

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis. Assosiation of Official Analytical Chemist. Wahington DC
- Amir, N. *et al.*, 2018. Tingkat Kesukaan Konsumen dan Kualitas Organoleptik Produk Olahan Ikan. *Jurnal IPTEKS PSP*. 5(9): 19 – 25.
- Angelia, Ika. 2017. Kandungan PH, Total Asam Tertitrasi, Padatan Terlarut dan Vitamin C pada Beberapa Komoditas Hortikultura. *Journal of Agritech Science*,. 1(2): 68-74
- Anjani & Dwiyaniti. 2013. Pengaruh Proporsi Kulit Semangka dan Tomat terhadap Hasil Jadi Masker Wajah Berbahan Dasar Tepung Beras. *e-Journal*. 2(3): 22-26.
- Anjarwati *et al.* 2022. Sifat Organoleptik Yoghurt Susu Kambing dengan Suplementasi Ekstrak Buah Lakum (*Cayratia trifolia* (L.) Domin). *Jurnal Peternakan Borneo*. 1(1): 25-32
- Arifin *et al.*, 2020. Uji Sifat Fisiko Kimia dan Organoleptik Minuman Yoghurt Ngebon Panorama Indonesia. *Jurnal Edufortech*. 5(1): 70-78.
- Arum, Hanna Puspa dan Niken Purwidiani. 2014. Pengaruh Jumlah Ekstrak Jahe dan Susu Skim Terhadap Sifat Organoleptik Yoghurt Susu Kambing Etawa. *E-jurnal Boga*. 3(3): 116-124.
- Celik, S *et al.* 2006. Physicochemical and organoleptic properties of yogurt with cornelian cherry paste. *International Journal of Food Properties*.9(3): 401–408.
- Chasparinda., *et al.* 2014. Pengaruh Penambahan Jahe (*zingiber officinale. r*) terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Sari Buah Bit (*beta vulgaris* l.). *Jurnal Teknosains Pangan*. 3(2): 20-27.
- David, W. 2021. Komersialisasi Pangan Fungsional dengan Design Thinking. *Foodreview Indoneisa PT. Media Pangan Indonesia*. March. pp. 28–35.
- Djuardi & Nugraha. 2017. Aktivitas Antibakteri dari Desain Mikroemulsi Minyak Atsiri Kayu Manis. *Jurnal Agrountek*. 11(1): 21-26
- Elyantika, W R. 2018. *Pengaruh Penambahan Sari Jahe (Zingeber officinale) terhadap Yoghurt Drink Ditinjau dari Kadar air, PH,dan TPC (Total Plate Count)*. Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang

- Evana *et al.* 2021. Ekstraksi Minyak Serai Dapur (*Cymbopogon citratus*) Menggunakan Metode Maserasi. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*.10(2): 57-70.
- Fardiaz *et al.*,1997. Isolasi dan Seleksi Bakteri Asam Laktat yang bersifat Antimikroba dari Sauerkraut. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*.8(3)
- Felfoul *et al.* 2017. Effect of ginger (*Zingiber officinalise*) addition on fermented bovine milk: Rheological properties, sensory attributes and antioxidant potential. *Journal of New Sciences*. 44: 2400-2409
- Finanda *et al.* 2021. Isolasi dan karakterisasi genus bakteri asam laktat dari fermentasi daging buah pisang kepok (*Musa paradisiaca* L.). *Jurnal Protobiont*. 10(2) : 37-41.
- Ginting, N & Pasaribu, E. 2005. Pengaruh Temperatur Dalam Pembuatan Yoghurt dari Berbagai Jenis Susu Dengan Menggunakan *Lactobacillus Bulgaricus* dan *Streptococcus Thermophilus*. *Jurnal Agribisnis Peternakan*. 1(2): 73-77.
- Hadiwiyoto, S. 1994. Hasil-Hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur. Liberty: Yogyakarta
- Haerani *et al.* 2018. Artikel Tinjauan: Antioksidan Untuk Kulit. *Jurnal Farmaka*. 16(2): 135-151.
- Hanum, Fadila. 2010. Pemanfaatan Pati Jahe (*Zingiber officinale*) sebagai Bahan Pembuatan Edible Film (Kajian Konsentrasi Pati Jahe dan Gliserol). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.
- Hapsoh, Yaya, H., Elisa, J. 2019. Budidaya dan Teknologi Pasca Panen. Medan: USU Press
- Kamkaen, N. & Wilkinson, J. M., 2009. The Antioxidant Activity of *Clitoria ternatea* Flower Petal Extracts and Eye Gel. *Phytotherapy Research*, 23, pp. 1624–1625.
- Karmila, D *et al.*,. 2022. Pengaruh Variasi Ekstrak Jahe terhadap Kecerahan Warna, Kadar Air, Derajat Keasaman (pH) dan Mutu Organoleptik Permen Jelly Sari Buah Jambu Mete (*anacardium occidentale* l.). *Journal Food and Agro Industry*. 3(1):55-72.
- Karmini, M., B. Hegar dan B. A. Pranoto. 2007. Pengaruh Penambahan *Bifidobacterium* dalam susu terhadap perkembangan mikroflora saluran cerna anak usia 12-24. *Jurnal Sari Pediatri*. 9(2): 87-92
- Kartikasari, D & Nisa, F. 2014. Pengaruh Penambahan Sari Buah Sirsak dan Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Yoghurt. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(4): 239-248

- Kawiji *et al.*, Pemanfaatan Jahe (*zingiber officinale rosc.*) dalam Meningkatkan Umur Simpan dan Aktivitas Antioksidan Sale Pisang Basah. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 4(2): 113-119
- Kosai *et al.*, 2015. Review on Ethnomedicinal uses of Memory Boosting Herb, Butterfly Pea, *Clitoria ternatea*. *Journal of Natural Remedies*. 15(2): 71-76.
- Kusuma, A D. 2019. Potensi Teh Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Sebagai Obat Pengencer Dahak Herbal Melalui Uji Mukositas. *Jurnal Sains, Teknologi, Sosial, Pendidikan, dan Bahasa*. 3(2): 65-73
- Latifasari *et al.* 2023. The Evaluation of Physicochemical and Sensory Properties of Sehati Yogurt Drink Flavors with a Combination of Spice Extract. *Journal of Agri-food, Nutrition and Public Health*. 4(1): 23-32
- Legowo, A. M., Kusrahayu dan S.Mulyani. 2009. Ilmu dan Teknologi Susu. Badan Penerbit Universitas Diponegoro: Semarang.
- Marpaung, Abdullah. 2020. Tinjauan Manfaat Bunga Telang (*Clitoria ternatea* l.) Bagi Kesehatan Manusia. *Journal of Functional Food and Nutraceutical*. 1(2): 47-69
- Mirghani, M.E.S., Liyana, Y. and Parveen, J. 2012. Bioactivity analysis of lemongrass (*Cymbopogon citratus*) essential oil. *International Food Research Journal*. 19(2): 569-575.
- Nandini, Atika. 2021. Minuman “LESER” Lemon Serai sebagai Minuman Kesehatan Penambah Imunitas. *Jurnal Madaniya*. 2(4): 384-388
- Nisfiyah *et al.*, 2022. Formulasi minuman serbuk instan kombinasi jahe (*Zingiber officinale Rosc*) dan kunyit (*Curcuma domestica Val.*) dengan variasi gula pasir dan gula merah. *Jurnal Mahasiswa Farmasi Fakultas Kedokteran UNTAN*. 6(1): 15-21
- Novitasari, Agustina. 2019. *Kajian mutu mikrobiologi, kimia dan organoleptik yogurt berbahan dasar nabati menggunakan starter komersial*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Semarang, Semarang.
- Noor., *et al.* 2017. Skrining Penghasil Asam Laktat untuk Fermentasi. *Jurnal Agritech*. 37(4): 437-442.
- Nurjanah, S & Fathia, S. 2017. Aktivitas Antimikroba Ekstrak Jahe Kering Beku Terhadap Beberapa Bakteri Patogen. *Jurnal Mutu Pangan*. 4(1): 8-15.
- Purba, E C. 2020. Kembang Telang (*Clitoria ternatea* L.): Pemanfaatan dan Bioaktivitas. *Jurnal EduMatSains*. 4(2): 111-124.

- Purbaya., *et al.* 2018. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etil Asetat Jahe Merah (*Zingiber officinale Roscoe* var. *sunti*) Terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *J. Kartika Kimia*. 1(1): 29-34.
- Purnamasari, L., Purwadi dan I. Thohari. 2015. Kualitas yoghurt set dengan penambahan berbagai konsentrasi pati ubi jalar (*Ipomoea batatas* L) ikat silang. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya Malang. 1-9
- Purwanto., *et al.* 2022. (Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kembang Telang (*Clitoria ternatea* L.) dalam Menghambat Peroksidasi Lipid. *Jurnal Curr. Biochem*. 9 (1): 26-37.
- Rita, E dan Ningtyas, D.R. 2009. Pemanfaatan *Cymbopogon nardus* Sebagai Larvasida *Aedes aegypti*. Jurusan Pendidikan Biologi, IKIP PGRI Semarang
- Rohman, E & Maharani, S. 2020. Peranan Warna, Viskositas, dan Sineresis terhadap Produk Yoghurt. *Jurnal Edutech*. 5(2): 97-107.
- Ryadha, S *et al.*, 2021. Potensi Rempah-Rempah sebagai Minuman Fungsional Sumber Antioksidan dalam Menghadapi Pandemi Covid-19. *Jurnal ABDI*. 3(1): 30-42.
- Septiani, A. H, *et al.* 2013. Pengaruh penambahan susu skim pada proses pembuatan frozen yoghurt yang berbahan dasar whey terhadap total asam, ph, dan jumlah bakteri asam laktat. *Animal Agriculture Journal*. 2: 225-231
- Setianto, Y *et al.*, 2014. Nilai pH, Viskositas, dan Tekstur Yoghurt Drink dengan Penambahan Ekstrak Salak Pondoh (*Salacca zalacca*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 3(3): 110-113
- Sibuea, Posman. 2021. Kajian Manfaat Makanan Fungsional di Saat Pandemi Covid-19. *Jurnal Riset Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian (RETIPA)*. 2(1): 83-92
- Stijepic, M., J. Glusac., D. Durdevic., and D. Pesic. 2013. Physicochemical characteristics of soy probiotic yoghurt with inulin additon during the refrigerated storage. *Romanian Biotechnological Letters*. 18(2): 77-85.
- Silalahi J. 2006. Makanan Fungsional. Penerbit Kanisius, Yogyakarta
- Simangunsong *et al.*, 2022. Tumbuhan Penghasil Pestisida Alami di Kawasan Toba. Yayasan Kita Menulis: Medan
- Surajudin, *et. al.* 2006. Yoghurt, Susu Fermentasi yang Menyehatkan. Agromedia Pustaka, Jakarta

- Sutedjo, K & Nisa, F. 2015. Konsentrasi Sari Belimbing (*averrhoa carambola* l) dan Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Fisiko-kimia dan Mikrobiologi Yoghurt. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. (3)2: 582-593
- Standar Nasional Indonesia 01-3141-1998. Susu Sapi Segar. Badan Standarisasi Nasional-BSN. Jakarta.
- Utami *et al*, 2020. Teknologi Pengolahan Yoghurt Sebagai Diversifikasi Produk Susu Kambing pada Kelompok Ternak Desa Wonoasri Kecamatan Tempurejo Kabupaten Jember. *Journal of Community Empowering and Services*. 4(1), 30-35.
- Vital *et al.*, 2015. Microbiological, Functional and Rheological Properties Of Low Fat Yogurt Supplemented With *Pleurotus Ostreatus* Aqueous Extract. *LWT-Food Science and Technology*. 64:1028-1035.
- Wakhidah *et al.*, 2017. Yoghurt Susu Sapi Segar dengan Penambahan Ekstrak Ampas Jahe dari Destilasi Minyak Atsiri. *Proceeding Biology Education Conference*. 14(1): 278-284.
- Wibawanti, & Rinawidiastuti. 2018. Sifat Fisik dan Organoleptik Yogurt drink Susu Kambing Dengan Penambahan Ekstrak Kulit Manggis (*Garcinia mangostana* L.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 27-37.
- Winarno, F. G. dan I. E. Fernandez. 2007. Susu dan Produk Fermentasinya. M-brio Press, Bogor
- Wulandari, E., dan W.S. Putranto. 2010. Karakteristik stirred yoghurt mangga (*Mangifera indica*) dan apel (*Malus domestica*) selama penyimpanan. *Jurnal Ilmu Ternak*. 10(1): 14-16.
- Wulandari, R S. 2018. *Karakteristik Yoghurt Drink dengan Penambahan Tape Singkong (Manihot utilissima) Ditinjau dari Tekstur, Daya Ikat Air, Viskositas dan Sineresis*. Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang.
- Yuniastuti, A. 2014. Peran Pangan Fungsional Dalam Meningkatkan Derajat Kesehatan. *Prosiding Seminar Nasional Hasil - Hasil Penelitian & Pengabdian*. pp. 1-11