

## DAFTAR PUSTAKA

- Agagündüz, D. Yılmaz, Birsen Sahin, Teslime Özge Güne, Bartu Eren Russo, Pasquale Spano, Giuseppe Bartkiene, Elena (2021) ‘Dairy Lactic Acid Bacteria and Their Potential Function in Dietetics : The Food – Gut-Health Axis’, *MDPI Reviews*, pp. 1–33.
- Al-Dhubiab, B. E. (2012) ‘Pharmaceutical applications and phytochemical profile of *Cinnamomum burmannii*’, *Pharmacognosy Reviews*, 6(12), pp. 125–131. doi: 10.4103/0973-7847.99946.
- Amalia, B. (2015) ‘Kayu Manis Rempah Beraroma Manis Yang Kaya Manfaat’, *Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri*, 21(3), pp. 10–14.
- Anjasari, B. (2010) *Pangan Hewani*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Bandara, T., Uluwaduge, I. and Jansz, E. R. (2012) ‘Bioactivity of cinnamon with special emphasis on diabetes mellitus: A review’, *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 63(3), pp. 380–386. doi: 10.3109/09637486.2011.627849.
- Bogdanov, S. Jurendic, T., Sieber, R., Galman, P. (2008) ‘Honey for nutrition and health: A review’, *Journal of the American College of Nutrition*, 27(6), pp. 677–689. doi: 10.1080/07315724.2008.10719745.
- BPOM (2020) ‘Buku Saku Obat Tradisional Untuk Daua Tahan Tubuh’, *Akrab Juara*, 5(1), pp. 43–54. Available at: <http://www.akrabjuara.com/index.php/akrabjuara/article/view/919>.
- Carrasco, R. F. Schmidt, Gustavo., Romero, Adriano Lopez., Sartoretto, Juliano Luiz., Caparroz-Assef, Silvana Martins., Bersani-Amado, Ciomar Aparecida Cuman, Roberto Kenji Nakamura. (2009) ‘Immunomodulatory activity of *Zingiber officinale Roscoe*, *Salvia officinalis L.* and *Syzygium aromaticum L.* essential

- oils: evidence for humor- and cell-mediated responses', *Journal of Pharmacy and Pharmacology*, 61(7), pp. 961–967. doi: 10.1211/jpp/61.07.0017.
- Diantoro, A., Rohman, M., Budiarti, R., Palupi, Hapsari Titi. (2020) 'Pengaruh Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera L.*) Terhadap Kualitas Yoghurt', *Indobiosains*, 2(1), p. 21. doi: 10.31851/indobiosains.v2i1.4344.
- Diza, Y. H., Wahyuningsih, T. and Hermianti, W. (2016) 'Penentuan Jumlah Bakteri Asam Laktat (BAL) dan Cemaran Mikroba Patogen Pada Yoghurt Bengkuang Selama Penyimpanan', *Jurnal Litbang Industri*, 6(1), p. 1. doi: 10.24960/jli.v6i1.891.1-11.
- Djaafar, T. F. and Rahayu, E. S. (2006) 'Karakteristik yogurt dengan inokulum Lactobacillus yang diisolasi dari makanan fermentasi tradisional', *Agros*, 8(1), pp. 73–80.
- Elyantika, R. W. and Radiati, E. L. (2018) 'Pengaruh Penambahan Sari Jahe Terhadap Nilai pH, Kadar Air, dan Total Plate Count (TPC) Pada Yoghurt Drink', *Penelitian dan Pengabdian Universitas Brawijaya*, pp. 88–93.
- Ervina, M., Nawu, Y. E. and Esar, S. Y. (2016) 'Comparison of in vitro antioxidant activity of infusion, extract and fractions of Indonesian Cinnamon (*Cinnamomum burmannii*) bark', *International Food Research Journal*, 23(3), pp. 1346–1350.
- Faishal, L. F., Utomo, A. W. and Retnoningrum, D. (2017) 'Pengaruh Pemberian Ekstrak Kayu Manis (Cinnamomum) Studi Eksperimental Pada Tikus Wistar Yang Dipapar', *Jurnal Kedokteran Diponegoro*, 6(2), pp. 772–781.
- Faradilla, M. and Iwo, M. I. (2014) 'Immunomodulatory Effect of Polysaccharide from White Turmeric [*Curcuma zedoaria* ( Christm .) Roscoe ] Rhizome', *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 12(2), pp. 273–278.
- Fardiaz, S. (1993) *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Fitoni, C. N., Asri, M. T. and Hidayat, M. T. (2013) 'Pengaruh Pemanasan Filtrat

- Rimpang Kunyit (*Curcuma llonga*) terhadap Pertumbuhan Koloni Bakteri Coliform Secara In Vitro’, *LenteraBio*, 2(3), pp. 217–221.
- Food and Agriculture Organization of the United Nations and IDF (Internasional Dairy Federation). 2011. Guide to Good Dairy Farming Practice. FAO Animal Production and Health & Food and Agriculture. Organization of the United Nations and Internasional. Rome
- Friyatmoko Wahyu K., A. H. M. R. (2015) ‘Efektivitas Penggunaan Limbah Serbuk Gergaji Pohon Nangka (*Artocarpus heterophyllus L.*) Sebagai Alternatif Pembuatan Indikator Asam Basa’, *Pelita - Jurnal Penelitian Mahasiswa UNY*, 0(2), pp. 9–19.
- Hadiwiyoto, S. (1994) *Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya*. Kedua. Yogyakarta: Liberty.
- Hafsah, hasfah and Astriana, A. (2012) ‘Pengaruh Variasi Starter Terhadap Kualitas Yoghurt Susu Sapi’, *Jurnal Bionature*, 13(2), pp. 96–102.
- Hartati, S. Y. and Balitrro (2013) ‘Khasiat Kunyit Sebagai Obat Tradisional dan Manfaat Lainnya’, *Jurnal Purlitbang Perkebunan*, 19, pp. 5–9.
- Hendarto, D. R., Handayani, Arita Putri., Esterelita, Elisa., Handoko, Yoga Aji. (2019) ‘Mekanisme Biokimiawi dan Optimalisasi *Lactobacillus bulgaricus* Dan *Streptococcus thermophilus* Dalam Pengolahan Yoghurt Yang Berkualitas’, *J. Sains Dasar*, 8(1), pp. 13–19. Available at: <https://journal.uny.ac.id/index.php/jsd/article/view/24261/pdf>.
- Hidayat, I. R., Kusrahayu and Mulyani, S. (2013) ‘Total lactic acid bacteria, pH value and organoleptic properties of drink yoghurt from cow milk containing mango extract’, *Animal Agriculture Journal*, 2(1), pp. 160–167.
- Inayah, inayah, marianti, aditya and lisdiana, lisdiana (2012) ‘Efek Madu Randu dan Kelengkeng dalam Menurunkan Kolesterol pada Tikus Putih

- Hiperkolesterolemik', *Unnes Journal of Life Science*, 1(1).
- Indratiningsih., Widodo., Isrima, Siti., Salsia, Oktavia., Wahyuni, Endang. (2004) 'Produksi Yoghurt Shitake (Yoshitake) Sebagai Pangan Kesehatan Berbasis Susu' [Production of Yoghurt Shiitake (Yoshitake) as a Dairy-Based Nutraceutical Food]', *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 15(1), pp. 54–60.
- International Dairy Federation. (1990) "milk and milk products: enumeration of yeast and mould" idf: 94b.
- Isyuniarto., Usada, Widdi., Purwadi, Agus., Suryadi. (2005) 'Degradasi fenol dalam limbah pengolahan minyak bumi dengan ozon', *Prosiding PPI-PDIPT 2005*, 1, pp. 76–81.
- Jannah, A. M., Legowo, A. M., Pramono, Y. B., Al-Baarri, A. N., Abduh, S. M. B. (2014) 'Total Bakteri Asam Laktat , pH , Keasaman , Citarasa dan Kesukaan Yogurt Drink dengan Penambahan Ekstrak Buah Belimbing', 3(2).
- Jay, M. J., Loessmer, J. M. and Golden, A. D. (2005) *MODERN FOOD MICROBIOLOGY*. 7th edn. USA: Springer.
- Kementerian Pertanian (2019) 'Tanaman obat warisan tradisi nusantara untuk kesejahteraan rakyat', *Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat*, pp. 1–112. Available at: <http://balitetro.litbang.pertanian.go.id>.
- Krisnamurthi, B. (2010) 'Manfaat jagung dan peran produk bioteknologi Serealia dalam menghadapi krisis pangan , pakan dan energi di Indonesia', *Prosiding Pekan Serealia Nasional*, pp. 1–9. Available at: <http://balitsereal.litbang.pertanian.go.id/wp-content/uploads/2016/12/01.pdf>
- Kumalasari, Nurwantoro and Mulyani, S. (2012) 'Pengaruh Kombinasi Susu dengan Air Kelapa Terhadap Total Bakteri Asam Laktat (BAL), Total Gula, dan

- Keasaman Drink Yoghurt', *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1(2), pp. 48–53.
- Kurniawati, N. (2010) *Sehat dan Cantik Alami Berkat Khasiat Bumbu Dapur*. Bandung: Mizan Pustaka.
- Legowo, A. M., Kusrahayu and Mulyani, S. (2009) *Ilmu dan Teknologi Susu*. Semarang: Badan Penerbit Universitas Diponegoro Semarang.
- Lentera, T. (2002) *Khasiat dan Manfaat Jahe Merah Si Rimpang Ajaib*. Agromedia.
- Lindasari, F. Maheswari, R. R. A., Atabany, A., Soenarno, M. S. (2013) ‘Karakteristik Yoghurt Probiotik Ekstrak Kayu Manis dari Susu Kambing Hasil Pemberian Pakan Campuran Garam Karboksilat Kering’, *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, pp. 80–87. doi: 10.29244/jipthp.1.2.80-87.
- Mulyani, S., Sunarko, K. M. F. and Setiani, B. E. (2021) ‘Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Total Asam, Total Bakteri Asam Laktat dan Warna Kefir Belimbing Manis (*Averrhoa carambola*)’, *Jurnal Ilmiah Sains*, 21(2), p. 113. doi: 10.35799/jis.21.2.2021.31416.
- ‘National Center for Biotechnology Information’ (2022). Available at: <https://pubchem.ncbi.nlm.nih.gov/compound/Phenol>.
- Ngafifuddin, M., Sunarno, S. and Susilo, S. (2017) ‘Penerapan Rancang Bangun pH Meter Berbasis Arduino Pada Mesin Pencuci Film Radiografi Sinar-X’, *Jurnal Sains Dasar*, 6(1), p. 66. doi: 10.21831/jsd.v6i1.14081.
- Nofrianti, R., Azima, F. and Eliyasm, R. (2013) ‘Pengaruh Penambahan Madu Terhadap Mutu Yoghurt Jagung’, *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(2), pp. 60–67.
- Pairul, P. (2017) ‘Jahe ( *Zingiber Officinale* ) Sebagai Anti Ulserogenik Ginger ( *Zingiber Officinale* ) as Anti Ulcerogenic’, *Fakultas Kedokteran Universitas Lampung*, 7, pp. 42–46.

Prayitno (2006) ‘The content of lactic acid and lactose of yoghurt fermented with different number and percentage starter bacteria’, *Journal Animal Production*, 8(2), pp. 131–136.

Redi Aryanta, I. W. (2019) ‘Manfaat Jahe Untuk Kesehatan’, *Widya Kesehatan*, 1(2), pp. 39–43. doi: 10.32795/widyakesehatan.v1i2.463.

Rustanti, N. and Prasetyo, A. D. (2019) ‘Total Lactic Acid Bacteria, Antioxidant Activity, and Acceptance of Herbal Soyghurt with Addition of Red Ginger (*Zingiber officinale* var *Rubrum*)’, *Nutri-Sains: Jurnal Gizi, Pangan dan Aplikasinya*, 3(1), p. 18. doi: 10.21580/ns.2019.3.1.3371.

Safitri, N., Sunarti, T. C. and Meryandini, A. (2017) ‘Formula Media Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat *Pediococcus pentosaceus* Menggunakan Substrat Whey Tahu’, *Jurnal Sumberdaya Hayati*, 2(2), pp. 31–38. doi: 10.29244/jsdh.2.2.31-38.

Sarah Marianti, S. and Cicilia, S. (2021) ‘Mutu Yoghurt Susu Kuda Liar Dengan Penambahan Ekstrak Kayu Manis Pada Berbagai Konsentrasi’, *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 7(1), pp. 773–784. Available at: <http://www.profood.unram.ac.id/index.php/profood>.

Senas, K. S. and Linawati, Y. (2012) ‘Pengaruh pemberian madu hutan terhadap proliferasi limfosit pada hewan uji tikus jantan galur wistar’, *Jurnal Farmasi Sains dan Komunitas*, 9(2), pp. 85–90.

Shan, B., Zai Y. Z., Brooks, J. D., dan Corke, H. (2007) ‘Antibacterial properties and major bioactive components of cinnamon stick (*Cinnamomum burmannii*): Activity against foodborne pathogenic bacteria’, *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 55(14), pp. 5484–5490. doi: 10.1021/jf070424d.

SNI (2009) *SNI 2981:2009 Yoghurt*.

Sumarmono, J. (2018) ‘Yogurt dan Concentrated Yogurt ; Makanan Fungsional dari

- Susu Yoghurt and Concentrated', *Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat, Universitas Jenderal Soedirman*, (January 2016), p. 19.
- Suryono, I. (2004) *Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan*. Yogyakarta: YAPMMI.
- Tatang, S. and Wardah (2013) *Mikrobiologi Pangan Teori dan Praktik*. Yogyakarta: ANDI.
- Wakhidah, N., M, G. J. and Utami, R. (2017) 'Yoghurt Susu Sapi Segar dengan Penambahan Ekstrak Ampas Jahe dari Destilasi Minyak Atsiri', *Journal Proceeding Biology Education Conference*, 14(1), pp. 278–284.
- Wardana, H. D. (2002) *Budi Daya Secara Organik Tanaman Obat Rimpang*. Penebar Swadaya.
- 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*, 4(1), pp. 2250–3153. Available at: [www.ijsrp.org](http://www.ijsrp.org).
- Winarno, F. (2007) *Susu dan Produk Fermentasinya*. Bogor: M-Brio Press.
- Winarto, W. P. (2004) *Khasiat dan Manfaat Kunyit*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Yulianto, R. R. and Widyaningsih, T. D. (2013) 'Formulasi Produk Minuman Herbal Berbasis Cincau Hitam ( *Mesona Palustris* ), Jahe ( *Zingiber Officinale* ), Dan Kayu Manis ( *Cinnamomum Burmanni* )', *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 1(1), pp. 65–77.
- Yunita, M., Hendrawan, Y. and Yulianingsih, R. (2015) 'Quantitative Analysis of Food Microbiology in Flight (Aerofood ACS) Garuda Indonesia Based on the TPC (Total Plate Count) with the Pour Plate Method', *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 3(3), pp. 237–248.