

DAFTAR PUSTAKA

- Aisman, Anggraini, T., & Zahra, M. (2019). Karakterisasi Mutu Yoghurt Dari Beberapa Tingkat Campuran Susu Sapi Dengan Ekstrak Selada Air (*Nasturtium officinale*, R.Br). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 23(2), 187–195.
- Adriani, L., Indrayati, N., Tanuwiria, U. H., & Mayasari, N. (2008). Lactobacillus acidophilus and Bifidobacterium Activity on Yoghurt Quality and Inhibitory Growth Effect on Helicobacter pylori. *Bionatura*, 10(2), 129–140.
- Aldaw Ibrahim, I., Naufalin, R., Erminawati, & Dwiyantri, H. (2019). Effect of fermentation temperature and culture concentration on microbial and physicochemical properties of cow and goat milk yogurt. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 406(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/406/1/012009>
- Ambarsari, D. (2012). Pedoman Cara Produksi Pangan Yang Baik atau Good Manufacturing Practice untuk Industri Rumah Tangga. *Teknologi Pangan*, 1(1).
- Angriani, L. (2019). The Potential of Extract Butterfly Pea Flower (*Clitoria ternatea* L.) as a Local Natural Dye for Various Food Industry. *Canrea Journal: Food Technology, Nutrition, and Culinary Journal*, 2(1), 32–37. <https://doi.org/10.20956/canrea.v2i1.120>
- Arpah. (2001). Penentuan Kadaluwarsa Produk Pangan [Disertasi, Program Studi Ilmu Pangan, Program Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor].
- Arbangi, Z., Triana S., S. (2014). Jumlah Bakteri Asam Laktat (BAL), Mikroba, dan Kadar Air Kefir Susu Kambing dengan Konsentrasi Biji Kefir dan Lama Waktu Fermentasi yang Berbeda. *Jurnal Ilmiah Peternakan*, 2(1), 87–93.
- Association of Official Analytical Chemists (AOAC). (2005). *Official methods of analysis of the association of official analytical chemists*.
- Astawan, M., Hermanianto, J., Suliantari, & Sugiyanto, G. S. P. (2016). Application of vacuum packaging to extend the shelf life of fresh-seasoned tempe. *International Food Research Journal*, 23(6), 2571–2580.
- Ayuningtyas, F. C. (2018). Sistem Pendistribusian Produk Yogurt Terhadap Rantai Pasok Hilir (Konsumen) di CV. Cita Nasional Kabupaten Semarang. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang
- Ayuti, S. R., Nurliana, N., Yurliasni, Y., Sugito, S., & Darmawi, D. (2016). Dinamika Pertumbuhan Lactobacillus casei dan Karakteristik Susu Fermentasi Berdasarkan Suhu dan Lama Penyimpanan. *Jurnal Agripet*, 16(1), 23. <https://doi.org/10.17969/agripet.v16i1.3476>

- Azmi, S., & Amra, S. (2021). Penentuan Umur Simpan Peyek Kacang Berbasis Parameter Dielektrik. *Seminar Nasional Politeknik Negeri Lhokseumawe*, 5(1), 87–90.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2011). *Rencana Aksi Nasional: Gerakan Menuju Pangan Jajanan Anak Sekolah yang Aman, Bermutu dan Bergizi*. Jakarta: Badan POM RI.
- Badan Pusat Statistik. (2019). *Konsumsi Susu Indonesia 2020*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Badan Standarisasi Nasional. (2009). *Syarat Mutu Yoghurt SNI 2981-2009*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional
- Bahari, F., Bintoro, V. P., & Susanti, S. (2019). Karakteristik Fisik, Kimia, dan Hedonik Velve Bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) yang Diperkaya Sari Bunga Kecombrang (*Etilingera elatior*) Sebagai Perisa Alami. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 235–240.
- Bali, S., Sari, A. H., & Hanifah, T. A. (2010). Minuman Yoghurt Pada Kemasan Plastik *Polyethylen Tereftalate* (Pet) dan *High Density Polyethylen* (Hdpe). *Health Care*, 1(1) : 54–59.
- Ballesteros, L. F., Ramirez, M. J., Orrego, C. E., Teixeira, J. A., & Mussatto, S. I. (2017). Encapsulation of antioxidant phenolic compounds extracted from spent coffee grounds by freeze-drying and spray-drying using different coating materials. *Food Chemistry*. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2017.05.142>.
- Carocho, M., Barreiro, M. F., Morales, P., & Ferreira, I. C. F. R. (2014). Adding molecules to food, pros and cons: A review on synthetic and natural food additives. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 13, 377–399. <https://doi.org/10.1111/1541-4337.12065>
- Chairina, Sarah, H. M., Agustin, U., & Cipta, H. (2023). Pengaruh Pengelolaan Kearsipan Terhadap Kinerja Pegawai Pada Dinas Perindustrian Kota Medan Dengan Metode Regresi Linear Sederhana. *Jurnal Pengabdian Mandiri*, 2(2), 539–546.
- Chrisna, Wulandari, D. (2016). Identification Of Perfectly Pasteurization Process By Total Microorganisms and Levels of Protein and Lactose Content in Pasteurized Milk acked by Diary Industry and Home Industry in Batu City. *Kesehatan FKUB*, 3(3), 144–151.
- Crawford, R. J., & Martin, P. J. (2020). *Plastics Engineering: Fourth Edition*. Butterworth-Heinemann
- Danah, I., Akhdiat, T., & Sumarni, S. (2019). Lama Penyimpanan pada Suhu Rendah terhadap Jumlah Bakteri dan pH Susu Hasil Pateursasi dalam Kemasan. *Jurnal Ilmu Pertanian*, 1(1), 49–54. <https://doi.org/10.37577/compo site.v1i1.97>

- Donal, Buchari, D., & Suparmi. (2014). The Effect Of Different Packaging Material On Seaweed Jam Stored In Refrigerated Temperature. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Perikanan Dan Kelautan Universitas Riau*, 1–14.
- Everlin, S., & Yosephine, C. (2018). Analisis Desain Kemasan Yogurt Drink “Cimory.” *Titik Imaji*, 1(2), 109–121. <https://doi.org/10.30813/v1i2.1413>
- Failasufa, M. K., Sunarto, W., & Pratjojo, W. (2015). Analisis proksimat yoghurt probiotik formulasi susu jagung maniskedelai dengan penambahan gula kelapa (*Cocos nucifera*) granul. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 4(2), 118–121.
- Farikha, I. N., Anam, C., & Widowati, E. (2013). Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Bahan Penstabil Alami Terhadap Karakteristik Fisikokimia Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(1), 30–38.
- Fauziyyah, F. (2017). Karakteristik Fisik dan Mutu Gizi Kefir Susu Kambing dengan Fortifikasi Vitamin D. *Skripsi*. Program Studi Ilmu Gizi. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang
- Food and Agriculture Organization (FAO). (2018). FAOSTAT. Food and Agriculture Organization of the United Nations. <http://www.fao.org/faostat/en/#data/QC> (Diakses 20 Juni 2023).
- Geueke, B., Groh, K., & Muncke, J. (2018). Food packaging in the circular economy: Overview of chemical safety aspects for commonly used materials. *Journal of Cleaner Production*, 193, 491–505. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2018.05.005>
- Ghozali, I. (2018). Aplikasi Analisis Multivariate Dengan Program IBM SPSS 25 Edisi 9. Semarang: Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- H. A. Jonathan, I. N. Fitriawati, I. I. Arief, M. S. Soenarno, & R. H. Mulyono. (2022). Fisikokimia, Mikrobiologi dan Organoleptik Yogurt Probiotik dengan Penambahan Buah merah (*Pandanus conodeous* L.). *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10(1), 34–41. <https://doi.org/10.29244/jipthp.10.1.34-41>
- Hamid AA., Aiyelaagbae OO., Usman LA., Ameen OM., & Lawal A. (2010). Antioxidant: Its Medicinal and Pharmacological Applications. *African Journal of Pure and Applied Chemistry*, (8), 142-151.
- Hanum, Zuraida., Zikri, Maulina, G., Zahratul, Aini., & Ari, Wibowo. (2023). Aktivitas Antioksidan dari Susu Pasteurisasi dengan Penambahan Ekstrak Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) sebagai Minuman Kesehatan. *Jurnal Agripet*, 23(1), 64-69
- Hapsari, Distya, R., Intan, K., Arti, H., Caesandra, Indah, A., & Lia, Amalia. (2023). Total Fenol dan Aktivitas Antioksidan Susu Pasteurisasi dengan Penambahan Ekstrak Daun Pegagan (*Centella asiatica*). *Jurnal Agroindustri Halal*, 9(3),

- Hardiansyah, A. (2020). Identifikasi Nilai Gizi Dan Potensi Manfaat Kefir Susu Kambing Kaligesing. *Journal of Nutrition College*, 9(3), 208–214. <https://doi.org/10.14710/jnc.v9i3.27308>
- Harmankaya, S., Akalin, E. B., & İşbarali, K. (2022). Ambalaj materyalinin yoğurdun raf ömrü ve bazı kalite kriterleri üzerine etkisi. *Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi*, 26(2), 228–236. <https://doi.org/10.29050/harranziraat.1011541>
- Harris, H., & Fadli, M. (2014). Penentuan Umur Simpan (Shelf life)Pundang Seluang (*Rasbora sp*) yang Dikemas Menggunakan Kemasan Vakum dan Tanpa Vakum. *Jurnal Sainstek Perikanan*, 9(2), 53-62.
- Herawati, H. (2008). Penentuan Umur Simpan pada Produk Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 27(4): 124-130
- Herawati. (2014). Pemanfaatan Ekstrak Biji Alpukat (*Persea americana Mill*) Sebagai Bioinhibitor Korosi Pada Logam Baja Karbon. *Tesis*. Politeknik Negeri Sriwijaya. Palembang
- Herawati, Novhita., Sukatiningsih., & Wiwik, Siti, W. (2012). Pembuatan Minuman Fungsional Berbasis Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*), Rosela (*Hibiscus sabdariffa L.*) dan Buah Salam (*Syzygium polyanthum wigh walp*). *Agrotek*, 6(1), 40–51.
- Hidayat, I. R., Kusrahayu, & Mulyani, S. (2013). Total bakteri asam laktat, nilai pH dan sifat organoleptik drink yoghurt dari susu sapi yang diperkaya dengan ekstrak buah mangga. *Animal Agriculture Journal*, 2(1), 160–167.
- Ihsan, R. Z., Cakrawati, D., Handayani, M. N., & Handayani, S. (2017). Penentuan Umur Simpan Yoghurt Sinbiotik Dengan Penambahan Tepung Gembolo Modifikasi Fisik. *Edufortech*, 2(1), 1–6. <https://doi.org/10.17509/edufortech.v2i1.6168>
- Intan Pertiwi, D., Naufalin, R., Arsil, P., Erminawati, Wicaksono, R., & Auliya, T. (2019). Quality of simplician bioactive components and liquid extract of kecombrang flower powder from temperature and time optimization results. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 406(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/406/1/012008>
- Istiqomah, K., Praptiningsih, Y., & Windrati, W. S. (2018). Karakterisasi Es Krim Edamame Dengan Variasi Jenis Dan Jumlah Penstabil. *Jurnal Agroteknologi*, 11(02), 139. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v11i02.6522>
- Jakubowska, M., & Karamucki, T. (2020). The effect of storage time and temperature on the quality of natural yoghurt. *Acta Scientiarum Polonorum Zootechnica*, 18(4), 29–38. <https://doi.org/10.21005/asp.2019.18.4.04>
- Jeevani Osadee Wijekoon, M. M., Karim, A. A., & Bhat, R. (2011). Evaluation of

- nutritional quality of torch ginger (*Etilingera elatior* Jack.) inflorescence. *International Food Research Journal*, 18(4).
- Johnrencius, M., Herawati, N., & Johan, V.S. (2017). Pengaruh penggunaan kemasan terhadap mutu kukis sukun. *Jurnal Jom Faperta Ur*. 4(1), 1-15. <https://jom.unri.ac.id/index.php/JOMF/APERTA/article/view/16956/16372>
- Karlida, I., & Musfiroh, I. (2020). Suhu Penyimpanan Bahan Baku Dan Produk Farmasi Di Gudang Industri Farmasi. *Farmaka*, 15(4), 58–67.
- Kim, D., & Seo, J. (2018). A review: Breathable films for packaging applications. In *Trends in Food Science and Technology* (Vol. 76). Elsevier Ltd. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2018.03.020>
- Khotimah, H., Agustina, R., & Ardana, M. (2018). Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Miana (*Coleus atropurpureus* L. Benth). *Proceeding of Mulawarman Pharmaceuticals Conferences*, 8(November 2018), 1–7. <https://doi.org/10.25026/mpc.v8i1.295>
- Krismawati, A. (2017). Uji Toksisitas Beberapa Jenis Tanaman Indonesia Yang Dipercaya Dapat Menurunkan Berat Badan (Ceremai, Jati Belanda, Kunci Pepet, Delima Putih, Bangle, Kemuning) Terhadap Proliferasi Sel Limfosit Manusia Secara In Vitro. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Kusbandari, A. (2015). Analisis kualitatif kandungan sarida dalam tepung dan pati umbi ganyong (*Canna edulis* Ker.). *Pharmaciana*, 5(1), 35–42.
- Kusnandar, F. (2019). *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Lailatul Mufidah, K. T. (2021). Pengaruh Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Minuman Khas Sinjai (Ires). *UNM Online Journal Systems*, 7(3), 6.
- Lindawati, S. A., Sriyani, N. L. P., Hartawan, M., & Suranjaya, I. G. (2015). Study Mikrobiologis Kefir Dengan Waktu Simpan Berbeda the Study of Micribiological Kefir in Different Storage Duration. *Majalah Ilmiah Peternakan*, 18(3), 95–99.
- Mamonto, O., Lengkey, Lady, & Wenur, F. (2020). Analisis Penggunaan Beberapa Jenis Kemasan Plastik Terhadap Umur Simpan Sayur Selada (*Lactuca Sativa* L) Selama Penyimpanan Dingin. *Cocos*, 4(4), 1–9.
- Makanjuola. (2012). Production and quality evaluation of soy-corn yoghurt. *Journal of Food Science and Technology*, 4(3), 130–134.
- Mansur, S. R. (2021). Pengaruh Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Dangke. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 7(1).
- Manurung, Hotman., Benika, Naibaho., Topma, Boang, M., & NDM, Romauli. (2023). Pengaruh Jenis Kemasan Dan Lama Penyimpanan Terhadap Karakteristik Mutu Bunga Telang (*Cloria Ternatea*) Kering. *Jurnal Rona Teknik Pertanian*. 16(1), 81-93

- Marpaung, A. M. (2020). Tinjauan Manfaat Bunga Telang (*Clitoria ternatea l.*) Bagi Kesehatan Manusia. *Journal of Functional Food and Nutraceutical*, 1 (2) : 63–85.
- Marsono, Y. (2008). Prospek Pengembangan Makanan Fungsional. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 7(1), 19–27.
- Masyuroh, A., & Rahmawati, I. (2021). Pembuatan Recycle Plastik Hdpe Sederhana Menjadi Asbak. *ABDIKARYA: Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 3(1), 53–63. <https://doi.org/10.47080/abdikarya.v3i1.1278>
- Midayanto, D., & Y. (2014). Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional indonesia. *Pangan Dan Agroindustri*, 2(4), 259–267.
- Muawanah, A., Djajanegara, I., Sa'duddin, A., & Sukandar, D. (2012). Penggunaan bunga kecombrang (*Etilingera elatior*) dalam proses formulasi permen jelly. *Valensi*, 2(4), 526–533.
- Mulyani, S., Admadi, B., Budhiarta, A. A., & Puspawati, G. D. (2015). Pengaruh Jenis Kemasan Dan Cara Penyimpanan Terhadap Mutu Minuman Kunyit Asam. *Seminar Nasional Sains Dan Teknologi (Senastek)*, 1–8.
- Nadia, L. S., Suharman, & Sutakwa, A. (2020). Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea L*) terhadap Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat pada Pembuatan Yogurt Telang. *Journal of Food and Culinary*, 3(1), 10–17
- Naufalin, R. (2017). *Kecombrang, Antimikroba dan Pemanfaatannya sebagai Pengawet Pangan*. Purwokerto: UPT Percetakan Unsoed
- Naufalin, R., & Rukmini, H. S. (2018). Antibacterial activity of kecombrang flower extract (*Nicolaia speciosa*) microencapsulation with food additive materials formulation. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 102(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/102/1/012035>
- Naufalin, R., Sutrisna, E., & Wicaksono, R. (2021). Antioxidant potential ingredient of kecombrang plants (*Etilingera elatior*). *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 653(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/653/1/012130>
- Naufalin, R., & Rukmini, H. S. (2018). Antibacterial activity of kecombrang flower extract (*Nicolaia speciosa*) microencapsulation with food additive materials formulation. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 102(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/102/1/012035>
- Ningsih, D. R., Bintoro, V. P., & Nurwantoro, N. (2018). Analisis Total Padatan Terlarut, Kadar Alkohol, Nilai pH dan Total Asam pada Kefir Optima dengan Penambahan *High Fructose Syrup* (HFS). *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2), 84–89. <https://doi.org/10.14710/jtp.2018.20602>

- Nurchayanti, A. D., & Timotius, K. H. (2011). Aktivitas antioksidan dan antibakteri ekstrak polar dan non polar biji selasih (*Ocimum sanctum linn*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 22(1), 1-6.
- Nikmawati. (2017). Uji Karakteristik Kimia dan Mikrobiologi Yoghurt Probiotik Susu Kerbau. *Skripsi*, Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, Universitas Islam Negeri Alauddin. Makassar.
- O'Brien, K. V., Aryana, K. J., Prinyawiwatkul, W., Ordenez, K. M. C., & Boeneke, C. A. (2016). Short communication: The effects of frozen storage on the survival of probiotic microorganisms found in traditionally and commercially manufactured kefir. *Journal of Dairy Science*, 99(9), 7043–7048. <https://doi.org/10.3168/jds.2015-10284>
- Okatama, I. (2017). Analisa Peleburan Limbah Plastik Jenis Polyethylene Terphthalate (Pet) Menjadi Biji Plastik Melalui Pengujian Alat Pelebur Plastik. *Jurnal Teknik Mesin*, 5(3), 20. <https://doi.org/10.22441/jtm.v5i3.1213>
- Oktavia, H. M., Kusumawati, N., & Kuswardani, I. (2015). Effect of storage time during distribution and marketing on the viability of lactic acid bacteria and acidity levels in black mulberry yogurt (*Morus nigra L.*). *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 14(1), 22–30.
- Ozkan, G., Franco, P., De Marco, I., Xiao, J., & Capanoglu, E. (2018). A review of microencapsulation methods for food antioxidants: Principles, advantages, drawbacks and applications. *Food Chemistry*. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2018.07.205>.
- Rahmawati, Z. N., Mulyani, R. I., & Utami, K. D. (2022). Pengaruh Suhu dan Waktu Penyimpanan dengan Masa Simpan Sosis Ikan Gabus (*Channa Striata*) dan Bayam Merah (*Amaranthus SP*). *Formosa Journal of Science and Technology*, 1(6), 663–672. <https://doi.org/10.55927/fjst.v1i6.1558>
- Rahmi, H. (2017). Aktivitas Antioksidan dari Berbagai Sumber Buah-buahan di Indonesia. *Jurnal Agrotek Indonesia*, 2(1), 34–38.
- Ramos, M., Valdés, A., Mellinas, A. C., & Garrigós, M. C. (2015). New trends in beverage packaging systems: A review. *Beverages*, 1(4), 248–272. <https://doi.org/10.3390/beverages1040248>
- Rasul, S. F., Noori, R. J., Ali, K. M., Khahir, R. B., Ahmed, S. R., & Qadir, A. M. (2022). Roles of different packaging materials on the quality and shelf life of yogurt. *Food Science and Technology (Brazil)*, 42, 1–6. <https://doi.org/10.1590/fst.70821>
- Riadi, S., Situmeang, S. M., & Musthari, M. (2017). Isolasi dan Uji Aktivitas Antimikroba Bakteri Asam Laktat (BAL) dari Yoghurt dalam Menghambat Pertumbuhan Bakteri *Escherichia coli* dan *Salmonella typhi*. *Jurnal Biosains*, 3(3), 144-152.
- Rumen, S. F. J., Yelnetty, A., Tamasoleng, M., & Lontaan, N. (2018). Penggunaan level sukrosa terhadap sifat sensoris kefir susu sapi. *Jurnal Zootek*, 1(38), 123-

- Sabarisman, I., Anoraga, S. B., & Revulaningtyas, I. R. (2017). Analisis umur simpan bubuk kakao dalam kemasan plastik standing pouch. *Jurnal Nasional Teknologi Terapan*, 1(1), 43–49.
- Saidah, S. (2010). Daya Adsorpsi Wadah Plastik Terhadap Ion Pb dan Cd Dalam Air. *Skripsi*. Universitas Riau. Pekanbaru
- Samichah, & Ahmad, S. (2014). Aktivitas Antioksidan dan Penerimaan Organoleptik Sari Wortel (*Daucus Carrota L.*). *Journal of Nutrition College*, 3(4), 504.
- Sanchez, J. M. (2017). Methylxanthine Content in Commonly Consumed Foods in Spain and Determination of Its Intake during Consumption. *Foods*, 6, 109.
- Sanam, A. B., Bagus, I., & S. (2014). Ketahanan Susu Kambing Peranakan Ettawah Post-Thawing pada Penyimpanan Lemari Es Ditinjau dari Uji Didih dan Alkohol. *Indonesia Medicus Veterinus*, 3(1), 1–8.
- Santana, M. S. (2018). Pendugaan Umur Simpan Zobo (*Hibiscus sabdariffa L.*) Drink dalam Kemasan Berbeda dengan Metode *Accelerated Shelf-Life Testing* (ASLT) Pendekatan Arrhenius. *Skripsi*, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan]. Bandung.
- Santhi, D. (2016). *Plastik Sebagai Kemasan Makanan Dan Minuman*. Padang : Universitas Udayana.
- Saranraj, P., Naidu, M. A., & Sivasakthivelan, P. (2013). Lactic Acid Bacteria and its Antimicrobial Properties: A Review. *International Journal of Pharmaceutical & Biological Archives*, 4(6), 1124-1133.
- Sari, A. N. (2016). Berbagai Tanaman Rempah sebagai Sumber Antioksidan Alami. *Journal of Islamic Science and Technology*, 2(2), 203–212
- Sari, D. A., & Hadiyanto. (2013). Teknologi Dan Metode Penyimpanan Makanan Sebagai Upaya Memperpanjang Shelf Life. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(2), 52. eISSN: 2460-5921.
- Satria, R., Rossi, E., & Harun, N. (2017). Kajian Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan terhadap Mutu esKrim Soyghurt. *JOM Fakultas Pertanian*, 4(2), 1–14.
- Septiana, A.T., Samsi, M. and Mustaufik, M. (2017). Pengaruh Penambahan Rempah dan Bentuk Minuman terhadap Aktivitas Antioksidan Berbagai Minuman Tradisional Indonesia'. *Agritech*, 37(1), 7. <https://doi.org/doi:10.22146/agritech.17001>
- Setianto, Yulian, Candra., Yoyok, Budi, P., & Sri, M. (2014). Nilai pH, Viskositas, dan Tekstur Yoghurt Drink dengan Penambahan Ekstrak Salak Pondoh (*Salacca zalacca*). *Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(3), 110–116.

- Setyawardani, T., Sumarmono, J., Djoko Rahardjo, A. H., Sulistyowati, M., & Widayaka, K. (2017). Kualitas Kimia, Fisik Dan Sensori Kefir Susu Kambing Yang Disimpan Pada Suhu Dan Lama Penyimpanan Berbeda. *Buletin Peternakan*, 41(3), 298. <https://doi.org/10.21059/buletinpeternak.v41i3.18266>
- Suhartatik, N. Merkuria, K. Ahmad, M. Muhammad, N.C. Sri, R. & Endang, S. (2013). Stabilitas Ekstrak Antosianin Beras Ketan (*Oryza sativa* var. *glutinosa*) Hitam Selama Proses Pemanasan dan Penyimpanan. *Agritech*.33 (4).384-389.
- Sukandar, D., Radiastuti, N., Jayanegara, I., & Hudaya, A. (2010). Karakterisasi senyawa aktif antibakteri ekstrak air bunga kecombrang (*Etlingera elatior*) sebagai bahan pangan fungsional. *E Journal UIN Jakarta*, 2(1)
- Suliasih., Anang, Mohamad, L., & Baginda, I. (2018). Aktivitas Antioksidan, BAL, Viskositas dan Nilai $L^*a^*b^*$ dalam Yogurt yang Diperkaya dengan Probiotik *Bifidobacterium longum* dan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Aplikasi Teknologi Pangan*, 7(4), 151–155.
- Supariatna, I, Gede, R., Ganda, P., & Lutfi, S.(2018). Pendugaan Umur Simpan Menggunakan Metode Accelerated Shelf-Life Testing (ASLT) Dengan Pendekatan Arrhenius Pada Destilat Cuka Fermentasi Hasil Samping Cairan Pulpa Kakao.*Jurnal Rekayasa dan Manajemen Industri*. 6 (2) : 178-188
- Suparmajid, Armin, H., Sri, Mulyani, S., & Ratman. (2016). Pengaruh Lama Penyimpanan Rimpang Kunyit (*Curcuma Domestica* Vahl) terhadap Daya Hambat Antioksidan. *Jurnal Akademika Kimia*, 5(1), 1-7
- Supriatna, U., Triana, S., & Setyawardani, J. S. (2022). Pengaruh Penambahan Bubuk Bunga Telang Terhadap Total BAL, Asam Laktat, Dan pH Kefir Susu Kambing. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Agribisnis Peternakan (STAP)*, 9, 358-365. Retrieved from <https://jnp.fapet.unsoed.ac.id/index.php/psv/article/view/1637>
- Sutrisno Koswara, M. (2009). *Teknologi Pembuatan Yogurt*. Jakarta: eBookPangan.com.
- Wakhidah, N., M, G. J., & Utami, R. (2017). Yoghurt Susu Sapi Segar dengan Penambahan Ekstrak Ampas Jahe dari Destilasi Minyak Atsiri. *Journal Proceeding Biology Education Conference*, 14(1), 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 Yoghurt. *International Journal of Scientific and Research Publications*, 4(4).
- Winarno, F, G. (2008). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama
- Wulansari, I. D., Admadi, B., & Mulyani, S. (2020). Pengaruh Suhu Penyimpanan terhadap Kerusakan Antioksidan Ekstrak Daun Asam (*Tamarindus indica* L). *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 8(4), 544. <https://doi.org/10.24843/jrma.2020.v08.i04.p07>

- Wulansari, D., & Chairul. (2011). Penapisan Aktivitas Antioksidan dan beberapa tumbuhan Obat Indonesia Menggunakan radikal 2,2-Diphenyl-1 Picrylhydrazyl (DPPH). *Majalah Obat Tradisional* 16 (1): 22-25.
- Yulaikah, S., Primiani, C. N., & Hidayati, N. R. (2016). Pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap kadar lemak susu sapi murni. Fakultas Pendidikan Biologi Universitas Negeri Yogyakarta. *Seminar Nasional Pendidikan dan Saintek*, 136-141
- Yusriyah N H, & Agustini R. (2014). The effect of fermentation and concentration of kefir grains of quality of cow's milk kefir. *UNESA Journal of Chemistry*, 3(2), 53–57.
- Zubaidah, E. (2016). Merk Dipasaran Study Antioxidant Activity Soursop Leaf Tea Kefir from Various Brands in the Market. *Pangan Dan Agroindustri*, 4(1), 29–39

