

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, L. 2006. *Bakteri Probiotik Sebagai Starter dan Implikasi Efeknya Terhadap Kualitas Yoghurt, Ekosistem Saluran Pencernaan Dan Biokimia Darah Mencit. Disertasi. Program Pascasarjana*. Bandung: Universitas Padjajaran.
- Agus, Triyono. 2010. *Mempelajari Pengaruh Penambahan Beberapa Asam Pada Proses Isolasi Protein Terhadap Tepung Protein Isolat Kacang Hijau (Phaseolus radiatus)*. Semarang: Undip Press
- Agustina R., Noor R. 2018. *Kajian Manfaat Pangan Fungsional Setelah Terpenuhinya Gizi Seimbang*. Jakarta: Pra-Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi.
- Albaarri, AN, dan T. Djoko. 2007. *Analisa pH, Keasaman, Dan Kadar Laktosa Pada Yakult, Yogurt, Kefir*, <http://milkordie.blogspot.com/>, Diakses 19 Juli 2022.
- AOAC. 1990. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemistry*. AOAC, Inc. Arlington
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemistry*. AOAC, Inc. Arlington
- AOAC. 2005. *Official methods of analysis of the Association of Analytical Chemist*. Virginia USA: Association of Official Analytical Chemist, Inc
- Apandi, I., dan Restuhadi, F., 2016. '*Analisis Pemetaan Kesukaan Konsumen (Consumer's Preference Mapping) Terhadap Atribut Sensori Produk Soygurt Dikalangan Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau*'. Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Pertanian, 3(1), 1-16
- Apriyantono, A., Fardiaz, D., Puspitasari, N. L., Sedamawati dan Budiyanto, S. 1989. *Analisis Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. IPB Press. Bogor.
- Aritonang, S. 2010, *Susu dan Teknologi*. Swagati Press. Cirebon.

- Ariviani, S. And Ishartani, D., 2009. '*Formulasi Teh Herba Manis (Teh Hijau Stevia-Herba): Organoleptik, Antioksidan Dan Total Kalori*'. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, 2(2).
- Badan Standardisasi Nasional.2009. *Yogurt*. Standar Nasional Indonesia, (SNI 2981:2009).
- BPOM, RI. 2015.*Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 2015 Tentang Pengawasan Takaran Saji Pangan Olahan*.Jakarta: Badan Pengawas Obat Dan Makanan.
- BPOM, RI. 2016. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republic Indonesia Nomor 9 Tahun 2016 Tentang Acuan Label Gizi*. Jakarta: Badan Pengawas Obat Dan Makanan. Halaman, 8-9.
- Chan, E. W. C., Lim, Y. Y., & Chew, Y. L., 2007. '*Antioxidant activity of Camellia sinensis leaves and tea from a lowland plantation in Malaysia*'. Food chemistry, 102(4), 1214-1222.
- Fahrizal, F., dan Fadhil, R., 2014. '*Kajian Fisiko Kimia dan Daya Terima Organoleptik Selai Nenas yang Menggunakan Pektin dari Limbah Kulit Kakao*'. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia, 6(3).
- Fardiaz, S.2002. *Mikrobiologi Pangan 1*.Jakarta :Gramedia.
- Fardiaz, S.2004. *Mikrobiologi Pangan 1*.Jakarta :Gramedia.
- Farida, A., Holinesti, R., dan Syukri, D. 2014. Identifikasi Pigmen dari Kulit Buah Naga Merah(*Hylocereus polyrhizus*). Universitas Andalas. Padang.
- Farnworth, E.R.,and Matsuzaki.2003.*Hanbook of Fermented Fuctional Food*.New York: CRC press
- Fitriyana, N.I. 2014. *Pengembangan Pangan Fungsional Antikolesterol Dari Kedelai Edamame (Glycine Max (L) Merrill)*[Skripsi]Universitas Negeri Jember, Jember.
- Guyton AC, Hall JE, editors.2008. *Buku Ajar Fisiologi Kedokteran Edisi 11*. Jakarta : Buku Kedokteran EGC; 2008. p. 82-93.

- Hadiwiyoto. 1994. *Pengujian Mutu Susu Dan Hasil Olahannya*. Yogyakarta: Liberty. Hal: 5.
- Herawati, D. A., & Wibawa, A. A., 2011. 'Pengaruh Konsentrasi Susu Skim Dan Waktu Fermentasi Terhadap Hasil Pembuatan Soyghurt'. *Jurnal ilmiah teknik lingkungan*, 1(2), 452-329.
- Herlina. 2014. *Metabolisme Bakteri Asam Laktat*. Kendari: Universitas Halu Oleo.
- Hui, Y. H., Goddik, L. M., Hansen, A. S., Josephsen, J., Nip, W. K., Stanfield, P. S., and
- Jannah, A.M., Legowo, A.M., Pramono, Y.B., Al-Baarri, A.N. and Abduh, S.B.M., 2014. 'Total Bakteri Asam Laktat, Ph, Keasaman, Citarasa Dan Kesukaan Yoghurt Drink Dengan Penambahan Ekstrak Buah Belimbing'. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(2), pp.7-11.
- Jay, J.M. 2000. *Modern Food Microbiology, 6th edition*. Maryland: Aspen Publisher, Inc., Gaithersbrug
- Kamara, D.S., Rachman, S.D., Pasisca, R.W., Djajasoepana, S., Suprijana, O., Idar, I. and Ishmayana, S., 2016. *Pembuatan Dan Aktivitas Antibakteri Yoghurt Hasil Fermentasi Tiga Bakteri (Lactobacillus Bulgaricus, Streptococcus Thermophilus, Lactobacilus Acidophilus)*. *Al-Kimia*, 4(2), pp.121-131.
- Kartikasari, D. I., & Nisa, F. C., 2014. 'Pengaruh Penambahan Sari Buah Sirsak Dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Yoghurt'. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4), 239-248.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2014. *Riset Kesehatan Dasar Tahun 2013*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Kochhar SP dan Rossell B. 1990. *Detection Estimation and Evaluation of Antioxidant in Food System in Food Antioxidants*. London (Eng): Elsevier Applied Science.
- Koswara, Sutrisno. 2010. *Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian Bagian 7: Pengolahan Umbi Garut Tropical Plant Curriculum (TPC) Project*. Bogor: IPB.

- Kumalaningsih, S., 2006. *Antioksidan Penangkal Radikal Bebas*. Surabaya. Trubus Agrisarana.
- Kumalasari, K. E., Legowo, A. M., dan Al- Baarri, A. N. 2013. Total Bakteri Asam Laktat, Kadar Laktosa,pH, Keasaman, Kesukaan Drink Yogurt dengan Penambahan Ekstrak Buah Kelengkeng. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 2:4, 165-168.
- Laily, I.Q. 2015. *Pengaruh Pemberian Kombinasi Ekstrak Etanol Daun Murbei (Morus Alba L.) Dengan Simvastatin Terhadap Kolesterol Total Tikus Putih Hiperkolesterolemia*[Skripsi]Fakultas Farmasi Universitas Diponegoro, Semarang.
- Lay, W.B. 1994. *Analisis Mikroba di Laboratorium*. Edisi I. PT. Raja Grafindo Persada.Jakarta.
- Legowo, A. M., Kusrahayu dan S. Mulyani. 2009. *Ilmu dan Teknologi Susu*. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Legowo, A.M., Kusrahayu dan Mulyani, S. 2009. *Ilmu dan Teknologi Susu*. Badan Penerbit Universitas Diponegoro. Semarang.
- Lunggani, A. T. 2007. *Kemampuan Bakteri Asam Laktat Dalam Menghambat Pertumbuhan Dan Produksi Aflatoksin B2 Aspergillus Flavus*. *Bioma*, 9(2), 45-51.
- Madigan, Michael T., David, P., Clarck, David S., John, M. Martinko. 2011. *Brock Microbiology of microorganisms*.San Francisco: Benjamin Cummings publishing.
- Malaka. 2007. *Ilmu dan Teknologi Pengolahan Susu*. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Nurul, S. R., and Asmah, R. 2014. Variability in Nutritional Composition and Phytochemical Properties of Red Pitaya (*Hylocereus polyrhizus*) from Malaysia and Australia. *International Food Research Journal* 21:4, 1689-1697.

- Paseephol, T., and Sherkat, F. 2009. Probiotic Stability of Yogurt Containing Jerusalem Artichoke Inulins During Refrigerated Storage. *Journal of Functional Foods* 1, 311-318.
- Phebe, D., Chew, M.K., Suraini, A. A., Lai, O. M., and Janna, O. A. 2009. Red-Fleshed Pitaya (*Hylocereus polyrhizus*) Fruit Colour and Betacyanin Content depend on Maturity. *International Food Research Journal* 16, 233-242.
- Prasetyo. 2010. *Pengaruh penggunaan yoghurt pada level tertentu terhadap karakteristik yoghurt yang dihasilkan.* [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Purwanti, E. 2015. Pembuatan Minuman Fermentasi Kombucha dari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). Skripsi. UB. Malang.
- Purwoko, T. 2007. *Fisiologi Mikrobiologi.* Jakarta: Bumi Aksara
- Rahayu, W.P. 2001. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi.* Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Rahmawati, I. S., Zubaidah, E., dan Saparianti, E. Evaluasi Pertumbuhan Isolat Probiotik (*L. casei* dan *L. plantarum*) dalam Medium Fermentasi Berbasis Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.) Selama Proses Fermentasi. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 4:4, 133-141.
- Salminen, S.; A. Von Wright and A. Ouwehand. 2004. *Lactid Acid Bacteria Microbiologiand Fuctional Aspects Thrid Edition.* New York : Marcel Dekker, Inc
- Santosa, H., dkk. 2003. *Susu dan Yoghurt Kedelai.* Yogyakarta: Kanisus
- Setianto, Y., Yoyok, P., dan Sri, M. 2014. Nilai pH, Viskositas, dan Tekstur Yoghurt Drink dengan Penambahan Ekstrak Salak Pondoh (*Salacca zalacca*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 3:3, 110-113.

- Sintasari, R., Kusnadi, J., dan Ningtyas, D. W. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Susu Skim dan Sukrosa terhadap Karakteristik Minuman Probiotik Sari Beras Merah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3:2, 65-75.
- Sudarmaji, B Haryono dan Suhardi.1997.*Analisis Bahan Makanan Dan Pertanian*.Yogyakarta: Liberty. Hal: 42.
- Surajudin, Fauzi R. Kusuma dan Dwi Purnomo. 2005. *Yoghurt: Susu Fermentasi yang Menyehatkan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Toldra, F. 2004. *Handbook of Food and Beverage Fermentation Technology*. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Tranggono dan Sutardi.1990. *Biokimia dan Teknologi Pasca Panen*.Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Weerathilake, W.A.D.V., Rasika, D.M.D, Ruwanmali, J.K.U., and Munasinghe, M.A.D.D., 2014. *The Evolution, Processing, Varieties and Health Benefit of Yoghurt*. International Journal of Scientific and Research Publications, Volume 4.