

## DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, L., Indrayati, N., Tanuwiria, U.H., & Mayasari, N. 2008. Aktivitas *Lactobacillus acidophilus* dan *Bifidobacterium* terhadap kualitas yoghurt dan penghambatannya pada *Helicobacter pylori*. *Jurnal Bionatura*, 10(2): 129-140.
- Afifah, E. 2003. *Khasiat dan Manfaat Temulawak: Rimpang Penyembuh Aneka Penyakit*. Agro Media Pustaka, Jakarta.
- Ahmad, A.R., Juwita, Ratulangi, S.A.D., & Malik, A. 2015. Penetapan kadar fenolik dan flavonoid total ekstrak metanol buah dan daun patikala (*Etlintera elatior* (Jack) R.M.SM). *Pharm Sci Res*, 2(1): 1-10.
- Al-Baarri, A.N., & Murti, T.W. 2003. Analisis pH, keasaman dan kadar laktosa pada yakult, yogurt dan kefir. *Proceeding Simposium Nasional Hasil-hasil Penelitian*, Universitas Katholik Soegijapranata, Semarang.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analisis Chemist. Vol. IA*. AOAC Inc, Washington.
- Asriyani, R. 2012. Umur Simpan Yoghurt Simbiotik dengan Variasi Bahan Kemasan dan Suhu Penyimpanan. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Astawan, M.W. 1989. *Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna*. Akademi Presindo, Jakarta.
- Asyhari G., A. 2013. Formulasi dan Evaluasi Fisik Mikro kapsul dari Ekstrak Kedelai (*Glycine max* L.Merr) dengan Metode Penguapan Pelarut. *Skripsi*. Fakultas Farmasi, Universitas Hasanuddin, Makasar.
- Azwar, A 1996. *Pengantar Ilmu Kesehatan Lingkungan*. PT. Mutiara Sumber Widya, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2009. SNI 298 1:2009, Yoghurt. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Bahrami, M., Ahmadi, D., Alizadeh, M., & Hosseini, F. (2013). Physicochemical and sensorial properties of probiotic yogurt as affected by additions of different types of hydrocolloid. *Korean Journal for Food Science of Animal Resources*, 33(3): 363–368.

- Bayu, M.K., Heni, R., & Nurwantoro. 2017. Analisis total padatan terlarut, keasaman, kadar lemak, dan tingkat viskositas pada kefir optima dengan lama fermentasi yang berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan*. 1(2): 33-38.
- Bylund, G. 2003. *Dairy Processing Handbook*. Tetra Pak Processing Systems AB. Lund, Sweden.
- Celik, S., Bakirci, I., & Sat, I.G. 2006. Pysicochemical and organoleptic properties of yoghurt with cornelian cherry paste. *International Journal of Food Properties*, 9: 401-408.
- Chen J., Lindmark-Mansson, H., Gorton, L., & Akesson, B. 2003. Antioxidant capacity of bovine milk as assayed by spectrophotometric and amperometric methods. *International Dairy Journal*. 13: 927-935.
- Cowan, M.M. 1999. Plant Products as Antimicrobial Agents. *Clinical Microbiology Reviews*, 12(4).
- Dalimartha, S. 2000. *Atlas Tumbuhan Obat Jilid ke-2*. Trubus Agriwidya, Jakarta.
- Deeth, H.C. & Tamime, A.Y. 1981. Yogurt: nutritive and therapeutic aspects. *Journal of Food Protection*, 44 (1): 78-86.
- Departemen Kesehatan RI. 2005. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Depkes RI, Jakarta.
- Desai, S.R., Toro, V.A., & Joshi, V. 1994. Utilization of different fruit in the manufacture of yoghurt. *Indian J. of Dairy Sci*. 47: 870-874.
- Desie, I., Arumsari, A., & Miftah, A.M. 2019. Uji aktivitas antioksidan ekstrak n-heksan, etil asetat dan metanol daun paku simpai (*Cibotium Barometz* (L.) J.Sm) dengan metode spektrofotometri uv vis. *Prosiding Farmasi*, 5(2): 373-378.
- Dewanto, H.N., Lisdiana, & Isnaeni, W. 2017. Pengaruh ekstrak kulit buah rambutan terhadap kualitas sperma tikus yang terpapar asap rokok. *Life Science*, 6(2): 62-68.
- Dugasani, S., Pichika, M.R., Nadarajah, V.D., Balijepalli, M.K., Tandra, S., & Korlakunta, J.N. 2010. Comparative antioxidant and anti-inflammatory effects of [6]-gingerol, [8]-gingerol, [10]-gingerol and [6]-shogaol. *Journal of Ethnopharmacology*, 127: 515-520.

- Dwiyani, R.K. 2008. Sifat Fisik dan Kimia Es Krim Yogurt Sinbiotik Selama Penyimpanan. *Skripsi*. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Fardiaz, S. 2003. *Mikrobiologi Pangan*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Firmansyah, Y. 2003. Formulasi Minuman Instan Fungsional Antioksidan Berbasis Kayu Secang (*Caesalpinia sappan Linn.*) sebagai Pewarna Alami. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Fujiwara, H., Hosokawa, M., Zhou, X., Fujimoto, F., Fukuda, K., Toyoda, K., Nishi, Y., Fujito, Y., Yamada, K., Yamada, Y., Seino, Y., & Inagaki N. 2008. Curcumin inhibits glucose production in isolated mice hepatocytes. *Diabetes Res. Clinical Practice*, 80: 188-191.
- Giese, J. 1994. Modern alchemy: use of flavor in food. *Food Techno*, 488(2): 105-116.
- Hammerschmidt, P.A. & Pratt, D.E. 1978. Phenolic antioxidant of dried soybeans. *Journal of Food Science*, 43: 556-559.
- Handayani, E. 2007. Pembuatan Karamel dari Susu Sapi Kemasan dan Karakteristik Fisik serta pHnya. *Skripsi*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Handrianto, P. 2016. Uji antibakteri ekstrak jahe merah *Zingiber officinale var. Rubrum* terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Journal of Research and Technologies*, 2(1): 24.
- Hartoto, M. 2003. Pembuatan Yoghurt Sinbiotik dengan Menggunakan Kultur Campuran *Streptococcus thermophilus*, *Bifidobacterium bifidum*, dan *Lactobacillus casei* Galur *Shirota*. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pangan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Haryanto. 2016. Pengaruh konsentrasi putih telur terhadap sifat fisik, kadar antosianin dan aktivitas antioksidan bubuk instan ekstrak kulit manggis (*Garcinia mangostana L.*) dengan metode foam mat drying. *Jurnal Kesehatan*, 7(1): 1-8.
- Haryudin, W., & Rostiana, O. 2016. Karakteristik morfologi bunga kencur (*Kaempferia galanga L.*). *Buletin Penelitian Tanaman Rempah dan Obat*, 19(2): 109-116.

- Hasanah, S.Z. 2017. Pengaruh Perbandingan Gula Merah Cair dan Nira Terhadap Karakteristik Gula Semut (*Palm Sugar*). *Skripsi*. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Hasruddin, & Pratiwi, N. 2015. *Mikrobiologi Industri*. Alfabeta, Bandung.
- Hasyim, N. 2009. Kajian Kerusakan Minyak dengan Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale Roscoe*) Selama Penyimpananan. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Sebelasmaret, Surakarta.
- Hayati, E.K., Ningsih, R., & Latifah. 2015. Antioxidant activity of flavonoid frome rhizome *Kaempferia galanga* L. extract. *Journal of Chemistry*, 4(2): 127-137.
- Hayati, F., Mudatsir & Safarianti. 2017. Uji aktivitas antibakteri ekstrak etanol rimpang kencur (*Kaempferia galaga* L.) terhadap isolat klinis *Klebsiella pneumoniae* secara invitro. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Medisia*, 2: 68-73.
- Hidayah, N., Aji, M.P., & Sulhadi. 2017. Analisis citra pewarna alami dari ekstrak kulit buah naga (*Hylocereus polyrhizus*). *Prosiding Seminar Nasional Fisika*, 1 Oktober, Universitas Negeri Jakarta, Jakarta.
- Hidayat, I.R., Kusrahayu, & Mulyani, S. 2013. Total bakteri asam laktat, nilai pH, dan sifat organoleptic drink yoghurt dari susu sapi yang diperkaya dengan ekstrak buah mangga. *Animal Agriculture Journal*, 2(1): 160-167.
- Ibrahim, H. 1999. *Kaempferia galanga* L. Medicinal and poisonous plants. *Plant Resources of South-East Asia*, 12(1): 334-335.
- Inayatullah. M.S. 1997. Standarisasi Rimpang Kencur dengan Parameter Etil ParaMetoksi Sinamat. *Skripsi*. Fakultas Farmasi, Universitas Erlangga, Surabaya.
- Irigoyen, A., Arana, I., Castiella M., Torre, P., & Ibanez, F. 2004. Microbiological, physicochemical, and sensory characteristics of kefir during storage. *Food Chemistry*, 90: 613-620.
- Ismawati, N., Nurwantoro, & 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): 89-93.
- Jannah, A.M., Legowo, A.M., Pramono, Y.B., Al-Baarri, A.N., & Abduh, S.B.M. 2014. Total bakteri asam laktat, pH, keasaman, citarasa, dan kesukaan yoghurt drink dengan penambahan ekstrak buah belimbing. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(2): 7-11.

- Jannah, A.M., Nurwantoro, & Pramono, Y.B. 2012. Kombinasi susu dengan air kelapa pada proses pembuatan drink yogurt terhadap kadar bahan kering, kekentalan, dan pH. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1(3): 69-71.
- Jay, J.M. 2000. *Modern Food Microbiology 5th ed*, Intern Thomson, New York.
- Jaya, F. Didik, K., & Dedes, A. 2011. Pembuatan minuman probiotik (yoghurt) dari proporsi susu sapi dan kedelai dengan isolat *Lactobacillus casei* dan *Lactobacillus plantarum*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 6(1): 13-17.
- Jayaprakasha, G.K., Rao, L.J.M., & Sakariah, K.K. 2005. Chemistry and biological activities of *C. longa*. *Trends Food Sci. Technol*, 16: 533-548.
- Jeanette, L. Ketut, S., & Luh, P.T. 2015. Pengaruh konsentrasi sukrosa terhadap karakteristik yoghurt dari susu kulit pisang kepok (*Musa paradisiaca formatypica*) dan kacang hijau (*Phaseolus radiatus L.*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, Universitas Udayana, Denpasar.
- Junita, R., Triningsih, Elisabeth, T., Surjana, W., Ayu, M., & Hariyadi, P. 2001. Formulasi minuman fungsional tradisional dari rempah-rempah menggunakan konsep optimasi sinergisme antioksidan. Di dalam: Nuraida, L. & Dewanti-Hariyadi R. (Eds.). *Prosiding Seminar Nasional Pangan Tradisional*, 14 Agustus, Jakarta.
- Juwitasari, M.M. 2016. Pengukuran Perubahan Warna pada Pencoklatan Kukis Selama Pemanggangan dengan Kamera Digital. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Kelloff, G. J., Crowell, J.A., Steele, V.E., Lubert, R.A., Malone, W.A., Boone, C.W., Kopelovich, L., Hawk, E.T., Lieberman, R., Lawrence, J.A., Ali, I., Viner, J.L., & Sigman, C.C. 2000. Progress in cancer chemoprevention: development of diet-derived chemopreventive agents. symposium on diet, natural products and cancer prevention: progress and promise. *Journal Nutr. American Society for Nutritional Science*, 130(2): 467-471.
- Khalida, R. 2019. Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Jahe dan Kencur Terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensoris Minuman Temulawak Serbuk. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Khamidah, A., Antarlina, S.S., & Sudaryono, T. 2017. Ragam produk olahan temulawak untuk mendukung keanekaragaman pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 36(1): 1-17.

- Kikuzaki, H. & Nakatani, N. 1993. Antioxidant effects of some ginger constituents. *Journal of Food Science*, 58(6): 1407-1410.
- Kuncahyo, I. & Sunardi. 2007. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi L.*) Terhadap diphenil-2-picrylhydrazyl (DPPH). Fakultas Teknik, Universitas Setia Budi, Yogyakarta. Makalah disampaikan dalam Seminar Nasional Teknologi, Yogyakarta, 24 November 2007, ISSN: 1978-9777.
- Layadi, N., Prawasmita, S., Ayliaawati, & Felycia, E.S. 2009. Pengaruh waktu simpan terhadap kualitas soyghurt dengan penambahan gula dan stabiliser. *Widya Teknik*, 8(1): 1-11.
- Legowo, A.M., Kusrahayu & Mulyani, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Susu*. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Lestari, S. 1978. Pengaruh Blanching dan Cara Pengeringan Terhadap Kualitas Temulawak Kering. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Liang, O.B., Widjaya, Y., Asparton, Y., & Puspa, S. 1985. Beberapa aspek isolasi, identifikasi, dan penggunaan komponen-komponen *Curcuma xanthorrhiza* Roxb dan *Curcuma domestica Val.* *Prosiding Symposium Nasional Temulawak*, 17-18 September, Lembaga Penelitian Universitas Padjajaran, Bandung.
- Maharani, N.D. 2019. Pengaruh Waktu Penambahan dan Perbedaan Konsentrasi Temulawak Terhadap Kualitas Yoghurt. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Mahendra, B. 2005. *13 Jenis Tanaman Obat Ampuh*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Mashhadi, N.S., Ghiasvand, R., Askari, G., Hariri, M., Darvishi, L., & Mofid, M.R. 2013. Anti-oxidative and anti-inflammatory effects of ginger in health and physical activity: review of current evidence. *Int J Prev Med*, 4(1): S36-S42.
- Mashita, A.R. 2014. Efek Antimikroba Ekstrak Rimpang Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*) Terhadap Pertumbuhan *Staphylococcus aureus*. *Skripsi*. Fakultas Kedokteran, Universitas Muhammadiyah Malang, Malang.
- Moghadamtousi, S.Z., Kadir, H.A., Hassandarvish, P., Tajik, H., Abubakar, S., & Zandi, K. 2014. Review article: a review on antibacterial, antiviral, and antifungal activity of curcumin. *BioMed Research International*, Article ID 186864: 1-12.

- Molyneux, P. 2004. The use of the stable free radical diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity. *Songklanakarinn Journal of Science and Technology*, 26: 211-219.
- Muhafidzah, Z., Seniwati, & Rezky A.S. 2018. Aktivitas antioksidan fraksi rimpang kencur (*Kaempferia rhizoma*) dengan menggunakan metode perendaman 1,1 Diphenyl-2-Picrylhydrazil (DPPH). *Jurnal As-Syifaa*, 10(01): 44-50.
- Mustaufik & Karseno. 2004. Penerapan dan Pengembangan Teknologi Produksi Gula Semut Berstandar Mutu SNI Untuk Meningkatkan Pendapatan Pengrajin Gula Kelapa di Kabupaten Banyumas. *Laporan Pengabdian Masyarakat. Program Pengembangan Teknologi Tepat Guna*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Nirmala, P.D.Y. 2018. Pengaruh Penambahan Variasi Sari Jahe (*Zingiber officinale*) Terhadap Kualitas Yoghurt Secara Uji Organoleptik. *Skripsi*. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta.
- Nursal, W., Sri & Wilda, S. 2006. Bioaktivitas ekstrak jahe (*Zingiber officinale* Roxb.) dalam menghambat pertumbuhan koloni bakteri *Escherichia coli* dan *Bacillus subtilis*. *Jurnal Biogenesis*, 2(2): 64-66.
- Nursalim, Y., & Razali, Z.Y. 2007. Bekatul Makanan yang Menyehatkan. *Agromedia Pustaka*, Jakarta
- Nusa, C.P. 2017. Indeks Glikemik Gula Kelapa Cetak, Kristal, dan Cair. *Skripsi*. Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Palczar, J.M. & Chan, E.C.S. 1988. Dasar-dasar Mikrobiologi 2. Penerbit UI Press, Jakarta.
- Poste, L.M., Mackie, D.A., Butler, G., & Larmond. 1991. *Laboratory Methods for Sensory Analysis of Food*. Research Branch Agriculture Canada Publication, Canada.
- Prabawanti, T.P. & Pujimulyani, D. 2018. Pengaruh Penambahan Ekstrak Kencur (*Kaempferia galangal* L.) Terhadap Warna, Aktivitas Antioksidan, dan Tingkat Kesukaan Minuman Instan Kunir Putih (*Curcuma mangga* Val.). Makalah disampaikan dalam Seminar Nasional Inovasi Pangan Lokal Untuk Mendukung Ketahanan Pangan, Universitas Mercu Buana, Yogyakarta, 28 April 2018.

- Prangdimurti, E., Herawati, D., Firlieyanti, A.S., & Briantoro, R.D. 2014. Perubahan mutu fisik dan mikrobiologi gel cincau hijau kemasan selama penyimpanan. *Jurnal Mutu Pangan*, 1(2): 118-123.
- Pratama, N., Pato, U., & Yusmarini. 2015. Kajian pembuatan teh kombucha dari kulit buah manggis (*Garcinia mangostana L.*). *FAPERTA*, 2(2).
- Priyadarsini, K.I., Maity, D.K., Naik, G.H., Kumar, M.S., Unnikrishnan, M.K., Satav, J.G., & Mohan, H. 2003. Role of phenolic OH and methylene hydrogen on the free radical reactions and antioxidant activity of curcumin. *Free Radical Biology and Medicin*, 35(5): 475-484.
- Pronika, N. 2006. Formulasi Konsentrasi Instan dari Campuran Sari Lidah Buaya, Wortel dan Markisa. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Purbasari, A., Pramono, Y.B., & Abduh, S.B.M. 2014. Nilai pH, kekentalan, citarasa asam, dan kesukaan pada susu fermentasi dengan perisa alami jambu air (*Syzygium sp.*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(4): 174-177.
- Purnomo, H., Jaya, F., & Widjanarko, S.B. 2010. The effects of type and time of thermal processing on ginger (*Zingiber officinale* Roscoe) rhizome antioxidant compounds and its quality. *International Food Research Journal*, 17: 335-347.
- Putri, F.A.P., Rouf, R., & Purwani, E. 2013. Sifat kimia dan sineresis yoghurt yang dibuat dari tepung kedelai full fat dan non fat dengan menggunakan pati sagu sebagai penstabil. *Jurnal Kesehatan*, 6(2):145-152.
- Rahman, A., Fardiaz, S., Rahaju, W.P., Suliantari, & Nurwitri, C.C. 1992. *Bahan Pengajaran Teknologi Fermentasi*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institute Pertanian Bogor, Bogor.
- Rahmatalla, S.A, Abd Alazeem, L., & Abdalla, M.O.M. 2017. Microbiological quality of set yoghurt supplemented with turmeric powder (*Curcuma longa*) during storage. *Asian Journal of Agriculture and Food Sciences*, 5(1): 1-6.
- Ramayani, G. 2017. Total Bakteri Asam Laktat (BAL), Aktivitas Antioksidan, dan Penerimaan Yoghurt Herbal Sinbiotik dengan Penambahan Ekstrak Kayu Manis (*Cinnamomun burmanii*). *Skripsi*. Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Rasbawati, Irmayani, Novieta I.D., & Nurmiati. 2019. Karakteristik organoleptic dan nilai pH yoghurt dengan penambahan sari buah mengkudu (*Morinda*



*citrifolia* L.). *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 7(1): 41-46.

- Rostiana, O. & Dedi, S.E. 2007. *Teknologi Unggulan Kencur Perbenihan dan Budidaya Pendukung Varietas Unggul*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan, Bogor.
- Roza, I., Evawati, Fadri, R.A., & Gusmalini. 2017. Total fenol dan aktivitas antioksidan bubuk kulit manggis (*Garcinia mangostana* L.) dari buah segar dengan variasi lama penyimpanan yang diolah secara mekanis. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 21(2): 110-116.
- Rukmana, R. 2004. *Temu-Temuan*. Kanisius, Jakarta.
- Ruslay, S., Abas, F., Shaari, K., Zainal, Z., Maulidiani, Sirat, H., Israf, D.A., & Lajis, N.H. 2007. Characterization of the components present in the active fractions of health gingers (*Curcuma xanthorrhiza* and *Zingiber zerumbet*) by HPLC-DAD-ESIMS. *Food Chem*, 104(3): 1183-1191.
- Rustanti, N., Nuryanto, & Fajarini, T. 2017. Total bakteri asam laktat, aktivitas antioksidatif, dan daya terima yoghurt herbal sinbiotik jelly drink dengan penambahan ekstrak daun salam. *Jurnal Gizi*, 6(2).
- Safitriani, R.R. 2005. Potensi Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Robx.) sebagai Sumber Antioksidan Alami. *Thesis*. Teknologi Hasil Perkebunan, Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Said, A. 2007. *Khasiat dan Manfaat Temulawak*. Penerbit Sinar Wadja Lestari, Jakarta.
- Salim, S.A., Saputri, F.A., Saptarini, N.M., & Levita, J. 2020. Review artikel: Kelebihan dan keterbatasan pereaksi folin-ciocalteau dalam penentuan kadar fenol total pada tanaman. *Farmaka*, 18(1): 46-57.
- Sampurno, A. & Cahyanti, A.N. 2011. Karakteristik yoghurt berbahan dasar susu kambing dengan penambahan berbagai jenis gula merah. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 12(1): 22-31
- Sanchez-Vega, M.M. 2013. Influence of Various Health Beneficial Spices on Some Characteristics of Yogurt Culture Bacteria *Lactobacillus acidophilus*, and Sensor Acceptability of Spicy Probiotic Yogurt. *Disertasi*. Program of the School of Animal Sciences, Louisiana State University and Agricultural and Mechanical College, Baton Rouge, Louisiana.

- Sangi, M.S. & Katja, D.G. 2011. Aktivitas antioksidan pada beberapa rempah-rempah masakan khas Minahasa. *Chem. Prog*, 4(2): 66-74.
- Santoso, H.B., 1993. *Pembuatan Gula Kelapa*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Saragih, J., Assa, J.R., & Langi, T.M. 2015. Aktivitas antioksidan ekstrak jahe merah (*Zingiber officinale* var. *rubrum*) menghambat oksidasi minyak kacang tanah (*Arachishypogaea* L). E-jurnal Unsrat, (6):2-6.
- Sardjono & Wibowo, D. 1988. Mikrobiologi Pengolahan Pangan. *Proyek Peningkatan Pengembangan Perguruan Tinggi*. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Septiana, A.T., Samsi, M., & Mustaufik. 2017. Pengaruh penambahan rempah dan bentuk minuman terhadap aktivitas antioksidan berbagai minuman tradisional Indonesia. *Jurnal Agritech*, 37(1).
- Setiawan. 2011. *Berbagai Sumber dan Atlas Tumbuhan Obat Indonesia*. Gramedia, Jakarta.
- Setyowati, A. & Suryani, C.L. 2013. Peningkatan kadar kurkuminoid dan aktivitas antioksidan minuman instan temulawak dan kunyit. *Jurnal Agritech*, 33(4): 363-370.
- Shah, N. P. 2000. Probiotic bacteria: selective enumeration and survival in dairy foods. *J. Dairy Sci*, 83: 894-907.
- Shalaby, S.M. & Amin, H.H. 2018. Red cabbage and turmeric extracts as potential natural colors and antioxidants additives in stirred yogurt. *Journal of Probiotics & Health*, 6(2): 1-9.
- Sheikh, T.Z.B., Yong, C.L., & Lian, M.S. 2009. In vitro antioxidant activity of the hexane and methanolic extracts of *Sargassum baccularia* and *Cladophora patentiramea*. *Journal of Applied Sciences*, 13(9): 2490-2493.
- Silvia. 2002. Pembuatan Yoghurt Kedelai (*Soyoghurt*) dengan Menggunakan Kultur Campuran *Bifidobacterium bifidum* dan *Streptococcus thermophilus*. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pangan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Subagja, H.P. 2014. *Temulawak Itu Ajaib! Rimpang Ajaib Pembasmi Beragam Penyakit*. Cetakan Pertama. FlashBooks, Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., & Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian, Edisi Keempat*. Liberty, Yogyakarta.

- Sugiarto. 1997. Proses pembuatan dan penyimpanan yoghurt yang baik. *Lokakarya Fungsional Non Peneliti*. Hal 62-69.
- Suradi. 1998. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Jambu Air (*Eugenia aquae* Born), Jambu Biji (*Psidium guajava* Linn), Jambu Mete (*Anacardium occidentale* Linn), dan Langsep (*Lansium domesticum* Corr). *Skripsi*. Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Surajudin. 2005. *Yoghurt, Susu Fermentasi yang Menyehatkan*. Agro Media Pustaka, Jakarta.
- Suryono, Sudono, A., Sudarwanto, M., & Apriyantono, A. 2005. Pengaruh penggunaan Bifidobakteria terhadap flavor yoghurt. *Jurnal Teknol. dan Industri Pangan*, 16(1): 62-70.
- Susilawati & Dewi, P.C. 2011. Pengaruh jenis kemasan dan lama penyimpanan terhadap sifat kimia, mikrobiologi, dan organoleptic permen caramel susu kambing. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*, 16(1): 1-13.
- Suwiyah, A. 1991. Pengaruh Perlakuan Bahan dan Jenis Pelarut yang Digunakan pada Pembuatan Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb) Instan Terhadap Rendemen dan Mutunya. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Tamime, A.Y., & Robinson, R.K. 1999. *Yoghurt Science and Technology*. Pergamon Press, Toronto.
- Umam, M.F., Utami, R., & Widowati, E. 2012. Kajian karakteristik minuman sinbiotik pisang kapok (*Musa paradisiaca* forma typical) dengan menggunakan starter *Lactobacillus acidophilus* IFO 13951 dan *Bifidobacterium longum* ATCC 15707. *Jurnal Teknosains Pangan*, 1(1): 3-11.
- Wahyudi, A., & Samsundari, S. 2008. *Bugar dengan Susu Fermentasi*. Universitas Muhamadiyah Malang Press, Malang.
- Wakhidah, N., Godras, J.M., & Utami, R. 2017. Yoghurt susu sapi segar dengan penambahan ekstrak ampas jahe dari destilasi minyak atsiri. *Proceeding Biology Education Conference*, 14(1): 278-284.
- Walter, M., & Marchesen, E. 2011. Phenolic compounds and antioxidant activity of rice. *Brazilian Archives of Biology and Technology, An Internasional Journal*, 54(1): 371-377.

- Widagdha S., & Fithri C.N. 2015. Penambahan sari anggur (*Vitis vinifera L.*) dan lama fermentasi terhadap karakteristik fisiko kimia yoghurt. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(1): 248-258.
- Widiyanti, R. 2006. Analisa Kandungan Antioksidan dan Fenol pada Jahe. *Skripsi*. Fakultas Kedokteran, Universitas Indonesia, Jakarta.
- Widjaya, C.H. 2003. *Peran Antioksidan Terhadap Kesehatan Tubuh*. Edisi IV. Healthy Choice, Jakarta.
- Winarno, F.G., & Fernandez, I.E. 2007. *Susu dan Produk Fermentasinya*. M-BRIO PRESS, Bogor.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Kanisius. Yogyakarta.
- Wirawati, I. 2019. Pengaruh Lama Penyimpanan pada Suhu Dingin Terhadap Nilai pH, Total Asam, dan Jumlah Bakteri Asam Laktat Yoghurt Tepung Suweg (*Amorphallus campanulatus*). *Skripsi*. Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Yansyah, N., Yusmarini, & Rossi, E. 2016. Evaluasi jumlah bald an mutu sensori dari yoghurt yang difermentasi dengan isolate *Lactobacillus plantarum 1*. *JOM Faperta*, 3(2): 1-15.
- Yildiz, F. 2010. *Development and Manufacture of Yogurt and Other Functional Dairy Products*. Taylor and Francis Group, United State.
- Yong, C.C., Yoon, Y., Yoo, H.S., & Oh, S. 2019. Effect of *Lactobacillus* fermentation on the anti-inflammatory potential of turmeric. *Journal Microbiol. Biotechnol*, 29(10): 1561–1569.
- Yuliana, I., Roza, R.M., & Martina, A. 2013. Isolasi dan Seleksi Bakteri Asam Laktat dari Yoghurt Kemasan yang Bersifat Anti Bakteri Terhadap *Escherichia coli* dan *Salmonella typhi*. *Skripsi*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Kampus Binawidya, Pekanbaru.
- Yuliana, N., Noviyeziana, T., & Sutikno, S. 2016. Karakteristik minuman laktat sari buah durian lay (*Durio kutejensis*) yang disuplementasi dengan kultur *Lactobacillus* selama penyimpannya pada suhu rendah. *Jurnal Agritech*, 36(4): 424-432.
- Zahro, L. 2009. Profil tampilan fisik dan kandungan kurkuminoid dari simplisia temulawak (*Curcuma xanthorrhiza Roxb*) pada beberapa metode pengeringan. *Jurnal Sains & Matematika*, 17(1): 24-32.

Zakaria, F.R., Susanto, H., & Hartoyo, A. 2000. Pengaruh konsumsi jahe (*Zingiber officinale* Roscoe) terhadap kadar malonaldehida dan vitamin e plasma pada mahasiswa pesantren ulil albaab kedung badak, bogor. *Buletin Teknologi dan Industri Pangan*, 9(1): 36-40.

Zuliana, C., Widyastuti, E., & Susanto, W. H. 2016. Pembuatan gula semut kelapa (Kajian pH gula kelapa dan konsentrasi natrium bikarbonat). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1): 109-119.

