

DAFTAR PUSTAKA

- Andries, J. R., P. N. Gunawan and A. Supit. 2014. Uji Efek Anti Bakteri Ekstrak Bunga Cengkeh terhadap Bakteri *Streptococcus mutans* secara In Vitro. *Jurnal e-Gigi*. 2(2) : 1-8
- Andriyan, and S. Aminah. 2012. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sifat Organoleptik *Yogurt* Dengan Campuran Berbagai Konsentrasi Sari Lidah Buaya (*Aloe vera*). *Jurnal Pangan dan Gizi*. 3(6) :9-16
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 01-2981-2009. *Yogurt* :Jakarta
- Badan Stadarisasi Nasional Indonesia. 2011. SNI-3141. *Susu Segar* : Jakarta
- Balfas, R. 2008. Potensi Minyak Daun Cengkeh sebagai Pengendali *Planococcus minor* (mask.) (*Pseudococcidae; homoptera*) pada Tanaman Lada. *Buletin Penelitian Tanaman Rempah dan Obat*. 16 (1) : 78 -85
- Burhan. 2008. *Kefir Minuman Susu Fermentasi dengan Segudang Khasiat untuk Kesehatan*. PT Gramedia Pustaka Utama : Jakarta
- Burton, E., I.I. Arief, and E. Taufik. 2014. Formulasi Yoghurt Probiotik Karbonasi Dan Potensi Sifat Fungsionalnya. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 02 (1) : 213-218
- Bustaman,S. 2011. Potensi Pengembangan Minyak Daun Cengkih Sebagai Komoditas Ekspor Maluku. *Jurnal Litbang Pertanian*, 30 (4): 132-139
- Fatmawati, U., F.I. Prasetyo., S.T.A. Mega and A.N. Utami. 2013. Karakteristik Yogurt yang Terbuat dari Berbagai Jenis Susu dengan Penambahan Kultur Campuran *Lactobacillus bulgaricus* dan *Steptococcus thermophillus*. *Jurnal Bioedukasi* 6 (2) : 1-9
- Gustiani, E. 2009. Pengendalian Cemarkan Mikroba pada Bahan Pangan Asal Ternak (Daging Dan Susu) Mulai dari Peternakan Sampai Dihidangkan. *Jurnal Litbang Pertanian*. 28 (3): 96-100
- Hadi, S. 2012. Pengambilan Minyak Atsiri Bunga Cengkeh (*Clove Oil*) Menggunakan Pelarut n-Heksana dan Benzena. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*. 1 (2) : 25-30
- Hanzen, W.F.E., U.S. Hastuti and B. Lukiati. 2016. Kualitas Yogurt dari Kulit Buah Naga Berdasarkan Variasi Spesies dan Macam Gula Ditinjau dari Tekstur, Aroma, Rasa dan Kadar Asam laktat. *Proceeding Biology Education Conference*. 13 (1) : 849-856
- Harjiyanto, M. D., Y.B. Pramono and S. Mulyani. 2013. Total Asam, Viskositas, dan Kesukaan Yogurt Drink dengan Sari Buah Mangga (*Mangifera Indica*) Sebagai Perisa Alami. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 3(2) : 104-107

- Hidayat I. R., Kusrahayu and S. Mulyani. 2013. Total Bakteri Asam Laktat, Nilai Ph dan Sifat Organoleptik Drink Yogurt dari Susu Sapi yang Diperkaya dengan Ekstrak Buah Mangga. *Animal Agriculture Journal*. 2 (1) : 160–167
- Hofvendahl, K. and B. H. Haegerdal. 2000. Factors Affecting The Fermentative Lactic Acid Production from Renewable Resources. *Journal Enzyme Microbiology Technology* 1 (26): 87-107
- Huda, M., Rodhiansyah and D.,S. Ningsih. 2018. Efektivitas Ekstrak Bunga Cengkeh (*Eugenia aromatica*) terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Analisis Kesehatan*. 7 (1) : 710-716
- Jannah, A. M., A.M. Legowo, Y. B. Pramono, A.N. Al-Baarri. dan S. B. M. Abduh. 2014. Total Bakteri Asam Laktat, pH, Keasaman, Citarasa, dan Kesukaan Yogurt Drink dengan Penambahan Ekstrak Buah Belimbing. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 3(2):7-11
- Kardinan, A. 2005. *Tanaman Penghasil Minyak Atsiri*. Agro Media Pustaka. Jakarta
- Kartikasari, D.I. and F.C. Nisa. 2014. Pengaruh Penambahan Sari Buah Sirsak dan Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Yogurt. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2 (4) : 239-248
- Kumala, S. and D. Indriani. 2008. Efek Anti Bakteri Ekstrak Etanol Daun Cengkeh (*Eugenia aromatic L.*). *Jurnal Farmasi Indonesia*. 4(2):82-87
- Mahmood, A., N. Abbas, and A. H. Gilani. 2008. Quality of Stirred Buffalo Milk Yoghurt Blended with Apple and Banana Fruits. *Pakistan Agriculture Science Journal* 45 (2) : 275-279
- Nofrianti, R., F. Azima and R. Eliyasmi. 2013. Pengaruh Penambahan Madu Terhadap Mutu Yogurt Jagung. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2 (2) : 60-67
- Nurdjanah,N. 2012. Diversifikasi Penggunaan Cengkeh. *Jurnal Perspektif*. 3 (2): 61-70
- Rukmana, R. and H. Yudirachman. 2016. *Untung Selangit dari Agribisnis Cengkeh*. Lily Publisher : Yogyakarta
- Ruth, A., Damian C. Odimegwu., R. I. Iroha., and C. O. Esimone. 2011. Antimicrobial Resistance Ptatus and Prevalence Rates of Extended Spectrum Beta-Lactamase (ESBL) Producers Isolated from a Mixed Human Population. *Bosnian Journal of Basic Medical Sciences* 11 (2): 92-96
- Sayuti, I., S. Wulandari and D.K. Sari. 2013. *Penambahan Ekstrak Ubi Jalar ungu (Ipomoea batatas var. ayamurasaki) dan Susu Skim terhadap Organoleptik Yogurt Jagung Manis (Zea mays l. saccharata) dengan menggunakan Inokulumlactobacillus Acidophilus dan Bifidobacterium sp.* Prosiding Semirata FMIPA Universitas Lampung. Lampung
- Setyaningsih, D., A. Apriantono. and M.P. Sari. 2010. *Analisis Sensori*. IPB Press. Bogor

- Setianto, Y.C., Y.B Pramono and S. Mulyani. 2014. Nilai pH, Viskositas, dan Tekstur Yogurt Drink dengan Penambahan Ekstrak Salak Pondoh (*Salacca zalacca*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 3 (3) : 110-113
- Sunarlim R., H. Setiyanto and M. Poelengan. 2007. Pengaruh Kombinasi Starter Bakteri *Lactobacillus bulgarius*, *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus plantarum* terhadap Sifat Mutu Susu Fermentasi. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. PUSLITBANGNAK. Bogor
- Towaha, J. 2012. Manfaat Eugenol Cengkeh dalam Berbagai Industri di Indonesia. *Jurnal Prespektif*. 11 (2) : 79-90
- Utami, R. MAM. Andriani and Z.A. Putri. 2010. Kinetika Fermentasi Yoghurt yang Diperkaya Ubi Jalar (*Ipomea Batatas*). *Caraka Tani XXV* (1) : 51-55
- Triyono, A. 2010. Mempelajari Pengaruh Maltodekstrin dan Susu Skim Terhadap Karakteristik Yogurt Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L.*). *Seminar Rekayasa Kimia dan Proses*. Subang
- Winarno, F.G dan I. E. Fernades. 2007. *Susu dan Produk Fermentasinya*. M-Brio Press : Bogor
- Yupardhi, W.S., I, Oka., A. Pratiwi., I. Sutarpa and I. Miwada. 2015. Evaluation on Performance Yoghurt Used Modern Technology Versus Natural One. *Jurnal Animal Production*. 17 (1):56