

DAFTAR PUSTAKA

- Afiyah, D. N., R. N. Sarbini, I. I. Arief dan T. Suryati. 2021. Pengolahan yoghurt dengan mangga podang urang. Bogor: Ausy Media.
- Ananta, A. A. B., M. Karyantia dan Y. A. Widanti. 2019. Formulasi sirup herbal daun kelor (*Moringa oleifera*) dengan ekstrak bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.). Jurnal JITIPARI, 4(2) : 41–47.
- Anggraini, L. dan L. Widawati. 2015. Pengaruh waktu fermentasi tempoyak terhadap sifat organoleptik sambal tempoyak. AGRITEPA. 1(2); 118-127. doi: <https://doi.org/10.37676/agritepa.v2i1.100>.
- Arzakayah, 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. doi: <https://doi.org/10.23960/jrip.2024.8.1.150-156>.
- Astuty, E., M. Yunita dan A. N. Fadhilah. 2021. Edukasi manfaat yogurt sebagai salah satu probiotik dan metode pembuatan yogurt sederhana. Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM), 4(1): 129-136. doi: <https://doi.org/10.33024/jkpm.v4i1.3535>.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 2981. Yoghurt. Badan standarisasi nasional Jakarta.
- 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.
- Bernard, R., C. G. C. Lopulalan dan P. Picauly. 2024. Karakteristik kimia dan organoleptik jelly drink filtrat daun kelor yang ditambahkan gelatin. MARSEGU: Jurnal Sains dan Teknologi, 1(7) : 692-699. doi: <https://doi.org/10.69840/marsegu/1.7.2024.692-699>.
- 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. doi: <https://doi.org/10.23969/pftj.v8i2.4035>.
- Diantoro, A., Rohman, M., Budiarti, R., dan Palupi, H. T. (2015). Pengaruh penambahan ekstrak daun kelor (*Moringa Oleifera* L.) terhadap kualitas yoghurt. Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian, 6(2). doi: <https://doi.org/10.35891/tp.v6i2.469>.
- Dzulhijjah, D. A dan Y. T. Hewindati. 2023. Pemanfaatan daun kelor dalam produksi yoghurt: literature review. In Prosiding Seminar Nasional Sains Dan

Teknologi Saintek. 1(1): 311-319.

- Fajaratri, V. R. dan R. Ismawati. 2022. Pengaruh penggunaan jenis susu dan starter terhadap hasil jadi yoghurt daun kelor (*Moringa Yoghurt*). Jurnal Gizi Universitas Negeri Surabaya, 02(03):172-180.
- Fatmala, A.S dan E.D. Wijayanti. 2019. Karakteristik sensoris yoghurt daun kelor (*Moringa oleifera*) dan lidah buaya (*Aloe vera*) dengan starter *Lactobacillus bulgaricus*. (Disertation, Akademi Farmasi Putera Indonesia). Malang.
- Handayani, K. R. 2021. Pengaruh komposisi bakteri pada yogurt difortifikasi buah jambang (*syzygium cumini l.*) terhadap karakteristik organoleptik dan tingkat kesukaan yogurt. Jurnal Ilmiah Pharmacy., 8(1) : 27-36. doi: <https://doi.org/10.52161/jiphar.v8i1.333>.
- Hariato, E. P., S. Ginting dan E. Yusraini. 2018. Pengaruh penambahan gelatin dan starter terhadap mutu cocogurt. Ilmu dan Teknologi Pangan, 6(4) : 660-670.
- Ilona A.D. dan R.Ismawati. 2015. Pengaruh penambahan ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera*) dan waktu inkubasi terhadap sifat organoleptik yoghurt. Jurnal Boga, 4(3): 151-159.
- Imelda, F, L. Purwandani dan Saniah. 2020. Total bakteri asam laktat, total asam titrasi dan tingkat kesukaan pada yoghurt drink dengan ubi jalar ungu sebagai sumber prebiotik. Jurnal Publikasi Ilmiah, 15(1) : 1-7. doi: <https://doi.org/10.24252/anoa.v4i1.55327>.
- Karamy, A. B., Quddus, A. A., dan Tubagus, R. 2024. Karakteristik kimia dan organoleptik set yogurt dengan penambahan tepung daun kelor (*Moringa Oleifera*). Jurnal Pangan dan Gizi, 14(1) : 12-22.
- Kusumaningrum, A, P. 2011. Kajian total bakteri probiotik dan aktivitas antioksidan yoghurt tempe dengan variasi substrat. (Skripsi, Universitas Sebelas Maret). Surakarta.
- Komalasari. H. dan Wahyu. Y. K. 2022. Potensi bakteri probiotik *Indigenous lactobacillus plantarum dad-13* sebagai starter pada pembuatan yoghurt fungsional. Food Scientia: Journal Of Food Science And Technology, 2(2): 199-217.
- Lamusu, D. 2018. Uji Organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*ipomoea batatas l*) sebagai upaya diversifikasi pangan. Jurnal Pengolahan Pangan, 3(1) : 9-15. doi: <https://doi.org/10.31970/pangan.v3i1.7>.
- Manihuruk, E. H. M., I. S. Tambunan, R. H. Gultom, M. A. Indrawan, N. Z. Siregar, S. S. Pasaribu dan M. Restuati. 2025. Analisis pengaruh variasi jenis susu dan lama fermentasi terhadap karakteristik sifat organoleptik yoghurt.

Insert : Jurnal Multidisiplin Global, 1(1) : 11-19.

- Minah, F. N., Siga, M. D. W dan Pratiwi, C. 2016. Ekstraksi gelatin dari hidrolisa kolagen limbah tulang ikan tuna dengan variasi jenis asam dan waktu ekstraksi. *Seniati*, 2(1), 26-32. doi: <https://doi.org/10.36040/seniati.vi0.1584>.
- Mohammed, A, B, A., A. Mohamed, N. E. El-Naggar, H. Mahrous, G. M. Nasr, A, Abdella, R. H. Ahmed, S. Irmak, M. S. A. Elsayed, S. Selim, A, Elkelish, D, H. M. Alkhalifah, W. N. Hozzein dan A. S. Ali. 2022. Antioxidant and Antibacterial activities of silver nanoparticles biosynthesized by moringa oleifera through response surface methodology. *Hindawi: journal Of Nanomaterials*, 1-15. doi: <https://doi.org/10.1155/2022/9984308>.
- Nadhiroh, H. 2018. Pengaruh lama fermentasi dan konsentrasi daun kelor okta (*Moringa oleifera*). *Doctoral Dissertation*. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Ntau, E., G. S. S. Djarkasi dan L. E. Luluhan. 2021. Pengaruh penambahan gelatin terhadap kualitas fisik es krim sari jagung manis. *Sam Ratulangi Journal of Food Research*, 1(1) : 10-19.
- Nurbaeti, S. N., Anugrah, H., dan Hariyanto, I. H. 2024. Pengaruh penambahan emulgator gelatin, gom arab, dan karagenan terhadap sifat fisik yoghurt daily yo rasa durian. *Indonesian Journal of Pharmaceutical Education* : 4(1). doi: <https://doi.org/10.37311/ijpe.v4i1.24506>.
- 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.
- Pamela, V. Y., R. A. Riyanto dan Septariawulan. 2022. Karakteristik sifat organoleptik yoghurt dengan variasi susu skim dan lama inkubasi. *Nutriology: Jurnal Pangan Gizi Kesehatan*, 3(1) : 18-24.
- Polnaya, F. J. dan R. Breemer. 2016. Karakteristik sifat-sifat kimia dan organoleptik kue kering berbahan dasar pati sagu, ubi kayu, ubi jalar dan keladi. *Agritekno: Jurnal Teknologi Pertanian*. 5(1): 1-6. doi: <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2016.5.1.1>.
- Priadi, G., C. Kisti, C I. N. dan Azizah. 2022. Pengaruh penambahan skim dan gelatin pada karakteristik fisikokimia minuman whey fermentasi. In *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Agribisnis Peternakan*. 9: 569-577.
- Purbasari, A., Y. B. Pramono dan S. B. M. Abduh. 2014. Nilai pH, kekentalan, citarasa asam, dan kesukaan pada susu fermentasi dengan perisa alami jambu air (*Syzygium sp*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(4) : 174-177.

- Rachman, S. D., S. Djajasoepeana, D. S. Kamara, Idar, R. Sutrisna, A. Safari, O. Suprijana dan S. Ishmayana. 2015. Kualitas yoghurt yang dibuat dengan kultur dua (*Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*) dan tiga bakteri (*Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus acidophilus*). *Chimica et Natura Acta*, 3(2) : 76-79. doi: <https://doi.org/10.24198/cna.v3.n2.9192>.
- 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.
- Rahmawati, D. dan J. Kusnadi. 2017. Penambahan sari buah murbei (*morus alba l*) dan gelatin terhadap karakteristik fisiko-kimia dan mikrobiologi yoghurt susu kedelai. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(3):83-94.
- Rahmawati, P. S. dan A. C. Adi. 2016. Daya terima dan zat gizi permen jeli dengan penambahan bubuk daun kelor (*moringa oleifera*). *Media Gizi Indonesia*, 11(1) : 86-93.
- Rahmawati, S., A. Napirah, Fitrianiingsih dan A. B. Kimestri. 2023. Karakteristik organoleptik yogurt susu ultra high temperature (UHT) dengan penambahan bakteri *Lactobacillus acidophilus*. *Jurnal Ilmiah Perternakan Halu Oleo*, 5(2) : 240-245. doi: 10.56625/jipho.v5i3.40172.
- Rohman, E., dan Maharani, S. 2020. Peranan warna, viskositas, dan sineresis terhadap produk yoghurt. *Edufortech*, 5(2) : 108-117. doi: <https://doi.org/10.17509/edufortech.v5i2.28812>.
- Sakinah, H. Z., P. Syalistyawati., N. K. Khotimah., R. Agista., N. A. Septiani., H. Ridwan dan D. K. Setiadi. 2024. Efektivitas yoghurt apel dan wortel dengan pemanis stevia sebagai solusi masalah konstipasi. *Jurnal Keperawatan Abdurrah*, 7(2): 43-49. doi: <https://doi.org/10.36341/jka.v7i2.4096>.
- Sawitri, M. E., A. Manab dan T. W. L. Palupi. 2008. Kajian penambahan gelatin terhadap keasaman, pH, daya ikat air dan sineresis yogurt. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 3(1): 35-42.
- Sutji, L. M. 2021. Daun kelor (*Moringa oleifera*) sebagai sumber pangan fungsional dan antioksidan. *AGRISIA: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 13(2): 40-53.
- Timo, A. M. dan T. I. Purwantiningsih. 2020. Kualitas kimia dan organoleptik yoghurt yang dibuat menggunakan kultur yoghurt dan jenis susu yang berbeda. *Journal of Animal Science*, 5(3) : 34-40. doi: <https://doi.org/10.32938/ja.v5i3.1022>.
- Wahyuningtias, D., T. S. Putranto., dan R. N. Kusdiana. 2014. Uji kesukaan hasil jadi kue brownies menggunakan tepung terigu dan tepung gandum utuh. *Binus Business Review*, 5(1): 57-65. doi:

<https://doi.org/10.21512/bbr.v5i1.1196>.

Widyastuti, E.S., L.E. Radiati, dan A. Purwanto. 2007. Pengaruh penambahan gelatin tipe b (*beef gelatine*) terhadap daya ikat air, kecepatan meleleh, dan mutu organoleptik yoghurt beku (frozen yoghurt). Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak, 2(2) : 35-41.