

## DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, L., Indrayati, U. H. Tanuwiria, dan N. Mayasari. 2008. Aktivitas *Lactobacillus acidophilus* dan *Bifidobacterium* Terhadap Kualitas Yoghurt dan Penghambatannya pada *Helicobacter pylori*. Jurnal Bionatura. Vol. 10, No. 2 129-140.
- Afrianti, L. H. 2013. Teknologi Pengawetan Pangan. Penerbit Alfabeta. Bandung.
- Ahmed Z., Y. Wang, Q. Cheng, dan M. Imran. 2010. *Lactobacillus acidophilus* Bacteriocin, from Production to Their Application: An Overview. Afr. J. Biotech 9(20):2843-2850.
- Almatsier, S. 2009. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Anita, P. 2005. Pengaruh Penambahan Starter Kering Beku dan Lokal terhadap Total Mikroba, Kadar Asam Laktat dan pH Yoghurt. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Padjadjaran.
- Ariviani, S. 2010. Total Antosianin Ekstrak Buah Salam dan Korelasinya dengan Kapasitas Anti Peroksidasi pada Sistem Linoleat. Agointek, Vol. 4 No. 2:121-127
- Ayu, S. 2015. Kadar Protein Dan Organoleptik Yoghurt Jamur Tiram Dengan Penambahan Ekstrak Buah Mangga dan Konsentrasi Starter Yang Berbeda. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Ayu, F. I., Putu, T. I., dan I Made S. 2018. Aplikasi Perbandingan Sari Buah Duwet (*Syzygium cumini*) dan Air Dalam Pembuatan Jely Drink. Progam Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Udayana.
- Ayyanar M., dan Babu P.S. 2012. *Syzygium cumini* (L.) skeels: a review of its phytochemical constituents and traditional uses. Asian pacific journal of tropical biomedicine, 2(3): 240-246.
- Azmil, F., Sentosa, G., dan Linda, M. L. 2015. Pengaruh Jumlah Nira Tebu Dan Konsentrasi Susu Skim Terhadap Mutu Yoghurt Nira Tebu. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 01-2970-2006 Susu Bubuk. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. Susu Fermentasi (SNI 7552:2009). Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Bobby, M. K., Sentosa, G., dan Mimi, N. 2017. Pengaruh Penambahan Gula Dan Starter Terhadap Karakteristik Minuman Teh Kombucha Daun Gambir (*Uncaria Gambir Roxb*). Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Medan.

- Chaudhary B., dan Mukhopadhyay K. 2012. *Syzygium cumini* (L.) skeels: A Potential Source Of Nutraceuticals. IJPBS, 2(1): 46-53.
- David R., Hendarto, Arita P. H., Elisa E., dan Yoga A. H. 2019. Mekanisme Biokimiawi dan Optimalisasi *Lactobacillus Bulgaricus* dan *Streptococcus Thermophilus* Dalam Pengolahan Yoghurt Yang Berkualitas. Fakultas Pertanian dan Bisnis. Universitas Kristen Satya Wacana. Salatiga.
- Dewi A. H., dan D. Andang A. W. 2011. Pengaruh Konsentrasi Susu Skim Dan Waktu Fermentasi Terhadap Hasil Pembuatan Soyghurt. Universitas Setia Budi.
- Eli, B. 2013. Pengaruh Penmbahan Berbagai Jenis Dan Konsentrasi Susu Terhadap Sifat Sensoris Dan Sifat Fisikokimia Puree Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). Jurnal Teknosains Pangan, Vol 2. No.3:15- 26.
- Eshwarappa. 2014. Antioxidant activity of *Syzygium cumini* leaf gall extracts. Biolmpacts.
- Fadro, Raswen E., dan Fajar R. 2015. Pengaruh Penambahan Susu Skim Dalam Pembuatan Minuman Probiotik Susu Jagung (*Zea Mays L.*) Menggunakan Kultur *Lactobacillus Acidophilus*. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Riau. Pekanbaru.
- Faizul U. M., Rohula U., dan Esti W. 2012. Kajian Karakteristik Minuman Sinbiotik Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca Forma Typical*) Dengan Menggunakan Starter *Lactobacillus Acidophilus* Ifo 13951 Dan *Bifidobacterium Longum* Atcc 15707. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret.
- Fardiaz, M. 1993. *Purification and Characterization of  $\alpha$ -galactosidase from Lactobacillus acidophilus*. African Journal of Biotechnology. Vol. 10(10): 1873-1879.
- Hariawan, P., Kholil, M. dan Gadissa, A. A. N. 2015. Analisa Pengambilan Keputusan Pada Penentuan Cairan Antiseptic Tangan yang Terbaik dengan Metode Analytical Hierarchy Process (AHP). Jurnal PASTI. Vol. 9 (2) : 203 – 219.
- Hariyatmi. 2004. Kemampuan Vitamin C sebagai Antioksidan terhadap Radikal Bebas pada Lanjut Usia. J MIPA 14 (1): 52-60
- Herlina, E., dan Nuraeni, F. 2014. Pengembangan Produk Pangan Fungsional Berbasis Ubi Kayu (*Manihot esculenta*) dalam Menunjang Ketahanan Pangan. Bogor: Program Studi Kimia. Universitas Pakuan. Vol. 3 No. 2: 142-148.
- Jay, J. M. 2000. *Modern Food Microbiology 3rd Edition*. Van Nostrand Reinhold Company, Inc. New York.

- Jayanti, R. T. 2011. Pengaruh pH, Suhu Hidrolisis Enzim  $\alpha$ -Amilase dan Konsentrasi Ragi Roti untuk Produksi Etanol Menggunakan Pati Bekatul. Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Ketaren, S. M. 2012. Pengaruh Perbandingan Biji Nangka Dan Air Dan Konsentrasi Carboxy Methyl Cellulose (Cmc) Terhadap Mutu Yoghurt Sari Biji Nangka. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- Kikuzaki, H. dan Nakatani. 2002. Antioxidant Effect Of Some Ginger Constituent. *Journal of Food Science* 58: 1407-1410.
- Kunaepah, U. 2008. Pengaruh Lama Fermentasi dan Konsentrasi Glukosa terhadap aktivitas Antibakteri, Polifenol Total dan Mutu Kimia Kefir Susu Kacang Merah. Universitas Diponegoro Semarang. VCH Publisher Inc. New York.
- Kurniawati, Galuh E. 2015. Kualitas Soygurt dengan Penambahan Inokulan Yakult dan Yoghurt. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Malaka, R. 2007. Ilmu dan Teknologi Pengolahan Susu. Makasar: Yayasan Citra Emulsi.
- Marliani, L., Sari, N.I., dan Yuniarti, S. 2014. Aktifitas Antioksidan dan Kandungan Senyawa Fenolat Biji Jambiang (*Syzygium Cumini* [L.] Skeels). *Jurnal Farmasi Galenika*, 1 (1), 43–47.
- Momuat, L. 2013. Aktivitas Antioksidan Dan Tabir Surya Fraksi Fenolik Dari Limbah Tongkol Jagung (*Zea mays* L.). *PHARMACON Jurnal Ilmiah Farmasi*. UNSRAT.
- Mudiana. 2007. Perkecambah *Syzygium cumini* (L.) Skeels. *Biodiversitas*. 8(1):39-42.
- Mulyani, T. 2013. Kajian Peran Susu Skim Dan Bakteri Asam Laktat Pada Minuman Sinbiotik Umbi Bengkuang (*Pachyrrhizus erosus*). *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol 5(1)
- Nehemya, D., Lubis, L. M., & Nainggolan, R. J. 2017. Pengaruh Konsentrasi Gula Merah dan Konsentrasi Starter. 5(2), 275–283.
- Okafor, B. 2007. Antimicrobial activity of *Senna alata* Linn. *East and Central African Journal of Pharmaceutical Sciences*. 10:17-21.
- Perretta, L. 2006. Makanan Untuk Otak. Erlangga. Jakarta.
- Phamhuy. 2008. Free radicals, antioxidants in disease and health. *International journal of biomedical science: IJBS*, 4(2), 89.

- Pietta, P.G. 2000. Flavonoid As Antioxidant, Reviews, Journal National Product. 63:1035-10.
- Pratiwi. 2008. Mikrobiologi Farmasi. Erlangga. Jakarta.
- Pratomo, L. L. A. 2017. Analisa Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas L*) Dengan Berbagai Varian Dan Lama Fermentasi Terhadap Pembuatan Yoghurt. Teknik Kimia. Teknologi Industri. Vokasi. Universitas Diponegoro Semarang.
- Purbasari, A. 2014. Nilai Ph, Kekentalan, Citarasa, Dan Kesukaan Pada Susu Fermentasi Dengan Perisa Alami Jambu Air (*Syzygium Sp*). Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 3(4) : 174-177.
- Legowo, A. M. 2009. Teknologi Pengolahan Susu. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Rachmawati. 2009. Biologi untuk SMA/MA Kelas XI Program IPA. Penerbit Pusat Perbukuan Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Rahma, R. K. 2017. Pengaruh Konsentrasi Starter Dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik *Fruitghurt* Sari Kulit Buah Pisang Ambon (*Musa Paradisiaca L.*). Jurusan Biologi Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim. Malang.
- Rohadi, Raharjo, S., Falah, I.I., dan Santoso, U. 2016. Aktifitas Antioksidan Ekstrak Biji Juwet (*Syzygium Cumini Linn.*) Pada Peroksida Lipida Secara In Vitro. Agritech, 36 (1), 30–37.
- Rosa, N. 2010. Pengaruh Penambahan Umbi Garut (*Maranta Arundinaceae L*) Dalam Bentuk Tepung Dan Pati Sebagai Prebiotik Pada Yoghurt Sebagai Produk Sinbiotik Terhadap Daya Hambat Bakteri Escherichia Coli. Program Studi Ilmu Gizi. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Samsul R., Maria E., Fibra N., dan Artha R. T. 2016. Karakteristik Probiotik Minuman Fermentasi Laktat Sari Buah Nanas dengan Variasi Jenis Bakteri Asam Laktat. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung.
- Sari, P. 2009. Potensi Antosianin Buah Duwet (*Syzygium Cumini*) Sebagai Pewarna Pangan Alami Yang Memiliki Kemampuan Antioksidasi. Tesis S2. Institut Pertanian Bogor.
- Sediaoetama. 2004. Ilmu Gizi. Edisi Kelima. Dian Rakyat. Jakarta.
- Silvia. 2002. Pembuatan Yoghurt Kedelai (*Soygurt*) Dengan Menggunakan Kultur Campuran *Bifidobacterium bifidum* dan *Streptococcus thermophilus*. Skripsi. Program Studi Biologi. Institut Pertanian Bogor.

- 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.
- Sirajudin, F. R. Kusuma, D. Purnomo, Dan T. Yulia. 2005. *Yoghurt Susu Fermentasi Yang Menyehatkan*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Smid. 2007. Natural antimicrobials for food preservation. In: M. S. Rahman (Ed). *Handbook of Food Preservation*. 2nded. CRC Press, New York.
- Soeharsono. 2010. *Probiotik Basis Ilmiah, Aplikasi, dan Aspek Praktis*. Widya Padjadjaran. Bandung.
- Standart Nasional Indonesia (SNI). 2009. SNI 01:2981:2009. Yoghurt. Badan Standarisasi Nasional (BSN). Jakarta.
- Suprihatin. 2010. *Teknologi Fermentasi*. UNESA Press.
- Surono, I. S. 2004. *Probiotik susu fermentasi dan kesehatan*. Tri Cipta Karya. Jakarta.
- Tamime, A. Y., dan Robinson R. K. 2007. *Yoghurt. Science and Techonology*. Ed-3. CRC Press. Cambridge.
- Thompson, M. 2014. *Superfood for Life: Cultured and Fermented Beverages*. Fair Winds Press. Massachusetts.
- USDA. 2017. *Extra Virgin Olive Oil*. The National Agricultural Library.
- Usmiati S., Broto W., Setiyanto H. 2011. Karakteristik Dadih Susu Sapi Yang Menggunakan Starter Bakteri Probiotik. *JITV* 16(2): 140-52.
- Yusmarini. 2004. *Evaluasi Mutu Soygurt Yang Dibuat Dengan Penambahan Beberapa Jenis Gula*.
- Wheatcroft, S. B. 2005. Pathophysiological Implications of Insulin Resistance on Vascular Endothelial Function. *Diabet Med*. 20 : 25568.
- Widowati, S. 2002. *Petunjuk Teknis Proses Pembuatan Aneka Tepung Dari Bahan Pangan Sumber Karbohidrat Lokal*. Balai Penelitian Pasca Panen Pertanian. Badan Penelitian dan Penembangan Pertanian. Jakarta.
- Wijaningsih, W. 2008. *Aktivitas Antibakteri In vitro dan Sifat Kimia Kefir Susu Kacang Hijau (Vigna radiata) oleh Pengaruh Jumlah Starter dan Lama Fermentasi In Vitro (Doctoral dissertation, Program Pasca Sarjana Universitas Diponegoro)*.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, F. G. 2008. Ilmu Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Wulandari, M. 2017. Karakteristik Yoghurt dengan Penambahan Ekstrak Daun Murbei (*Morus alba L.*) dan Penambahan Susu Skim. UPN Veteran Jawa Timur.

Zubaidah E. 2012. Peranan Substitusi Dengan Sari Wortel Dan Kondisi Fermentasi Terhadap Karakteristik Minuman Susu Fermentasi Bakteri Asam Laktat. Jurnal Teknologi Pertanian, Vol. 6 No. 2. Hal 93-100.