

DAFTAR PUSTAKA

- Afiyah, D.N., Sarbini, R.N., Arief, I.I. 2021, *Pengolahan Yoghurt dengan Mangga Podang Urang*, Ausy Media, Tulungagung.
- Amalia. 2015, 'Kayu Manis Rempah Beraroma Manis yang Kaya Manfaat', *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri*, vol.21, no.3, pp 10-14.
- Angelia, I.O. 2017,'Kandungan pH, Total Asam Tertitrasi, Padatan Terlarut, dan Vitamin C pada Beberapa Komoditas Holtikultura', *Journal of Agritech Science*, vol. 1, no. 2, pp 68-74.
- Anugrah ST. 2005, 'Pengembangan Produk Kombucha Probiotik Berbahan Baku Teh Hitam (*Camelia sinensis*)', *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Arifin, B & Ibrahim, S. 2018, 'Struktur, Bioaktivitas dan Antioksidan Flavonoid', *Jurnal Zarah*, vol. 6, no. 1, pp 21-29.
- Artini, K.S & Veranita, W. 2021, 'Tanaman Herbal untuk Meningkatkan Sistem Imun Tubuh : Literature Review', *Jurnal Farmasetis*, vol. 10, no. 1. 15-20.
- Aryanta, I.W.R. 2019, 'Manfaat Jahe untuk Kesehatan', *E-Jurnal Widya Kesehatan*, vol.1, no. 2, pp 39-43.
- Audistalfa, F.C 2017, 'Pengaruh Penambahan Ekstrak Rimpang Kunyit (*Curcuma Domestica* Val.) terhadap Viskositas dan Organoleptik Yogurt Susu Sapi, *Skripsi*, Jurusan Peternakan Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Aznury, M., Zaman., Zikri, A., Panzurli. 2019, 'Pengujian Organoleptik Produk Yogurt dengan Penambahan Variasi Konsentrasi Daun Kelor (*Moringa oleifera*)', *Jurnal Fluida*, vol. 12, no. 1, pp 15-20.
- Badan POM. 2020, *Transformasi Rempah Nusantara di Era Industri 4.0*, diakses 23 Januari 2022, <https://www.pom.go.id/new/view/more/pers/525/Transformasi-Rempah-Nusantara-Di-Era-Industri-4-0---.html>.

- Barus, E.P.B., Rizqiati, H. & Bintoro, V.P. 2019, 'Total Bakteri Asam Laktat, Nilai Ph, Total Padatan Terlarut, Dan Sifat Organoleptik Cocofir Dengan Lama Fermentasi Yang Berbeda', *J. Teknologi Pangan*, vol. 3, no. 2, pp 247–252.
- Baguna, R., Yelnetty, A., Siswosubroto, S.E., Lontaan, N. 2020, 'Pengaruh Penggunaan Madu terhadap Nilai pH, Sineresis, dan Total Bakteri Asam Laktat Yoghurt Sinbiotik', *Zootec*, vol. 40, no.1, pp 214-222.
- Browning, B.L. 1966, *Methods of Wood Chemistry*, Interscience Publishers, New York.
- Budiyanto, A & Yulianingsih. 2008, 'Pengaruh Suhu dan Waktu Ekstraksi terhadap Karakter Pektin dari Ampas Jeruk Siam (*Citrus nobilis* L)', *J.Pascapanen*, vol. 5, no. 2, pp 37-44.
- 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.
- Elmitra. 2017, *Dasar-Dasar Farmasetika dan Sediaan Semi Solid*, Deepublish, Yogyakarta.
- Evadewi, F.D., Tjahjani, C.M.P. 2021, 'Viskositas, Keasaman, Warna, dan Sifat Organoleptik Yogurt Susu Kambing yang diperkaya dengan Ekstrak Beras Hitam', *Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi*, vol. 21, no. 2, pp 837-841.
- Fadhila, R & Darmawati, S. 2018, 'Profil Protein Daging Kambing, Kerbau, dan Sapi yang Direndam Larutan Jahe Berbasis SDS-Page', *Seminar Nasional Pendidikan, Sains, dan Teknologi*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Muhammadiyah Semarang, Semarang.
- Faishal, L.F., Utomo, A.W., Retroningrum, D. 2017, 'Pengaruh Pemberian Ekstrak Kayu Manis (*Cinnamomum burmani*) terhadap Aktivitas dan Kapasitas Fagositosis Studi Eksperimental pada Tikus Wistar yang Dipapar *Staphylococcus aureus*', *Jurnal Kedokteran Diponegoro*, vol. 6, no. 2, pp 772-781.
- Guenther, E. 2006, *Minyak Atsiri. Jilid IVA*, UI Press, Jakarta.

- Hadiwiyoto. 1994, *Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya*, Liberty, Yogyakarta.
- 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*, vol. 2, no. 2, pp 104-107.
- Harmono & Andoko. 2005, *Budidaya dan Peluang Bisnis Jahe*, Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Hartati, S.Y. 2013, 'Khasiat Kunyit Sebagai Obat Tradisional dan Manfaat Lainnya', *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri*, vol. 19, no.2, pp 5-9.
- Hatamleh, M.A.I., Hatmal, M.M., Sattar, K., Ahmad, S., Mustafa, M.Z., Bittencourt, M.D.C., Mohamud, R. 2020, 'Antiviral and Immunomodulatory Effects of Phytochemicals from Honey against COVID-19 Potential Mechanisms of Action and Future Directions', *Molecules*, vol. 25, pp 1-23.
- Hidayah, I.N & Indradi, R.B. 2020, 'Review Artikel : Aktivitas Imunomodulator Beberapa Tanaman dari Suku Zingiberaceae', *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada : Jurnal Ilmu Ilmu Keperawatan, Analisis Kesehatan dan Farmasi*, vol. 20, no. 2, pp 181-193.
- Hitoni, C.N., Asri, M.T., Hidayat, M.T. 2013, 'Pengaruh Pemanasan Filtrat Rimpang Kunyit (*Curcuma longa*) terhadap Pertumbuhan Koloni Bakteri Coliform secara *In Vitro*', *LenteraBio*, vol. 2, no. 3, pp 217-221.
- Idris, H & Mayura, E. 2019, *Sirkuler Informasi Teknologi Tanaman Rempah dan Obat*, Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat, Bogor.
- Iskandar, Y & Shan, C. Y. 2018, 'Studi Kandungan Kimia Dan Aktivitas Farmakologi Tanaman Kunyit (*Curcuma Longa L.*)', *Farmaka*, vol. 16, no. 2, pp 547-555.
- Isyuniarto., Usada, W., Purwadi, A., Suryadi. 2005, 'Degradasi Fenol dalam Limbah Pengolahan Minyak Bumi dengan Ozon', *Prosiding PPI-PDIPTN Puslitbang Teknologi Maju-BATAN*. 76-81.

- Krisnaningsih, A.T.N & Yulianti, D.L. 2017, *Susu Fermentasi Yogurt*, Media Nusa Creative, Malang.
- Kusuma, S. A. 2009, 'Pemeriksaan Kualitas Madu Komersial', *Artikel Ilmiah*, Fakultas Farmasi Universitas Padjajaran, Bandung.
- Lumbantoruan, P., & Yulianti, E. 2016, 'Pengaruh Suhu terhadap Viskositas Minyak Pelumas', *Sainmatika: Jurnal Ilmiah Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam*, vol. 13, no. 2, pp 26-34.
- Lindasari, F., Maheswari, R.R.A., Atabany, A., Soenarno, M.S. 2013, 'Karakteristik Yogurt Probiotik Ekstrak Kayu Manis dari Susu Kambing Hasil Pemberian Pakan Campuran Garam Karboksilat Kering', *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan*, vol. 1, no. 2, pp 80-87.
- Majeed, M., Vladimir, B., Uma, S, dan Rajendran, R. 1995, Curcuminoids Antioxidant Phytonutrients, *Nutriscience*, Publ., Inc. Piscataway, New Jersey.
- Manab. 2008, 'Kajian Sifat Fisik Yoghurt Selama Penyimpanan pada Suhu 4°C', *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, vol. 3, no.1, pp 138-149.
- Marnianti, S.S., Nazaruddin., Cicilia, S. 2021, 'Mutu Yoghurt Susu Kuda Liar dengan Penambahan Ekstrak Kayu Manis pada Berbagai Konsentrasi', *Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan)*, vol. 7, no.1, pp 773-784.
- Martharini, D., & Indratiningsih, I. 2017, 'Kualitas Mikrobiologis dan Kimiawi Kefir Susu Kambing dengan Penambahan *Lactobacillus acidophilus* FNCC 0051 dan Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca*)', *Agritech*, vol. 37, no. 1, pp 22–29. <https://doi.org/10.22146/agritech.17002>.
- Matute, R. A. I., M. Brokl, A.C. Soria, M.L Sanz, dan Matinez-Castro. 2010, 'Journal Gas Chromatographic-mass spectrometric characterisation of triand tetrasaccharides in honey', *Food Chem*, vol. 120, no. 2, pp 637-642.
- Mubarak, Z., Chismirina, S., Qamari, C.A. 2016, 'Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*) terhadap Pertumbuhan *Enterococcus faecalis*', *Cakradonya Dent J*, vol. 8, no.1, pp 71-76.

- Mulyani, S., Sunarko, K.M.F., Setiani, B.E. 2021, 'Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Total Asam, Total Bakteri Asam Laktat dan Warna Kefir Belimbing Manis (*Averrhoa carambola*)', *Jurnal Ilmiah Sains*, vol. 21, no. 2, pp 113-118. DOI: <https://doi.org/10.35799/jis.21.2.2021.31416>.
- Nainggolan, M. 2008, 'Isolasi Sinalaldehid dari Kulit Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*)', *Thesis*, Sekolah Pascasarjana Universitas Sumatera Utara, Medan.
- National Center for Biotechnology Information. 2022. PubChem Compound Summary for CID 525. *Cis-ocimene*. Diakses pada 13 Januari 2022 pada https://pubchem.ncbi.nlm.nih.gov/compound/cis-Ocimene_-8-oxo.
- National Center for Biotechnology Information. 2022. PubChem Compound Summary for CID 525. *Eucalyptol*. Diakses pada 13 Januari 2022 pada <https://pubchem.ncbi.nlm.nih.gov/compound/Eucalyptol>.
- National Center for Biotechnology Information. 2022. PubChem Compound Summary for CID 525. *Isobornyl acetate*. Diakses pada 13 Januari 2022 pada <https://pubchem.ncbi.nlm.nih.gov/compound/Isobornyl-acetate>.
- Nirmala, P.D.Y. 2018, 'Pengaruh Penambahan Variasi Sari Jahe (*Zingiber officinale*) terhadap Kualitas Yoghurt Secara Uji Organoleptik', *Skripsi*, Jurusan Pendidikan Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta.
- Noer, S., Pratiwi, R.D., Gresinta, E. 2018, 'Penetapan Kadar Senyawa Fitokimia (Tanin, Saponin Dan Flavonoid Sebagai Kuersetin) Pada Ekstrak Daun Inggu (*Ruta angustifolia L.*)', *Eksakta : Jurnal Ilmu-Ilmu MIPA*, vol 18, no 1, pp 19-29.
- Pairul, P.P.B., Susianti., Nasution, S.H. 2017, 'Jahe (*Zingiber officinale*) sebagai Anti Ulserogenik', *Medula*, vol. 7, no. 5, pp 42-46.
- Radang, K.M., Krisnaningsih, A.T.N., Leondro, H., Kusumawati, E.D., Brihandhono, A. 2021, 'Evaluasi Total Asam dan Padatan Yoghurt dengan Penambahan Pati Talas Lokal (*Colocacia esculenta*) pada Masa Inkubasi 18 Jam Suhu Ruang', *Jurnal Sains Peternakan*, vol. 9, no. 1, pp 62-67.

- Rivai, H., Misfadhila, S., Ningsih, W.M. 2019, 'Analisis Fitokimia dari Ramuan Obat Tradisional untuk Nyeri Haid : Kulit Kayu Manis (*Cinnamomun burmanii* Blume)', *Artikel Ilmiah*. DOI:[10.13140/RG.2.2.17992.67843](https://doi.org/10.13140/RG.2.2.17992.67843).
- Rizal, S., Suharyono., Nurainy, F., Merliyanisa. 2020, 'Pengaruh Glukosa dan Jahe Merah terhadap Karakteristik Minuman Probiotik dari Kulit Nanas Madu', *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*, vol. 25, no. 2, pp 110-119.
- Rohman, E & Maharani, S. 2020, 'Peranan Warna, Viskositas, dan Sineresis terhadap Produk Yoghurt', *Edufortech*, vol. 5, no. 2, pp 97-107.
- Sadler, G.D. & Murphy, P.A. 2003, *pH and Titratable Acidity in Food Analysis*. 3rd edition, Purdue University, Indiana.
- Sa'diah, S., Anwar, E., Jufri, M., Cahyaningsih, U. 2019, 'Perbandingan Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale* Roscoe. Var. Rubrum), Gingerol dan Shogaol sebagai Anti-Toksoplasma terhadap Parasit *Toxoplasma Gondii* Secara In Vitro', *Jurnal Jamu Indonesia*, vol. 4, no.3, pp 93-102.
- Said, A. 2007, *Khasiat dan Manfaat Kunyit*, Sinar Wadja Lestari, Jakarta.
- Sakri, F.M. 2015, *Madu dan Khasiatnya : Suplemen Sehat Tanpa Efek Samping*, Diandra Pustaka Indonesia, Yogyakarta.
- Samsundari, S. 2006, 'Penggunaan Bahan Obat Alami Terhadap Resistensi Bakteri Aeromonas Hydrophilla Yang Menyerang Ikan Mas (*Cyprinus carpio*)', *Jurnal Gamma*, vol. 2, no. 1, pp 71-83.
- Santoso, E.C., Setyawardani, T., Subagyo, Y. 2017, 'Pengaruh Penambahan Ekstrak Rimpang Kunyit (*Curcuma domestica* Val) terhadap Total Bakteri Asam Laktat dan Yeast pada Yogurt Susu Sapi', *Artikel Ilmiah*, Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Saputra, D.C., Ismiarti., Rahardjo, A.H.D., Sumarmono, J. 2017, 'Tingkat Keasaman dan Sifat Organoleptik Yogurt Rendah Lemak dengan Level Penambahan Madu yang Berbeda', *Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan V: Teknologi dan Agribisnis Peternakan untuk Mendukung Ketahanan Pangan*, Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Setyaningrum, H.D & Saporinto, C. 2013, *Jahe*, Penebar Swadaya, Jakarta.

- Sirotek, K., L. Slovaka, J. Kopečný., M. Marounek. 2004, 'Fermentation of Pectin and Glucose, and Activity of Pectin-Degrading Enzymes in the Rabbit Caecal Bacterium *Bacteroides caccae*', *Letter ins Applied Microbiology*, vol. 38, pp 327-332.
- Srikandi., Humairoh, M., Sutamihardja, RTM. 2020, 'Kandungan Gingerol dan Shogaol dari Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale Roscoe*) dengan Metode Maserasi Bertingkat', *al-Kimiya*, vol.7, no.2, pp 75-81.
- Suranto, A. 2004, *Khasiat & Manfaat Madu Herbal*, Agromedia Pustaka, Tangerang.
- Usman, N.A., K, Suradi, J. Gumilar. 2018, 'Pengaruh Konsentrasi Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus casei* terhadap Mutu Mikrobiologi dan Kimia Mayones Probiotik', *Jurnal Ilmu Ternak*, vol. 18, no. 2, pp 79-85.
- Wakhidah, N., M, Jati. G., Utami, R. 2017, 'Yoghurt Susu Sapi Segar dengan Penambahan Ekstrak Ampas Jahe dari Destilasi Minyak Atsiri', *Proceeding Biology Education Conference*, vol. 14, no. 1, pp 278-284.
- Weerathilake, W.A.D.V., Rasika, D.M.D., Ruwanmali, J.K.U., Munasinghe, M.A.D.D. 2014, 'The Evolution, Processing, Varieties and Health Benefits of Yogurt', *International Journal of Scientific and Research Publications*, vol. 4, no. 4, pp 1-10.
- Yanyan, F.N., Zainuddin, A., Sumiarsa, D. 2004, 'Peningkatan Kadar Patchouli Alkohol dalam Minyak Nilam (*Patchouli Oil*) dan Usaha Derivatisasi Komponen Minornya', *Perkembangan Teknologi TRO*, vol.14, no.2.
- Yulianto, R.R & Widyaningsih, T.D. 2013, 'Formulasi Produk Minuman Herbal Berbasis Cincau Hitam (*Mesona palustris*), Jahe (*Zingiber officinale*), dan Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*)', *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, vol. 1, no. 1, pp 65-77.
- Zakaria, Y. 2009, 'Pengaruh Jenis Susu dan Persentase Starter yang Berbeda terhadap Kualitas Kefir', *Jurnal Agripet*, vol. 9, no. 1, pp 26–30.
<https://doi.org/10.17969/agripet.v9i1.618>

- Zulaikhah S.R & Fitria, R. 2020, 'Total Asam, Viskositas dan Kesukaan Yogurt Buah Pisang Ambon (*Musa Paradisiaca*)', *Jurnal Sains Peternakan*, vol. 8, no. 2, pp 77-83.
- Zumiati. 2005, *Cincau Cara Pembuatan dan Variasi Olahannya*, Agromedia Pustaka, Jakarta.

