

DAFTAR PUSTAKA

- Agustine, L., Okfrianti, Y. dan Jumiati. (2018) 'Identifikasi Total Bakteri Asam Laktat (BAL) pada Yoghurt dengan Variasi Sukrosa dan Susu Skim Total', *Jurnal Dunia Gizi*, 1(2), pp. 79–83.
- Alfitasari, L.D. 2015, 'Uji Organoleptik dan Kadar Vitamin C Yoghurt Buah Bligo (Benincasa Hispida) dengan Penambahan Konsentrasi Starterbakteri dan Ekstrak Buah Nangka (*Arthrocarpus Heterophyllus*) yang Berbeda', *Universitas Muhammadiyah Surakarta*.
- Ang, S., Priskila, O., Sugiono, A. dan Kusumawati, H.N. (2023) 'Efektifitas Ramuan Herbal Biji Buah Pinang (*Areca cathecu*), Biji Buah Pala (*Myristica fragrans*), Akar Alang-Alang (*Imperata cylindrical*), Kacang Hijau (*Vigna radiate*) dan Daun Pecut Kuda (*Stachytarpheta jamaicensis*) untuk Meningkatkan Sistem Imun Tubuh', *IMJ (Indonesian Midwifery Journal)*, 6(1), pp. 28–32.
- Anggraini, E.K., Kiranawati, T.M. dan Mariana, R.R. (2018) 'Analisis Kualitas Yoghurt dengan Variasi Rasio Susu Kacang Tolo (*Vigna Unguiculata* (L.) Walp Ssp) dan Susu Sapi', *Jurnal Teknologi Pangan*, 1(1), pp. 16–20.
- Ardi, N.N.T., Wisaniyasa, N.W. dan Yusa, N.M. (2020) 'Pengaruh Waktu Perkecambahan Terhadap Total Fenol, Karoten dan Aktivitas Antioksidan Tepung Kecambah Jagung (*Zea Mays* L.)', *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 9(3), pp. 301-307.
- Arifani, D., Zulaikhah, S.R. dan Luthfi, S.A.C. (2023) 'Sifat Fisikokimia Yoghurt Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus* L.) dengan Penambahan Berbagai Level Susu Skim', *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan*, 11(1), pp. 1–5.
- Astawan, I.M. (2009), *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian*, Niaga Swadaya.
- Aulia, E., Made Sugitha, I. dan Duniaji, A.S. (2023) 'The Effect of Fermentation Time using *Lactobacillus rhamnosus* MY2 Isolate on the Characteristics of Peanut (*Arachis hypogaea* L.) Milk', *Itepa: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 12(1), pp. 39–55.
- Awika, J.M. dan Duodu, K.G. (2016) 'Bioactive Polyphenols and Peptides in Cowpea (*Vigna unguiculata*) and Their Health Promoting Properties: A Review', *Journal of Functional Foods*.
- Aznury, O.W., Susanto, W.H. dan Maligan, J.M. (2019) 'Pengaruh Suhu dan Lama Pemasakan Terhadap Karakteristik Daun Kelor', *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(3), pp. 15–26.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan RI 2018, 'Laporan Riskesdas 2018

Nasional', *Lembaga Penerbit Balitbangkes*, pp. 1–156.

- Bhowmik, P., Yan, W., Hodgins, C., Polley, B., Warkentin, T., Nickerson, M., Ro, D.K., Marsolais, F., Domoney, C., Ievari, S.S. dan Aliani, M. (2023) 'CRISPR/Cas9-Mediated Lipoxygenase Gene-Editing In Yellow Pea Leads To Major Changes In Fatty Acid And Flavor Profiles', *Frontiers in Plant Science*, 14(1246905), pp. 1–18.
- Cahyo, T.A.N. dan Kartasurya, M.I. (2015) 'Pengaruh Pemberian Yoghurt Kacang Merah terhadap Kadal Kolesterol LDL pada Wanita Dislipidemia', *Journal of Nutrition College*, 4(2), pp. 526–69.
- Chiu, H.F., Fang, C.Y., Shen, Y.C., Venkatakrishnan, K. dan Wang, C.K. (2021) 'Efficacy of Probiotic Milk Formula on Blood Lipid and Intestinal Function in Mild Hypercholesterolemic Volunteers: A Placebo-control, Randomized Clinical Trial', *Probiotics and Antimicrobial Proteins*, 13(3), pp. 624–32.
- Companys, J., Pla-Pagà, L., Calderen-Pérez, L., Llaurade, E., Solà, R., Pedret, A. dan Valls, R.M. (2020) 'Fermented Dairy Products, Probiotic Supplementation, and Cardiometabolic Diseases: A Systematic Review and Meta-analysis', *Advances in Nutrition*, 11(4), pp. 834–63.
- Cresna, Napitupulu, M. dan Ratman. (2014) 'Analisis Vitamin C pada Buah Pepaya, Sirsak, Srikaya dan Langsung yang Tumbuh di Kabupaten Donggala', *Jurnal Akademika Kimia*, 3(3), pp. 58–65.
- Danova, S., Petrov, K., Pavlov, P. dan Petrova, P. (2005) 'Isolation and Characterization of *Lactobacillus* Strains Involved in Koumiss Fermentation', *International Journal of Dairy Technology*, 58(2), pp. 100–105.
- Dhianawaty, D. dan Ruslin (2015) 'Kandungan Total Polifenol dan Aktivitas Antioksidan dari Ekstrak Metanol Akar *Imperata cylindrica* (L) Beauv. (Alang-alang)', *MKB*, 47(1), pp. 60–64.
- Dhurhania, C.E. dan Novianto, A. (2019) 'Uji Kandungan Fenolik Total dan Pengaruhnya terhadap Aktivitas Antioksidan dari Berbagai Bentuk Sediaan Sarang Semut (*Myrmecodia pendens*)', *Jurnal Farmasi Dan Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 5(2), pp. 62-68.
- Dhyanaputri, I.G.A.S., Widianingsih, N.L.P.Y., Karta, I.W. dan Sarihati, I.G.D. (2022) 'Perbedaan Total Fenol Air Rebusan Akar Alang-alang dalam Berbagai Waktu Perebusan', *Jurnal Skala Husada: The Journal of Health*, 19(1), pp. 27–34.
- Edy, A., Hendrady, R.F. dan Utomo, S.D. (2013) 'Pengaruh Periode Imbibisi terhadap Induksi Embrio Somatik Dua Varietas Kacang Tanah (*Arachis hyogea* L.) secara in Vitro', *Jurnal Agrotropika*, 8(1), pp. 8–11.

- Ekawasti, F., Sa'diah, S., Cahyaningsih, U., Dharmayanti, N.L.P.I. dan Subekti, D.T. (2021) 'Molecular Docking Senyawa Jahe Merah dan Kunyit pada Dense Granules Protein-1 Toxoplasma gondii dengan Metode In Silico', *Jurnal Veteriner*, 22(4), pp. 474–84.
- España, M.R., Hernández, C.Y.F., Cárdenas, J. de D.F., Duarte, P.R. dan Estrada, Z.J.H. (2022) 'Effects Of Germination and Lactic Acid Fermentation On Nutritional and Rheological Properties Of Sorghum: A Graphical Review', *Current Research in Food Science*, 5, pp. 807–812.
- Fadillah, M.F., Hariadi, H., Kusumiyati, K., Rezaldi, F. dan Setyaji, D.Y. (2022) 'Biochemical and Microbiological Characteristics of The Fermentation Solution of Both Kombucha Flowers (*Clitoria ternatea* L) as An Innovation in The Latest Biotechnology Products', *Biogenerasi*, 7(2), pp. 19–34.
- Fardiaz, S. (1993), *Analisis Mikrobiologi Pangan*, Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Febriana, E., Tamrin dan Faradillah, R.H.F. (2019) 'Analisis Kadar Polifenol dan Aktivitas Antioksidan yang Terdapat Pada Ekstrak Buah: Studi Kepustakaan', *Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Teknologi Pangan*, 8(1), pp. 1–11.
- Gadelha, C.J.M.U. dan Bezerra, A.N. (2019) 'Effects of probiotics on the lipid profile: Systematic review', *Jornal Vascular Brasileiro*, 18, pp. 1–10.
- Gusnadi, D., Taufiq, R. dan Baharta, E. (2021) 'Uji Organoleptik dan Daya Terima pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung', *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), pp. 2883–2888.
- Herawati, D.A. dan Wibawa, D.A.A. (2011) 'Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Waktu Fermentasi Terhadap Hasil Pembuatan Soyghurt', *Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan*, 2(1), pp. 48–58.
- Herlambang, D., Rif, H.I. dan Kusnadi, J. (2018) 'Antibacterial Activity Caspian Sea Soyghurt (Study On Sugar And Skim Milk Proportion And Soybean Varieties)', *JFLS*, vol. 2, no. 1, pp. 29–44.
- Horiuchi, H. dan Sasaki, Y. 2012, 'Short communication: Effect of oxygen on symbiosis between *Lactobacillus bulgaricus* and *Streptococcus thermophilus*', *Journal of Dairy Science*, 95(6), pp. 2904–2909.
- Ikrawan, Y. dan Pirmansyah, W. (2019) 'Korelasi Konsentrasi Black Tea Powder (*Camelia sinensis*) terhadap Mutu Sensori Produk Dark Chocolate', *Pasundan Food Technology Journal*, 6(2), pp. 105–115.
- Standar Nasional Indonesia. 2009, *Syarat Mutu Yogurt SNI 2981-2009*, pp. 1–51.
- Iravani, M.M., Hazrati, E. dan Marani, S.F. (2015) 'Effects of Oral Vitamin C Supplement on The Serum Lipid Profile', *Annals of Military dan Health*

Sciences Research, 13(1), pp. 32–36.

- Ismawati, N., Nurwantoro dan Pramono, Y.B. (2016) 'Nilai pH, Total Padatan Terlarut, dan Sifat Sensoris Yoghurt dengan Penambahan Ekstrak Bit (*Beta Vulgaris L.*)', *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3), pp. 89–93.
- Jati, L.U. (2014) 'Perbedaan Asupan Lemak, Lingkar Pinggang dan Persentase Lemak Tubuh Pada Wanita Dislipidemia dan Non Dislipidemia', *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 2(5), pp. 292–299.
- Jonathan, H.A., Fitriawati, I.N., Arief, I.I., Soenarno, M.S., Mulyono, R.H. dan Peternakan, F. (2022) 'Fisikokimia, Mikrobiologi dan Organoleptik Yogurt Probiotik dengan Penambahan Buah merah (*Pandanus conodeous L.*)', *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10(1), pp. 34–41.
- Julianto, T.S. (2019) *Fitokimia*. Yogyakarta: Universitas Islam Indonesia.
- Kemp, S.E., Hollowood, T. dan Hort, J. (2009) *Sensory Evaluation: A Practical Handbook*. Blackwell Publishing
- Khaerunnisa, S., Aminah, N.S., Kristanti, A.N. dan Kuswarini, S. (2020) 'Isolation and Identification Of A Flavonoid Compound And In Vivo Lipid Lowering Properties Of *Imperata Cylindrica*', *Biomedical Report*, 13(38), pp. 1–8.
- Komalasari, H. dan Yoga, W.K. (2022) 'Potensi Bakteri Probiotik Indigenous Lactobacillus Plantarum DAD-13 S sebagai Starter pada Pembuatan Yoghurt Fungsional: Kajian Pustaka', *FOOD SCIENTIA Journal of Food Science and Technology*, 2(2), pp. 199–217.
- Li, T., Li, X., Dai, T., Hu, P., Niu, X., Liu, C. dan Chen, J. (2019) 'Binding Mechanism and Antioxidant Capacity of Selected Phenolic Acid - β -casein Complexes', *Food Research International*, 129, pp. 1–36.
- Li, Y.C., Qian, H., Lan, X.S., Cui, Y., Wang, H., Du, C. dan Xia, X. (2014) 'The Effects of Germination on Chemical Composition of Peanut Seed', *Food Science and Technology Research*, 20(4), pp. 883–889.
- Machmud, N.A., Retnowati, Y. dan Uno, W.D. (2013) 'Aktivitas Lactobacillus bulgaricus pada Fermentasi Susu Jagung (*Zea Mays*) dengan Penambahan Sukrosa dan Laktosa', *Jurnal Ilmiah Matematika, Sains Teknologi, dan Terapan*, 7(2), pp. 187–197.
- Mahardani, O.T. dan Yuanita, L. (2021) 'Efek Metode Pengolahan dan Penyimpanan Terhadap Kadar Senyawa Fenolik dan Aktivitas Antioksidan', *Journal of Chemistry*, 10(1), pp. 64–78.
- Marco, M.A., Fahik, C.S., Resputri, F. dan Elawati, N.E. (2022) 'Potensi Bioetanol dari Alang-alang (*Imperata cylindrica*) Melalui Hidrolisis Asam dan

- Fermentasi', *Indonesian Journal of Biomedical Science and Health*, 2(1), pp. 34–41.
- Markovic, A.K., Toric, J., Barbaric, M. dan Brala, C.J. (2019) 'Hydroxytyrosol, Tyrosol and Derivatives and Their Potential Effects on Human Health', *molecules*, 24(2001), pp. 1–39.
- Martina, S., Erminawati dan Naufalin, R. (2022) 'Pengaruh Konsentrasi Ragi Tempe dan Lama Fermentasi Tanah Fermentasi', *Indonesian Journal of Food Technology*, 1(2), pp. 15–30.
- Masood, T., Shah, H.U. dan Zeb, A. (2014) 'Effect Of Sprouting Time On Proximate Composition And Ascorbic Acid Level Of Mung Bean (*Vigna Radiate* L.) And Chickpea (*Cicer Arietinum* L.) Seeds', *Journal of Animal and Plant Sciences*, 24(3), pp. 850–859.
- Milinčić, D.D., Kostić, A., Gašić, U.M., Lević, S., Stanojević, S.P., Barać, M.B., Tešić, Ž.L., Nedović, V. dan Pešić, M.B. (2021) 'Skimmed Goat's Milk Powder Enriched with Grape Pomace Seed Extract: Phenolics and Protein Characterization and Antioxidant Properties', *Biomolecules*, 11(7), pp. 1–18.
- Moskowitz, H.R., Beckley, J.H. dan Resurrezzion, A.V.A. (2012) *Sensory and Consumer Research in Food Product Design and Development*. Wiley Online Books.
- Muhami, Makosim, S. dan Sukmadi, I. (2022) 'Penggunaan Kacang Tanah (*Arachis hypogaea*) Sebagai Alternatif Sumber Nitrogen Nata De Coco', *Jurnal IPTEK*, 6(1), pp. 40–47.
- Muzakar, M., Dinarti, K. dan Astuti, H. (2010) 'Asupan Vitamin B3 (Niasin), C, E, dan Serat Berhubungan dengan Dislipidemia pada Penyakit Jantung Koroner di RS DR. Mohammad Hoesin Palembang', *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 6(3), pp. 114–22.
- Myant, M.B. (1981) 'The Biology of Cholesterol and Related Steroids', *Chemistry*, pp. 1–51.
- Nazarni, R., Purnama, D., Umar, S. dan Eni, H. (2016) 'The Effect of Fermentation on Total Phenolic, Flavonoid and Tannin Content and its Relation to Antibacterial Activity in Jaruk Tigarun (*Crataeva nurvala*, Buch HAM)', *International Food Research Journal*, 23(1), pp. 309–315.
- Nemska, V., Danova, S. dan Georgieva, N. (2022) 'in Vitro Assessment of *Lactobacillus Spp.* To Grow in the Presence of Different Carbon Sources in the Medium', *Journal of Chemical Technology and Metallurgy*, 57(3), pp. 487–495.
- Nuriannisa, F., Kertia, N. dan Lestari, L.A. (2020) 'Efek Konsumsi Yogurt

Terhadap Glukosa Darah Puasa pada Penyandang Diabetes Melitus Tipe 2', *Jurnal Gizi Indonesia*, 8(1), pp. 40–44.

Nurkhasanah, Bachri, M.S. dan Yuliani, S. (2023) *Antioksidan dan Stres Oksidatif*. Yogyakarta: UAD Press

Nurminabari, I.S., Sumartini dan Arifin, D.P.P. (2018) 'Kajian Penambahan Skim dan Santan Terhadap Karakteristik Yoghurt dari Whey', *Pasundan Food Technology Journal*, 5(1), pp. 54–62.

Oliveira, A.P., Nielsen, J. dan Förster, J. (2005) 'Modeling *Lactococcus lactis* Using a Genome-scale Flux Model', *BMC Microbiology*, 5(39), pp. 1–15.

Orak, H.H. (2007) 'Total Antioxidant Activities, Phenolics, Anthocyanins, Polyphenoloxidase Activities of Selected Red Grape Cultivars and Their Correlations', *Scientia Horticulturae*, 111(3), pp. 235–241.

Ozcan, E. dan Ekinci, F.Y. (2016) 'Mechanisms Underlying the Effects of Lactic Acid Bacteria (LAB) on Phenolic Compounds', *International Journal of Food and Biosystems Engineering*, 1(1), pp. 7–15.

Palupi, R., Verawaty, M., Lubis, F.N.L. dan Oktarinah, N. (2020) 'Total Lactic Acid Bacteria, Phenolic Compounds and Antioxidant Activities of Pineapple Waste and Indigofera Zollingeriana Leaves by Liquid Fermentation', *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*, 30(1), pp. 1–9.

Pamela, V.Y., Riyanto, R.A. dan Septariawulan (2022) 'Karakteristik Karakteristik Sifat Organoleptik Yoghurt dengan Variasi Susu Skim Dan Lama Inkubasi', *Nutriology : Jurnal Pangan, Gizi, Kesehatan*, 3(1), pp. 18–24.

Parhusip, A.J.N., Kaywina, D. dan Suraja, J. (2019) 'Pemanfaatan Bakteri Asam Laktat pada Minuman Fermentasi Kulit Melinjo Merah untuk Anti Asam Urat pada Tikus Wistar.', *Jurnal Sains dan Teknologi*, 3(1), pp. 59–70.

Parhusip, A.N.J., Montana, R. dan Putri, N.C. (2017) 'Kajian Minuman Fermentasi Daun Jeruk Nipis (*Citrus aurantiifolia* (Christm.) Swingle) Menggunakan Bakteri Asam Laktat', *Jurnal Agroindustri Halal*, 3(2), pp. 105–116.

Paucar, L.M., Castillo, W.E., Simpalo, W.D., Verona, A., Lavado, A., Martínez, C., Peñas, E., Frias, J. dan Schmiele, M. (2022) 'Performance of Thermoplastic Extrusion, Germination, Fermentation, and Hydrolysis Techniques on Phenolic Compounds in Cereals and Pseudocereals', *Foods*, 11(13), pp. 1-15.

Pedras, M.M., Tribst, A.A.L. dan Cristianini, M. (2014) 'Effects of high-pressure homogenisation on physicochemical characteristics of partially skimmed milk', *International Journal of Food Science and Technology*, 49(3), pp. 861–866.

- Pratiwi, I.S.E., Darusman, F., Shalannandia, W.A. dan Lantika, U.A. (2020) 'Peranan Probiotik dalam Yogurt Sebagai Pangan Fungsional Terhadap Kesehatan Manusia', *Prosiding Farmasi*, 6(2), pp. 1119–1124.
- Primurdia, E. dan Kusnadi, J. (2014) 'Aktivitas Antioksidan Minuman Probiotik Ssari Kurma (*Phoenix dactilyfera* L.) dengan Isolat *L. Plantarum* dan *L. casei* Antioxi-dant', *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3), pp. 98–109.
- Purbowati, I.S.M., Karseno, K., Maksum, A. dan Ibrahim, I.A. (2021) 'Performance Improvement of Yogurt Through the Variation of Roselle Extract Addition and Fermentation Time', *Agrointek*, 15(2), pp. 477–485.
- Putri, A., Wisaniyasa, N.W. dan Suparthana, I.P. (2021) 'Pengaruh Lama Perkecambahan Terhadap Total Fenol, Flavonoid, Dan Aktivitas Antioksidan Tepung Kecambah Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* L. Walp.)', *Itepa: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 10(1), pp. 36–43.
- Putriningtyas, N.D. dan Wahyuningsih, S. (2017) 'Potensi Yogurt Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L) Ditinjau dari Sifat Organoleptik, Kandungan Protein, Lemak dan Flavonoid', *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*, 6(1), pp. 37–43.
- Rahim, A., Alimuddin dan Erwin (2016) 'Analisis Kandungan Asam Askorbat dalam Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Dengan Iodimetri', *Jurnal Kimia Mulawarman*, 14(1), pp. 42–45.
- Rahmi, H. (2017) 'Aktivitas Antioksidan Berbagai Buah-Buahan', *Jurnal Agrotek Indonesia*, 2(1), pp. 34–8.
- Rahmi, N., Khairiah, N., Rufida, R., Hidayati, S. dan Muis, A. (2020) 'Pengaruh Fermentasi Terhadap Total Fenolik, Aktivitas Penghambatan Radikal dan Aktivitas Antibakteri Ekstrak Tepung Biji Teratai (*Nymphaea pubescens* Willd.)', *Biopropal Industri*, 11(1), pp. 9-18.
- Respati, E., Hasanah, L., Wahyuningsih, S., Sehusman, Manurung, M., Supriyanti, Y. dan Rinawati (2013) 'Kacang Tanah: Buletin Konsumsi Pangan', *Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian*, 4(1), pp. 1–51.
- Rohman, E. dan Maharani, S. (2020) 'Peranan Warna, Viskositas, dan Sineresis Terhadap Produk Yoghurt', *Edufortech*, 5(2), pp. 97-107.
- Rosa, L.A. De, Moreno-escamilla, J.O., Rodrigo-garcía, J. dan Alvarez-parrilla, E. (2019) 'Phenolic Compounds', *Postharvest Physiology and Biochemistry of Fruits and Vegetables*, Elsevier Inc., pp. 253–72.
- Rupiasa, W.J.P. (2022) 'Pengaruh Suplementasi Tepung Daun Kelor Terhadap Kadar HDL dan Trigliserida Tikus Sprague Dawley Dislipidemia', *Media Gizi Mikro Indonesia*, 14(1), pp. 77–86.

- Safitri, N., Sunarti, T.C. dan Meryandini, A. (2016) 'Formula Media Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat *Pediococcus pentosaceus* Menggunakan Substrat Whey Tahu', *Jurnal Sumberdaya Hayati*, 2(2), pp. 31–38.
- Samuel, Pato, U. dan Rossi, E. (2015) 'Variasi Penambahan Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) terhadap Mutu dan Antioksidan Bubuk Instal Akar Alang-Alang', *Jom Faperta*, 4(2), pp. 1–13.
- Sandi, R., Budi, F.S. dan Ratnaningsih (2015) 'Pengaruh Rasio Kacang Merah/Air dan Jumlah Starter Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Fungsional Yoghurt Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L)'.

- Saputro, D.H., Andriani, M.M.A. dan Siswanti (2015) 'Karakteristik Sifat Fisik dan Kimia Formulasi Tepung Kecambah Kacang-Kacangan Sebagai Bahan Minuman Fungsional', *Jurnal Teknosains Pangan*, 4(1), pp. 10–19.
- Sari, S.M., Ningsih, A.W., Anwaril, F. dan Nurrosyidah, I.H. (2021) 'Characteristic And Inhibitory Activity Of Green And Red Beans Yoghurt-Enriched With Honey Against Methicillin-Resistant *Staphylococcus Aureus*', *Berkala Ilmiah Kimia Farmasi*, 8(1), pp. 20–27.
- Sembiring, M., Sipayung, R. dan Sitepu, F.E. (2014a) 'Growth and Peanut Production With Provision of Empty Palm Bunches at Different Pile Up Frequency', *Jurnal Online Agroekoteknologi*, 2(2337), pp. 598–606.
- Sembiring, M., Sipayung, R. dan Sitepu, F.E. (2014b) 'Pertumbuhan dan Produksi Kacang Tanah dengan Pemberian Kompos Tandan Kosong Kelapa Sawit pada Frekuensi Pertumbuhan yang Berbeda', *Jurnal Online Agroteknologi*, 2(2), pp. 598–606.
- Seo, S.H., Jo, S.M., Truong, T.T.M., Zhang, G., Kim, D.S., Lee, M., Lee, Y. dan Kang, I. (2021) 'Peanut Sprout Rich In: P-Coumaric Acid Ameliorates Obesity And Lipopolysaccharide-Induced Inflammation And The Inhibition Of Browning In Adipocytes Via Mitochondrial Activation', *Food and Function*, 12(12), pp. 5361–5374.
- Septiani, A.H., Kusrahayu dan Legowo, A.M. (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(1), pp. 225–231.
- Setyawati, E.K., Erminawati, E. dan Sidik, W.A. (2022) 'The Effect of Germination Time and Drying Time on The Functional Characteristics of Germinated Peanut Flour', *Indonesian Journal of Food Technology*, 1(2), pp. 1-14.
- Shah, S.A., Zeb, A., Masood, T., Noreen, N., Abbas, S.J., Samiullah, M., Alim, M.A. dan Muhammad, A. (2011) 'Effects of Sprouting Time on Biochemical and Nutritional Qualities of Mungbean Varieties', *African Journal of*

Agricultural Research, 6(22), pp. 5091–5098.

- Shahidi, F. dan Dissanayaka, C.S. (2023) ‘Phenolic-Protein Interactions: Insight From in-silico Analyses – A Review’, *Food Production, Processing and Nutrition*, 5(1), pp. 1–21.
- Sianipar, G., Indrawati, A. dan Rahman, A. (2020) ‘Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Kacang Tanah (*Arachis hypogaea* L.) terhadap Pemberian Kompos Batang Jagung dan Pupuk Organik Cair Limbah Ampas Tebu’, *Jurnal Ilmiah Pertanian (JIPERTA)*, 2(1), pp. 11–22.
- Sufnowandi (2022) ‘Pemanfaatan Vitamin C Alami Sebagai Antioksidan Pada Tubuh Manusi’, *Biocaster : Jurnal Kajian Biologi*, 2(1), pp. 6–13.
- Sumarmono, J. (2018) *Yogurt dan Concentrated Yogurt*. Unsoed Press.
- Sunardi, Ngasifudin, Nuraini, E. dan Sayono (2002) ‘Penentuan Kadar N, P, K dalam Kompos Kacang-Kacangan dengan Metode Aktivasi Neutron Cepat 14 MeV’, *Prosiding Pertemuan dan Presentasi Ilmiah Penelitian Dasar Ilmu Pengetahuan dan Teknologi Nuklir*, pp. 228–233.
- Sunarlim, R., Setiyanto, H. dan Poeloengan, M. (2010) ‘Pengaruh Kombinasi Starter Bakteri *Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus plantarum* Terhadap Sifat Mutu Susu Fermentasi’, *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*, 7(7), pp. 270–278.
- Suprihatin (2010) *Teknologi Fermentasi*. UNESA Press
- Suryaningrum, R. dan Kusuma, P.S.W. (2013) ‘Optimasi Takaran Kacang Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis* L) sebagai Bahan Baku Pembuatan Yoghurt’, *Stigma*, 6(2), pp. 7–12.
- Susanti, I., Setiarto, R., Kahfi, J., Giarni, R., Muhamaludin, Ramadhaningtyas, D. dan Randy, A. (2023) ‘The Mechanism of Probiotics in Preventing the Risk of Hypercholesterolemia’, *Agricultural Science*, 11, pp. 156–170.
- Syafitri, Y., Nasution, S. dan Fithriyani, D. (2022) ‘Original Article Analisis Nilai pH dan Sensori Yoghurt dan Soyghurt dengan Proses Fermentasi yang Berbeda’, *Communication in Food Science and Technology*, 1(1), pp. 18–24.
- Syainah, E., Novita, S. dan Yanti, R. (2014) ‘Kajian Pembuatan Yoghurt dari Berbagai Jenis Susu dan Inkubasi yang Berbeda Terhadap Mutu dan Daya Terima’, *Jurnal Skala Kesehatan*, 5(1), pp. 1-8.
- Tarwendah, I.P. (2017) ‘Jurnal Review : Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan’, *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2), pp. 66–73.

- Toma, L., Sanda, G.M., Niculescu, L.S., Deleanu, M., Sima, A.V. dan Stancu, C.S. 2020, 'Phenolic Compounds Exerting Lipid-Regulatory, Anti-Inflammatory and Epigenetic Effects as Complementary Treatments in Cardiovascular Diseases', *Biomolecules*, 10(4), pp. 1–41.
- Triana, R., Angkasa, D., Fadhillah, R., Gizi, P.I., Kesehatan, I.-I., Esa, U., Jln, U., Utara, A., Tomang, T. dan Jeruk, K. (2019) 'Nilai Gizi dan Sifat Organoleptik Yoghurt dari Rasio Tepung Tulang Ikan Nila (*Oreochromis* sp) dan Kacang Hitam (*Phaseolus vulgaris* 'Black turtle')', *Jurnal Gizi Unimus*, 8(1), pp. 37–49.
- Trisnadi, R.A., Wibowo, J.W. dan Thomas, S. (2021) 'Pengaruh Diet Tinggi Kolesterol terhadap Kadar TNF α ', *Jurnal Penelitian Kesehatan Suara Forikes*, 12(1), pp. 132-134.
- Trissanthi, C.M. dan Susanto, W.H. (2016) 'Influence of The Concentration of Citric Acid and Time Heating to The Chemical and Organoleptical Characteristic of The Cogongrass (*Imperata Cylindrica*) Syrup', *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1), pp. 180–189.
- Tucaliuc, A., Cîslaru, A., Kloetzer, L. dan Blaga, A.C. (2022) 'Strain Development, Substrate Utilization, and Downstream Purification', *processes*, 10(1595), pp. 1–13.
- Turfan, N., Kurnaz, A., Karataşlı, M., Özer, T. dan Turhan, Ş. (2019) 'Nutrition Content Assessment of *Arachis hypogaea* L. Samples Grown in the Mediterranean Region of Turkey', *Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology*, 7(6), pp. 892–898.
- Tuyen, P.T., Xuan, T.D., Khang, D.T., Ahmad, A., Van Quan, N., Anh, T.T.T., Anh, L.H. dan Minh, T.N. (2017) 'Phenolic Compositions and Antioxidant Properties in Bark, Flower, Inner Skin, Kernel and Leaf Extracts of *Castanea crenata* Sieb. et Zucc', *Antioxidants*, 6(31), pp. 1–14.
- Uma, D.B., Ho, C.W. dan Aida, W.M.W. (2010) 'Optimization of Extraction Parameters of Total Phenolic Compounds from Henna (*Lawsonia inermis*) Leaves', *Sains Malaysiana*, 39(1), pp. 119–28.
- Vinson, J.A. dan Cai, Y. (2012) 'Nuts, Especially Walnuts, Have Both Antioxidant Quantity and Efficacy and Exhibit Significant Potential Health Benefit', *Food dan Function*, 3(2), pp. 93–188.
- Wahjuni, S. (2015) *Dislipidemia Menyebabkan Stress Oksidatif Ditandai oleh Meningkatnya Melondialdehid*. Udayana University Press.
- Waterhouse, A. (1999) 'Folin-Ciocalteu Micro Method for Total Phenol in Wine', *Waterhouse Lab*, p. 1.

- Wibawa, J.C., Arifin, M.Z. dan Herawati, L. (2020) 'Mekanisme Vitamin C Menurunkan Stres Oksidatif Setelah Aktivitas Fisik', *JOSSAE (Journal of Sport Science and Education)*, 5(1), pp. 57–63.
- Widiastuti, A. dan Judiono, J. (2018) 'Pengaruh Substitusi Sari Kacang Komak (*Lablab Purpureus* (L.) Sweet) dan Susu Skim Terhadap Sifat Organoleptik, Nilai pH, dan Total Bakteri Asam Laktat Yoghurt Kacang Komak', *Media Gizi Indonesia*, 12(1), pp. 72-79.
- Widodo, W. (2002) *Bioteknologi Fermentasi Susu*. Universitas Muhammadiyah Malang
- Win, M.M., Abdul-Hamid, A., Baharin, B.S., Anwar, F., Sabu, M.C. dan Pak-dek, M.S. (2011) 'Phenolic Compounds and Antioxidant Activity of Peanut's Skin, Hull, Raw Kernel and Roasted Kernel Flour', *Pakistan Journal of Botany*, 43(3), pp. 1635–1642.
- Winarsi, H. (2022) *Buku Ajar Suplemen dan Pangan Fungsional*. Unsoed Press.
- Winarsi, H., Agustia, F.C., Ramadhan, G.R., Zaki, I., Putri, W.A.K., Sulistyning, A.R., Farida, F. dan Sari, H.P. (2021) 'Polyphenol Rich Mung Bean (*Vigna radiata*) Yogurt for Obesity Prevention', *Food Research*, 5(2), pp. 136–143.
- Winarsi, H., Erminawati, E., Andreas dan Nuraeni, I. (2022) 'Mung Bean Sprouts Yoghurt Rich in Antioxidants as a Functional Drink During', *Food Research*, 6(1), pp. 287–295.
- Winarsi, H., Erminawati, E. dan Ramadhan, G.R. (2022) 'Formulation of Sprouted Cowpea Yoghurt Rich in Antioxidant, as Functional Drink for Diabetic', *Food Research*, 6(6), pp. 21–29.
- Winarsi, H., Septiana, A.T., Kartini dan Hanifah, I.N. (2019) 'Fermentasi Bakteri Asam Laktat Meningkatkan Kandungan Fenolik dan Serat Yogurt Susu Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.), Minuman Fungsional Untuk Obesitas', *Jurnal Gizi dan Pangan Soedirman*, 3(1), pp. 64–75.
- Winarsi, H., Septiana, A.T. dan Roselina, A. (2020) 'Perbaikan Lingkar Perut, Tekanan Darah, dan Body Mass Index Wanita Sindrom Metabolik Menggunakan Yoghurt Susu Kecambah Kacang Merah', *Jurnal Gizi dan Pangan Soedirman*, 4(2), pp. 173-188.
- Winarsi, H., Wijayanti, S.P.M. dan Purwanto, A. (2011) 'Profil Lipid, Peroksidasi Lipid, dan Status Inflamatif Wanita Penderita Sindrom Metabolik', *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional*, 5(5), pp. 213–217.
- Wulandari, D.D., Nidianti, E., Andini, A., Awalia, R.F. dan Prisilia, H. (2022) 'Pengaruh Penyimpanan dan Lama Pemanasan Terhadap Kadar Asam Galat pada Kacang Tanah (*Arachis hypogaea* L.)', *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia*,

8(2), pp. 196–201.

- Wulanningsih, U.A. (2022) ‘Pelatihan Pembuatan Yoghurt Susu Sapi Dengan *Lactobacillus Bulgaricus* dan *Streptococcus Thermophilus*’, *Jurnal Cerdik: Jurnal Pendidikan dan Pengajaran*, 1(2), pp. 66–78.
- Xu, M., Jin, Z., Ohm, J.B., Schwarz, P. dan Chen, B. (2018) ‘Improvement of the Antioxidative Activity of Soluble Phenolic Compounds in Chickpea by Germination’, *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 66(24), pp. 6179–6187.
- Yang, L., Zhang, T., Li, H., Chen, T. dan Liu, X. (2023) ‘Control of Beany Flavor from Soybean Protein Raw Material in Plant-Based Meat Analog Processing’, *Foods*, 12(5), pp. 1–18.
- Yin, X., Chen, K., Cheng, H., Chen, X., Feng, S. dan Song, Y. (2022) ‘Chemical Stability of Ascorbic Acid Integrated into Commercial Products : A Review on Bioactivity and Delivery Technology’, *antioxidants Review*, 11(153), pp. 1–20.
- Yu, J., Ahmedna, M. dan Goktepe, I. (2005) ‘Effects of Processing Methods and Extraction Solvents on Concentration and Antioxidant Activity of Peanut Skin Phenolics’, *Food Chemistry*, 90, pp. 199–206.
- Yulifianti, R., Ginting, E. dan Utomo, J.S. (2020) ‘Karakteristik Fisiko-Kimia dan Sensoris Susu Kecambah Beberapa Varietas Unggul Kedelai’, *Buletin Palawija*, 18(2), pp. 83–93.
- Yuniarti, C.A., Sri, R., Rahayu, R. dan Yuniastuti, A. (2019) ‘Uji Aktivitas Ekstrak Umbi Bit (*Beta vulgaris*) Terhadap Kadar Kolesterol sebagai Upaya Prenventif Dislipidemia’, *Public Health Perspectives Journal*, 4(1), pp. 37–47.
- Zhou, X., Guan, Q., Qin, Y., Qin, Z., Du, B. dan Lin, D. (2021) ‘Dynamic Changes in Physic-Chemical Properties and Bacterial Community During Natural Fermentation of Tomatoes’, *Food Science and Technology*, 42, pp. 1–9.
- Znamirowska, A., Szajnar, K. dan Pawlos, M. (2021) ‘Effect of Vitamin C Source on its Stability During Storage and the Properties of Milk Fermented by *Lactobacillus rhamnosus*’, *Molecules*, 26(20), pp. 1–14.
- Zulkarnain, Z., Wijayanti, E., Fitriani, U. dan Triyono, A. (2020) ‘Studi Literatur untuk Memperoleh Dasar Ilmiah Penggunaan Akar Alang-alang sebagai Ramuan Jamu untuk Penyembuhan Beberapa Penyakit di Rumah Riset Jamu Hortus Medicus’, *Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*, 29(4), pp. 329–340.