

## 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.
- Agustine, L., Okfrianti, Y., & Jumiyati. 2018. Identifikasi total bakteri asam laktat (BAL) pada yoghurt dengan variasi sukrosa dan susu skim. *Jurnal Dunia Gizi*, 1(2): 79–83.
- Amirudin. 2021. Pengaruh Penambahan Ekstrak Serai dan Lama Blanching terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Tingkat Kesukaan Jahe Merah Instan. *Skripsi*. Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
- Astuti, N. 2019. Analisis Aktivitas Antioksidan Teh Bunga Kecombrang (*Etligeria elatior*) dengan Penambahan Bubuk Kulit Buah Naga dan Jahe (*Zingiber officinale*). *Skripsi*. Universitas Jenderal Soedirman.
- Budiman, A., Faulina, M., Yuliana, A., & Khoirunisa, A. 2015. Uji aktivitas sediaan gel shampo minyak atsiri buah lemon (*Citrus limon Burm.*). *Indonesian Journal of Pharmaceutical Science and Technology*, 2(2): 68–74.
- Chairunnissa, H., Balia, R. L., Pratama, A., & Hadiat R, D. 2017. Karakteristik kimia set yoghurt dengan bahan baku susu tepung dengan penambahan jus bit (*Beta vulgaris L.*). *Jurnal Ilmu Ternak*, 17(1): 35–39.
- Dasi, N. P. G. D. & Leliqia, N. P. E. 2022. Review: studi kandungan fitokimia dan aktivitas antimikroba kecombrang (*Etligeria elatior*). *Prosiding Workshop dan Seminar Nasional Farmasi 2022*, 1(1): 193–202.
- Djali, M., Marta, H., & Harnah, S. 2017. Karakteristik yogurt bubuk kacang koro pedang dengan bahan penyalut maltodekstrin. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 13(1): 28–35.
- Dewi, Ratih Tiara. 2024. Pengembangan Produk Yoghurt Bubuk Susu Jagung Tinggi Protein dengan Fortifikasi Spirulina dan Isolat Protein Kedelai. *Tesis*. Universitas Jenderal Soedirman.
- Evadewi, F. D., Sulistyanyngtyas, & Sukmaningsih, T. 2020. Peningkatan fungsional yoghurt susu kambing dengan penambahan ekstrak beras hitam. *Media Peternakan*, 22(2): 23–27.
- Fathur, A. R., Hendrawan, Y., Rosalia Dewi, S., & Malin Sutan, S. 2018. Optimasi nilai rendemen dalam pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO) menggunakan pemasaran suhu rendah dan kecepatan sentrifugasi dengan Response Surface

- Methodology (RSM). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 6(3): 218–228.
- Frillinda, L. P. I. 2019. Optimasi Proporsi Teh Herbal Serai (*Cymbopogon citratus*) dan Pandan Wangi (*Pandanus amarylifolius Roxb.*). *Skripsi*. Universitas Brawijaya.
- Ghasemzadeh-mohammadi, V., Zamani, B., Afsharpour, M., & Mohammadi, A. 2017. Extraction of caffeine and catechines using microwave-assisted and ultrasonic extraction from green tea leaves: an optimization study by the IV-optimal design. *Food Science Biotechnology*, 26(5): 1281–1290.
- Ghozali, Imam. 2018. *Aplikasi Analisis Multivariate Dengan Program IBM SPSS 19*. Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- Harjiyanti, M. D., Pramono, Y. B., & Mulyani, S. 2013. Total asam, viskositas, dan kesukaan pada yoghurt drink dengan sari buah mangga (*Mangifera indica*) sebagai perisa alami. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(2): 104–107.
- 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.
- Hidayat, I. R., Zuhrotun, A., & Sopyan, I. 2021. Design-expert software sebagai alat optimasi formulasi sediaan farmasi. *Majalah Farmasetika*, 6 (1): 99-120.
- Ibrahim, A. 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*.
- Kawengian, S. A. F., Wuisan, J., & Leman, M. A. 2017. Uji daya hambat ekstrak daun serai (*Cymbopogon citratus L*) terhadap pertumbuhan *Streptococcus mutans*. *Jurnal E-GiGi (EG)*, 5(1): 7–11.
- Krisnawan, A. H., Budiono, R., Sari, D. R., & Salim, W. 2017. Potensi antioksidan ekstrak kulit dan perasan daging buah lemon (*Citrus Lemon*) lokal dan impor. *Prosiding Seminar Nasional 2017 Fakultas Pertanian UMJ*, 30–34.
- Maharani, S., Sari, N. A., Rahayu, A., Prawira-Atmaja, M. I., & Ana, A. 2020. Physicochemical characteristic of tea infusion yoghurt inoculated with caspian sea yoghurt. *Sains Malaysiana*, 49(12) : 2951-2961.
- Munira, Aimanah, U., & Nuraeni. 2020. Pengaruh penambahan tepung kacang hijau (mung bean flour) terhadap pembuatan “coconut flakes.” *Jurnal Agrisistem*, 16(2): 66–74.
- Nadia, L. S., Lejap, T. Y. T., & Rahmanto, L. 2023. Pengaruh pengolahan pangan

terhadap kadar air bahan pangan. *Journal of Innovative Food Technology and Agricultural Product*, 1(1): 5–8.

Naufalin, R., Erminawati, & Wibowo, D. N. 2021. Antioxidant activities, physicochemical properties and sensory characteristics of kecombrang tea (*Etlintera elatior*) as functional drink. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 653(1).

Naufalin, R., Sutrisna, E., & Wicaksono, R. 2021. Antioxidant potential ingredient of kecombrang plants (*Etlintera elatior*). *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*.

Naufalin, Rifda, Erminawati, & Hashim, L. M. 2023. *Yoghurt Bubuk Instant Berbahan Baku Susu Kacang Tanah Sebagai Alternatif Pangan Fungsional*. Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.

Nisa, F., Muzaifa, M., & Arpi, N. 2021. Kajian pembuatan sirup cascara dengan penambahan ekstrak lemon (*Citrus Limon*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4): 474–480.

Nurhopipah, Popi. 2020. Karakteristik Yoghurt Susu Sapi dengan Penambahan Komponen Bioaktif dari Ekstrak Kecombrang (*Etlintera elatior*). *Skripsi*. Universitas Jenderal Soedirman.

Permata, A. N., Kurniawati, A., & Lukiati, B. 2018. Screening fitokimia, aktivitas antioksidan dan antimikroba pada buah jeruk lemon (*Citrus limon*) dan jeruk nipis (*Citrus aurantiifolia*). *Jurnal Ilmiah Ibnu Sina*, 3(1): 64–76.

Prabudi, M., Nurtama, B., & Purnomo, E. H. 2018. Aplikasi response surface methodology (RSM) dengan historical data pada optimasi proses produksi burger. *Jurnal Mutu Pangan*, 5(2): 109–115.

Pratiwi, A. R., Yusran, Islawati, & Artati. 2023. Analisis kadar antioksidan pada ekstrak daun binahong hijau *Anredera cordifolia* (Ten.) Steenis. *Jurnal Biologi Makassar*, 8(2): 65-74.

Purwokanti, N. 2021. Pemberdayaan masyarakat melalui penganekaragaman pengolahan pangan berbasis tanaman serai (*Cymbopogon Citratus*) sebagai produk inovasi pangan herbal di Desa Poka Kecamatan Teluk Ambon. *Pattimura Mengabdikan (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 1(1): 70-75.

Rahayu, N., Ernawati, A., Nur, F., & Arumsari, K. 2023. Karakteristik kimia, fisik dan organoleptik yogurt kulit pisang raja selama penyimpanan. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 7(2): 86-95.

Rahim, E. M., Fadhillah, R., Ronitawati, P., Swamilaksana, P. D., & Harna. 2019. Penambahan ekstrak serai (*Cymbopogon citratus*) dan ekstrak tomat (*Solanum lycopersicum*) terhadap nilai gizi, kandungan Fe, dan vitamin C pada permen

jelly. *Jurnal Nutrisia*, 21(2): 75–82.

- Rahman, S., & Dwiani, A. 2022. Mutu teh celup dengan campuran bubuk sereh (*Cymbopogon citratus*) dan bubuk kelor (*Moringa oleifera*). *Journal of Agritechology and Food Processing*, 2(1): 10–20.
- Ramadhani, R. A., Riyadi, D. H. S., Triwibowo, B., & Kusumaningtyas, R. D. 2017. Review pemanfaatan design expert untuk optimasi komposisi campuran minyak nabati sebagai bahan baku sintesis biodiesel. *Jurnal Teknik Kimia Dan Lingkungan*, 1(1): 11–16.
- Rhamadhani, D. A., & Saputri, E. E. D. 2023. Analisa model machine learning dalam memprediksi laju produksi sumur migas 15/9-F-14H. *Journal of Sustainable Energy Development*, 1(1): 48–55.
- Rizki, N. M. 2023. Tingkat Penerimaan Konsumen Terhadap Teh Kecombrang (*Etlingera elatior*) dengan Penambahan Teh Hitam, Sereh, Jeruk Nipis, dan Lemon. *Skripsi*. Universitas Jenderal Soedirman.
- Rizqia, Sania. 2023. Optimasi Seduhan Teh Rosela dengan Variasi Bobot Partikel dan Jenis Kantong Teh. *Skripsi*. Univeersitas Jenderal Soedirman.
- Safitri, E., Lubis, L. M., & Nainggolan, R. J. 2018. Pengaruh perbandingan teh bunga kecombrang dengan jahe kering dan suhu penyeduhan terhadap mutu teh herbal bunga kecombrang. *Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pertanian*, 6(4): 688–697.
- Saludung, J. 2015. Sirup kecombrang josani aneka rasa. *Seminar Nasional 2015 Lembaga Penelitian UNM*, 75–83.
- Samichah, & Syauqy, A. 2014. Aktivitas antioksidan dan penerimaan organoleptik yoghurt sari wortel (*Daucus Carrota L*). *Journal of Nutrition College*, 3(4): 501–508.
- Sani, R. N., Nisa, F. C., Andriani, R. D., & Maligan, J. M. 2014. Analisis rendemen dan skrining fitokimia ekstrak etanol mikroalga laut *Tetraselmis chuii*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(2): 121-126.
- Sari, R. P., Utami, B., & Herawati, E. 2024. Derajat keasaman ( pH ) yoghurt sari buah mangga podang gunung dengan perlakuan lama fermentasi dan konsentrasi sari buah yang berbeda-beda. *Seminar Nasional Sains, Kesehatan, Dan Pembelajaran 3*, 3(1): 196–200.
- Suhaeni. 2018. Uji total asam dan organoleptik yoghurt katuk (*Sauropus androgyneus*). *Jurnal Dinamika*, 09(2): 21–28.
- Suliasih, Legowo, A. M., & Tampoebolon, B. I. M. 2018. Aktivitas antioksidan, BAL, viskositas dan nilai L\*a\*b\* dalam yogurt yang diperkaya dengan

- probiotik bifidobacterium longum dan buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 7(4): 151–156.
- Supriyadi, E., Mariani, S., & Sugiman. 2017. Perbandingan metode partial least square (PLS) dan principal component regression (PCR) untuk mengatasi multikolinearitas pada model regresi linear berganda. *Journal of Mathematics*, 6(2): 117–128.
- Suryanto, Ribut. 2018. Pengaruh penambahan dekstrin dan tween 80 terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik bubuk sari buah jambu biji merah (*Psidium Guajava L.*) yang Dibuat dengan metode *foam-mat drying*. *Jurnal Ilmu Sosial dan Pendidikan*, 2(3): 71–79.
- Ünal, G., Karagözü, C., Kinik, Ö., Akan, E., & Akalin, A. S. 2018. Effect of supplementation with green and black tea on microbiological characteristics, antimicrobial and antioxidant activities of drinking yoghurt. *Journal of Agricultural Sciences*, 24(2): 153–161.
- Wahyono, A., Kurniawati, E., Kasutjianingati, Park, K., & Kang, W. 2018. Optimasi proses pembuatan tepung labu kuning menggunakan response surface methodology untuk meningkatkan aktivitas antioksidannya. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 29(1): 29-38.
- Wakhidah, N., M., G. J., & Utami, R. 2017. Yoghurt susu sapi segar dengan penambahan ekstrak ampas jahe dari destilasi minyak atsiri. *Proceeding Biology Education Conference*, 14(1): 278–284.
- Wulanningsih, U. A. 2022. Pelatihan pembuatan yoghurt susu sapi dengan metode sederhana menggunakan *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. *Jurnal Cerdik: Jurnal Pendidikan Dan Pengajaran*, 1(2): 66–78.
- Yana, M. F., & Kusnadi, J. 2015. Pembuatan bubuk yogurt kacang tunggak (*Vigna unguiculata*) dengan metode freeze drying (kajian jenis dan konsentrasi bahan pengisi). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3): 1203–1213.
- Yansyah, N., Yusmarini, & Rossi, E. 2016. Evaluasi jumlah BAL dan mutu sensori dari yoghurt yang difermentasi dengan isolat *Lactobacillus plantarum* 1. *Jom Faperta*, 3(2): 1–15.
- Yuliawaty, S. T., & Susanto, W. H. 2015. Pengaruh lama pengeringan dan konsentrasi maltodektrin terhadap karakteristik fisik kimia dan organoleptik minuman instan daun mengkudu (*Morinda citrifolia L.*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(1): 41–51.