

DAFTAR PUSTAKA

- Adrianto, R., Wiraputra, D., Jyoti, M. D., & Andaningrum, A. Z. (2020). Total Bacteria Of Lactic Acid, Total Acid, Ph Value, Syneresis, Total Dissolved Solids And Organoleptic Properties Of Yoghurt Back Slooping Method. *Jurnal Agritechno*, 13(2), 105–111.
- Al Faqih, W., Somawirata, I. K., & Ashari, M. I. (2022). *Sistem Monitoring Media Tanam Anggur Untuk Fase Genertif Dan Vegetatif Berbasis Iot*.
- Aligarh, Y. A. D., Suyanto, E., & Fatchiyah, F. (2020). Pengaruh Protein Csn1s2 Dari Susu Dan Yogurt Kambing Peranakan Ethawah Terhadap Komposisi Mikrobiota Pada Feses Tikus Ra-Cfa. *Biotropika: Journal Of Tropical Biology*, 8(2), 106–115.
- Andaru, D. P., Rizqiati, H., & Nurwantoro. (2019). *Pengaruh Lama Fermentasi Berbeda Terhadap Total Bakteri Asam Laktat , Total Asam , Kadar Alkohol Dan Organoleptik Memegang Peranan*. 3(2), 199–203.
- Anggreana, R., Fitriana, I., & Larasati, D. (2019). Pengaruh Perbedaan Proporsi Penambahan Konjak Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Jeli Sari Buah Anggur Hitam (Vitis Vinifera L.Var Alphonso Lavalley). *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 14(2), 16.
- Arifin, M. Z., Maharani, S., & Widiaputri, S. I. (2020). *Uji Sifat Fisiko Kimia Dan Organoleptik Minuman Yoghurt Ngeboon Panorama Indonesia*. 5(1).
- Arkan, N. D., Setyawardani, T., & Astuti, T. Y. (2021). *Pengaruh Penggunaan Pektin Dengan Persentase Yang Berbeda Terhadap Nilai Ph Dan Total Asam*. 2(1), 1–7.
- Arziyah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). *Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis Dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren Dan Gula Pasir*. 01(02), 105–109.
- Asa, J. Y., Ballo, A., Erlyn, M., & Ledo, S. (2023). *Fisikokimia Dasar Yoghurt Jagung Manis (Zea Mays L . Saccharata)*. 4(2), 87–92.
- Astawa, I. N. G., Mayadewi, N. N. A., Sukewijaya, I. M., Pradnyawathi, N. L. M., & Dwiyan, R. (2019). Denpasar Bali-Indonesia Perbaikan Kualitas Buah Anggur Bali (Vitis Vinifera L.. Var. Alphonso Lavalley) Melalui Aplikasi Ga3 Sebelum Bunga Mekar. *Agrotrop*, 5(1), 37–42.
- Astuty, E., Yunita, M., & Fadhillah, A. N. (2021). Edukasi Manfaat Yogurt Sebagai Salah Satu Probiotik Dan Metode Pembuatan Yogurt Sederhana. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat (Pkm)*, 4, 2021.

- Azara, R., Saidi, I. A., & Amarulloh, R. (2023). Pengaruh Variasi Starter Dan Konsentrasi Ekstrak Buah Melon (*Cucumis Melo L.*) Terhadap Sifat Fisikokimia Yogurt. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 14(2), 228–235.
- Baba, J. E. (2020). *Tingkat Keasaman Kefir Yang Dibuat Dari Jenis Susu Yang Berbeda*. Universitas Timor.
- Baharuddin. (2024). *Mekanisme Proteksi Antioksidan Pada Sistem Kardiovaskuler*. 1–2.
- Batubara, Y., Zahara, A. S., & Wardania, S. (2023). Organoleptic Tests Of The Addition Of Telang Flower Extract (*Clitoria Ternatea*) On Cow's Milk Yoghurt (*Bos Taurus*) Production In Air Tawar Village, Langkat. *Jurnal Biologi Tropis*, 23(3), 207–212.
- Berutu, P. J., Arief, I. I., Soenarno, M. S., & Dekriyatna, L. C. E. N. S. (2023). Karakteristik Fisikokimia, Mikrobiologi, Dan Uji Pasar Yogurt Smoothies Rosela Stroberi Pada Usia Remaja Dan Dewasa Di Bogor. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 28(4), 546–556.
- Bherta, Khusuma, D., Aminah, S., & Hersoelistyorini, W. (2022). *Aktivitas Antioksidan , Karakteristik Fisik , Dan Sensoris Yogurt Beku Kecambah Kacang Merah Dengan Variasi Penambahan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah*. 12(1).
- Breemer, R., Palijama, S., & Jambormias, J. (2021). Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Sirup Gandaria Dengan Penambahan Konsentrasi Gula. *Agritekno: Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(1), 56–63.
- Buchari, F. A. M., Sumarmoni, J., & Setyawardani, T. (2023). *Pengaruh Penambahan Inulin Terhadap Ph , Warna Dan Pendahuluan Materi Dan Metode Penelitian*. 2020, 20–21.
- Depiyani, N. K., & Muliadiasa, I. K. (2023). *Olahan Buah Anggur Hitam Lokal Menjadi Selai Processed Local Black Grape Into Jam*. 02(6), 1410–1416.
- Destari, R. (2021). *Manfaat Buah Anggur Dalam Tinjauan Tafsir Dan Korelasinya Dengan Kesehatan (Kajian Tematik)*. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
- Dewi, E. K., Yuliasuti, E. R., & Apriyaadi, T. E. (2022). *Profil Sentra Anggur*. Kementerian Pertanian.
- Ellyani, A., Memah, H. P., & Andriyani, D. Et Al. (2023). *Ilmu Gizi* (H. W. Alifariki Lo (Ed.); 2023 Ed., Nomor October). Pustaka Aksara.

- Erlando, M., Malianti, L., & Suliasih, S. (2023). Pengaruh Penambahan Buah Mangga Terhadap Kadar Lemak, Kadar Protein, Dan Ph Pada Yoghurt Drink Menggunakan Starter Komersil. *Jurnal Inspirasi Peternakan*, 3(1), 33–43.
- Fadhila, S. I. (2021). Uji Toksisitas Dan Karakterisasi Isolat Dari Fraksi Etil Asetat Biji Anggur Bali (*Vitis Vinifera* L. Var. Alphonso Lavallee) Dengan Lc-
Ms/Ms. In *Journal Of Chemical Information And Modeling* (Vol. 53, Nomor February). Program Studi Kimia Fakultas Sains Dan Teknologi Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Fadhilla, D. S. R. (2022). *Analisis Kadar Logam Bera Timbal (Pb) Pada Buah Anggur (Vitis Vinifera L.) Yang Dijual Di Pinggir Jalan Raya Simpang 4 Rundeng Kabupaten Aceh Barat*. Universitas Teuku Umar.
- Fadhillah, N., Mela, E., & Mustaufik. (2020). Gula Kelapa Kristal Dan Potensi Pemanfaatannya Pada Produk Minuman. *Agritech*, Xxii(1), 1411–1063.
- Fatmawati, Marcelia, F., & Badriyah, Y. (2020). Effect Of Moringa Leaf Extract (*Moringa Oleifera* L.) On Yogurt Quality. *Jurnal Indobiosains*, 2(1), 21–28.
- Fazry, F. N., Nurhayatin, T., & Herawati, E. (2023). Pengaruh Penambahan Stroberi (*Fragaria Ananassa*) Terhadap Ph Dan Tingkat Kesukaan Yoghurt Susu Sapi Friesian Holstein. *Prosiding Seminar Nasional Pertanian*, 33, 416–421.
- Ferga, S. A., Pertiwi, E. D., & Rahmadani, F. (2024). *Proses Pembuatan Yogurt Dengan Menggunakan*. 3(03), 51–56.
- Fisdiana, U., Anggriani, R. A., Hariyanto, B., & Hasanah, F. (2021). *Peningkatan Produktivitas Pertanian Era Society 5.0 Pasca Pandemi Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen Pada Produk Sirup Kopi Dengan Penambahan Susu Full Cream*. 197–206.
- Ginting, A. S. G., Yusa, N. M., & Ina, P. T. . (2022). Pengaruh Perbandingan Tepung Kacang Tunggak (*Vigna Unguiculata* (L.) Walp) Dengan Buah Anggur Bali (*Vitis Vinifera*) Kering Terhadap Karakteristik Snack Bar. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (Itepa)*, 11(2), 237.
- Guspratiwi, R. (2023). Pengaruh *Lactobacillus* Sp. Dan *Streptococcus* Sp. Dalam Pembuatan Yogurt. *Jurnal Ilmiah Multidisiplin Nusantara (Jimnu)*, 1(2), 91–95.
- Handito, D., Basuki, E., Saloko, S., Dwikasari, L. G., Triani, E., Mataram, U., Kedokteran, F., & Mataram, U. (2022). *Analisis Komposisi Bunga Telang (Clitoria Ternatea) Sebagai Antioksidan Alami Pada Produk Pangan*. 4(November 2021), 23–24.
- Handoko, Prihanto, N. H., & Sasmito, B. B. (2019). *Aktivitas Antioksidan Dan Karakteristik Cuka Buah Mangrove Pedada (Sonneratia Alba)*. 1.

- Hasanah, A., Nurrahman., & Suyanto, A. (2022). *Penambahan Ekstrak Kulit Buah Naga Terhadap Derajat Warna , Kadar Antosianin , Aktivitas Antioksidan Dan Sifat Sensoris Cendol*. 12(1).
- Hasanah, N. W., Kiranawati, T. M., & Wibowotomo, B. (2021). Analisis Mutu Yoghurt Substitusi Susu Sapi Dan Susu Beras Merah (Oryza Nivara). *Pendidikan Teknik Boga*, 16(1), 1–7.
- Hendarto, D. R., Handayani, A. P., Esterelita, E., & Handoko, Y. A. (2019). Mekanisme Biokimiawi Dan Optimalisasi Lactobacillus Bulgaricus Dan Streptococcus Thermophilus Dalam Pengolahan Yoghurt Yang Berkualitas Y. *J. Sains Dasar*, 8(1), 13–19.
- Hitijahubessy, M. S., Mailoa, M., & Moniharapon, E. (2021). Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Selai Oles Kenari (Canarium Indicum L.) Dengan Penambahan Susu Full Cream. *Makila*, 15(2), 130–140.
- Husniati, H., Sari, M. Y., & Sari, A. (2021). *Kajian : Karakterisasi Senyawa Aktif Asam Klorogenat Dalam Kopi Robusta Sebagai Antioksidan*. 12(Desember).
- Irmayani, R., Nurmiati, & Novieta, I. D. (2019). *Karakteristik Organoleptik Dan Nilai Ph Yoghurt Dengan Penambahan Sari Buah Mengkudu (Morinda Citrifolia L)*. 07(1), 41–46.
- Jonathan, H. ., Fitriawati, I. ., Arief, I. ., Soenarno, M. ., & Mulyono, R. . (2022). Fisikokimia, Mikrobiologi Dan Organoleptik Yogurt Probiotik Dengan Penambahan Buah Merah (Pandanus Conodeous L.). *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10(1), 34–41.
- Kartikaningrum, A. R., Setiyoko, A., & Slamet, A. (2024). *Pengaruh Penambahan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah Dan Variasi Konsentrasi Starter Terhadap Karakteristik Soygurt*. 1(2), 106–117.
- Khairunnisa, K. A., Hazar, S., & Mulqie, L. (2022). Kajian Literatur Efek Farmakologi Biji Dan Buah Anggur (Vitis Vinifera L.). *Bandung Conference Series: Pharmacy*, 2(2).
- Khalisa, K., Lubis, Y. M., & Agustina, R. (2021). Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (Averrhoa Bilimbi.L). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4), 594–601.
- Krisnaningsih, A. T. N., Kustyorini, T. I. W., & Meo, M. (2020). *Pengaruh Penambahan Pati Talas (Colocasia Esculenta) Sebagai Stabilizer Terhadap Viskositas Dan Uji Organoleptik Yogurt*. 8(1), 66–76.
- Kristiandi, K., Rozana, R., Junardi, J., & Maryam, A. (2021). Analisis Kadar Air, Abu, Serat Dan Lemak Pada Minuman Sirop Jeruk Siam (Citrus Nobilis Var. Microcarpa). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 9(2), 165–

- Kumalaningsih, S., Hindun Pulungan, M., & Raisyah, R. (2019). Substitution Of Red Beans Extract With Milk For The Product Of Yogurt. *Industria: Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agroindustri*, 5(2), 54–60.
- Kurang, R. Y., Koly, F. V. L., & Kafola, D. I. (2020). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etil Asetat Daun Kelor (*Moringa Oleifera* L). *Journal Of Pharmaceutical Care Anwar Medika*, 3(1), 13–21.
- Kurniawati, I. F., & Sutoyo, S. (2021). *Review Artikel : Potensi Bunga Tanaman Sukun (Artocarpus Altilis [Park . I] Fosberg) Sebagai Bahan Antioksidan*. 10(1), 1–11.
- Kusuma, I. K. D. B. G. (2022). Pemanfaatan Buah Anggur Sebagai Bahan Pembuatan Taco. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 1(1), 109–127.
- Kusumawati, I., Purwanti, R., & Afifah, D. N. (2019). *Analisis Kandungan Gizi Dan Aktivitas Antioksidan Pada Yoghurt Dengan Penambahan Nanas Madu (Ananas Comosus Mer.) Dan Ekstrak Kayu Manis (Cinnamomum Burmanni)*. 8(4), 196–206.
- Ma'arif, A. S., & Majid, A. F. (2023). *Pelatihan Pembuatan Yoghurt Bagi Guru Dan Siswa Sdn 01 Wonorejo Singosari Malang*. 1, 76–84.
- Maqdz, C. H. P. (2019). *Digital Digital Repository Repository Universitas Jember Jember*. Universitas Jember.
- Matthew, V. (2023). *Sifat Kimiawi Yogurt Dengan Penambahan Buah Berpigmen Antosianin*. 38(2), 142–151.
- Meilina, A., Nazarena, Y., & Hartati, Y. (2022). Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Nilai Ph Dadih Fortifikasi Vitamin D3. *Jurnal Sehat Mandiri*, 17(1), 126–134.
- Mukhoiyaroh, S., Nurdyansyah, F., Ujianti, R. M. D., & Affandi, A. R. (2022). *Pengaruh Penggunaan Berbagai Sumber Prebiotik Terhadap*. 16(1).
- Mukhriani, Sugiarna, R., Farhan, N., Rusdi, M., & Arsul, M. I. (2019a). *Kadar Fenolik Dan Flavonoid Total Ekstrak Etanol Daun Anggur (Vitis Vinifera L).* 2(2).
- Mukhriani, Sugiarna, R., Farhan, N., Rusdi, M., & Arsul, M. I. (2019b). Kadar Fenolik Dan Flavonoid Total Ekstrak Etanol Daun Anggur (*Vitis Vinifera* L) Total Phenolic And Flavonoid Content Of Grapevine (*Vitis Vinifera* L) Leaves Ethanol Extract. *J.Pharm.Sci*, 2(2), 95–102.

- Muyassaroh, Dewi, K. R., & Minah, F. N. (2020). Penentuan Kadar Protein Pada Spirulina Platensis Menggunakan Metode Lowry Dan Kjeldahl Estimation Of Protein Content In Spirulina Platensis Under Lowry ' S And Kjeldahl ' S Method. *Jurnal Teknik Kimia*, 15(1), 40–46.
- Naben, M. N., Pani, E., Katolik, U., & Mandira, W. (2023). Pengaruh Berbagai Konsentrasi Gula Terhadap Aktivitas Antioksidan Pada Sari Buah Apel (*Malus Sylvestris*). 7, 20410–20414.
- Nabila, J. R., Lailaturohman, S., & Aulia, M. E. C. (2022). Potensi Buah Anggur Sebagai Anti Aging Alami Dalam Perspektif Sains Dan Islam. 4, 150–154.
- Nalu, A. R., Yudiono, K., & Susilowati, S. (2019). Pengaruh Penambahan Starter Yogurt Dan Susu Skim Terhadap Kualitas Yogurt Susu Kacang Hijau (*Vigna Radiata L.*). 6(1).
- Ningrumsari, I., Saputra, A. C., & Herlinawati, L. (2024). Pengaruh Substitusi Sari Buah Tomat (*Lycopersicum Esculentum* Mill) Terhadap Karakteristik Soyghurt Kedelai Hitam (*Glycine Soja L Merrit*). *Composite: Jurnal Ilmu Pertanian*, 6(1), 20–30.
- Novianti, T. (2022). Pengaruh Konsentrasi Rumput Laut (*Euchema Cottonii*) Terhadap Tekstur Bakso Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*). *Jurnal Pendidikan Fisika Dan Sains (Jpfs)*, 5(1), 30–38.
- Nugrahani, G., Apridamayanti, P., & Sari, R. (2020). Aktivitas Antibakteri Yogurt Hasil Fermentasi *Lactobacillus Plantarum* Terhadap *Escherichia Coli* Dan *Staphylococcus Aureus*. 6(2), 55–58.
- Nugroho, M. R., Wanniatie, V., Qisthon, A., & Septinova, D. (2023). Sifat Fisik Dan Total Bakteri Asam Laktat (Bal) Yoghurt Dengan Bahan Baku Susu Sapi Yang Berbeda. *Jurnal Riset Dan Inovasi Peternakan (Journal Of Research And Innovation Of Animals)*, 7(2), 279–286.
- Nurrahma, Y. M., Ash Shiddieqiey, M. N., Saputri, A. E., Supeno, Nuha, U., Wahyuni, D., Ridlo, Z. R., & Rusdianto. (2021). Karakteristik Organoleptik Soyghurt Edamame Sebagai Makanan Pendamping Alternatif Untuk Penderita Stunting. *Saintifika*, 23(2), 1–10.
- Nusa, M. I., Md, M., & Hakim, F. A. (2019). Identifikasi Mutu Fisik Kimia Dan Organoleptik Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber Officinale*) Pada Pembuatan Es Krim Sari Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus L.*). *Agrintech: Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 2(2), 47–51.
- Pakpahan, E. A. (2022). Case Report Malnutrisi Pada Pasien Ppok. 15(1).
- Pamela, V. Y., & Riyanto, R. A. (2022). Karakteristik Sifat Organoleptik Yoghurt Dengan Variasi Susu Skim Dan Lama Inkubasi. 03(01), 18–24.

- Pramugari, R. (2019). *Total Bal, Protein Dan Uji Organoleptik Yoghurt Ekstrak Alpukat (Persea Americana) Dengan Penambahan Madu Klanceng (Trigona Sp)*. Pku Muhammadiyah Surakarta.
- Prasetyo, E., Zukhruf, N., Kharomah, W., & Rahayu, T. P. (2021). *Ekstrak Etanol Kulit Buah Durian (Durio Zibethinnus L .) Dari Desa Alasmalang Kabupaten Banyumas*. 08(01), 75–82.
- Pratama, D. R., Melia, S., & Purwati, E. (2020). Perbedaan Konsentrasi Kombinasi Starter Tiga Bakteri Terhadap Total Bakteri Asam Laktat, Nilai Ph, Dan Total Asam Tertitrasi Yogurt. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal Of Animal Science)*, 22(3), 339.
- Purba, A. P., Dwiloka, B., & Rizqiati, H. (2020). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Bakteri Asam Laktat (Bal), Viskositas, Aktivitas Antioksidan, Dan Organoleptik Water Kefir Anggur Merah (Vitis Vinifera L.). *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1), 49–51.
- Purnama, R. P., Ratnaningsih, A., & Aprianti, I. (2019). *Perbandingan Kadar Protein Susu Cair Uht Full Cream Pada Penyimpanan Suhu Kamar Dan Suhu Lemari Pendingin Dengan Variasi Lama Penyimpanan Dengan Metode Kjeldhal Robby*. 4(1), 50–58.
- Purnomo, R. J. B. (2019). *Pengaruh Penambahan Gelombang Audiosonik Terhadap Fermentasi Yogurt Dengan Bakteri Streptomyces Sp. Risca*. Institusi Teknologi Sepuluh November.
- Purwantiningsih, T. I., Bria, M. A. B., & Kia, K. W. (2022). *Kadar Protein Dan Lemak Yoghurt Yang Terbuat Dari Jenis Dan Jumlah Kultur Yang Berbeda*. 4(1), 66–73.
- Melfazen, O., & Athia, I. (2021). Pelatihan Teknologi Fermentasi Melalui Inkubator Guna Meningkatkan Keberhasilan Produksi Yoghurt. *Jmm (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 5(5), 2652–2661.
- Putra, A. L. G., Krisbianto, O., & Brotosudarmo, H. T. P. (2024). *Review Pengaruh Penambahan Ekstrak Buah Terhadap Kualitas Mutu Dan Aktivitas Antioksidan Yogurt*. 17(2), 147–159.
- Putra, I. P. A. P. (2022). Pemanfaatan Kulit Anggur Sebagai Bahan Teh Herbal. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 1(1), 128–140.
- Putri, E. B. P., & Anggraini, R. (2022). *Analisis Kadar Aktivitas Antioksidan, Kadar Besi Dan Ph Pada Yogurt Susu Kambing Dengan Penambahan Sari Kurma (Pheonix Dactulifera)*. 57, 2022.
- Putri, I. R., Putri, D. H., Fevria, R., & Advinda, L. (2021). *Pembuatan Yoghurt Menggunakan Biokul Sebagai Starter*. 1, 335–344.

- Putri, K. A. W. (2017). Pengaruh Penambahan Madu Dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Fisika , Kimia Dan Biologi Yoghurt Susu Jagung (*Zea Mays L. Saccharata*). *Skripsi. Universitas Islam Negeri Raden Intan*, 1–81.
- Rahman, I. R. (2019). Karakteristik Yogurt Dengan Komposisi *Lactobacillus Bulgaricus* Dan *Streptococcus Thermophilus* Pada Yogurt Yang Difortifikasi Buah Lakum (*Cayratia Trifolia*(L.) Domin). *Prodi Farmasi Akademi Farmasi Yarsi Pontianak*, 2(2), 1–7.
- Rai, I. N., Wijana, G., Sudana, I. P., Wiraatmaja, I. W., & Semarajaya, C. G. A. (2016). *Buah-Buahan Lokal Bali : Jenis , Pemanfaatan Dan Potensi Pengembangannya* (Vol. 2025, Nomor Januari). Percetakan Pelawa Sar.
- Rai, N., Wijana, G., Sudana, I. P., & Wiraatmaja, I. W. (2015). Strategi Pengembangan Sumberdaya Genetik Buah-Buahan Lokal Untuk Meningkatkan Ntergrasi Pertanian Dengan Pariwisata Di Bali. In 2015.
- Riana, E., Hendrawan, Y., & Hawa, L. C. (2019). Analisis Kualitas Yoghurt Santan Dengan Penambahan Ekstrak Buah Tropis Pada Variasi Suhu Inkubasi. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 6(3), 251–260.
- Rohman, E., & Maharani, S. (2020). Peranan Warna, Viskositas, Dan Sineresis Terhadap Produk Yoghurt. *Edufortech*, 5(2).
- Rozona, Z. (2019). *Eduscience Development Journal). 01*, 171–179.
- Sayuti, K., & Yenrina, R. (2015). *Antioksidan Alami Dan Sintetik*. I. Padang 2015.
- Setiawati, I., Ekawati, I. G. A., & Wiadnyani, A. A. . (2017). *Pemanfaatan Limbah Kulit Anggur Lokal Dalam Pembuatan Jelly Drink*.
- Setya, D. P., Wanniatie, V., Riyanti, R., & Septinova, D. (2023). Pengaruh Penambahan Pati Talas Putih (*Colocasia Esculenta* (L.) Schott) Terhadap. *Jurnal Riset Dan Inovasi Peternakan, Viii(I)*, 1–19.
- Sholikah, N., Mufid, A. A., Bachrul, A. S., Hidayat, T. R., & Yoga, Y. (2021). Pengolahan Susu Sapi Menjadi Susu Pasteurisasi Untuk Meningkatkan Nilai Susu Dan Daya Jual. *Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (Jp2m)*, 2(1), 75.
- Sinergar, D. K. (2022). *Analisis Pendapatan Usahatani Anggur Hitam Di Desa Kalianget Kecamatan Seririt Kabupaten Buleleng*. Universitas Jambi.
- Sonia, A. S. (2024). *Karakteristik Yogurt Sinbiotik Dengan Penambahan Pulp Stroberi (Fragaria X Ananassa) Terhadap Ph, Total Titrasi Asam Dan Total Bakteri Asam Laktat*. Universitas Andalas.

- Stefanie, S. Y., Condro, N., & Mano, N. (2023). Analisis Kadar Lemak Pada Produk Coklat Di Rumah Coklat Kenambai Umbai Kabupaten Jayapura. *Jurnal Jupiter Sta*, 2(1), 1–7.
- Sudimartini, L. M., Gunawan, I. W. N. F., & Wirata, I. W. (2021). *Kajian Toksisitas Sub Akut Ekstrak Etanol Anggur Bali Pada Tikus*. 13(1), 10–14.
- Sukmawati, Patang, & Sukainah, A. (2023). Pemanfaatan Bakteri Asam Laktat Indigenous Kopi Robusta Sebagai Starter Pada Fermentasi Kopi Arabika Asal Toraja. *Patani*, 6(2), 26–31.
- Suter, I. K., S, F. J. S., & Yusasrini, N. L. A. (2021). *Aktivitas Antioksidan Dan Sifat Sensoris Teh Herbal Celup Kulit Anggur (Vitis Vinifera L .) Pada Suhu Dan Waktu Pengeringan*. 10(3), 424–435.
- Swari, N. M. R. D. P. (2022). *Daya Hambat Dan Daya Bunuh Ekstrak Kulit Anggur Bali (Vitis Vinifera L. Var. Alphonsolavallee) Terhadap Candida Albicans Pada Kandidiasis Oral Anak*. Universitas Mahasaraswati Denpasar.
- Tanaya, C., Kusumawati, N., & Nugerahani, I. (2018). Pengaruh Jenis Gula Dan Penambahan Sari Buah Anggur Probolinggo Terhadap Sifat Fisikokimia, Viabilitas Bakteri Yogurt, Dan Organoleptik Yogurt Non Fat. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 13(2), 94–101.
- Tandra, Y. M., & Hasdar, M. D. (2023). Pengaruh Kadar Starter Terhadap Sifat Organoleptik Yogurt Susu Kedelai (Glycine Max). *Ulil Albab: Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 2(6), 2536–2542.
- Trihaditia, R., & Puspitasari, D. T. K. (2020). *Uji Organoleptik Formulasi Fortifikasi Bekatul Dalam Pembuatan Bubur Instan Beras Pandanwangi*. 1(1), 29–50.
- Tursina, T., Irfan, I., & Haryani, S. (2019). Tingkat Penerimaan Panelis Terhadap Yoghurt Dengan Perlakuan Lama Fermentasi, Jenis Susu Dan Lama Penyimpanan Yang Berbeda. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 4(3), 65–74.
- Widagdha, S., & Nisa, C. F. (2015). *Pengaruh Penambahan Sari Anggur (Vitis Vinifera L.) Dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Fisiko Kimia Yoghurt*. 3(1), 248–258.
- Widayanti, A. D., Prasastono, N., & Mukti, A. B. (2021). *Pengaruh Penggunaan Sari Buah Strawberry Terhadap Penampilan , Tekstur , Aroma , Warna Dan Rasa Sebagai Pengganti Air Mineral*. 17(1).
- Widyantari, A. A. A. S. S. (2020). *Formulasi Minuman Fungsional Terhadap Aktivitas Antioksidan*. 2, 22–29.

- Wikananta, I. M. D., Ekawati, I. G. A., & Wisaniyasa, N. W. (2023). *Pengaruh Penambahan Daging Buah Anggur (Vitis Vinivera L .) Terhadap Karakteristik Sari Buah Anggur Berbulir*. 12(3), 622–633.
- Wirawan, P. E., Sudjana, I. M., Arianty, A. . A. A. S., & Dewi, I. G. A. M. (2022). Implementasi Strategi Bertahan Dan Berkembang Wisata Kuliner Di Era New Normal. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 5(2), 152–162.
- Wisudawaty, P., Yuliasih, I., Haditjaroko, L., Wisudawaty, P., & Yuliasih, I. (2020). Aplikasi Edible Coating Minyak Kayu Manis Pada Manisan Tomat Cherry Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 30(1), 63–71.
- Wylis, R., Santri, N., & Asnawi, R. (2019). Pengenalan Pengolahan Susu Kambing Di Kecamatan Sukadana Kabupaten Lampung Timur [Introduction Of Goat Milk Processing In Sub-District Of Sukadana, District Of East Lampung Of The Lampung Province]. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 23(1), 45.
- Yusasrini, N. L. A., Suter, I. K., & Saragih, F. J. (2021). *Aktivitas Antioksidan Dan Sifat Sensoris Teh Herbal Celup Kulit Anggur (Vitis Vinifera L .) Pada Suhu Dan Waktu Pengeringan*. 10(3), 424–435.
- Zahro, C., & Nisa, F. C. (2019). Pengaruh Penambahan Sari Anggur (Vitis Vinifera L.) Dan Penstabil Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Es Krim. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(4), 1481–1491.
- Zubaidah, E., & Veronica, C. (2019). Studi Aktivitas Antioksidan Cuka Berbasis Buah Anggur Bali (Vitis Vinifera) Utuh Dan Tanpa Kulit. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 7(2).
- Zulaikhah, S. R., & Sidhi, A. H. (2021). Pembuatan Yoghurt Susu Sapi Sebagai Upaya Meningkatkan Nilai Fungsional Susu, Gizi Masyarakat Dan Pendapatan Rumah Tangga Di Masa Pandemi. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan Ipa*, 4(3), 291–294.
- Zulaikhah, S. R., Sidhi, A. H., & Ayuningtyas, L. P. (2021). Pengaruh Penambahan Gula Kelapa Kristal Terhadap Ph, Total Asam Dan Kadar Sukrosa Yogurt Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus). *Jurnal Sains Peternakan*, 9(2), 67–71.