

DAFTAR PUSTAKA

- Agustine, L., Okfrianti, Y., & Jum, J. 2018. Identifikasi Sifat Kimia Ikan Tongkol . *Jurnal Dunia Gizi*,1(2), 79. <https://doi.org/10.33085/jdg.v1i2.2972>
- Aisman, Anggraini, T., & Zahra, M. 2019. Karakterisasi Mutu Ikan Dari Beberapa Tingkat (*Nasturtium officinale*, R.Br). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 23(2), 187–195.
- 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>
- Andriani, M. A. M. & L. U. K. 2010. Kajian Karakteristik Fisiko Kimia Dan Sensori Ikan (*Ipomoea Batatas L.*). *Jurnal Biomedika*, 3, 23–32.
- Astuti, S, M. 2011. *Skrining Fitokimia dan Uji Aktifitas Antibiotika Ekstrak Etanol Daun, Batang, Bunga, dan Umbi Tanaman Binahong (Anredera Cordifolia (Ten) Steenis*. Universiti Malaysia Pahang.
- Chrisna, Wulandari, D. 2016. Identification Of Perfectly Pasteurization Process By Total Microorganisms and Levels of Protein and Lactose Content in Pasteurized Milk acked by Dairy Industry and Home Industry in Batu City. *Kesehatan FKUB*, 144–151.
- Evadewi, F. D., & Tjahjani, C. M. P. 2021. Viskositas, Keasaman, Warna, dan Sifat Organoleptik Kecombrang yang Diperkaya dengan Ekstrak Beras Hitam. *Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi*, 21(2), 837. <https://doi.org/10.33087/jiubj.v21i2.1565>
- Failasufa, M. K., Sunarto, W., & Pratjojo, W. 2015. Analisis Proksimat Ikan Nila(*Cocos Nucifera*) Granul. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 4(2), 117–121.

- Fathinatullabibah, Kawiji., & Lia, Umi, K. 2014. Stabilitas Antosianin Ekstrak Daun Jati (*Tectona grandis*) Terhadap Perlakuan pH dan Suhu. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(2), 60–63.
- Fatimah, F., Christin Larasati, N., Wicaksono, R., & Naufalin, R. 2019. Optimization of temperature and time of extraction of kecombrang stem and leaf (etlingera elatior) based on the quality of product bioactive components. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 406(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/406/1/012015>
- 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*). *Jurnal Agrotek*, 6(1), 40–51.
- Hidayat, I. R., Kusrahayu, & Mulyani, S. 2013. Total bakteri asam laktat, nilai pH dan sifat organoleptik ikan nila. *Animal Agriculture Journal*, 2(1), 160–167.
- Indrayani. 2012. *Model Pengeringan Lapisan Tipis Temu Putih (Curcuma Zedoaria Berg. Rosc)*. Universitas Hasanuddin.
- 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>
- Jannah, A. M., Legowo, A. M., Pramono, Y. B., & Al-baarri, A. N. 2014. *Total Bakteri Asam Laktat , pH , Keasaman dengan Penambahan Ekstrak Buah Belimbing*. 3(2).
- 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.
- Kusbandari, A. 2015. Analisis kualitatif kandungan sarida dalam tepung dan pati umbi ganyong (*Canna edulis Ker.*). *Jurnal Pharmacia*, 5(1), 35–42.

- Larasati, N. C. 2019. *Optimasi Suhu dan Waktu Ekstraksi pada Proses Pembuatan Ekstrak Cair Batang Kecombrang (Etilingera elatior)*.
- Legowo, A. M., S. Mulyani., & K. 2009. *Teknologi Pengolahan Susu*.
- Makanjuola. 2012. Production and quality evaluation of soy-corn yoghurt. *Journal of Food Science and Technology*, 4(3), 130–134.
- Mardalena. 2016. Fase Pertumbuhan Isolat Bakteri Asam Laktat (BAL) Tempoyak Asal Jambi yang Disimpan Pada Suhu Kamar. *Jurnal Sains Peternakan*, 11(1).
- Midayanto, D., & Y. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional indonesia. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(4), 259–267.
- Muawanah, Anna., Ira, D., Sa'duddin., Deden, Sukandar., & Nani, R. 2012. Penggunaan Bunga Kecombrang (*Etilingera Elatior*) Dalam Proses Formulasi Permen Jelly. *Jurnal Valensi*, 2(4), 526–533.
- Naufalin, R., & Rukmini, H. S. 2010. Potensi antioksidan hasil ekstraksi tanaman kecombrang (*Nicolaia speciosa Horan*) selama penyimpanan. *Seminar Nasional Membangun Daya Saing Produk Pangan Berbasis Bahan Baku Lokal*, 1(1), 1–13.
- Nurchayanti, A. D., & K. H. T. 2011. Aktivitas antioksidan dan antibakteri ekstrak polar dan non polar biji selasih (*Ocimum sanctum linn*). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 22(1), 1–6.
- Rasyadi, Yahdian., Selvi, M., & Dini, H. 2021. Formulasi Lip Balm Ekstrak Etanol Bunga Kecombrang (*Etilingera elatior (Jack)*) Dan Uji Stabilitas Menggunakan Metode Freeze And Thaw. *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 10(2).
- Rohman, E., & Maharani, S. 2020. The Role of Color, Viscosity, and Syneresis on Yoghurt Products. *Edufortech*, 5(2), 97–107. <https://doi.org/10.17509/edufortech.v5i2.28812>
- Saati, E. A. 2014. Eksplorasi Pigmen Antosianin Bahan Hayati Lokal Pengganti Rodhamin B dan Uji Efektivitasnya Pada Beberapa Produk Industri/Pangan. *Jurnal Gamma*, 9(2), 2.
- Samichah, Ahmad, S. 2014. Aktivitas Antioksidan dan Penerimaan Organoleptik Sari Wortel (*Daucus Carrota L*). *Journal Of Nutrition College*, 3(4), 504.
- Sanam, A. B., Bagus, I., & S. 2014. Ketahanan Susu Kambing Peranakan Ettawah Post-

- Thawing pada Penyimpanan Lemari Es Ditinjau dari Uji Didih dan Alkohol. *Jurnal Veteriner*. 3(1), 1–8.
- Sari, Tria, A. 2018. Pengaruh Penambahan Tepung Bunga Kecombrang (*Etligeria elatior*) Sebagai Pengawet Alami Terhadap Nugget Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) Pada Penyimpanan Suhu Dingin. *Fakultas Perikanan*, 1(1), 1–7.
- Segara, Hamal, B. 2019. Formulasi Sediaan Gel Ekstrak Etanol Bunga Rosella (*Hibiscus Sabdariffa* L) Dengan Basis Carbomer Dan Aktivitas Anti Bakteri Terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus*. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Solo
- Setianto, Yulian, Candra., Yoyok, Budi, P., & Sri, M. 2014. Nilai pH, Viskositas, dan Tekstur Yoghurt Drink dengan Penambahan Ekstrak Salak Pondoh (*Salacca zalacca*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(3), 110–116.
- Silalahi, Sri, Y. 2019. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Daun Kecombrang (*Etligeria elatior*) Terhadap *Streptococcus mutans*. *Skripsi*. Universitas Medan Area. Medan
- Simanjuntak, L., Sinaga, C., F. 2014. Ekstraksi Pigmen Antosianin dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Teknik Kimia USU*, 3(2), 25–29.
- 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 Yogurt. *International Journal of Scientific and Research Publications*. University of Peradeniya, 4(4).
- Werdhasari, A. 2014. Peran Antioksidan Bagi Kesehatan. *Jurnal Biomedik Medisiana Indonesia*, 3(2), 59–68.