

## DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, C. A. 2006. Production of Antioxidants, Aromas, Colours, Flavours, and Vitamins by Yeasts. pp. 285-334. *In* Yeasts in food and beverages. Berlin, Heidelberg: *Springer*.
- Abdulmalik, O. 2005. 5-Hydroxymethyl-2-Furfural Modifies Intracel- Lular Sickle Haemoglobin And Inhibits Sickling Of Red Blood Cells†. *Br J Haematol*, 128:552–561.
- Aditya Chaudhary, Khushbu Verma, Baljeet Singh Saharan. 2020. A GC-MS Based Metabolic Profiling of Probiotic Lactic Acid Bacteria Isolated from Traditional Food Products, *J. Pure Appl. Microbiol*,14(1):657-672. <https://doi.org/10.22207/JPAM.14.1.68>.
- Afriani, N., Yusmarini., dan Pato, U. 2017. Aktivitas Antimikroba *Lactobacillus plantarum*1 yang Diisolasi dari Industri Pengolahan Pati Sagu Terhadap Bakteri Patogen *Escherichia coli* FNCC-19 dan *Staphylococcus aureus* FNCC-15. *Jurnal Online Mahasiswa* 4(2): 1-12.
- Afrianti, L.H. 2014. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Alfabeta. Bandung. 260 hal.
- Al-Baarri. 2016. *Teknik Pembuatan Fruity Powder Yoghurt*. Semarang: Indonesia Penerbit Indonesia Food Technologists.
- Alwi, A., Endang, S., Tyas, U., Rini, Y., dan Dian, A. 2023. Formulation of Fruit-Based Probiotic Drink From Snake Fruit (*Salacca Zalacca*) and *Lactiplantibacillus plantarum subsp. plantarum* Dad-13. *Curr. Res. Nutr Food Sci Jour.*, Vol. 11(1) 351-359.
- Ambar Fidyasari, Kiki Mirza Amalia, dan Jefri Nur Rochim. 2020. Karakteristik Hasil Fermentasi Buah *Annona montana* Menggunakan *Saccharomyces Cereviceae*. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian* Vol. 4(2): 99-111.
- Amila, A., Sinaga, J., dan Sembiring, E. 2018. Self Efficacy dan Gaya Hidup Pasien Hipertensi. *Jurnal Kesehatan*, 9(3), 360-365.
- Aminah,S., Kardinal, Rezky, dan Zidan Romauli, A.T.M. 2019. Identifikasi Kadar Vitamin C Pada Daging Buah Dan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Dengan Metode Spektrofotometri Uv-Visibel. *Jurnal Farmasi*, Vol 2 (1): 40-47.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists*. Published by the Association of Official Analytical Chemist. Marlyand.
- Aralas, S., Mohamed, M., dan Fadzelly Abu Bakar, M. 2009. Antioxidant properties of selected salak (*Salacca zalacca*) varieties in Sabah, Malaysia. *Nutrition & Food Science*, 39, 243–250.

- Ariviani dan Parnanto, S. 2013. Kapasitas Antioksidan Buah Salak (*Salacca Edulis Reinw*) Kultivar Pondoh, Nglumut dan Bali Serta Korelasinya dengan Kadar Fenolik Total dan Vitamin C. *Agritech*. Vol 33 (3).
- Ashari S. 2013. Salak: *The Snake Fruit*. UB Press. Malang.
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. SNI 01-3951-1995 *Susu Pasteurisasi*. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. *Standar Nasional Indonesia untuk Minuman Sari Buah*. SNI 01-3719-1995. Jakarta: 21 hal.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori* (SNI 01-2346-2006). Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. SNI 7552: 2009. *Minuman Susu Fermentasi Berperisa*. Jakarta.
- Bisson, L. 2001. *The Alcoholic Fermentation Section 3*. University of California at Davis. University Extension: 91- 92.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wootton, 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI-Press.
- Budiyanto, A. dan Yulianingsih. 2008. Pengaruh Suhu dan Waktu Ekstraksi Terhadap Karakter Pektindari Ampas Jeruk Siam (*Citrus nobilis* L). *J. Pascapanen*, 5 (2) : 37-44.
- Cacho, J.F dan Lopez, R. 2005. *Food and Nutritional Analysis Alcoholic Beverages*. pp. 285-291., 2nd Ed. Encyclopedia of Analytical Sciences.
- Carbonnelle, D., Duflos, M., Marchand, P., Chauvet, C., Petit, J.-Y., dan Lang, F. 2009. A Novel Indole-3- Propanamide Exerts its Immunosuppressive Activity by Inhibiting JAK3 in T Cells. *Journal of Pharmacol and Experimental Therapeutics*, 331: 710–716.
- Chan, M.Z. A., Toh. M., dan Liu, S. Q. 2021. Growth, Survival, and Metabolic Activities of Probiotics *Lactobacillus Rhamnosus* GG and *Saccharomyces Cerevisiae* Var. *Bouardii* CNCM-I745 in Fermented Coffee Brews. *Int. J. Food Microbiol.* 350: 109229.
- Chang Liu, Yanru Hou, Zhihao Yang, Duo Yao, Rina Su, Bohui Wang, Yulong Luo Lihua Zhao, Lu Dou, Lin Su, dan Ye Jin. 2022. Effect Of Dietary Probiotics Supplementation on Meat Quality, Volatile Flavor Compounds, Muscle Fiber Characteristics, and Antioxidant Capacity In Lambs. *Food Sci Nutr*;10:2646–2658.
- Chen, X., Yuan, M., Wang, Y., Zhou, Y., dan Sun, X. 2021. Influence of Fermentation With Different Lactic Acid Bacteria and in Vitro Digestion on The Change of Phenolic Compounds in Fermented Kiwifruit Pulps. *Int. J. Food Sci. Technol.* 57, 2670–2679.

- Ciani, M., Canonico, L., Oro, L., dan Comitini, F. 2020. *Footprint of Nonconventional Yeasts and Their Contribution in Alcoholic Fermentations. In Biotechnological Progress and Beverage Consumption*. Elsevier: Amsterdam, The Netherlands, pp. 435–465.
- Codex Alimentarius Commission. 2003. *Codex Standard for Fermented Milks: Codex STAN 243*. FAO/WHO Food Standards.
- Collar, C. 1996. Biochemical And Technological Assessment Of The Metabolism Of Pure And Mixed Cultures Of Yeast And Lactic Acid Bacteria In Breadmaking Applications. *Food science and technology international*, 2(6): 349–367.
- Combina, M., Elía, A., Mercado, L., Catania, C., Ganga, A., dan Martinez, C. 2005. Dynamics of Indigenous Yeast Populations during Spontaneous Fermentation of Wines from Mendoza, Argentina. *International Journal of Food Microbiology*, 99(3), 237–243.
- Contreras, A., Hidalgo, C., Henschke, P.A., Chambers, P.J., Curtin, C., dan Varela, C. 2014. Evaluation of Non-Saccharomyces Yeasts For The Reduction of Alcohol Content in Wine. *Appl. Environ. Microbiol.* 2014, 80, 1670–1678.
- Darmapatni, K. A. G., Basori, A., dan Suaniti, N. M. 2016. Pengembangan Metode GC- MS Untuk Penetapan Kadar Acetaminophen pada Spesimen Rambut Manusia. *Jurnal Biosains Pascasarjana*. 3(18): 62-69.
- De Garmo, E. D. G. Sullivan dan J. R. Canada. 1984. *Engineering Economis*. Mc Millan Publishing Company. New York.
- Desrosier, N.W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Penerjemah M. Muljohardjo. UI Press. Jakarta.
- Destinugrainy P. K., Ariandi, dan Heni M. 2017. Uji Antibakteri Isolat Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi dari Limbah Cair Sagu Terhadap Bakteri Patogen. *Jurnal Biotropika* Vol. 5 (3): 97-101.
- Devi, P. B., Vijayabharathi, R., Sathyabama, S., Malleshi, N. G., dan Priyadarisini, V. B. 2014. Health Benefits of Finger Millet (*Eleusine coracana L.*) Polyphenols and Dietary Fiber: A review. *Journal of Food Science & Technology*, 51, 1021–1040.
- Dhalmi, D. S. 2011. Pengaruh Penambahan Dadih terhadap Kadar Air, pH, Total Koloni Bakteri Asam Laktat, dan Kadar Gula Permen Jeli. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas, Sumatera Barat.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2004. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Direktorat Jenderal Tanaman Pangan. 2020. *Laporan Tahunan Direktorat Jenderal Tanaman Pangan Tahun 2019*. Direktorat Jenderal Tanaman Pangan Kementerian Pertanian Republik Indonesia, Jakarta.

- Elsaputra, U. P. dan Rahmayuni. 2016. Pembuatan Minuman Probiotik Berbasis Kulit Nanas (*Ananas comosus (L.) Merr.*) Menggunakan *Lactobacillus casei subsp. casei* R-68 yang Diisolasi dari Dadih. *J. Faperta*. 3(1).
- Emmawati, A., B.S.L.S. Jenie., L. Nuraida dan D. Syah. 2015. Karakterisasi Isolat Bakteri Asam Laktat dari Mandai yang Berpotensi sebagai Probiotik. *Jurnal Agritech*. Vol 35(2): 146-155.
- Emmawati, A., Jenie, B. S. L. S., Nuraida, L., dan Syah, D. 2015. Karakterisasi Isolat Bakteri Asam Laktat dari Mandai yang Berpotensi sebagai Probiotik. *Jurnal Agritech*. Vol 35(2): 146-155.
- FAO/WHO. 2002. *Working Group Report on Drafting Guidelines for The Evaluation of Probiotics in Food* FAO/WHO, Ed. London, Ontario, Canada.
- Fardiaz, S. 1987. *Penuntun Praktikum Mikrobiologi Pangan*. Lembaga Sumber Informasi. Institut Pertanian Bogor, Bogor. 142 Hal.
- Fardiaz, S. 1989. *Mikrobiologi Pengolahan Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. 184 Hal.
- Fernanda L. S. Sebastianes, Nuria Cabedo, Nouredine El Aouad, Angela M. M. P. Valente, Paulo T. Lacava, João L. Azevedo, Aline A. Pizzirani-Kleiner, dan Diego Cortes. 2012. 3-Hydroxypropionic Acid as an Antibacterial Agent from Endophytic Fungi *Diaporthe phaseolorum*, 65:622–632.
- Filannino, P., Cardinali, G., dan Rizzello, C. G. 2014. Metabolic Responses of *Lactobacillus plantarum* Strains During Fermentation and Storage of Vegetable and Fruit Juices. *Appl Environ Microbiol*, 80(7):2206-2215.
- Fiorda, F. A., Gilberto V. D. M. P., Vanete T. S., Sudip K. R., Maria G. B. P., Luciana P. D. S. V. dan Carlor R. S. 2017. Microbiological, Biochemical and Functional Aspects of Sugary Kefir. *Food Microbiology*. 66 : 86-95.
- Fitriani, S dan Sribudiani, E. 2009. Pengembangan Formulasi Sirup Berbahan Baku Kulit dan Buah Nanas (*Ananas comosus L. Merr.*). *Jurnal Sagu*, Volume 8 (1): 34-39.
- Frey-Klett, P., Burlinson, P., Deveau, A., Barret, M., Tarkka, M., dan Sarniguet, A. 2011. Bacterial-Fungal Interactions: Hyphens Between Agricultural, Clinical, Environmental, and Food Microbiologists. *Microbiology and Molecular Biology reviews*, 75: 583-609.
- Gabriela A. Miguela, Simon Carlsen, Ricardo Almeida-Faria, Sofie Saerens, dan Nils Arneborga. 2024. Amino Acid Preference And Fermentation Performance Of *Pichia Kluyveri* Strains In A Synthetic Wort. *LWT* 199: 116059.
- Gao, Y., Hamid, N., Maddox, N. G., Kantono, K., dan Kitundu, E, 2019. Development of a Probiotic Beverage Using Breadfruit Flour As a Substrat. *Food* 8(214): 1-19.

- García, M., Esteve-Zarzoso, B., Cabellos, J.M., dan Arroyo, T. 2020. Sequential *Non-Saccharomyces* and *Saccharomyces cerevisiae* Fermentations to Reduce the Alcohol Content in Wine. *Fermentation*. 6 (60).
- Gentry TS dan Roberts JS. 2004. Formation Kinetics And Application Of 5-Hydroxymethylfurfural As A Time–Temperature Indicator Of Lethality For Continuous Pasteurization of Apple Cider. *Innov Food Sci Emerg Technol*, 5:327–333.
- Gorinstein, S., Haruenkit, R., Poovarodom, S., Park, Y. S., Vearasilp, S., dan Suhaj, M. 2009. The Comparative Characteristics of Snake and Kiwi Fruits. *Food and Chemical Toxicology*, 47, 1884–1891.
- Guimarães, S.A., Pereira, M.N., Diógenes, dan Dode. 2010. Effect Of Insulin–Transferrin–Selenium (ITS) and L-Ascorbic Acid (AA) During In Vitro Maturation On In Vitro Bovine Embryo Development. *Zygote* 24(6): 890–899.
- Hadiwiyoto, S. 1994. *Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya*. Liberty. Yogyakarta.
- Halim dan Zubaidah. 2013. Studi Kemampuan Probiotik Isolat Bakteri Asam Laktat Penghasil Eksopolisakarida Tinggi Asal Sawi Asin (*Brassica juncea*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 1 (1): 129-137.
- Handayani,V., Aktsar, R.A. dan Miswati, S. 2014. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Buangan dan Daun Patika (Etil ngera elatior (Jack) R.M.Sm) Menggunakan Metode DPPH. *Jurnal Pharmacy Science*,Vol 1(2): 2407-2354.
- Harahap, N. O. Johan, V. S., dan Pato, U. 2018. Pembuatan Minuman Fermentasi Sari Tomat dengan Menggunakan *Lactobacillus casei* subsp. *casei* R-68, *Jom Ur*, 5 (2):1–15.
- Hariwan dan Pegi. 2016 *Analisa Pengambilan Keputusan Pada Penentuan Cairan Antiseptik Tangan Yang Terbaik Dengan Metode Analytical Hierarchy Process (AHP)*. Jakarta. Universitas Mercu buana.
- Hartanto, H. 2012. Identifikasi Potensi Antioksidan Minuman Cokelat dari Kakao Lindak dengan Berbagai Cara Preparasi: Metode Radikal Bebas DPPH. [Skripsi]. Surabaya. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Mandala.
- Hartati, K.F., Susanto, Rakhmadiono, S., dan Adi, L., 2012. Faktor-Faktor yang Berpengaruh Terhadap Tahap Deproteinasi Menggunakan Enzim Protease dalam Pembuatan Kitin dari Cangkang Rajungan (*Portunus pelagius*). *Biosains* 2(1):68- 77.
- Haruenkit, R., Poovarodom, S., Leontowicz, H., Leontowicz, M., Sajewicz, M., dan Kowalska, T.2007. Comparative Study Of Health Properties and Nutritional

- Value of Durian, Mangosteen, and Snake Fruit: Experiments In Vitro and In Vivo. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 55, 5842–5849.
- Hidaya, I. dan Wikandari, P. R., 2020. Pengembangan Gelato Sinbiotik Berbahan Dasar Soygurt dan Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta L.*). *UNESA Journal of Chemistry*, 9(1), pp. 17-22.
- Hidayat, N., Padaga, M. C., dan Suhartini, S. 2006. Mikrobiologi Industri. Yogyakarta: CV. Andi Offset.
- Ida Ayu Agung Prawitasari, Komang Ayu Nocianitri, dan I Nengah Kencana Putra. 2020. Pengaruh Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Sari Buah Probiotik Terong Belanda (*Solanum betaceum Cav.*) Terfermentasi dengan Isolat *Lactobacillus sp.* F213. *Jurnal Itepa*, 9(4): 370-380
- Inggrid, M., dan Santoso, H. 2014. Ekstraksi Antioksidan dan Senyawa Aktif dari Buah Kiwi (*Actinidia deliciosa*), Perjanjian No: III/LPPM/2014-03/10-P, Universitas Katolik Parahyangan.
- Jaya. F, dkk. 2011. Pembuatan Minuman Probiotik (Yoghurt) Dari Proporsi Susu Sapi Dan Kedelai Dengan Isolat *Lactobacillus casei* dan *Lactobacillus plantarum*. *Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 13-17.
- Jelena Lalić, Marko Denić, Slavica Sunarić, Gordana Kocić, Nataša Trutić, Snežana Mitić dan Tatjana Jovanović. 2014. Assessment of Thiamine Content In Some Dairy Products And Rice Milk, *CyTA - Journal of Food*, 12(3):203-209.
- Jiwintarum, Y., Maruni, W. D., dan Baiq, L. Z. 2021. Variasi Suhu Inkubasi Mempengaruhi Jumlah Sel Vegetatif dan Spora *Bacillus Sphaericus*. *Poltekita: Jurnal Ilmu Kesehatan*. Vol.15 No.1: 76-83
- Julianto, B., Rossi, E., dan Yusmarini. 2016. Karakteristik Kimiawi dan Mikrobiologi Kefir Susu Sapi dengan Penambahan Susu Kedelai. *Jurnal Online Mahasiswa Faperta*. 3 (1): 1-11.
- Kadirvelu Jeevaratnam, Venkatasubramanian Vidhyasagar, Perumal Jayaprabha Agaliya, Appukuttan Saraniya, dan Muthukandan Umaiyaparvathy. 2015. Characterization of an Antibacterial Compound, 2-Hydroxyl Indole-3-Propanamide, Produced by Lactic Acid Bacteria Isolated from Fermented Batter. *Appl Biochem Biotechnol*, 177:137–147
- Kaur. 2016. Study of Bulk Liquid Membrane As Seperation Technique to Recover Acetic and Propionic Acids From Dilute Solutions. *Indian Journal of Chemical Technology*, 17, 133-138.
- Kechagia, M. 2013. Health Benefits of Probiotics: A Review. *ISRN Nutr*. 1–7, doi: 10.5402/2013/48165
- Kementerian Kesehatan RI. 2013. Riset Kesehatan Dasar 2013. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.

- Khanifah. 2012. Uji Potensi Probiotik *Lactobacillus plantarum* yang Diisolasi dari Usus Halus Itik Mojosari (*Anas platyrhynchos*) secara In Vitro. [Skripsi] S-1. Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri, Malang.
- Khotimah dan Kusnadi. 2013. Studi Aktivitas Antibakteri Minuman Probiotik Sari Kurma (*Phoenix dactylifera* L.) menggunakan *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus casei* (Kajian Perbandingan Buah: Air dan Konsentrasi Susu Skim). Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.
- Khotimah, K. dan J. Kusnadi. 2014. Aktivitas Antibakteri Minuman Probiotik Sari Kurma (*Phoenix dactylifera* L.) Menggunakan *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus casei*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(3):110-120.
- Kitts DD, Chen X-M, dan Jing H .2012. Demonstration Of Antioxidant and Anti-Inflammatory Bioactivities From Sugar–Amino Acid Maillard Reaction Products. *J. Agric Food Chem*, 60: 6718-6727.
- Kumar, N dan Goel, N. 2019. Phenolic Acids: Natural Versatile Molecules with Promising Therapeutic Applications. *Biotechnol. Rep.* 24
- Kurtzman, C. dan Fell, J. W. 2011. Boekhout, T. *The Yeasts: A Taxonomic Study*; Elsevier: Amsterdam, The Netherlands.
- Kusuma, H. R., Ingewati, T., Indraswati, N., dan Martina. 2007. Pengaruh Pasteurisasi Terhadap Kualitas Jus Jeruk Pacitan. *Widya Teknik*, 6(2):142-151.
- Laosee, W., Kantachote, D., Chansuwan, W., dan Sirinupong N. 2022. Effects of Probiotic Fermented Fruit Juice-Based Biotransformation by Lactic Acid Bacteria and *Saccharomyces boulardii* CNCM I-745 on Anti-Salmonella and Antioxidative Properties. *J. Microbiol. Biotechnol.* 32(10): 1315-1324.
- Lee, S. Y., Hur, S. J., Kim, Y. C., Choi, I., dan Kim, G. B. 2014. Effect of Fermentation on The Antioxidant Activity in Plant-Based Foods. *Food Chem.* 160, 346–356.
- Lehninger, A. L. 1990. *Dasar-Dasar Biokimia*. Jakarta: Erlangga.
- Lestari, F., Fitriyaningsih, S.P., dan Aminah, S., 2014. Uji Efek Antioksidan Ekstrak Etanol Kulit Buah Salak [*Salacca Zalacca (Gaertner) Voss*] Dengan Metode Peredaman DPPH. *Prosiding SNaPP: Sains, Teknologi* 4, 49– 54.
- Lestari, R., Ebert, G., dan Huyskens-Keil, S. 2013. Fruit Quality Changes of Salak “Pondoh” Fruits (*Salacca zalacca (Gaertn.) Voss*) During Maturation and Ripening. *Journal of Food Research* 2 (1). Canadian Center of Science and Education
- Li, H., Tang, X. Y., Wu, C. J., dan Yu, S. J. 2019. Formation of 2, 3-dihydro-3, 5-Dihydroxy-6-Methyl-4 (H)-Pyran-4-One (DDMP) In Glucose-Amino Acids Maillard Reaction by Dry-Heating In Comparison To Wet-Heating. *Lwt*, 105, 156-163.

- Li, T., Jiang, T., Liu, N., Wu, C., Xu, H., dan Lei, H. 2021. Biotransformation of Phenolic Profiles and Improvement of Antioxidant Capacities in Jujube Juice by Select Lactic Acid Bacteria. *Food Chem.* 339, 127859.
- Li, Z, Teng, J., Lyu, Y., Hu, X., Zhao, Y., dan Wang, M. 2019. Enhanced Antioxidant Activity for Apple Juice Fermented with *Lactobacillus plantarum* ATCC14917. *Molecules* 24 (51).
- Linchpinseo. 2022. *Functional Beverage Marketing & Industry Trends Shaping 2022*.
- Listyani dan Dr. Ir. Supriyadi. 2010. Kinetika Degradasi Senyawa Aroma Sintetis Spesifik Salak Pondoh (*Salacca Edulis*) Secara in Vitro. [Yogyakarta] : Universitas Gadjah Mada.
- Liu, H., Ni, Y., Yu, Q., Fan, dan L. 2023. Evaluation of Co-Fermentation of *L. Plantarum* and *P. Kluyveri* of a Plant-Based Fermented Beverage: Physicochemical, Functional, and Sensory Properties. *Food Research International*, 172: 1-10.
- Lucia Denok Wihartati, I Dewa Gde Mayun Permana, Ni Made Indri Hapsari A., dan Ni Nyoman Puspawati. 2022. Aktivitas Antibakteri *Lactobacillus plantarum* 1 RN9 Terhadap *Escherichia coli* ATCC 25922. Itepa: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan, (4): 669-687
- M. Yudha Pratama. Rona J. Nainggolan, dan Mimi Nurminah. 2017. Pengaruh Perbandingan Sari Buah Belimbing Wuluh dan Sari Buah Salak Selama Penyimpanan Terhadap Mutu Fruit Tea. *J.Rekayasa Pangan dan Pert.*, Vol.5 No.4: 724-728
- Made, S. 2016. Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Etanol Daun Pepaya (*Carica papaya L*) Terhadap Kematian Larva Nyamuk *Aedes aegypti*. *E-Jurnal Medika*. 5(8); 1-4.
- Magala, M., Kohajdová, Z., Karovičová, J., Greifová, M., dan Hojerová, J. 2015. Application of Lactic Acid Bacteria for Production of Fermented Beverages Based on Rice Flour. *Czech Journal of Food Sciences*, 33(5), 458–563.
- Maicas, S. 2020. The Role of Yeasts in Fermentation Processes. *Microorganisms Journal*. 8(8): 1-8.
- Marnila, L. 2016. Isolat dan Karakteristik Mikroba Isolat Bakteri Asam Laktat (BAL) Asal Saluran Pencernaan DOC Broiler. [Skripsi]. Jurusan Ilmu Peternakan Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Marsh, A. J., Hill, C., Ross, R.P., dan Cotter, P.D. 2014. Fermented Beverages with Health-Promoting Potential: Past And Future Perspectives. *Trends Food Sci. Technol.* 38: 113-124.



- Mashitola, F. M., Akinola, S. A., Manhevi, V. E., Garcia, C., dan Sivakumar, D. 2021. Influence of Fermentation of Pasteurised Papaya Puree with Different Lactic Acid Bacterial Strains on Quality and Bioaccessibility of Phenolic Compounds during In Vitro Digestion. *Foods*. 10, 962.
- Membre, J. M., Kubaczka, M., dan Chene, C. 1999. Combined Effects of Ph and Sugar on Growth Rate Of *Zygosaccharomyces Rouxii*, A Bakery Product Spoilage Yeast. *App. Env. Microbiol.* 65(11):4921- 4925.
- Mikelsaar, M., dan Zilmer, M. 2009. *Lactobacillus fermentum* ME-3—an Antimicrobial and Antioxidative Probiotic. *Microbial Ecology in Health and Disease*, Vol 21(1): 1- 27.
- Mokhtar, S. I., Leong, P. C., Ven, L. E., dan Aziz, N. A. A. 2014. Total Phenolic Contents, Antioxidant Activities and Organic Acids Composition of Three Selected Fruit Extracts at Different Maturity Stages. *Journal of Tropical Resources and Sustainable Science*, 2, 40–46.
- Mokoginta, E.P, Runtuwene M.R.J, dan Wehantou F. 2013. Pengaruh Metode Ekstraksi terhadap Aktivitas Penangkal Radikal Bebas Ekstrak Metanol Kulit Biji Pinang Yaki (*Areca Vestitaria Giseke*). *Pharmacon*. Vol. 2(4): 109-113.
- Mooradian AD, Smith M, dan Tokuda M. 2017. The Role Of Artificial And Natural Sweeteners In Reducing The Consumption Of Table Sugar: A Narrative Review. *Clin Nutr ESPEN*, 18:1-8. 10.1016/j.clnesp.2017.01.004
- Mudjajanto dan Yulianti. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Swadaya. Jakarta.
- Muizuddin, Muhammad, dan Elok Zubaidah. 2015. Studi Aktivitas Antibakteri Kefir Teh Daun Sirsak (*Annona Muricata* Linn.) dari Berbagai Merk Teh Daun Sirsak Dipasaran. *Jurnal Pangan dan Industri* 3(4): 1662–72.
- Mukisa, I.M., Byaruhanga, Y. B., Muyanja, C. M., Langsrud, T., dan Narvhus, J. A. 2017. Production of Organic Flavor Compounds by Dominant Lactic Acid Bacteria and Yeasts from Obushera, a Traditional Sorghum Malt Fermented Beverage. *Food Sci. Nutr.* 5: 702-712.
- Mulyani, T., Sudaryati, dan Agus, S. 2013. Kajian Peran Susu Skim dan Bakteri Asam Laktat pada Minuman Sinbiotik Umbi Bengkuang (*pachyrrhizus erosus*). *Jurnal penelitian IFT*. UPN Veteran Surabaya.
- Munro I, Bernt W, dan Borzelleca J. 1998. Erythritol: An Interpretive Summary of Biochemical, Metabolic, Toxicological and Clinical Data. *Food Chem Toxicol.* 36:1139-1174. 10.1016/S0278-6915(98)00091-X.
- Muoz, R., Rivas, B., Felipe, F., Reverón, dan I., Landete, J.M. 2017. Biotransformation of Phenolics by *Lactobacillus plantarum* Fermented Foods. *In Fermented Foods in Health and Disease Prevention*; Academic Press: Cambridge, MA, USA, 2017; pp. 63–83.

- Muthmainnah, A. W., Srigede, L., dan Jiwintarum, Y. 2019. Penggunaan Bahan Dasar Pisang Ambon (*Musa Acuminata*) Sebagai Media Alternatif Untuk Pertumbuhan Jamur *Aspergillus Niger*. *Jurnal Analis Medika Biosains (JAMBS)*, 6(2), 93–97.
- National Center for Biotechnology Information. 2022. *PubChem Compound Summary for CID 7824, Methyl Hexanoate*. Published 2022.
- Ngatemin, Nurrahman, dan Joko Teguh Isworo. 2013. Pengaruh Lama Fermentasi Pada Produksi Minyak Kelapa murni (*Virgin Coconut Oil*) Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik. Program Studi gizi Universitas Muhammadiyah Semarang. *Jurnal Pangan dan Gizi*, Vol 4(8).
- Ngongang, M. M., Heinrich, W., Seteno, K. O. N., Bored, S.C., Ucrecia, F. H., Lukhanyo M., dan Neil, P. J. 2019. The Use of *Candida pyralidae* and *Pichia kluyveri* to Control Spoilage Microorganisms of Raw Fruits Used for Beverage Production. *Foods*. 8, 454.
- Nguyen To Hoai, Akiyoshi Sasaki, Masahide Sasaki, Harumi Kaga, Toyoji Kakuchi, dan Toshifumi Satoh. 2011. Selective Synthesis Of 1,6-Anhydro-B-D-Mannopyranose And Mannofuranose Using Microwave-Assisted Heating. *Carbohydrate Research*, 346: 1747–1751.
- Ni Komang Dewi Cinderela, Komang Ayu Nocianitri, dan Sayi Hatiningsih. 2022. Pengaruh Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Minuman Probiotik Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terfermentasi dengan Isolat *Lactobacillus* sp. F213. Itepa: *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 11(2): 202-215.
- Ni Putu Rahayu Artini, I. B. Putra Manuaba dan I Nengah Wirajana. 2015. Variasi Konsentrasi Buah Asam (*Tamarindus Indica L.*) dan Susu Skim Terhadap Kualitas Yoghurt Kunir Asam. *Cakra Kimia. Indonesian E-Journal of Applied Chemistry*, Volume 3 (2): 63-74.
- Niël van Wyk, Julia Binder, Marie Ludszuweit, Sarah Köhler, Silvia Brezina, Heike Semmler, Isak S. Pretorius, Doris Rauhut, Martin Senz, dan Christian von Wallbrunn. 2023. The Influence of *Pichia kluyveri* Addition on the Aroma Profile of a Kombucha Tea Fermentation. *Foods*, 12: 1938. <https://doi.org/10.3390/foods12101938>.
- Oktaviani, E. 2014. Kualitas dan Aktivitas Antioksidan Minuman Probiotik dengan Variasi Ekstrak Buah Naga Merah. [Skripsi]. Universitas Atmajaya Yogyakarta.
- Oktaviani, E. P., L. M. E. Purwijantiningsih, dan F. S. Pranata. 2014. Kualitas dan aktivitas antioksidan minuman probiotik dengan variasi ekstrak buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). <http://e-journal.uajy.ac.id/6526/1/JURNAL.pdf>
- Oktaviani, E. P., L. M. Ekawati P., dan F. Sinung P. 2015. *Kualitas dan Aktivitas Antioksidan Minuman Probiotik Dengan Variasi Ekstrak Buah Naga Merah*

(*Hylореceus polyrhizus*). Program Studi Biologi. Fakultas Teknobiologi. Universitas Atma Jaya. Yogyakarta. Naskah Publikasi.

- Olgen, S., Altanlar, N., Karatayli, E., dan Bozdayi, M. 2008. Antimicrobial and Antiviral Screening Of Novel Indole Carboxamide and Propanamide Derivatives. *Zeitschrift Naturforschung C*, 63: 189–195.
- Ong, S.P. dan Law, C.L. 2012. Extraction of Antioxidant Phenolic Compounds From Salak Fruit in: International Conference of Agricultural Engineering (CIGR-AgEng).
- Pelczar dan Chan, 2008. *Dasar-dasar Mikrobiologi Jilid 1*. Terjemahan R.S. Hadieoetomo. Jakarta: UI Press.
- Peng, W., Meng, D., Yue, T., Wang, Z., dan Gao, Z. 2021. Effect of The Apple Cultivar on Cloudy Apple Juice Fermented by a Mixture of *Lactobacillus Acidophilus*, *Lactobacillus plantarum* and *Lactobacillus Fermentum*. *Food Chem.* 340:127922.
- Perricone, M., Bevilacqua, A., Altieri, C., Sinigaglia, M., dan Corbo, M. 2015. Challenges for The Production of Probiotic Fruit Juices. *Beverages* 1:95-103.
- Pranayanti dan Sutrisno, 2015. Pembuatan Minuman Probiotik Air Kelapa Muda (*Cocos Nucifera L.*) Dengan Starter *Lactobacillus Casei* Strain Shirota. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(2): 763-772.
- Prastyaharasti, L., dan Zubaidah, E. 2014. Evaluasi Pertumbuhan *Lactobacillus Casei* dalam Medium Susu Skim yang Distribusi Tepung Beras Merah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4), 285-296.
- Primurdia dan Kusnadi. 2014. Aktivitas Antioksidan Minuman Probiotik Sari Kurma (*Phoenix dactylifera L*) dengan Isolat *L. Plantarum* dan *L. Casei*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol. 2(3): 98-109.
- Putri, W. D. R., dan Elok, Z. 2014. Pengaruh Penambahan Glukosa dan Sari Buah Jeruk (*Citrus Sinensis*) Terhadap Karakteristik Minuman Sinbiotik Cincau Hijau (*Premna Oblongifolia Merr.*) *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, 19 (1): 104-116.
- Rahayu, W.P., dan Nurwitri, C.C. 2012. Mikrobiologi Pangan. PT. Penerbit IPB Press. Bogor.
- Rahman, A., S. Fardiaz., W. P. Rahayu., Suliantri, dan C. C. Nurwitri. 1992. Teknologi Fermentasi Susu. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ranadheera, S. C., Evans, C. A., Adams, M. C., dan Baines, S. K. 2012. Probiotic Viability and Physic-Chemical And Sensory Properties of Plain and Stirred Fruit Yogurts Made From Goat's Milk. *Food Chemistry* 135:1411-1418.

- Rani Fadilah Fajri, Yusmarini, dan Usman Pato. 2021. Pemanfaatan *Lactobacillus Plantarum* 1 RN2-12112 dalam Pembuatan Minuman Sinbiotik Berbasis Sari Umbi Bengkuang dan Naga Merah. *JOM FAPERTA*, Vol 8: 1-15.
- Raybaudi-Massilia, R. M., Mosqueda-Melgar, J., dan Martín-Belloso, O. 2009. Antimicrobial Activity of Malic Acid Against *Listeria Monocytogenes*, *Salmonella Enteritidis* and *Escherichia Coli* O157: H7 in Apple, Pear and Melon Juices. *Food Control*, 20, 105–112.
- Retnowati dan Kusnadi, 2014. Pembuatan Minuman Probiotik Sari Buah Kurma (*Phoenix dactylifera*) dengan isolat *Lactobacillus casei* dan *Lactobacillus plantarum*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2 (2): 70-81.
- Reynertson, K.A. 2007. *Phytochemical Analysis of Bioactive Constituents from Edible Myrtaceae Fruit*, The City University of New York, New York.
- Ricci, A., Cirlini, M., Levante, A., Dall'Asta, C., Galaverna, G., dan Lazzi, C. 2018. Volatile Profile of Elderberry Juice: Effect of Lactic Acid Fermentation Using *L. Plantarum*, *L. Rhamnosus* and *L. Casei* Strains. *Food Res. Int.* 105: 412–422.
- Rismawati, F. 2015. Pengaruh Perbandingan Air Dengan Buah Salak Dan Konsentrasi Penstabil Terhadap Karakteristik Minuman Sari Buah Salak Bongkok (*Salacca Edulis*, Reinw). Tesis. Universitas Pasundan. Bandung.
- Rizal. 2016. Karakteristik Probiotik Minuman Fermentasi Laktat Sari Buah Nanas dengan Variasi Jenis Bakteri Asam Laktat. *Indonesian Journal of Applied Chemistry*, 18 (1): 63-71.
- Röcker, J., Strub, S., Ebert, K., dan Grossmann, M. 2016. Usage of Different Aerobic Non-Saccharomyces Yeasts and Experimental Conditions as a Tool for Reducing The Potential Ethanol Content in Wines. *Eur. Food Res. Technol.* 242, 2051–2070.
- Rustan, R. I. 2013. Studi Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat dari Fermentasi Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L.). [Skripsi]. Program Studi Teknologi Hasil Ternak Jurusan Produk Ternak Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin Makassar.
- Sabari, S. 1986. Perkembangan Fisik dan Kimiawi Salak Pondoh. *Bul. Penel. Hort.* 13: 54-63.
- Saha, B. dan Bothast, R. J. 1996. Production, Purification, and Characterization of a Highly Glucose-Tolerant Novel Beta-Glucosidase from *Candida peltata*. *Applied and Environmental Microbiology*, 18(2), 155–158.
- Santos, F., Freita, H. V., Rodrigues, S., Abreu, V. K. G, Lemos, T., dan Gomes, W. F. 2019. Production and Stability of Probiotic Cocoa Juice with Sucralose as Sugar Substitute During Refrigerated Storage. *LWT-Food Sci. Technol.* 99: 371-378.

- Seniati, Rahmi Mulyani, dan Syahrudin. 2020. Uji Viabilitas Bakteri *Aeromonas hydrophila* Dengan Metode Penyimpanan Beku Pada Media TSB dan Gliserol. *Lutjanus* 25 (2), 41-48.
- Sennes, C., Veiga, MC, Dubourguier, HC, Touzel, JP, Albag-nac, G., Naveau, H. dan Nyns. 1991. Trophic Relationships between *Sassharomyces serevisiae* and *Lactobacillus plantarum* and their Metabolism'. *Appl. Environ. Microbiol.* 57, 1046-1051
- Setyaningrum Ariviani, dan Nur Her Riyadi Parnanto. 2013. Kapasitas Antioksidan Buah Salak (*Salacca Edulis Reinw*) Kultivar Pondoh, Nglumut dan Bali Serta Korelasinya Dengan Kadar Fenolik Total dan Vitamin C. *Agritech*, Vol. 33(3): 324-333.
- Simbolon, D. L., Yusmarini dan Ali, A. 2016. Viabilitas *Lactobacillus plantarum*1 yang Diisolasi dari Industri Pengolahan Pati Sagu Terhadap Garam Empedu. *Jurnal Online Mahasiswa.* 3(1):1- 6.
- Sintasari, R. A., J. Kusnadi, dan D. W. Ningtyas. 2014. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Susu Skim dan Sukrosa Terhadap Karakteristik Minuman Probiotik Sari Beras Merah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri.* 2(3): 65-75.
- Soeharsono. 2010. Probiotik. Basis Ilmiah Aplikasi Dan Aspek Praktis. Widya Padjadjaran. Bandung.
- Soumya Majumder , Arindam Ghosh , Sourav Chakraborty, dan Malay Bhattacharya. 2022. Brewing And Biochemical Characterization Of *Camellia Japonica* Petal Wine With Comprehensive Discussion On Metabolomics. *Food Production, Processing and Nutrition*, vol 4(29): 1-17
- Stanburry, P. F. dan Whitaker, A. 1990. *Principles of Fermentation Technology*. Pergamon Press, Oxford.
- Stavros, P. 2022. Advancements in the Use of Fermented Fruit Juices by Lactic Acid Bacteria as Functional Foods: Prospects and Challenges of *Lactiplantibacillus* (Lpb.) *plantarum* subsp. *plantarum* Application. *Fermentation*, 8(1):6
- Sujadmiko, W. K. dan Wikandari, P. R. 2017. Resistensi Antibiotik Amoksisilin pada Strain *Lactobacillus plantarum* B1765 Sebagai Kandidat Kultur Probiotik. *UNESA Journal of Chemistry*, VI(1), 54-58.
- Sulistiyarsi, A., Pujiati, dan Muh. W. 2016. Pengaruh Konsentrasi dan Lama Inkubasi terhadap Kadar Protein Crude Enzim Selulase dari Kapang *Aspergillus niger*. *Proceeding Biology Education Conference* (ISSN: 2528-5742), Vol 13(1) 2016: 781-786.
- Surono, I. S. 2004. *Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan*. Tri Cipta Karya. Jakarta.

- Syaiful, H. 2018. *Salak: Panduan Budidaya dan Peluang Bisnisnya*. Lembaga Kajian Profesi. Malang.
- Tamime, A. Y. 2005. *Probiotic Dairy Products*. Blackwell.Publishing. Dairy Science and Technology Consultant, Ayr. UK.
- Thantsha, M. S., Mamvura, C. I., dan Booyes, J. 2012. *Probiotic-What They Are, Their Benefits and Challenges*. New Advances in the Basic and Clinical Gastroenterology, University of Pretoria. Page 22-36.
- Tina. 2015. Uji Aktivitas Daya Antioksidan Biopigmen pada Fraksi Aseton dari Mikroalga *Chlorella vulgaris*. *Jurnal Istek*. Volume 9 (1). ISSN : 1979- 8911.
- Tologana, R. D, Wikandari, R., Rahayu, E.S., Suroto, D. A., dan Utami, T. 2022. Correlation Between The Chemical, Microbiological and Sensory Characteristics of Cream Cheese Using a Mixed and Single Probiotic Culture. *J Food Sci Technol*. 60(1):181-189
- Trinanda, A. M. 2015. Studi Aktivitas Bakteri Asam Laktat (*L. Plantarum* dan *L. Fermentum*) Terhadap Kadar Protein Melalui Penambahan Tepung Kedelai Pada Bubur Instan Terfermentasi. [Skripsi]. Program Studi Kimia Jurusan Pendidikan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Yogyakarta.
- Tripathi, S. K dan Giri, M. K. 2014. Probiotic Functional Foods: Survival of Probiotics During Processing and Storage. *J. Funct Foods*, Vol 9: 22-241.
- Umam, F. Z., Utami, R., dan Widowati, E. 2012. Kajian Karakteristik Minuman Sinbiotik Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca Forma Typical*) dengan Menggunakan Starter *Lactobacillus acidophilus* IFO 13951 dan *Bifidobacterium Longum* ATCC 15707. *Jurnal Teknologi Pangan*, 1 (1): 2-11.
- Ummay Mahfuza Shapla, Md. Solayman, Nadia Alam, Md. Ibrahim Khalil dan Siew Hua Gan. 2018. 5-Hydroxymethylfurfural (HMF) Levels In Honey And Other Food Products: Effects On Bees and Human Health. *Chemistry Central Journal*, 12(35): 1-18.
- US Food and Drug Administration. 2017. <http://nationalacademies.org/HMD/Activities/Nutrition/SummaryDRIs/DRI-Tables.aspx> (Accessed January 2024).
- Utami, C. R. 2018. Karakteristik Minuman Probiotik Fermentasi *Lactobacillus casei* dari Sari Buah Salak. *Jurnal Teknologi Pangan*, Vol 9 (1): 1-9.
- Utami, R., Esti, W., dan Annisa, D. 2013. Kajian Penggunaan Tepung Gembili (*Dioscorea Esculenta* dalam Pembuatan Minuman Sinbiotik Terhadap Total Bakteri Probiotik Karakter Mutu Dan Karakter Sensoris. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(3) 3-8.

- Varela, J. dan Varela, C. 2019. Microbiological Strategies to Produce Beer and Wine with Reduced Ethanol Concentration. *Curr. Opin. Biotechnol.* 56, 88–96.
- Vicente, J., Calderón, F., Santos, A., Marquina, D., dan Benito, S. 2021. High Potential of *Pichia kluyveri* and Other *Pichia* Species in Wine Technology. *Int. J. Mol. Sci.* 22, 1196.
- Wang, Z., Mi, S., Wang, X., Mao, K., Liu, Y., Gao, J., dan Sang, Y. 2023. Characterization and Discrimination of Fermented Sweet Melon Juice by Different Microbial Strains via GC-IMS-Based Volatile Profiling and Chemometrics. *Food Science and Human Wellness*, 12: 1241-1247
- Widaghada, S. dan Fithri, C. N. 2015. Pengaruh Penambahan Sari Anggur (*Vitis vinifera L*) dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Fisik Kimia Yoghurt. *J. Pangan dan Agroindustri.* 3(1) : 248-258.
- Wilandika Leviana dan Vita Paramita. 2017. Pengaruh Suhu Terhadap Kadar Air Dan Aktivitas Air Dalam Bahan Pada Kunyit (*Curcuma Longa*) Dengan Alat Pengering Electrical Oven. *METANA*, Vol. 13(2):37-44.
- Winarno, F. 2006. *Kimia Pangan dan Gizi*, Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G., dan Fernandez, I. E. 2007. *Susu dan Produk Fermentasinya*. M-Brio Press. Bogor.
- Winarno, F.G. 2003. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wu, J., Gao, H., Zhao, L., Liao, X., Chen, F., dan Wang, Z. 2007. Chemical Compositional Characterization of Some Apple Cultivars. *Food Chemistry*, 103, 88–93.
- Wulandari, E., Putranto, W.S., Gumilar, J., Suryaningsih, L., Pratama, A., dan Anggaini, T.K. 2022. Kecepatan Pertumbuhan Spesifik Bakteri Asam Laktat dengan Ekstrak Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) sebagai Studi Awal Produksi Flavored Yogurt. *Jurnal Agripet*. Vol 22 (1): 72-78.
- Yamada P, Nemoto M, Shigemori H, Yokota S, dan Isoda H. 2011. Isolation of 5-(hydroxymethyl) Furfural From Lycium Chinense And Its Inhibitory Effect On The Chemical Mediator Release By Basophilic Cells. *Planta Med*, 77:434–440.
- Yani, F. 2009. Penerimaan Panelis Terhadap Minuman Probiotik dari Sari Kulit Nanas dengan Variasi Penambahan Susu Skim dan Sukrosa. [Skripsi]. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Riau. Pekanbaru.

- Yulian Candra Setianto, 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): 110-113.
- Yuliani. 2017. *Pengaruh pH Larutan Pengekstrak terhadap Rendemen dan Karakteristik Pektin dari Kulit Pisang Mauli (Musa sp)*. Samarinda, Balai Riset dan Standardisasi Industri Samarinda, pp. 25-30.
- Yuniastuti, A. 2014. *Buku Monograf Probiotik (Dalam Perspektif Kesehatan)*. 1st Ed. Semarang: UNNES Press.
- Yunus, Y., E., dan Zubaidah. 2015. Pengaruh Konsentrasi Sukrosa dan Lama Fermentasi Terhadap Viabilitas *L. Casei* Selama Penyimpanan Beku Velva Pisang Ambon. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2): 303- 312.
- Yusmarini dan Efendi. 2004. Evaluasi Mutu Soygurt yang Dibuat dengan Penambahan beberapa Jenis Gula. 2004. *Jurnal Natur Indonesia* 6(2): 104-110.
- Yusmarini, Johan, V.S., dan Rahmayuni. 2016. *Karakterisasi Sifat Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi dari Industri Pengolahan Pati Sagu dan Studi Pemanfaatannya dalam Menghasilkan Makanan Fungsional*. Laporan Akhir Penelitian Hibah Fundamental.
- Yusmarini, Vonny, S. J., Shanti, F., Emma, R., dan Olo, M. S. 2021. Pemanfaatan *Lactobacillus plantarum* Rn2-53 dalam Pembuatan Minuman Probiotik Sari Buah Melon dengan Variasi Penambahan Sukrosa. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* 13(1); 21-26.
- Zachary A. Sorrentino , Garrett Smith, Lindsey Palm, Kartik Motwani, John Butterfield, Christian Archer, Rebecca Henderson, Coy Heldermon, Shiva Gautam, dan Mark L. Brantly. 2020. An Erythritol-Sweetened Beverage Induces Satiety and Suppresses Ghrelin Compared to Aspartame in Healthy Non-Obese Subjects: A Pilot Study. *Cureus* 12(11): e11409. DOI 10.7759/cureus.11409.
- Zaini, Z. O. F., 2016. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Nilai pH, Total Asam, Jumlah Mikroba, Protein, dan Kadar Alkohol Kefir Susu Kacang Kedelai (*Glycine max (L)Merill*), Malang: Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Zhao L. 2013. In Vitro Antioxidant and Antiproliferative Activities Of 5-Hydroxymethylfurfural. *J Agric Food Chem*, 61:10604–10611.
- Zhifei Chen, Qiang Liu, Zhiwei Zhao, Bing Bai, Zhitao Sun, Lili Cai, Yufeng Fu, Yuping Ma, Qingfu Wang, dan Gaolei Xi. 2021. Effect Of Hydroxyl On Antioxidant Properties Of 2,3- Dihydro-3,5-Dihydroxy-6-Methyl-4H-Pyran-4-One To Scavenge Free Radicals†. *RSC Adv.*, 11, 34456–34461.



Zhong, Q., Chen, R., Zhang, M., Chen, W., Chen, H., dan Chen, W. 2023. Effect of The Mixed Inoculation of Lactic Acid Bacteria and Non-Saccharomyces on the Quality and Flavor Enhancement of Fermented Mango Juice. *Fermentation*, 9, 563.

Zhou, C., Li, J., dan Mao, K. 2019. Anti-Hangover and Anti-Hypertensive Effects in Vitro Of Fermented Persimmon Juice, *Cyta-J. Food* 1: 960-966.