

VII. DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional.2009. Yogurt. SNI 2981-2009. Badan Standarisasi Nasional. <https://akses-sni.bsn.go.id/viewsni/baca/3822>
- Afkir, O. B. D. A. P., Sompie, M., Ponto, J. W., & Rimbing, S.(2023). Pengaruh Penambahan Gelatin Ceker Ayam Sebagai Bahan Pengikat Terhadap Sifat Fisik dan. <https://ejournal.uniska-kediri.ac.id/index.php/FilliaCendekia/article/download/3436/2182>
- Anissa, D., & Radiati, L. E. (2018). Pengaruh penambahan sari jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) pada pembuatan yogurt drink ditinjau dari sifat mutu fisik. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*, 13(2), 118-125. <https://jitek.ub.ac.id/index.php/jitek/article/view/311>
- AOAC (2005). Soxhlet Method of Fat Content Analysis. Officia Method of Analysis of Association of Official Analytical Chemist. AOAC International. Virginia USA. https://www.academia.edu/11814276/ANALISIS_KADAR_LEMAK_METODE_SOXHLET_AOAC_2005
- Arifin, M. Z., & Widiaputri, S. I. (2020). Uji sifat fisiko kimia dan organoleptik minuman yoghurt ngeboon panorama Indonesia. *Edufortech*, 5(1). <https://ejournal.upi.edu/index.php/edufortech/article/view/23924>
- Arima, I. N., & Fithriyah, N. H. (2015). Pengaruh waktu perendaman dalam asam terhadap rendemen gelatin dari tulang ikan nila merah. *Prosiding Semnastek*. <https://jurnal.umj.ac.id/index.php/semnastek/article/view/448>
- Ayati, S., Eun, J. B., Atoub, N., & Mirzapour-Kouhdasht, A. (2022). Functional yogurt fortified with fish collagen-derived bioactive peptides: Antioxidant capacity,

ACE and DPP-IV inhibitory. *Journal of Food Processing and Preservation*, 46(1), e16208. <https://ifst.onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/jfpp.16208>

Campos, L. D., de Almeida Pereira, A. T. S., & Cazarin, C. B. B. (2023). The collagen market and knowledge, attitudes, and practices of Brazilian consumers regarding collagen ingestion. *Food Research International*, 170, 112951. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0963996923004969>

Food and Drug Administration. 2019. FDA Drug Safety Communication : Milk, Low Fat (1%). <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/2340764/nutrients>. Diakses 30 Desember 2023.

Goff HD, Hartel RW. 2013. Ice Cream. Edisi 7. Springer, New York. DOI: 10.1007/978-1-4614-6096-1. https://ubblab.weebly.com/uploads/4/7/4/6/47469791/ice_cream_7th_ed.pdf

Gumilar, J., Hasanah, N., & Suradi, K. (2022). Kualitas Gelatin dari Ceker Itik yang Diberikan Berbagai Konsentrasi Asam Asetat pada Proses Demineralisasi. *Jurnal Peternakan*, 19(2), 111-115. <http://ejournal.uin-suska.ac.id/index.php/peternakan/article/view/14590>

Harianto, E. P., Ginting, S., & Yusraini, E. (2018). Pengaruh Penambahan Gelatin dan Starter Terhadap Mutu Cocogurt. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 6(4), 660-670. <http://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=1435219&val=4140&title=PENGARUH%20PENAMBAHAN%20GELATIN%20DAN%20STARTER%20TERHADAP%20MUTU%20COCOGURT%20THE%20EFFECT%20OF%20ADDITION%20OF%20GELATIN%20AND%20STARTER%20ON%20THE%20QUALITY%20OF%20COCOGURT>

Harjiyanti, M. D., Pramono, Y. B., & Mulyani, S. (2013). Total asam, viskositas, dan kesukaan pada yoghurt drink dengan sari buah mangga (*Mangifera indica*)

sebagai perisa alami. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(2), 104-107. [http://journal.ift.or.id/files/22104107%20TOTAL%20ASAM,%20VISKOSITAS,%20DAN%20KESUKAAN%20PADA%20YOGHURT%20DRINK%20DENGAN%20SARI%20BUAH%20MANGGA%20\(Mangifera%20indica\)%20SEBAGAI%20PERISA%20ALAMI.pdf](http://journal.ift.or.id/files/22104107%20TOTAL%20ASAM,%20VISKOSITAS,%20DAN%20KESUKAAN%20PADA%20YOGHURT%20DRINK%20DENGAN%20SARI%20BUAH%20MANGGA%20(Mangifera%20indica)%20SEBAGAI%20PERISA%20ALAMI.pdf)

Hidayah, S., Rahardjo, A. H. D., & Sumarmono, J. (2023). Karakteristik Fisikokimia Yoghurt dengan Penambahan Carboxy Methyl Cellulose pada Jenis Susu yang Berbeda. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*, 25(1), 78-88. <https://core.ac.uk/download/pdf/556997807.pdf>

Hido, F., Sompie, M., Pontoh, J. H. W., & Lontaan, N. N. (2021). Pengaruh perbedaan suhu ekstraksi terhadap kekuatan gel, viskositas, dan rendemen gelatin ceker ayam kampung. *Zootec*, 41(2), 451-456. <https://ejournal.unsrat.ac.id/v3/index.php/zootek/article/view/36587>

Hoppert, K., S. Zahn, L. Janecke, R. Mal, S. Hoffman, H. Rohm. 2013. Consumer acceptance of regular and reduced-sugar yogurt enriched with different types of dietary fiber. *International Dairy Journal*. 28: 1-7. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0958694612001665>

Irvan, M., Darmanto, Y. S., & Purnamayati, L. (2019). Pengaruh penambahan gelatin dari kulit ikan yang berbeda terhadap karakteristik chikuwa. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 3(1), 78-93. <https://pdfs.semanticscholar.org/5ef7/dd483e768c5259a850f47030a32b80dec9cc.pdf>

Johannes, J., Luluhan, L. E., & Djarkasi, G. S. (2021). Pengaruh Gelatin terhadap karakteristik kimia dan sensori permen jelly pisang kepok (Musa paradisiaca Formatypical) dan buah naga merah (*Hylocereus polirhizus*). *Sam Ratulangi Journal of Food Research*, 1(1), 1-9. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/srjfr/article/view/33898>

- Juliasti, R., A.M. Legowo, dan Y.B. Pramono. 2014. Pengaruh Konsentrasi Perendaman Asam Klorida Pada Limbah Tulang Kaki Kambing Terhadap Kekuatan Gel, Viskositas, Warna dan Kejernihan, Kadar Abu dan Kadar Protein Gelatin. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 7(1):32-38. <http://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=1044740&val=15706&title=PENGARUH%20KONSENTRASI%20PERENDAMAN%20ASAM%20KLORIDA%20PADA%20LIMBAH%20TULANG%20KAKI%20KAMBING%20TERHADAP%20KEKUATAN%20GEL%20VISKOSITAS%20WARNA%20DAN%20KEJERNIHAN%20KADAR%20ABU%20DAN%20KADAR%20PROTEIN%20GELATIN>
- Junita, N. N. R., Dzahab, A. Q., & Izzaty, Y. N. (2023). Pengaruh Waktu Fermentasi Terhadap Kadar Lemak, Abu, Protein, Air, Dan Tingkat Keasaman Yoghurt Susu Sapi. *Sainteks: Jurnal Sain dan Teknik*, 5(2), 93-101. <https://journals.penerbitjurnal.com/index.php/teknik/article/view/10>
- Kumalaningsih, S., Pulungan, M. H., & Raisyah, R. (2016). Substitusi Sari Kacang Merah dengan Susu Sapi dalam Pembuatan Yogurt. *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 5(2), 54-60. <https://industria.ub.ac.id/index.php/industri/article/view/270>
- Latif, P., Pancapalaga, W., & Prihartini, I. (2023). EVALUASI PH DAN UJI ORGANOLEPTIK YOGURT DENGAN PENAMBAHAN GELATIN KULIT KELINCI: PH EVALUATION AND ORGANOLEPTIC TESTS OF YOGURT WITH THE ADDITION OF RABBIT SKIN GELATIN. *Journal Animal Research and Applied Science*, 4(1), 25-33. <https://ejournal.umm.ac.id/index.php/aras/article/view/27988>
- Li, B. (2017). Beneficial Effects of Collagen Hydrolysate: A Review on Recent Developments. *Biomedical Journal of Scientific & Technical Research*, 1(2). <https://doi.org/10.26717/bjstr.2017.01.000217>

- Macit, E. dan I. Bakirci. 2017. Effect of different stabilizers on quality characteristics of the set-type yogurt. *African Journal of Biotechnology*. 16(46):2142-2151. <https://academicjournals.org/journal/AJB/article-full-text/6EF38C466671>
- Masruroh, H., Masruroh, U. D., Nugraheni, F. S., & Paramita, V. (2018). Analisa kadar lemak dalam susu perah sapi menggunakan gaya sentrifugasi. *Metana*, 14(1), 25-30. <https://ejournal.undip.ac.id/index.php/metana/article/view/19172>
- Metusalach, M., Kasmiati, K., & Horisanto, A. (2015). Efek Penambahan Gelatin Dari Tulang Ikan Terhadap Kandungan Protein Dan Tingkat Kesukaan Pada Minuman Jus Buah Segar. *Jurnal IPTEKS Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan*, 2(4). <http://journal.unhas.ac.id/index.php/iptekspsp/article/view/1898>
- Miskiyah, M., Sasmitaloka, K. S., & Budiyanto, A. (2022). Pengaruh lama waktu perendaman terhadap karakteristik gelatin ceker ayam. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 16(2), 186-192. <https://journal.trunojoyo.ac.id/agrointek/article/view/11846>
- Mustafa, M., Masing, M., Ramli, R., & Irwan, M. (2020). PENGARUH WAKTU EKSTRAKSI TERHADAP KUALITAS GELATIN DARI TULANG IKAN TENGGIRI DENGAN BERBANTUKAN ULTRASONIK. *Prosiding Snitt Poltekba*, 4, 187-193. <https://jurnal.poltekba.ac.id/index.php/prosiding/article/view/1018>
- Najih, L. (2018). Mutu gizi dan organoleptik susu tempe fermentasi dengan penambahan jenis bahan pengental. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 2(2), 11-21. <https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JPDG/article/view/3872>
- Nurhidayah, B., Soekendars, E., & Erviani, A. E. (2019). Kandungan kolagen sisik ikan bandeng *Chanos-chanos* dan sisik ikan nila *Oreochromis niloticus*.

BIOMA: Jurnal Biologi Makassar, 4(1), 39-47.
<http://journal.unhas.ac.id/index.php/bioma/article/view/6341>

Oktaviani, I., Perdana, F., & Nasution, A. Y. (2017). Perbandingan sifat gelatin yang berasal dari kulit ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*) dan gelatin yang berasal dari kulit ikan komersil. *JOPS (Journal Of Pharmacy and Science)*, 1(1), 1-8. <http://jurnal.univrab.ac.id/index.php/jops/article/view/368>

P. Hashim, M. S. Mohd Ridzwan, & J. Bakar. (2014). Isolation and Characterization of Collagen from Chicken Feet. *International Journal of Bioengineering and Life Sciences*, 8(3), 250–254.
<https://zenodo.org/record/1091484/files/9997777.pdf>

Pang, Z. (2014). Role of gelatin in low fat stirred yogurt and its possible replacement.
<https://core.ac.uk/download/pdf/43360782.pdf>

Pangesti WD, Bintoro VP, Hintono A. 2019. Karakteristik es krim ubi jalar ungu (*Ipomea batatas L*) dengan penambahan pati garut (*Maranta arundinacea*) sebagai bahan penstabil. *J Teknologi Pangan* 3(2): 1-6.
<https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/tekpangan/article/view/23302>

Panjaitan, T. F. C. 2016. Optimasi Ekstraksi Gelatin dari Tulang Ikan Tuna (*Thunnus albacares*). *Jurnal Wiyata* 3(1): 11-16.
<https://ojs.iik.ac.id/index.php/wiyata/article/view/65>

Purwantiningsih, T. I., Bria, M. A. B., & Kia, K. W. (2022). Levels Protein and Fat of Yoghurt Made of Different Types and Number of Cultures. *Journal of Tropical Animal Science and Technology*, 4(1), 66-73.
<http://jurnal.unimor.ac.id/JTAST/article/view/967>

Puspa, E. H., Abduh, S. B. M., & Mulyani, S. (2023). Pengaruh Gelatin Tulang Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) terhadap Mutu Frozen Yogurt. *Jurnal Mutu Pangan:*

Indonesian Journal of Food Quality, 10(1), 8-14.

<https://journal.ipb.ac.id/index.php/jmpi/article/view/45855>

Rohman, E., & Maharani, S. (2020). Peranan warna, viskositas, dan sineresis terhadap produk yoghurt. *Edufortech*, 5(2).

<https://ejournal.upi.edu/index.php/edufortech/article/view/28812>

Santosa, H., Guyana, N. L., & Handono, S. F. D. (2018). Hidrolisa kolagen dalam ceker ayam hasil perendaman dengan asam asetat pada proses pembuatan gelatin.

Gema Teknologi, 20(1), 32-36.

https://ejournal.undip.ac.id/index.php/gema_teknologi/article/view/21224

Saputra, D. C., Ismiarti, I., Rahardjo, A. H., & Sumarmono, J. (2017). Tingkat Keasaman dan Sifat Organoleptik Yogurt Rendah Lemak dengan Level Penambahan Madu yang Berbeda. In *PROSIDING SEMINAR NASIONAL TEKNOLOGI AGRIBISNIS PETERNAKAN (STAP)* (Vol. 5, pp. 160-165).

<http://www.jnp.fapet.unsoed.ac.id/index.php/psv/article/view/36>

Setiawati, C., Kamsina, K., Anova, I. T., Firdausni, F., & Diza, Y. H. (2021). Pengaruh penambahan Carboxyl Methyl Cellulose (CMC) dan asam sitrat terhadap mutu dan ketahanan simpan susu jagung. *Jurnal Litbang Industri*, 11(2), 131-137.

<http://ejournal.kemenperin.go.id/jli/article/view/7399>

Setyawardani, E., Rahardjo, A. H. D., & Setyawardani, T. (2021). THE EFFECT OF MILK TYPE ON SYNERESIS, WATER HOLDING CAPACITY, AND YOGURT VISCOSITY. *ANGON: Journal of Animal Science and Technology*, 3(3), 242-251.

<http://jnp.fapet.unsoed.ac.id/index.php/angon/article/view/1431>

Setyawardani, T., Sumarmono, J., Rahardjo, A. H. D., Arkan, N. D., & Fadhlurrohman, I. (2023, July). KUALITAS KEFIR YANG DIPRODUKSI DENGAN BERBAGAI JENIS BAHAN BAKU SUSU. In *PROSIDING SEMINAR*

NASIONAL TEKNOLOGI AGRIBISNIS PETERNAKAN (STAP) (Vol. 10, pp. 59-64). <https://jnp.fapet.unsoed.ac.id/index.php/psv/article/view/2220>

Shori, A., & Baba, A. (2013). Antioxidant activity and inhibition of key enzymes linked to type-2 diabetes and hypertension by *Azadirachta indica*-yogurt. *Journal of Saudi Chemical Society*, 17(3), 295-301. <https://doi.org/10.1016/j.jcis.2011.04.006>

Siswara, H. N., & Veilani, T. M. (2023). DESIGN OF SEMI AUTOMATIC ICE CREAM MAKER AS AN EDUCATIONAL LABORATORY TOOL. *Jurnal Sains dan Teknologi Industri Peternakan*, 3(2), 11-17. <https://jurnal.umsrappang.ac.id/jstip/article/view/1099>

Sompie M., S.E Siswosubroto, G.D Rembet, dan J.H.W Ponto. 2019. Effect of different type of acid solvent on functional and microbiological properties of chicken claw gelatin. *IOP Conf. Ser.: Earth Environ. Sci.* 387 012128. <https://iopscience.iop.org/article/10.1088/1755-1315/387/1/012128/meta>

Sumarni, S., Muzakkar, M.Z., Tamrin, 2017. Pengaruh penambahan CMC terhadap karakteristik organoleptik, nilai gizi dan sifat fisik susu ketapang. *J. Sains dan Teknol. Pangan* 2, 604–614. <http://ojs.uho.ac.id/index.php/jstp/article/view/2635/1964>

Suparno, O., & Prasetyo, N. B. (2019, October). Isolation of collagen from chicken feet with hydro-extraction method and its physico-chemical characterisation. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 335, No. 1, p. 012018). IOP Publishing. <https://iopscience.iop.org/article/10.1088/1755-1315/335/1/012018/meta>

Susanto, Y., Nugerahani, I., & Kusumawati, N. (2017). Pengaruh variasi proporsi sari bit merah dan susu UHT terhadap sifat fisikokimia, mikrobiologis dan sensoris yoghurt. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and*

Nutrition), 13(1), 34-39.
<http://journal.wima.ac.id/index.php/JTPG/article/view/1499>

Usmadi, U. (2020). Pengujian persyaratan analisis (Uji homogenitas dan uji normalitas). *Inovasi Pendidikan*, 7(1).
<https://www.jurnal.umsb.ac.id/index.php/inovasipendidikan/article/viewFile/2281/1798>

Vianna, F. S., Canto, A. C. V. da C. S., Lima, B. C., Salim, A. P., Balthazar, C. F., Costa, M. P., Panzenhagen, P., Rachid, R., Franco, R. M., Junior, C. A. C., and De Oliveira Silva, A. C. 2019. Milk from Different Species on Physicochemical and Microstructural Yoghurt Properties. *Ciencia Rural*, 49(6).
<https://www.scielo.br/j/cr/a/4wpD3wcpCmfhCHt6nC8Yb7f/?lang=en>

Weerathilake, W. A. D. V., Rasika, D. M. D., Ruwanmali, J. K. U., & Munasinghe, M. A. D. D. (2014). The evolution, processing, varieties and health benefits of yogurt. *International Journal of Scisuparnoentific and Research Publications*, 4(4), 1-10. <https://www.academia.edu/download/36347030/ijsrp-p2855.pdf>

Zulaikhah, S. R. (2021). Sifat Fisikokimia Yogurt dengan Berbagai Proporsi Penambahan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Sains Peternakan*, 9(1), 7-15.
<https://ejournal.unikama.ac.id/index.php/jsp/article/view/5388>