

DAFTAR PUSTAKA

- Adri, D., & Hersoelistyorini, W. (2013). Aktivitas antioksidan dan sifat organoleptik teh daun sirsak (*Annona muricata* Linn.) berdasarkan variasi lama pengeringan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 4(1).
- Aminah, S. (2012). Karakteristik fisik, kimia, dan sifat organoleptik yoghurt dengan campuran berbagai konsentrasi sari lidah buaya (*Aloe Vera*). *Jurnal Pangan dan Gizi*, 3(1).
- Anggela, M., Wijaya, A., & Widowati, T. W. (2018). Karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik cookies berbasis non terigu dari tepung beras merah (*Oryza nivara*) dan tepung tempe (Doctoral dissertation, Sriwijaya University).
- Anggraini, R. P., Rahardjo, A. H. D., & Santosa, R. S. S. (2013). Pengaruh level enzim bromelin dari nanas masak dalam pembuatan tahu susu terhadap rendemen dan kekenyalan tahu susu. *Jurnal Ilmiah Peternakan*, 1(2), 507-513.
- Aretzy, A., & Ansharullah, A. Pengembangan minuman instan dari limbah biji buah alpukat (*Persea americana* Mill) dengan pengaruh penambahan maltodekstrin. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 3(1).
- Arif, H. S. (2013). Potensi biolarvasida ekstrak etanol kulit batang karet india (*Ficus elastica* Nois Ex Blume) dan uji toksisitasnya dengan metode brine shrimps lethality test (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Arifin, B., & Ibrahim, S. (2018). Struktur, bioaktivitas dan antioksidan flavonoid. *Jurnal Zarah*, 6(1), 21-29.
- Avianto, A. N. (2021). Pengaruh kombinasi pestisida nabati ekstrak beringin (*Ficus benjamina*), ekstrak karet kebo (*Ficus elastica*), musuh alami *Spodoptera litura nuclear polyhedrosis virus* (SINPV) dan air kelapa terhadap mortalitas ulat grayak (*S. litura*) (Doctoral dissertation, UIN Sunan Ampel Surabaya).
- Azizah, N., Pramono, Y. B., & Abduh, S. B. M. (2013). Sifat fisik, organoleptik, dan kesukaan yogurt drink dengan penambahan ekstrak buah nangka. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(3).
- AZRITA, M. W. (2016). Karakteristik susu pasteurisasi akiabat penggunaan beragambahan penstabil (Doctoral dissertation, University of Muhammadiyah Malang).

- Bhernama, B. G., & Nuzlia, C. (2020). Analisis Kandungan (Air, Abu, Dan Logam Berat) Pada Kopi Bubuk Asal Gayo.
- Burton, E., Arief, I. I., & Taufik, E. (2014). Formulasi yoghurt probiotik karbonasi dan potensi sifat fungsionalnya. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 2(1), 213-218.
- Candraningtyastuti, D. (2016). Yoghurt susu kambing dengan penambahan jus daun pandan (*Pandanus amaryllifolius Roxb*) dan Waktu Fermentasi. *Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta*.
- Christanti, S. D., & Azhar, M. H. (2019). Identifikasi bakteri *Escherichia coli* dan *Salmonella sp.* pada produk beku perikanan di balai karantina ikan, pengendalian mutu, dan keamanan hasil perikanan surabaya II, Jawa Timur. *Journal of Aquaculture Science*, 4(2), 62-72.
- Dwiputra, R., Adriani, L., & Permana, R. (2020). Pengaruh penambahan probiotik berbasis susu sapi, susu kedelai dan susu kacang hijau dalam ransum terhadap kadar kolesterol dan trigliserida darah ayam boiler. *Jurnal Nutrisi Ternak Tropis dan Ilmu Pakan*, 2(3).
- Handayani, S., Kurniawati, I., & Rasyid, F. A. (2020). Uji aktivitas antioksidan ekstrak daun karet kebo (*Ficus Elastica*) dengan metode peredaman radikal bebas Dpph (1, 1-Diphenyl-2-Picrylhydrazil). *Jurnal Farmasi Galenika (Galenika Journal of Pharmacy)(e-Journal)*, 6(1), 141-150.
- 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.
- Hassan, A., & Amjad, I. (2010). Nutritional evaluation of yoghurt prepared by different starter cultures and their physiochemical analysis during storage. *African Journal of Biotechnology*, 9(20).
- Hidayat, I. R., Kusrahayu, K., & Mulyani, S. (2013). Total bakteri asam laktat, nilai pH dan sifat organoleptik drink yoghurt dari susu sapi yang diperkaya dengan ekstrak buah mangga. *Animal agriculture journal*, 2(1), 160-167.

- Hirobe, C., Qiao, Z. S., Takeya, K., & Itokawa, H. (1997). Cytotoxic flavonoids from *Vitex agnus-castus*. *Phytochemistry*, 46(3), 521-524.
- Ismail, Y. S., Yulvizar, C., & Putriani, P. (2017). Isolasi, karakterisasi dan uji aktivitas antimikroba bakteri asam laktat dari fermentasi biji kakao (*Theobroma cacao* L.). *Jurnal Bioleuser*, 1(2).
- Jannah, S. N., Dinoto, A., Wiryawan, K. G., & Rusmana, I. (2014). Characteristics of lactic acid bacteria isolated from gastrointestinal tract of Cemani chicken and their potential use as probiotics. *Media Peternakan*, 37(3), 182-189.
- JODY, S. I. S. (2017). Penentuan kadar asam laktat dan organoleptik pada yoghurt bengkung dengan penambahn starter (*Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*) dan madu dengan konsentrasi yang berbeda (*Determination of lactic acid levels and organoleptic on jicama yogurt with addition of starter and honey with different concentration*) (Doctoral dissertation, undip).
- Kuete, V., Krusche, B., Youns, M., Voukeng, I., Fankam, A. G., Tankeo, S., & Efferth, T. (2011). Cytotoxicity of some Cameroonian spices and selected medicinal plant extracts. *Journal of ethnopharmacology*, 134(3), 803-812.
- Kumalasari, K. E. D., Legowo, A. M., & Al-Baarri, A. N. M. (2013). Total bakteri asam laktat, kadar laktosa, ph, keasaman, kesukaan drink yogurt dengan penambahan ekstrak buah kelengkeng. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(4).
- Kumalasari, K. E. D., Legowo, A. M., & Al-Baarri, A. N. M. (2013). Total bakteri asam laktat, kadar laktosa, ph, keasaman, kesukaan drink yogurt dengan penambahan ekstrak buah kelengkeng. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(4).
- Leviana, W., & Paramita, V. (2017). Pengaruh suhu terhadap kadar air dan aktivitas air dalam bahan pada kunyit (*Curcuma longa*) dengan alat pengering electrical oven. *Metana*, 13(2), 37-44.
- LUBIS, M. R. (2018). Penetapan kadar kalsium pada susu bubuk bermerek "H" secara titrasi kompleksometri. *Jurnal Ilmiah Kohesi*, 2(4).

- Mbosso, E. J. T., Nguedia, J. C. A., Meyer, F., Lenta, B. N., Ngouela, S., Lallemand, B., & Wintjens, R. (2012). Ceramide, cerebroside and triterpenoid saponin from the bark of aerial roots of *Ficus elastica* (Moraceae). *Phytochemistry*, 83, 95-103.
- Musthofa, H. (2015). Karakteristik kimia susu pasterisasi dengan penambahan tepung kulit manggis (*Garcinia mangostana*) (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau).
- Nazwa, I., dan Rahayu, D. L. Parameter organoleptik nori daun kelor (*Moringa oleifera*) dengan variasi konsentrasi kappa karagenan dan suhu pengeringan. *Edufortech* 5(2).
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., & Yusuf, M. (2016). Aspek mikrobiologis, serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada dua bentuk penyajian keju yang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286-290.
- Nurhasanah, N., Fu'adah, I. T., Satria, H., & Yuwono, S. D. (2020). Analisis eksopolisakarida dari bakteri asam laktat hasil fermentasi kefir kolostrum. *Analit: Analytical and Environmental Chemistry*, 5(1), 65-73.
- Oeitanto, A., Nugerahani, I., & Kusumawati, N. (2017). Pembuatan yoghurt murbei hitam (*Morus Nigra* L.): Proporsi sari buah dan susu sapi terhadap komponen bioaktif dan viabilitas bakteri asam laktat selama penyimpanan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 12(2), 87-94.
- Purbasari, A., & Abduh, S. B. M. (2013). Nilai pH, kekentalan, citarasa, dan kesukaan pada susu fermentasi dengan perisa alami jambu air (*Syzygium* Sp). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(4).
- PUTRI, W., & ANGGITIA, B. (2016). Kajian pengaruh penambahan pree buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap aktivitas antioksidan dan sifat organoleptik yoghurt jagung manis (*Zea mays saccharata*) (Doctoral dissertation, Universitas Mataram).
- Quiñones, M., Miguel, M., & Aleixandre, A. (2013). Beneficial effects of polyphenols on cardiovascular disease. *Pharmacological research*, 68(1), 125-131.
- Rachman, S. D., Djajasoepeña, S., Kamara, D. S., Idar, I., Sutrisna, R., Safari, A., & Ishmayana, S. (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).

Rahmawati, Y. N. (2019). Analisis pangan steril komersial menggunakan faktor f₀ untuk mencapai keamanan pangan dalam pengolahan susu UHT di PT. ULTRAJAYA (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).

REUTER, G. (1990). Bifidobacteria cultures as components of yoghurt-like products. *Bifidobacteria and Microflora*, 9(2), 107-118.

Sahputra, D., Ferasyi, T. R., Ismail, I., Razali, R., Sulasmi, S., & Darmawi, D. (2016). Isolasi bakteri *Coccus* gram positif didalam susu Ultra High Temperature (UHT) 6 dan 3 bulan menjelang kadaluarsa (Isolation of Gram-Positive *Cocci Bacteria* in Ultra High Temperature (UHT) Processed Milk at 6 and 3 months prior to expiration). *Jurnal Medika Veterinaria*, 10(1), 48-50.

Sari, K. N., & Ayustaningwarno, F. (2014). Kandungan serat, vitamin C, aktivitas antioksidan dan organoleptik keripik ampas brokoli (*Brassica oleracea var. italica*) panggang (Doctoral dissertation, Diponegoro University).

Sari, R. A., & Nofiani, R. (2012). Karakterisasi bakteri asam laktat genus *Leuconostoc* dari pekasam ale-ale hasil formulasi skala laboratorium. *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 1(1).

Savitry, N. I., Nurwanto, N., & Setiani, B. E. (2016). Total bakteri asam laktat, total asam, nilai pH, viskositas, aktivitas antioksidan dan sifat organoleptik yoghurt dengan penambahan jus buah tomat (Doctoral dissertation, Fakultas Peternakan & Pertanian).

Settachaimongkon, S., Nout, M. R., Fernandes, E. C. A., Hettinga, K. A., Vervoort, J. M., van Hooijdonk, T. C., & van Valenberg, H. J. (2014). Influence of different proteolytic strains of *Streptococcus thermophilus* in co-culture with *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* on the metabolite profile of set-yoghurt. *International journal of food microbiology*, 177, 29-36.

Subandoro, R. H., Basito, B., & Atmaka, W. (2013). Pemanfaatan tepung millet kuning dan tepung ubi jalar kuning sebagai substitusi tepung terigu dalam pembuatan

cookies terhadap karakteristik organoleptik dan fisikokimia. *Jurnal teknoains pangan*, 2(4).

Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal review: studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2).

Usmiati, S., & Bakar, A. (2009). Teknologi pengolahan susu. *Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian Press, Bogor*.

Utami, S., Ratnawati, R., & Wiyasa, I. (2018). Effect of purple variety sweet potato (*Ipomoea batatas L.*) Anthocyanin on expression of estrogen receptor-A and endometrium thickness on uterus of female white rats (*Rattus norvegicus*) exposed to cigarette smoke. *Iranian Journal of Pharmaceutical Sciences*, 14(2), 51-64.

Zukhri, S., & Nurhaini, R. (2019). Uji efektivitas antibakteri ekstrak etanol daun karet kerbau (*Ficus Elastica Roxb. Ex Hornem.*) Terhadap bakteri *Staphylococcus Aureus*. *MOTORIK Jurnal Ilmu Kesehatan*, 14(1), 58-70.