

DAFTAR PUSTAKA

- Arzakiyah, F., V. Wanniatie., A. Husni dan A. Qisthon. 2024. Total asam, keasaman dan viskositas yoghurt susu sapi dengan menggunakan kombinasi starter yang berbeda. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan (Journal of Research and Innovation of Animals)*, 8(1): 150-156.
- Astuty, E., M. Yunita dan A. N. Fadhillah. 2021. Edukasi manfaat yogurt sebagai salah satu probiotik dan metode pembuatan yogurt sederhana. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM)*, 4(1): 129-136.
- Astuti, S., P. Lestari., T. Aprianiningsih., T.Z. Sumardani., G.C. Wicaksana dan A. Sholihah. 2022. Pengaruh suhu terhadap kelarutan dan viskositas pada gula pasir. *INKUIRI: Jurnal Pendidikan IPA*, 11(1): 19-21.
- Aznury, M., Z. Zaman., A. Zikri dan P. Panzurli. 2019. Pengujian organoleptic produk yogurt dengan penambahan variasi konsentrasi daun kelor (*Moringa oleifera*). *Fluida*, 12(1): 15-20.
- Badan Standarisasi Nasional.2009. SNI 2981. Yoghurt. Badan Standarisasi Nasional Jakarta.
- Bankole, A. O., E. A. Irondi., W. Awoyale dan E. O. Ajani. 2023. Application of natural and modified additives in yogurt formulation. Types, production and rheological and nutraceutical benefits. *Frontiers in Nutrition*, 10. 1257439.
- Basuki, K. H. 2021. Aplikasi logaritma dalam penentuan derajat keasaman (pH). *Diskusi Panel Nasional Pendidikan Matematika*, 7(1): 29-38.
- Britany, M.N dan L. Sumarni. 2021. Pembuatan teh herbal dari daun kelor untuk meningkatkan daya tahan tubuh selama pandemic covid-19 di kecamatan limo. In *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat LPPM UMJ*, 1(1): 1-6.
- Brockmeyer, J. 2010. Bioactive compounds in milk and dairy products young w. park. Willey-blackwell. *Molecular Nutrition and Food Research*, 54(4): 576-576.
- Cahyaningrum, R., K. K. Safira., G. N. Lutfiyah., S. I. Zahra., A. A. Rahasticha dan N. Aini. 2021. Potensi gelatin dari berbagai sumber dalam memperbaiki karakteristik *marshmallow*. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 8(2): 39-44.
- Damayanti, N. H., T. Setyawardani dan K. Widayaka. 2020. Viskositas dan total padatan yogurt susu kambing dengan penambahan ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera*). *Journal of Animal Science and Technology*, 2(3): 251-258.
- Diantoro, A., M. Rohman., R. Budiarti dan H. T. Palupi. 2015. Pengaruh penambahan ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera L.*) terhadap kualitas yoghurt. *Teknologi pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 6(2): 59-66.

- Duria, A. I dan R. Ismawati. 2015. Pengaruh penambahan ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera*) dan waktu inkubasi terhadap sifat organoleptik yoghurt. *Jurnal Boga*, 4(3): 151-159.
- Dzulhijjah, D. A dan Y. T. Hewindati. 2024. Pemanfaatan daun kelor dalam produksi yoghurt: literature review. In *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi Saintek*. 1(1): 311-319.
- Fatmala, A.S dan E.D. Wijayanti. 2019. Karakteristik sensoris yoghurt daun kelor (*Moringa oleifera*) dan lidah buaya (*Aloe vera*) dengan starter *Lactobacillus bulgaricus*. Diss. Akademi Farmasi Putera Indonesia Malang.
- Fatmawati, F., F. Marcelia dan Y. Badriyah. 2020. Pengaruh ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera* L.) terhadap kualitas yoghurt. *Indobiosains*, 2(1): 21-28.
- Gaspar, P. A., L. M. Stefan., E. D. Anton., D. Matei., dan L. Moldovan. 2019. Physicochemical and biological properties of gelatin extracted from marine snail *rapana venosa*. 17(10): 589.
- Ibrohim, M. H., S. Jamilatun dan I. D. Kumalasari. 2022. Potensi tumbuh-tumbuhan di Indonesia sebagai antioksidan alami. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian LPPM UMJ*, 1(1): 1-13.
- Izzati, H., J. Jalaluddin., Z. Ginting., E. Kurniawan dan S. Sulhatun. 2022. Pengaruh waktu fermentasi terhadap mutu kopi menggunakan bakteri asam laktat dari yakult. *Chemical Engineering Journal Storage (CEJS)*, 2(3): 61-74.
- Karamy, A. B., A. A. Quddus dan R. Tubagus. 2024. Karakteristik kimia dan organoleptic set yogurt dengan penambahan tepung daun kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Pangan dan Gizi*.
- Komalasari. H. dan Wahyu. Y. K. 2022. Potensi bakteri probiotik *Indigenous lactobacillus plantarum dad-13* sebagai starter pada pembuatan yoghurt fungsional: kajian pustaka. *Food Scientia: Journal of Food Science and Technology*, 2(2): 199-217.
- Kurang, R. Y., F. V. L. Koly dan D. I. Kafolapada. 2020. Aktivitas antioksidan ekstrak etil asetat daun kelor (*Moringa Oleifera* L). *Journal of Pharmaceutical Care Anwar Medika (J-PhAM)*, 3(1): 13-21.
- Latif, P., W. Pancapalaga dan I. Prihartini. 2023. Evaluasi pH dan uji organoleptic yogurt dengan penambahan gelatin kulit kelinci. *Jurnal of Animal Research and Applied Science*, 4(1): 25-33.
- Mohammed, A. A., A. Mohamed., N. E. A. El-Naggar., H. Mahrous., G. M. Nasr., A. Abdella dan A. S. Ali. 2022. Antioxidant and antibacterial activities of silver nanoparticles biosynthesized by *Moringa oleifera* through response methodology. *Journal of Nanomaterials*. (1): 9984308.
- Nadhiroh, H. 2018. Pengaruh lama fermentasi dan konsentrasi daun kelor (*Moringa oleifera*). *doctoral dissertation*. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim

- Nagpal, R., P. Behare., R. Rana., A. Kumar., M. Kumar., S. Arora dan H. Yadav. 2011. Bioactive peptides derived from milk proteins and their health beneficial potentials. *Food and Function*, 2(1): 18-27.
- Nani, S. N., H. Anugrah dan I. H. Hariyanto. 2024. Pengaruh Penambahan Emulgator Gelatin, Gom Arab, dan Karagenan Terhadap Sifat Fisik Yoghurt Daily Yo Rasa Durian. *Indonesian Journal of Pharmaceutical Education*, 4(1).
- Nurbaeti, S.N., H. Anugrah dan I. H. Hariyanto. 2024. Pengaruh penambahan emulgator gelatin, gom arab, dan karagenan terhadap sifat fisik yoghurt daily yo rasa durian. *Indonesian Journal of Pharmaceutical Education*, 4(1): 97-108.
- Oktaviani, M., J. Sumarmono dan A. H. D. Rahardjo. 2022. Pengaruh Penambahan Hidrokoloid Terhadap *Water Holding Capacity* (WHC) dan Sineresis Yoghurt Susu Sapi. In *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Agribisnis Peternakan (STAP)*. 9: 601-607.
- Perrianty, F dan H. Saputra. 2024. Analisis fitokimia dan manfaat ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera*). *Pharmacon Jurnal*, 1(2): 55-61.
- Purbosari, E. P., S. Tamaroh dan W. A. Yulianto. 2019. Sifat kimia, aktivitas antioksidan dan kesukaan yogurt kedelai daun kelor (*Moringa oleifera* L.). *Berbasis Daya Lokal*, 82.
- Priadi, G., C. Kristi dan I. N. Azizah. 2022. Pengaruh penambahan skim dan gelatin pada karakteristik fisikokimia minuman whey fermentasi. In *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Agribisnis Peternakan (STAP)*, 9: 569-577.
- Rahayu, S. 2023. Pemanfaatan tanaman kelor (*Moringa oleifera*) sebagai obat tradisional di dusun aek kulim mandalasena kabupaten labuhanbatu selatan. *Jurnal Ilmiah Biologi*, 11(1): 386-393.
- Rasdiana, F. Z dan C. W. Refdi. 2022. Pengaruh penambahan serbuk daun kelor terhadap karakteristik fisikokimia dan aktivitas antioksidan permen jahe merah. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 26(1): 38-46.
- Rohman, E dan S. Maharani. 2020. Peranan warna, viskositas, dan sineresis terhadap produk yoghurt. *Edufortech*, 5(2): 108-117.
- Septy, P. I., F. Darusman., W. A. Shalannandia dan U. A. Lantika. 2020. Pemanfaatan probiotik dalam yoghurt sebagai pangan fungsional terhadap kesehatan manusia. *Prosiding Farmasi*, 6(2): 1119-1124.
- Shah, M. A., S. J. D. Bosco dan S. A. Mir. 2015. Effect of *Moringa oleifera* leaf extract on the physicochemical properties of modified atmosphere packaged raw beef. *Food Packaging and Life*, (3): 31-38