

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, Y., Kartika, R., dan Panggabean, A. S. 2015. Pengaruh variasi waktu fermentasi terhadap kadar laktosa, pH, dan keasaman pada susu sapi yang difermentasi menjadi yogurt. *Jurnal Kimia Mulawarman* 12(2): 97-100
- Agustina, W. dan Andriana, Y. 2010. Karakterisasi produk yoghurt susu nabati kacang hijau (*Phaseolus radiatus L.*). Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan” Pembangunan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia, Yogyakarta. D07-1-D07-5.
- Agustine, L., Okfrianti, Y., dan Jumiyati. 2018. Identifikasi total bakteri asam laktat (BAL) pada yoghurt dengan variasi sukrosa dan susu skim. *Jurnal Dunia Gizi* 1(2): 79-83.
- Aini, N., Prihananto, V., Wijonarko, G., Arimah, A., dan Syaifudin, M. 2017. Pengaruh konsentrasi kultur dan prebiyotik ubi jalar terhadap sifat sari jagung manis probiotik. *Agritech* 37(2): 165-167.
- Astuty, E., Yunita, M., dan Fadhilah, A. N. 2021. Edukasi manfaat yoghurt sebagai salah satu probiotik dan pembuatan yoghurt sederhana. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM)* 4(1): 129-136.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2009. Yoghurt. SNI 2981:2009. Badan Standarisasi Nasional Jakarta.
- Bernat, N., Chafer, M., Chiralt, A., dan Gonzales-Martinez, C. 2014. Development of a non-dairy probiotic fermented product based on almond milk and inulin. *Food Science and Technology International* 0(0): 1-14.
- Bernat, N., Chafer, M., Chiralt, A., dan Gonzales-Martinez, C. 2015. Probiotic fermented almond “milk” as an alternative to cow-milk yoghurt. *International Journal of Food Studies*. 4(2): 201-211.
- Coelho, R. 2019. Veganism motivation and obstacles. Master. Linnaeus University, Sweden.
- Corrieu, G. dan Beal, C. 2016. Yoghurt: the product and its manufacture. Elsevier 617-624.
- Craig, W. J. 2009. Health effects of vegan diets. *Am J Clin Nutr* 89: 1627S-1633S.
- Deng, Y., Misselwitz, B., Dai, N., dan Fox, M. 2015. Lactose intolerance in adults: biological mechanism and dietary management. *Nutrients* 7(9): 8020-8035.
- Fatima, S. M. dan Hekmat, S. 2020. Microbial and sensory analysis of soy and cow milk-based yoghurt as a probiotic matrix for *Lactobacillus rhamnosus* GR-1. *Fermentation* 74(6): 1-14.

- Grasso, N., Alonso-Miravalles, L., dan O'Mahony, J. A. 2020. Composition, physicochemical and sensorial properties of commercial plant-based yoghurts. *Foods* 9(252): 1-11.
- Greenbaum, J. 2012. Veganism, identity, and the quest for authenticity. *Food, Culture, and Society* 15(1): 129-144.
- Harjiyanti, M. D. 2013. Total asam, viskositas, dan kesukaan pada yoghurt dengan sari buah manga (*Mangifera indica*) sebagai perisa alami. *Jurnal Aolikasi Teknologi Pangan* 2(2).
- Hendarto, D. R., Handayani, A. P., Estereliya, 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.
- Hidayat, I. R., Kusrahayu, dan Mulyani, S. 2013. Total bakteri asam laktat, nilai pH dan sifat organoleptic drink yoghurt dari susu sapi yang diperkaya dengan ekstrak buah mangga. *Animal Agriculture Journal* 2(1):160-167.
- Ibrahim, I. A., Naufalin, R., Erminawati, dan Dwiyaniti, H. 2019. Effect of fermentation temperature and culture concentration on microbial and physicochemical properties of cow and goat milk yogurt. *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science* 406: 1-8.
- Imam, M. N., Pato, U., dan Hamzah, F. 2015. Lama fermentasi terhadap mutu cocoghurt menggunakan *Enterococcus faecalis* UP-11 yang diisolasi dari tempoyak. *Jom Faperta* 2(2): 1-11.
- Iyyah, I., Putriningtyas, N. D., dan Wahyuningsih, S. 2019. Perbedaan yoghurt kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L) dengan berbagai starter ditinjau dari sifat organoleptik, kadar protein dan lemak. *Sport and Nutrition Journal* 1(2): 40-47.
- Jannah, A. M., Legowo, A. M., Pramono, Y. B., Al-Baari, 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).
- Kim, H. J. dan Han, M. J. 2019. The fermentation characteristics of soy yoghurt with different content of D-allulose and sucrose fermented by lactic acid bacteria from kimchi. *Food Sci Biotechnol* 28(4): 1155-1161.
- Labiba, N. M., Marjan, A. Q., dan Nasrullah, N. 2020. Pengembangan Soygurt (yoghurt susu kacang kedelai) sebagai minuman probiotik tinggi isoflavin. *Amerta Nutr.* 244-249.
- Laeli, H., Mazaruddin, dan Werdiningsih, W. 2016. Kajian sifat kimia dan organoleptic yoghurt jagung manis (*Zea mays sccharata*) dengan menggunakan beberapa jenis inoculum. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 2(1): 77-84.

- Leahy, E., Lyons, S., dan Tol, R. S. 2010. An estimate of the number of vegetarians in the world (ESRI working paper N 340). The Economic and Social Research Institute Dublin.
- Lubis, S. A. dan Anjani, G. 2016. Aktivitas antioksidan, total bakteri asam laktat, sifat fisik, dan tingkat penerimaan yoghurt almond (*Prunus dulcis*) sebagai produk probiotik alternatif bagi penderita autisme. *Journal of Nutrition College* 5(4): 334-343.
- Masia, C., Jensen, P. E., dan Buldo, P. 2020. Effect of *Lactobacillus rhamnosus* on physical properties of fermented plant-based raw material. *Foods* 9, 1182: 1-31.
- Montemurro, M., Pontonio, E., Coda, R., dan Rizzello, C. G. 2021. Plant-based alternatives to yoghurt: state-of-the-art and perspective of new biotechnological challenges. *Foods* 10(361): 1-21.
- Muhsinin, S., Riza;di, R., Gozali, D. 2016. Formulasi produk minuman probiotik (yoghurt) dari sari jagung manis (*Zea mays L.*) dengan penambahan bakteri probiotik *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. *Jurnal Farmasi Galenika* 3(1): 36-40.
- Nirmagustina, D. E. dan Wirawati, C. U. 2014. Potensi susu kedelai asam (Soygurt) kaya bioaktif peptide sebagai antimikroba. *Jurnal penelitian Pertanian Terapan* 14(3): 158-166.
- Nofrianti, R., Azima, F., dan Elisyami, R. 2013. Pengaruh penambahan madu terhadap mutu yoghurt jagung. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 2(2): 60-67.
- Park, S. Y., Lee, D. K., An, H. M., Kim, J. R., Kim, M. J., Cha, M. K., Lee, S. W., Kim, S. O., Lee, K. O., dan Ha, N. J. 2012. Producing functional soy-based yoghurt incubated with *Bifidobacterium longum* SPM 1205 isolated from healthy adult Koreans. *Biotechnology & Biotechnological Equipment* 26(1): 2759-2764.
- Raharjanti, Z., Pramono, Y. B., dan Al-Baarri, A. N. 2019. Nilai pH dan kekentalan cocogurt dengan penambahan ekstrak daun stevia. *Jurnal Teknologi Pangan* 3(2): 305-308.
- Rahayu, P. P. dan Andriani, R. D. 2018. Mutu organoleptic dan total bakteri asam laktat yoghurt sari jagung dengan penambahan susu skim dan karagenan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 13(1): 38-45.
- Riana, E., Hendrawan, Y., dan Hawa, L. C. 2018. Analisis kualitas yoghurt santan dengan penambahan ekstrak buah tropis pada variasi suhu inkubasi. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem* 6(3): 251-260.
- Rohman, E. dan Maharani, S. 2020. Peranan warna, viskositas, dan sineresis terhadap produk yoghurt. *Edufortech* 5(2): 1-11.

- Saputra, G. A. 2019. Intoleransi laktosa: variasi pemeriksaan penunjang dan tatalaksana. *Jurnal Ilmu Kedokteran dan Kesehatan* 6(2): 121-125.
- Shaker, R. R., Jumah, R. Y., dan Abu-Jdayil, B. 2000. Rheological properties of plain yoghurt during coagulation process: impact of fat content and preheat treatment of milk. *Journal Nutrition Food Science* 44: 175-180.
- Shi, H., Kraft, J., dan Guo, M. 2020. Physicochemical and microstructural properties and probiotic survivability of symbiotic almond yoghurt alternative using polymerized whey protein as a gelation agent. *0(0)*: 1-9.
- Singh-Ackbarali, D. dan Maharaj, R. 2014. Sensory evaluation as a tool in determining acceptability of innovative products developed at The University of Trinidad and Tobago. *Journal of Curriculum and Teaching* 3(1): 10-27.
- Soukoulis, C., Panagiotidis, P., Koureli, R., dan Tzia, C. 2007. Industrial yoghurt manufacture: monitoring of fermentation process and improvement of final product quality. *J. Dairy Sci.* 90(6): 2641-2654.
- Storhaug, C. L., Fosse, S. K., dan Fadnes, L. T. 2017. Country, regional, and global estimates for lactose malabsorption in adults: a systematic review and meta-analysis. *Lancet Gastroenterol Hepatol* 2: 738-746.
- Szparaga, A., Tabor, S., Kocira, S., Czerwinska, E., Kubon, M., Plociennik, B., dan Findura, P. 2019. Survivability of probiotic bacteria in model systems of non-fermented and fermented coconut and hemp milks. *Sustainability* 11(6093): 1-19.
- Topcuoglu, E. dan Yilmaz-Ersan, L. 2020. Effect of fortification with almond milk on quality characteristics of probiotic yoghurt. *Journal of Food Processing and Preservation* 0(0): 1-9.
- Utami, M. M. D., Pantaya, D., Subagja, H., Ningsih, N., dan Dewi, A. C. 2020. Teknologi pengolahan yoghurt sebagai diversifikasi produk susu kambing pada kelompok ternak Desa Wonoasri Kecamatan Tempurejo Kabupaten Jember. *PRIMA: Journal of Community Empowering and Services* 4(1): 30-35.
- Yaakob, H., Ahmed, N. R., Daud, S. K., Malek, R. A., dan Eahman, R. A. 2012. Optimization of ingredient and processing levels for the production of coconut yoghurt using response surface methodology. *Food Sci. Biotechnol.* 21(4): 993-940.
- Yang, M. dan Li, L. 2010. Physicochemical, textural and sensory characteristics of probiotic soy yoghurt prepared from germinated soybean. *Food Technol. Biotechnol.* 48(4): 490-496.
- Yunita, D., Rohaya, S., Husna, N. E., dan Maulina, I. 2011. Pembuatan nyoghurt dengan perbedaan perbandingan *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus bulgaricus* serta perubahan mutunya selama penyimpanan. *Jurnal Teknologi Pertanian* 12(2): 83-90.