. (1995). *Farmakope Indonesia*. Departemen Kesehatan Republik Indonesia: Jakarta

- Direktur Gizi Masyarakat. 2020. Praktik Menyusui dan Pemberian MPASI pada Masa Pandemi Covid-19. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Duan, X., Yang, X., Ren, G., Pang, Y., Liu, L., & Liu, Y. (2016). Technical aspects in freeze-drying of foods. *Drying Technology*, Vol. 34, pp. 1271–1285. Taylor and Francis Inc. <https://doi.org/10.1080/07373937.2015.1099545>
- Eriksen, K. G., Christensen, S. H., Lind, M. v., & Michaelsen, K. F. (2018, May 1). Human milk composition and infant growth. *Current Opinion in Clinical Nutrition and Metabolic Care*, Vol. 21, pp. 200–206. Lippincott Williams and Wilkins. <https://doi.org/10.1097/MCO.0000000000000466>
- Fajriyati, A., & Setyawan, A. (2021). Gambaran Tingkat Pengetahuan Ibu Tentang Pentingnya Pemberian MPASI pada Bayi: Literatur Review.
- Fardiaz, S. (1993). Mikrobiologi Pangan. Jakarta: PT Gramedia Pustaka.
- Flaherman, V. J., Chan, S., Desai, R., Agung, F. H., Hartati, H., & Yelda, F. (2018). Barriers to exclusive breast-feeding in Indonesian hospitals: A qualitative study of early infant feeding practices. *Public Health Nutrition*, 21(14), 2689–2697. <https://doi.org/10.1017/S1368980018001453>
- Hadiyanto, M. L., & Wahyudi, S. (2022). Probiotik sebagai Pencegahan Diare terkait Antibiotik pada Anak. *Cermin Dunia Kedokteran*, 49(4), 219-222.
- Hanindita, M. (2019). Mommyclopedia 567 Fakta Tentang MPASI. Gramedia Pustaka Utama.
- Hanum, Z., Yurlliasni, & Dzarnisa. (2021). *Teknologi Pengolahan Susu*. Syiah Kuala University Press. [https://www.google.co.id/books/edition/Teknologi\\_Pengolahan\\_Susu/5ZNfEAAAQBAJ?hl=id&gbpv=1&dq=susu+adalah&pg=PA23&printsec=frontcover](https://www.google.co.id/books/edition/Teknologi_Pengolahan_Susu/5ZNfEAAAQBAJ?hl=id&gbpv=1&dq=susu+adalah&pg=PA23&printsec=frontcover)
- Harmiyati, H., Tunny, I. S., & Wael, F. R. (2021). Hubungan antara Pemberian Makanan Pendamping Asi (MP-ASI) Pada Bayi Usia 0-6 Bulan dengan Gangguan Sistem Pencernaan di Wilayah Kerja Puskesmas Perawatan Kairatu 20. *GLOBAL HEALTH SCIENCE*, 5(3), 131-135.
- Hastuti, A., Lestari, T. A., & Fulazzaky, M. A. (2022). Pendampingan Pengawasan Mutu Proses Produksi Yoghurt. *Jurnal Qardhul Hasan : Media Pengabdian Kepada Masyarakat*, 8, 237–242.
- Hildebrand, D., & Walters, C. (2018). Feeding your baby: After the baby; Daily food choices for the breastfeeding mom. Oklahoma Cooperative Extension Service.
- Ibrahim, A., Fridayanti, A., & Delvia, F., (2015). Isolasi dan identifikasi bakteri asam laktat (BAL) dari buah mangga (*Mangifera indica* L.). *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 2(1), hal. 159-163
- Ikatan Dokter Anak Indonesia. (2018, 10-10). Pemberian Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MPASI). <https://www.idai.or.id/artikel/klinik/asi/pemberian-makanan-pendamping-air-susu-ibu-mpasi>.
- Indrarosa, D. (2021). *Manfaat dan Aneka Olahan Kambing PE : Susu Terbaik dari Hewan Ruminansia* . Malang: Media Nusa Creative.

- Khan, L. (2018). Constipation management in pediatric primary care. *Pediatric Annals*, 47(5), e180–e184. <https://doi.org/10.3928/19382359-20180426-02>
- Kopa, M. T. A. I., Togubu, D. M., & Syahrudin, A. N. (2021). Hubungan Pola Pemberian MPASI dengan Status Gizi Anak Usia 6-24 Bulan di Kabupaten Pangkep. *Al Gizzai: Public Health Nutrition Journal*, 103-110.
- Krasaekoopt, W., & Watcharapoka, S. (2014). Effect of addition of inulin and galactooligosaccharide on the survival of microencapsulated probiotics in alginate beads coated with chitosan in simulated digestive system, yogurt and fruit juice. *Lwt-Food Science and Technology*, 57(2), 761-766.
- Kristiandi, K. (2020). *Teknologi Fermentasi*. Jakarta: Gramedia.
- Kusnandar, F. (2019). *Kimia Makanan Komponen Makro*. Jakarta; Bumi Aksara.
- Kusuma, B. A. D., Aminah, S., & Harsoelisyorini, W. (2022). Aktivitas Antioksidan, Karakteristik Fisik, Dan Sensoris Yogurt Beku Kecambah Kacang Merah Dengan Variasi Penambahan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 12(1), 32-40.
- Kusumawati, A. T. N., Hadiani, D. P. P., & Fila, M. M. (2019). Pengaruh penambahan pati talas lokal (*Colocasia esculenta*) sebagai stabilizer terhadap total padatan terlarut dan kadar air yogurt pada suhu pasteurisasi 90° C. *Jurnal Sains Peternakan*, 7(2), 148-156.
- Mutiarahmi, C. N., Hartady, T., & Lesmana, R. (2021). Kajian Pustaka: Penggunaan Mencit Sebagai Hewan Coba di Laboratorium yang Mengacu pada Prinsip Kesejahteraan Hewan. *Jurnal Indonesia Medicus Veterinus*, 10.
- Mutukuri, T. T., Wilson, N. E., Taylor, L. S., Topp, E. M., & Zhou, Q. T. (2021). Effects of drying method and excipient on the structure and physical stability of protein solids: Freeze drying vs. spray freeze drying. *International journal of pharmaceuticals*, 594, 120169.
- Nousiainen et al. (2004). Pengaruh pH dan Suhu Pada Produksi Bakteriosin dari Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus plantarum* dari Buah Nanas (*Ananas Comosus* L. Merr.) Pada Media MRS. Universitas Airlangga Surabaya.
- Phifer-Rixey, M., & Nachman, M. W. (2015). The Natural History of Model Organisms: Insights into mammalian biology from the wild house mouse *Mus musculus*. *Elife*, 4, e05959.
- Pusat Penelitian IPB, (2001). Isolasi dan identifikasi bakteri asam laktat dari acar, Penelitian, Institut Pertanian Bogor.
- Putri, Y., Julianti, E., & Ridwansyah, R. (2020). Karakteristik Kimia Biskuit dari Tepung Ubi Jalar Ungu dan Terigu. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 12(1), 16-20.
- Adams, G. D., Cook, I., & Ward, K. R. (2015). The principles of freeze-drying. In *Cryopreservation and freeze-drying protocols* (pp. 121-143). Springer, New York, NY.

- Raharjanti, Z., Pramono, Y. B., & Al-Baarri, A. N. M. (2019). Nilai Ph Dan Kekentalan Cocogurt Dengan Penambahan Ekstrak Daun Stevia. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 305-308.
- Rahayu, P. P., & Andriani, R. D. (2018). Mutu Organoleptik dan Total Bakteri Asam Laktat Yogurt Sari Jagung dengan Penambahan Susu Skim dan Karagenan. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 13(1), 38–45. <https://doi.org/10.21776/ub.jitek.2018.013.01.4>
- Rahayu, T. I., Ariyana, M. D., Amaro, M., Handayani, B. R., Nazaruddin, N., & Widyastuti, S. (2022). Evaluasi Sensoris Yogurt Nanas Madu Dengan Perlakuan Kombinasi Starter Kultur Bakteri Asam Laktat: Sensory Evaluation Of Honey Pineapple Yogurt With Combination Treatment Of Lactic Acid Bacteria Starter Culture. *Pro Food*, 8(1), 25-33.
- Rahayu, T. I., Ariyana, M. D., Amaro, M., Handayani, B. R., Nazaruddin, N., & Widyastuti, S. (2022). Evaluasi Sensoris Yogurt Nanas Madu dengan Perlakuan Kombinasi Starter Kultur Bakteri Asam Laktat. *Pro Food*, 8(1), 25-33.
- Rahman, A. G., Muchtadi, T., & Darniadi, S. (2022). *FREEZE DRIED YOGURT PROBIOTIK DENGAN PENAMBAHAN PROBIOTIC CULTURE Bifidobacteria ARTIKEL*
- Rejeki, P.S., Putri, E.A.C., & Prasetya, R.E. (2018). Ovariektomi pada Tikus dan Mencit. Surabaya: Airlangga University Press
- Sari, R. S., Solihat, L. L., Febriyana, L., Mardianti, M., Sari, M. P., Mirqotussyifa, M., & Nurlaelah, N. (2021). Meningkatkan Pengetahuan Mengenai Penanganan Diare Pada Anak Melalui Penyuluhan Kesehatan. *Selaparang Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 4(2), 70-73.
- Samuel, T. M., Zhou, Q., Giuffrida, F., Munblit, D., Verhasselt, V., & Thakkar, S. K. (2020, September 16). Nutritional and Non-nutritional Composition of Human Milk Is Modulated by Maternal, Infant, and Methodological Factors. *Frontiers in Nutrition*, Vol. 7. Frontiers Media S.A. <https://doi.org/10.3389/fnut.2020.576133>
- Savitri, A. (2018). *Buku Pintar 365 Hari MPASI Terlengkap*. Yogyakarta: Idesegar.
- Sentana, K. A. R. S., Adnyana, I. G. A. N. S., & Subanada, I. B. (2018). Hubungan pemberian ASI eksklusif dengan kejadian diare pada bayi. *E-Jurnal Medika Udayana*, 7(10), 1-9.
- Septyanto, A., & al Amin, H. (2020). Expert System for Diagnosing Newborn Babies Disease Using the Sorgenfrei Similarity Method. In *Journal of Applied Informatics and Computing (JAIC)* (Vol. 4). Retrieved from <http://jurnal.polibatam.ac.id/index.php/JAIC>
- Setiarto, H. B. (2020). *Teknologi Fermentasi Pangan Tradisional dan Produk Olahannya*. Surabaya: Guepedia.
- Sumaryati, E., Anggraeni, F. D., & Romadhona, F. A. (2021). Uji Kualitas Yoghurt Santan-Susu (Kajian dari Konsentrasi Santan dan Starter). *Ciastech, Ciastech*, 231–240.

- Syaugi, A. M., & Istianah, I. (2019). Hubungan asupan zat besi (fe), riwayat mpasi dengan status gizi bb/u pada balita usia 12-59 bulan. *Binawan Student Journal*, 1(3), 126-130.
- Turgay, Ö., & Erbilir, F. (2006). Isolation and characterization of *Lactobacillus bulgaricus* and *Lactobacillus casei* from various foods. *Turkish Journal of Biology*, 30(1), 39-44.
- Wahyudi, A. (2021). *YOGHURT BUGAR DENGAN SUSU FERMENTASI*. Jakarta: Gramedia.
- Walker, A. F., & Rolls, B. A. (Eds.). (2013). *Infant Nutrition*. Chapman & Hall.
- Wheater, D. M. (1955). The characteristics of *Lactobacillus acidophilus* and *Lactobacillus bulgaricus*. *Microbiology*, 12(1), 123-132.
- WHO. (2021). Infant and young child feeding [online]. <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/infant-and-young-child-feeding>.
- Wibawanti, J. M. W., & Rinawidiastuti, R. (2018). Sifat Fisik dan Organoleptik Yogurt Drink Susu Kambing dengan Penambahan Ekstrak Kulit Manggis (*Garcinia mangostana* L.). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 13(1), 27–37. <https://doi.org/10.21776/ub.jitek.2018.013.01.3>
- Wu, H., Shum, T. F., & Chiou, J. (2021). Characterization of the probiotic potential of lactic acid bacteria isolated from kimchi, yogurt, and baby feces in hong kong and their performance in soymilk fermentation. *Microorganisms*, 9(12). <https://doi.org/10.3390/microorganisms9122544>
- Yamauchi, R., Maguin, E., Horiuchi, H., Hosokawa, M., & Sasaki, Y. (2019). The critical role of urease in yogurt fermentation with various combinations of *Streptococcus thermophilus* and *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *bulgaricus*. *Journal of Dairy Science*, 102(2), 1033–1043. <https://doi.org/10.3168/jds.2018-15192>
- Yildiz, F. (2016). *Development and manufacture of yogurt and other functional dairy products*. CRC pres.
- Yildiz N, Bakirci I. Investigation of the use of whey powder and buttermilk powder instead of skim milk powder in yogurt production. *J Food Sci Technol*. 2019 Oct; 56(10): 4429-4436. DOI: 10.1007/s13197-019-03953-w. Epub 2019 Jul 24. PMID: 31686674; PMCID: PMC680126