



PENGGUNAAN *FIBER CREME* SEBAGAI PENGANTI SUSU PADA PEMBUATAN *YOGHURT DRINK* DENGAN PENAMBAHAN SARI JAMBU BIJI (*Psidium Guajava*)

¹Dyah Putri Wardani, ²Mauren Gita Miranti

¹Tata Boga, Universitas Negeri Surabaya

²Pendidikan Tata Boga, Universitas Negeri Surabaya

ABSTRAK

Yoghurt merupakan produk olahan susu dari hasil fermentasi BAL (Bakteri Asam Laktat) yang akan menghasilkan citarasa asam dan kental. Salah satu produk olahan yoghurt adalah yoghurt drink yang dibuat dengan penambahan air. Penggunaan susu full cream/skim/UHT dalam pembuatan yoghurt menghasilkan yoghurt dengan kandungan lemak yang cukup tinggi namun rendah serat. Berdasarkan hal tersebut pada penelitian ini penggunaan susu diganti dengan fiber cream untuk menekan jumlah lemak dan meningkatkan nilai serat. Penelitian ini bertujuan untuk: 1) mengetahui karakteristik organoleptik yoghurt drink dengan menggunakan fiber cream dan penambahan sari jambu biji sebagai sumber vitamin C, dan 2) mengetahui harga jual yoghurt drink hasil penelitian. Penelitian menggunakan eksperimen dengan teknik pengumpulan data menggunakan uji organoleptik yang dilakukan oleh panelis semi terlatih. Hasil penelitian menunjukkan 1) karakteristik organoleptik berupa: warna yang dihasilkan adalah pink muda dengan tingkat kesukaan 80%; beraroma jambu biji dengan tingkat kesukaan 55%; cair tidak terlalu kental dan agak kasar dengan tingkat kesukaan 75%; rasa manis agak asam dengan tingkat kesukaan 75%; dan 2) harga jual produk adalah Rp 14.000/botol dengan FC% 40. Hal ini mengimplikasikan bahwa produk hasil penelitian dapat diterima secara organoleptik dan memiliki harga yang terjangkau.

Keyword:

Fiber cream, yoghurt drink, jambu biji, serat.

Corresponding author:

dyhput@gmail.com

PENDAHULUAN

Yoghurt merupakan produk hasil fermentasi susu dengan menggunakan *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus bulgaricus* sebagai starternya (Indratiningsih, et al., 2004). Yoghurt memiliki rasa asam, dimana asam tersebut merupakan hasil fermentasi bakteri asam laktat (BAL) yang mengubah gula susu (laktosa atau disakarida) menjadi asam laktat. Citarasa asam yang khas pada yoghurt cukup banyak disukai oleh masyarakat. Bahan utama pembuatan yoghurt adalah susu UHT, starter dan kadang ditambahkan sedikit gula. Selanjutnya yoghurt harus diinkubasi selama 17 jam. Hasil inkubasi itu akan menghasilkan yoghurt yg asam dan kental. Tekstur yoghurt yang kental itu bisa dijadikan sebagai bahan dressing salad, sauce, puding, atau minuman. Salah satu olahan yoghurt yang ada dipasaran adalah *yoghurt drink* dengan citarasa yang tidak terlalu asam, encer, dan mudah diminum (Harjiyanti, dkk, 2013).

Yoghurt drink dibuat dengan penambahan air sehingga total bahan padat susu yang akan difermentasi berkisar 8-10% (Setianti, dkk, 2014). Pada penelitian sebelumnya yang dilakukan Jannah, et al., (2012) bahwa *yoghurt drink* kombinasi susu dengan air kelapa dapat menurunkan kekentalan dengan pH relatif tetap. Penggunaan susu UHT sebagai bahan utama dalam pembuatan yoghurt menghasilkan yoghurt dengan kandungan lemak yang tinggi, namun sedikit dalam kandungan seratnya. Berdasarkan observasi yang dilakukan peneliti pada produk-produk *yoghurt drink* pada beberapa merek yang ada dipasaran, salah satunya ialah merk Heavenly Blush dengan lemak yang terkandung didalamnya adalah 2 gr dan serat 3 gr dalam 200ml

Lemak dibutuhkan oleh tubuh sebagai

sumber energi. Menurut Suliwati (2015), lemak akan menghasilkan asam-asam lemak dan kolesterol yang dibutuhkan untuk membentuk membrane sel pada semua organ. Akan tetapi, konsumsi lemak yang berlebihan akan menimbulkan kegemukan, meningkatkan resiko terkena penyakit jantung koroner dan penyakit degeneratif lainnya. Adapun selain lemak, serat juga memiliki peranan yang penting dalam sistem pencernaan. Santoso (2011) berpendapat bahwa serat pangan memberikan keuntungan bagi kesehatan yaitu mengontrol berat badan atau kegemukan (obesitas), menanggulangi penyakit diabetes, mencegah gangguan gastrointestinal, kanker kolon (usus besar), serta mengurangi tingkat kolesterol darah dan penyakit kardiovaskuler. Sehingga berdasarkan dari pemikiran tersebut, peneliti merasa perlu melakukan inovasi dalam pembuatan yoghurt agar kandungan lemaknya berkurang namun memiliki serat yang cukup untuk tubuh. Kemudian dipilihlah fiber cream sebagai pengganti susu UHT dalam pembuatan yoghurt.

Fiber cream adalah creamer yang berasal dari lemak nabati, sehingga bebas laktosa, bebas gluten, dan rendah gula (Krisanti, 2019). Total lemak yang terkandung dalam 100 g adalah 1 gram dengan serat pangan 1 gram dan kadar gula 0 gram. Dari kandungan fiber cream ini diharapkan dapat menghasilkan yoghurt yang rendah lemak, sehingga tidak membebani tubuh dengan tumpukan lemak yang akan berdampak pada kesehatan. Namun produk yang rendah lemak dan tinggi serat saja masih kurang untuk menjadi pangan fungsional, artinya produk tersebut harus memiliki khasiat atau manfaat untuk kesehatan tubuh, Sehingga perlu dilakukan penambahan vitamin yang berasal dari sayur atau buah.

Sayur dan buah banyak mengandung

vitamin B, C, E, dan provitamin A. Untuk menjaga kesehatan vitamin C banyak berperan didalamnya (Pakaya, 2014). Sumber vitamin C tertinggi adalah cabai yaitu 143,7 mg/100 gr dan jambu biji sebesar 228,3 mg/ 100 gr dan diikuti oleh jeruk nipis 53 mg/ 100 gr dan nanas sebesar 47,8 mg/ 100 gr. Berdasarkan nilai kandungan vitamin C tersebut, dipilihlah jambu biji dengan kandungan vitamin C dari kelompok buah-buahan. Masyarakat juga sudah tidak asing dengan rasa dan aroma khas jambu biji, karena sudah banyak produk minuman yang menggunakan jambu biji sebagai perasanya seperti minuman sachet serta jus dalam kemasan.

FiberCreme merupakan salah satu contoh produk non-dairy creamer yang beredar di Indonesia. FiberCreme adalah non-dairy creamer multifungsi dan tinggi serat yang bisa digunakan sebagai pengganti susu atau santan. FiberCreme memiliki kandungan yang sehat karena tinggi serat, bebas gluten, bebas lemak trans, bebas kolesterol, rendah gula, mempunyai indeks glikemik yang rendah, dan mampu menekan rasa lapar lebih lama, sehingga lebih sehat untuk dikonsumsi secara berkala dan sangat aman bagi penderita diabetes, intoleransi laktosa susu (lactose intolerance), penderita alergi gluten, dan juga cocok untuk program diet. Ditinjau dari segi kandungan gizinya, FiberCreme juga memiliki kandungan gizi yang serupa dengan susu full cream, namun dalam jumlah yang berbeda.

Jambu biji merupakan salah satu jenis buah yang banyak dihasilkan di Indonesia, dengan kelebihan bersifat non-lemak dan non-laktosa, jambu biji merah juga mengandung vitamin C dan tanin yang bermanfaat untuk memperlancar sistem sirkulasi darah, juga mengandung monosakarida berupa fruktosa dan glukosa (Rachmaniar, dkk, 2016). Jambu biji juga mengandung serat, mineral (fosfor) dan vitamin (B1-B3). Jambu biji berbuah sepanjang tahun akan tetapi memiliki harga jual yang relatif rendah. Oleh karena itu untuk meningkatkan nilai jual dan

masa simpannya maka buah jambu biji dapat diolah menjadi produk fermentasi yang memiliki prospek baik untuk pangan probiotik Indonesia (Kusnawan. P.H., 2012; Mayadewi, dkk, 2019).

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk: 1) mengetahui karakteristik organoleptik yoghurt drink dengan menggunakan fiber cream dan penambahan sari jambu biji sebagai sumber vitamin C, dan 2) mengetahui harga jual yoghurt drink hasil penelitian.

METODE PENELITIAN

Penelitian menggunakan metode eksperimen dengan beberapa kali uji coba. Pembuatan produk dilakukan di Lab. Pengolahan Makanan Jl. Ketintang Baru XVII, Surabaya pada bulan Mei-Juni 2020. Pengambilan data dilakukan dengan observasi melalui uji hedonik terhadap sifat organoleptik produk hasil penelitian yang meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur.

Alat

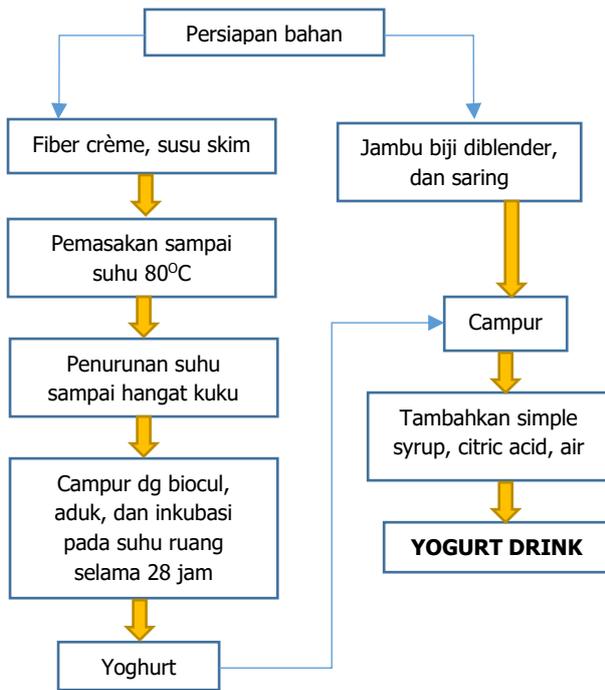
Alat yang digunakan dalam pembuatan yoghurt drink adalah timbangan digital dengan skala 0,0, gelas ukur, thermometer digital, bowl kaca, bowl plastik, sendok, wadah kedap udara, aluminium foil, saringan, tray plastik, karet gelang, blender, kompor, stock pot, dan ladle.

Bahan

Bahan utama yang digunakan adalah susu yang diganti dengan fiber cream bubuk dengan merek Ellenka dan stater dengan merek biokul. Bahan penambah rasa yang digunakan adalah jambu biji merah yang didapatkan dari pasar Wonokromo, Surabaya. Selain itu sebagai penguat rasa digunakan citric acid dan sukrosa dengan merek gulaku yang didapatkan di minimarket Jl. Ketintang Baru No. 03 Surabaya.

Proses Pembuatan

Proses pembuatan yoghurt drink dimulai dengan pembuatan yoghurt terlebih dahulu. Pembuatan yoghurt dalam penelitian ini mengikuti proses yang dilakukan oleh Filiyanti, dkk (2013) yang telah dimodifikasi. Berikut merupakan bagan pembuatan yoghurt drink dengan menggunakan fiber cream dan penambahan sari buah jambu biji.



HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Formula Yoghurt

Uji Coba I

Hasil uji coba tahap pertama dengan perbandingan antara susu uht , susu skim dan yoghurt plain 1: 0.13 : 0.16 didapatkan hasil bahwasanya tingkat keasaman kurang , kekentalan yang dihasilkan baik untuk kategori yoghurt. Cara membuat dari formula I ini yaitu panaskan susu uht dan susu skim hingga suhu 85° kemudian diamkan hingga suhu 45° setelah itu masukkan yoghurt plain. Kemudian simpan yoghurt di dalam wadah yang tertutup rapat hingga 24jam di suhu ruang.

Uji Coba II

Hasil uji coba tahap kedua dengan perbandingan antara santan bubuk , susu skim, air, dan yoghurt plain 1:0.26:1:0.16 hasil yang didapatkan yaitu kurangnya masa simpan yoghurt tersebut, kekentalan kurang baik untuk kategori yoghurt. Cara membuat dari formula II ini yaitu masukkan air, santan, susu skim kemudian panaskan dengan hingga suhu mencapai 85° kemudian diamkan hingga suhu 45° setelah itu masukkan yoghurt plain. Kemudian simpan yoghurt di dalam wadah yang tertutup rapat hingga 24jam di suhu ruang.

Uji Coba III

Hasil Uji coba tahap ketiga dengan perbandingan antara fiber creme , air , susu skim, yoghurt plain 1:2:0.26:0.16 didapatkan hasil yang bagus dengan rasa asam yang pas untuk yoghurt dan tingkat kekentalan sangat baik. Cara membuat dari formula III ini yaitu masukkan fiber creme , air , susu skim kemudian aduk hingga suhu mencapai 85° kemudian diamkan hingga suhu 45° setelah itu masukkan yoghurt plain. Kemudian simpan yoghurt di dalam wadah yang tertutup rapat hingga 24jam di suhu ruang.

Uji Coba IV

Hasil uji coba tahap keempat ini penulis menginovasikan formula ketiga menjadi yoghurt drink menggunakan campuran dari sari buah jambu merah yaitu dengan perbandingan antara fiber creme, ai , susu skim,yoghurt plain, sari buah jambu biji 1:3:0.1:0.25:1 didapatkan hasil bahwa tingkat keasaman kurang, rasa kurang manis, kekentalan yang baik untuk yoghurt drink. Cara membuat minuman ini yaitu panaskan terlebih dahulu fiber creme,air,dan susu skim kemudian aduk hingga suhu 85° kemudian masukkan yoghurt plain diamkan hingga suhu 45° masukkan di wadah tertutup

selama 24jam di suhu ruang. Kemudian haluskan jambu biji dengan air dan saring lalu campurkan yoghurt dengan sari buah jambu biji dan aduk simpan di dalam botol.

Uji Coba V

Hasil uji coba kelima formula ini ditambahkan dengan citric acid dan gula untuk menambah rasa asam dan manis dengan perbandingan antara fiber creme,air,yoghurt plain,sari buah jambu biji,gula,dan citric acid 1:4:0.2:1:0.06:0.0064 hasil yang didapatkan sesuai dengan kriteria yoghurt drink , rasa asam dan manis dari jambu biji baik untuk yoghurt drink dan kekentalan juga sudah sesuai dengan kriteria yoghurt drink. Cara membuat minuman ini yaitu panaskan terlebih dahulu fiber creme,air,dan susu skim kemudian aduk hingga suhu 85° kemudian masukkan yoghurt plain diamkan hingga suhu 45° masukkan di wadah tertutup selama 24jam di suhu ruang. Kemudian haluskan jambu biji dengan air dan saring lalu campurkan yoghurt dengan sari buah jambu biji tambahkan gula dan sedikit citric acid untuk menambah rasa asam dan manis kemudian aduk hingga rata dan simpan di dalam botol. Hasil uji coba kelima ini sesuai dengan yang diharapkan.

Tabel 1. Formula Yoghurt Drink Hasil Penelitian

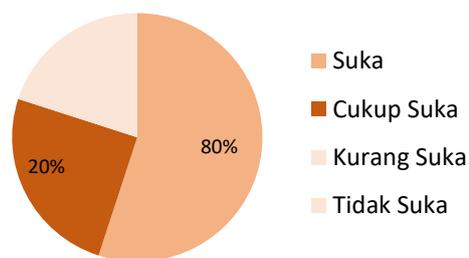
Nama Bahan	Uji Resep I
Fiber Creme	666 g
Susu Skim	333 g
Gula Pasir	100 g
Yoghurt Plain	50g
Air	250 g
Jambu Merah	20 g
Gula	35 g
Citric Acid	25 g

B. Hasil Uji Hedonik

Pada uji coba II pembuatan yoghurt drink fiber creme dengan campuran sari buah jambu merah masih menghasilkan rasa kurang manis sehingga ditambah sedikit gula untuk menambah rasa manis agar memenuhi kriteria rasa yoghurt drink yang diinginkan.

1. Warna

Warna minuman yoghurt hasil penelitian adalah merah muda. Warna merah muda berasal dari jambu biji yang mengandung likopen (Vani, 2019). Likopen merupakan pigmen yang berwarna merah pada buah buahan seperti jambu biji merah,semangka dan tomat, jambu biji merah merupakan buah yang kaya akan likopen yaitu sekitar 4100 mikrogram per 100 gram. Likopen lebih stabil dalam perlakuan asam atau netral, Likopen juga dapat bersinergi dengan vitamin C dan larut dengan air sehingga dapat berpotensi mencegah kanker, mencegah oksidasi LDL (*Low Density Lipoprotein*) atau dikenal dengan kolestrol jahat (Sopandi dan Wardana;2014).



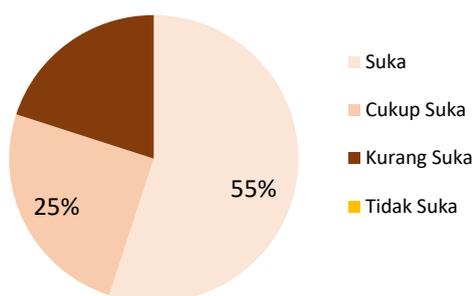
Gambar 3. Hasil penilaian panelis terhadap warna

Berdasarkan gambar 3 dapat dilihat bahwa sebagian besar panelis, yaitu 80% menyukai warna minuman yoghurt hasil penelitian. Hal ini berhubungan dengan tren konsumen saat ini, yaitu makan diluar rumah dan lebih banyak mengonsumsi minuman yang lebih berwarna warni dan terlihat natural (warna

tidak mencolok), terutama warna ungu dan merah muda (Iqbal,2018).

2. Aroma

Aroma yang dihasilkan dari minuman yoghurt hasil penelitian adalah aroma jambu biji. Komponen penyusun aroma terdiri dari senyawa volatil yang mudah menguap pada suhu tinggi (Iqbal, dkk: 2017). Semakin banyak komponen volatil yang terdapat pada suatu bahan maka aroma yang terbentuk akan lebih tajam menurut Ibrahim et al (2014). Aroma pada yoghurt drink berasal dari sari buah jambu merah yang matang. Menurut Wandu (2008) menjelaskan buah Jambu biji merah yang telah matang memiliki aroma khas jambu yang wangi, jika aroma jambu tidak tercium meskipun sudah mendekati kearah hidung, itu menandakan jambu belum matang sempurna. Jambu biji yang telah matang memiliki aroma manis yang sudah bisa dirasakan sebelum mendekati jambu ke arah hidung. Aroma merupakan bau yang sangat subyektif yang sulit diukur karena setiap orang memiliki tingkat kesukaan yang berbeda.



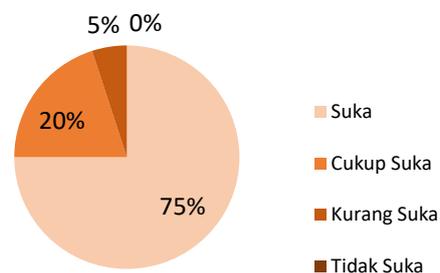
Gambar 4. Hasil penilaian panelis terhadap aroma

Berdasarkan Gambar 4 dapat dilihat bahwa sebagian besar panelis , yaitu 55% menyukai aroma minuman yoghurt hasil dari penelitian, hal ini dikarenakan minuman yoghurt hasil

penelitian mempunyai aroma khas jambu biji yang matang sehingga aroma asam karna yoghurt sedikit hilang hal itu yang menyebabkan panelis suka terhadap minuman yoghurt jambu biji merah.

3. Tekstur

Tekstur merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi pilihan konsumen terhadap suatu produk pangan. Tekstur yoghurt terbentuk akibat terjadinya agregasi kasein oleh asam sehingga terbentuk gel dan adanya interaksi-interaksi antara kasein sehingga terbentuk gel halus (Nilamaya, 2019). Tekstur dari yoghurt drink hasil penelitian adalah cair tidak terlalu kental dan kurang halus disebabkan kurangnya proses penghalusan pada buah jambu merah karena biji jambu merah tidak mudah dihaluskan.



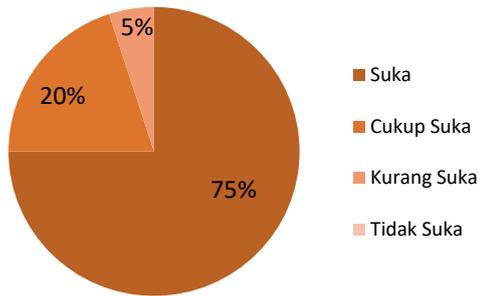
Gambar 5. Hasil penilaian panelis terhadap tekstur

Berdasarkan Gambar 5 dapat dilihat bahwa sebagian besar panelis , yaitu 75% menyatakan suka terhadap tekstur dari yoghurt . hal itu disebabkan karena biji jambu merah yang susah dihaluskan sehingga membuat tekstur beragam.

4. Rasa

Rasa dari yoghurt drink adalah sedikit asam dan cenderung manis karena penambahan sukrosa , dan rasa khas jambu biji merah karena

penambahan jambu biji merah.



Gambar 6. Hasil penilaian panelis terhadap rasa

Rasa makanan merupakan gabungan dari rangsangan cicip, bau tekstur, suhu, konsentrasi, dan pengaaman yang banyak melibatkan organ lidah. Rasa suatu makanan merupakan faktor yang turut menentukan daya terima konsumen terhadap suatu produk makanan. Rasa adalah rangsangan yang diterima oleh otak karena rangsangan elektrik yang diteruskan dari sel perasa. Terjadi kesan rasa adalah ketika suatu makanan dikunyah di dalam mulut kemudian terhidrolisa oleh enzim dari air ludah yang membentuk senyawa turunan yang memberikan rasa tertentu pada saat bersentuh dengan ujung sel saraf indera pengecap pada papilla lidah menurut Wirnana (2004). Rasa memegang peran yang sangat penting dalam menentukan keputusan akhir konsumen konsumen untuk menerima atau menolak produk maanan menurut DeMan (1997). Panelis menyukai rasa yoghurt drink dengan sari jambu merah karena tidak hanya merasakan rasa asam tetapi juga rasa manis khas jambu biji.

Proses penambahan jambu biji pada yoghurt drink ini harus menggunakan ukuran yang tepat, karena jika terlalu banyak maka rasanya akan sepat. Hal ini disebabkan oleh

jambu biji mengandung tannin. *Lactobacillus* sp. memiliki enzim tanase yang mampu mendegradasi tannin yang memiliki cita rasa sepat (Nalahad:2015, Nilamaya: 2019).

Berdasarkan gambar 6 sebagian besar panelis yaitu 75% menyukai rasa yoghurt drink jambu merah hal ini dikarenakan peneliian ini terdapat faktor-faktor yang mempengaruhi cita rasa yoghurt antara lain penambahan starter *plain* yoghurt merk biokul, konsentrasi perisa dan lama fermentasi. Sari jambu biji merah memiliki kandungan asam sehingga dengan penambahan jambu biji merah mampu menurunkan pH yoghurt.

C. Harga Jual

Harga jual yoghurt drink fiber creme dengan sari buah jambu merah perlu dilakukan perhitungan daftar kebutuhan bahan dalam 1 resep agar diketahui harga jual.

Tabel 2. Kebutuhan biaya produksi

No	Bahan	Jumlah	Harga Satuan	Harga (Rp)
1	Fiber Creme	50 g	85.000/kg	4.250
2	Susu Skim	20 g	60.000/kg	1.200
3	Yoghurt Plain	20 g	60.000/kg	1.200
4	Gula Putih	50 g	13.000/kg	650
5	Jambu Merah	100 g	15.000/kg	1.500
6	Air	500ml	2.000/liter	1.000
7	Citric	0,40 g	3.000/ons	12
Total				15.662

Jika HPP (harga pokok penjualan) adalah Rp 15.662,- dan dari satu resep dihasilkan 3 botol minuman, serta perhitungan menggunakan $FC\% = 40$, maka harga jual (*selling price*):

$$\begin{aligned} \text{Selling price} &= (FC\% \times \text{HPP}) : \text{ porsi} \\ &= (100/40 \times \text{Rp } 15.662) : 3 \end{aligned}$$

$$= 39.155 : 3$$

$$= 13.051$$

$$= \text{dibulatkan Rp } 13.000/\text{botol}$$

Selling price dengan kemasan jika harga botol Rp 1.000, adalah: Rp 13.000 + Rp 1.000 = Rp 14.000/botol.

Berdasarkan perhitungan harga jual, maka setiap botol yoghurt drink hasil penelitian dapat dijual seharga Rp 14.000 dengan ukuran 200ml per botol. Harga tersebut masih diatas harga yoghurt drink yang ada dipasaran, namun demikian yoghurt hasil penelitian menggunakan sari buah asli (bukan essence) dan diduga mengandung serat yang lebih banyak namun rendah lemak. Hal ini dikarenakan yoghurt yang digunakan menggunakan fiber cream, bukan susu sull cream atau UHT. Selain itu penambahan sari jambu biji sebagai sumber vitamin C juga memiliki fungsi kesehatan tubuh.

SIMPULAN

Dari hasil penelitian didapatkan simpulan bahwa:

1. Karakteristik organoleptik berupa: warna yang dihasilkan adalah pink muda dengan tingkat kesukaan 80%; beraroma jambu biji dengan tingkat kesukaan 55%; cair tidak terlalu kental dan agak kasar dengan tingkat kesukaan 75%; rasa manis agak asam dengan tingkat kesukaan 75%.
2. Harga jual produk adalah Rp 14.000/botol dengan FC% 40.

SARAN

Berdasarkan hasil penelitian, pembahasan, dan kesimpulan di atas, maka dapat diajukan beberapa saran sebagai berikut:

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui kandungan gizi makro dan mikro, terutama lemak, serat, dan vitamin C.

2. Perlu dilakukan uji masa simpan produk.
3. Perlu dilakukan uji daya terima produk secara luas.

REFERENSI

- DeMan, J. M. 1997. Kimia makanan. Diterjemahkan oleh Kosasih Padamawinata. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Indratiningsih, Widodo, S. I. O. Salasia, dan E. Wahyuni. 2004. Produksi Yoghurt Shiitake (Yoshitake) Sebagai Pangan Kesehatan Berbasis Susu. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 15 (1) : 54-60.
- Iqbal K.R. Muhammad; Sri Wahyuni; dan Muhamad Syukri S. 2017. PENGARUH KONSENTRASI K-KARAGENAN TERHADAP PENILAIAN ORGANOLEPTIK PRODUK VEGETABLE LEATHER DARI DAUN KELOR (*Moringa Oleifera L.*). *J. Sains dan Teknologi Pangan* Vol. 2, No.3, P. 641-647 ISSN: 2527-6271.
- Krisanti, Roselina Eliza. 2019. Penggunaan FiberCreme Sebagai Substitusi Susu dalam Pembuatan Vanilla Ice Cream. TUGAS AKHIR Program Diploma III STP Bandung. Diterbitkan, diakses pada 23 Desember 2020 di [ROSELINA ELIZA KRISANTI 201621595-2019 .pdf \(stp-bandung.ac.id\)](https://roselina-eliza.krisanti201621595-2019.pdf).
- Kusnawan PH. 2012. Gambaran pertumbuhan dan total plate count *Lactobacillus* spp. pada media jambu biji merah. Cimahi: Fakultas kedokteran Universitas Jenderal Achmad Yani.
- Mayadewi, Ari Ni Nyoman dan I Made Sukewijaya. 2019. Perbaikan Kualitas Buah Jambu Biji (*Psidium guajava L.*) Kultivar Getas Merah melalui Aplikasi GA3, sebagai Upaya Meningkatkan Daya Saing Buah Lokal. *AGROTROP*, 9 (1): 23 - 30 (2019) Hal. 23-30

e-ISSN: 2654-4008 p-ISSN: 2088-155X

DOI: <https://doi.org/10.24843/AJoAS.2019.v09.i01.p03>

- M.D. Harjiyanti, Y.B. Pramono, dan S. Mulyani. 2013. Total Asam, Viskositas, dan Kesukaan Pada Yoghurt Drink Dengan Sari Buah Mangga (*Mangifera indica*) Sebagai Perisa Alami. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* Vol. 2 No. 2 hal 104-107.
- Nalahad. 2015. Kadar Vitamin C dan Sifat Organoleptik Yoghurt Dengan Penambahan Strobery. *Artikel Ilmiah Universitas Muhamadiyah Surakarta*.
- Pakaya, David. 2014. Peranan Vitamin C Pada Kulit. *MEDIKA TADULAKO, Jurnal Ilmiah Kedokteran*, Vol.1 No.2 Hal 45-54.
- Rachmaniar Revika, Haruman Kartamihardja, Merry. 2016. PEMANFAATAN SARI BUAH JAMBU BIJI MERAH (*Psidium guajava* Linn.) SEBAGAI ANTIOKSIDAN DALAM BENTUK GRANUL EFFERVESCENT. *Indonesian Journal of Pharmaceutical Science and Technology* Vol.V, No.1, Januari 2016 Hal 1-20.
- Santoso, Agus. 2011. SERAT PANGAN (DIETARY FIBER) DAN MANFAATNYA BAGI KESEHATAN. *Jurnal Magistra* No. 75 Th. XXIII Maret 2011 Hal.35-40 ISSN 0215-9511.
- Setianto Yulian Candra, Yoyok Budi Pramono, dan Sri Mulyani. 2014. Nilai pH, Viskositas, dan Tekstur Yoghurt Drink dengan Penambahan Ekstrak Salak Pondoh (*Salacca zalacca*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 3 (3) 2014 hal. 110-113.
- Suliwati, Muhardi, dan Agustina. 2015. Ragam Asam-Asam Lemak Daging Kambing dan Sapi Segar Serta Olahannya pada Lokasi Karkas yang Berbeda. *Prosiding Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI Program Studi TIP-UTM*, 2-3 September 2015 ISBN: 978-602-7998-92-6 hal 101-107.
- Sopandi dan Wardana. 2014. *Mikrobiologi Pangan*. CV Andi Affset: Yogyakarta, pp 221-240.
- Vani, Nelta. 2019. PENGARUH PENAMBAHAN JAMBU BIJI MERAH (*Psidium Guajava*) TERHADAP MUTU ORGANOLEPTIK, ZAT GIZI MAKRO DAN VITAMIN C ES KRIM DADIH KERBAU. *Skripsi PROGRAM STUDI S-1 GIZI SEKOLAH TINGGI KESEHATAN PERINTIS PADANG*. Diakses online pada 22 Desember 2020 di [SKRIPSI_VANI.pdf \(stikesperintis.ac.id\)](http://SKRIPSI_VANI.pdf(stikesperintis.ac.id)).
- Wandi. 2008. 10 Alasan Mengonsumsi Yoghurt. *Kompas Cyber Media* Artikel 17 Desember 2008.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia pangan dan gizi Edisi Kesebelas*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Iqbal, R . (2018). Tren Warna Sayuran Ini Diprediksi Bakal Populer pada 2018, *Kece!.IDNTimes* . dari www.idntimes.com/food/dining-guide/amp/reza-iqbal/tren-sayuran-populer-1
- Ibrahim N, Sulistijowati R, Mile L. 2014. Uji mutu ikan cakalang asap dari unit pengolahan ikan di provinsi Gorontalo. [Tesis]. Gorontalo (ID): Universitas Negri Gorontalo.
- Jannah A.M. , Nurwantoro , dan Y.B. Pramono . 2012. Kombinasi Susu dengan Air Kelapa pada Proses Pembuatan Drink Yoghurt Terhadap Kadar Bahan Kering , Kekentalan , dan PH. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 1 (3):69-71
- Harjiyanti, M.D., Pramono, Y.B., dan Mulyani, S. 2013. Total Asam, Viskositas, dan Kesukaan pada Yoghurt Drink dengan Sari Buah Mangga

(*Mangifera indica*) sebagai Perisa Alami. Jurnal
Aplikasi Teknologi Pangan, Vol.2 No. 2