

DAFTAR PUSTAKA

- Abd-Elaal, A., Salah, F., Esmat, L. A., Rania, M. K. M., & Kamal. 2012. Prevalence of some trace and toxic elements in raw and sterilized cow's milk. *Journal of American Science*, 8(9).
- Abidin, A. F., Yuwono, S. S., & Maligan, J. M. 2019. Pengaruh penambahan maltodekstrin dan putih telur terhadap karakteristik bubuk kaldu jamur tiram. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7(4): 53-61.
- Abryandoko, E. W. 2022. *Statistik Industri*. Widina Bhakti Persada: Bandung.
- Adhamatika, A. & Putri, D. A. 2023. Pengaruh perbedaan jenis pemanis dan bahan baku terhadap karakteristik dari sirup nanas. *Food Scientia: Journal of Food Science and Technology*, 3(2): 193-212.
- Ago, A. Y., Wirawan, & Santosa, B. 2014. Pembuatan yoghurt dari kulit pisang ambon serta analisa kelayakan usah (pengaruh jenis dan konsentrasi bahan penstabil). *J. Fakultas Pertanian*, 2(2): 1-15.
- Agustin, F. & Putri, W. D. R. 2014. Pembuatan jelly drink *Averrhoa blimbi L.* (kajian proporsi belimbing wuluh: air dan konsentrasi karagenan). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3): 1-9.
- Ajai, A. I., Ochigbo, S. S., Ndamitso, M. M., & Olaoluwajuwon, J. 2012. Proximate and mineral compositions of different raw cow's milks in Minna. *European Journal of Applied Engineering and Scientific Research*, 1(1): 23-29.
- Amirudin. 2021. Pengaruh Penambahan Ekstrak Serai dan Lama *Blanching* terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Tingkat Kesukaan Jahe Merah Instan. *Skripsi*. Universitas Mercu Buana, Yogyakarta.
- Andaru, D., Rizqiati, H., & Nurwantoro, N. 2019. Pengaruh lama fermentasi berbeda terhadap total bakteri asam laktat, total asam, kadar alkohol dan organoleptik kefir whey susu sapi. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2): 199-203.
- Ansori, F. A. Z., Sarofa, U., & Anggreini, R. A. 2022. Pengaruh konsentrasi maltodekstrin dan putih telur terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik sup krim instan labu kuning (*Curcubita moschata*). *Teknologi Pangan*, 13(2): 198-207.
- AOAC. 1990. *Official Methods of Analysis Food Compositon; Additives; Natural Contaminants*. Vol 2. 15th edition, Virginia, USA.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. 14th Edition, Association of Official Analytical Chemists, Washington DC.

- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis of the Association of Analytical Chemist*. Association of Official Analytical Chemist, Inc, Virginia, USA.
- Arief, H. & Widodo, M. A. 2018. Peranan stres oksidatif pada proses penyembuhan luka. *Jurnal Ilmiah Kedokteran Wijaya Kusuma*, 5(2): 22-29.
- Ariska, S. B. & Utomo, D. 2020. Kualitas minuman serbuk instan sereh (*Cymbopogon citratus*) dengan metode foam mat drying. *TEKNOLOGI PANGAN: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 11(1): 42-51.
- Arslan, S. 2015. A review: chemical, microbiological and nutritional characteristics of kefir. *Journal of Food*, 13(3): 340-345.
- Arumsari, K. 2018. Kadar Total Fenol, Aktivitas Antioksidan dan Sifat Sensoris Teh Celup Campuran Bunga Kecombrang, Daun *Mint* dan Daun *Stevia*. *Skripsi*. Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Semarang, Semarang.
- Aryanta, I. W. R. 2021. Kefir dan manfaatnya bagi kesehatan. *E-Jurnal Widya Kesehatan*, 3(1): 35-38.
- Asril, M., Ismawati, Yuniastri, R., Putri, R. D., Salfiana, Anggraeni, N., Setiavani, G., Meiyasa, F., Hapsari, M. W., & Wihansah, R. R. S. 2022. *Pengawasan Mutu dan Teknologi Hasil Ternak*. Yayasan Kita Menulis, Medan.
- Astuti, R. H., Astuti, A. P., & Maharani, E. T. W. 2020. Analisis kandungan laktosa dan protein pada ASI dan susu formula di Kota Semarang. *Seminar Nasional Edusaintek*, 415-425.
- Ayuti, S. R. 2016. Dinamika pertumbuhan *Lactobacillus casei* dan karakteristik susu fermentasi berdasarkan suhu dan lama penyimpanan. *Jurnal Agripet*, 16(1): 23-30.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2011. *Pengawasan Klaim dalam Label dan Iklan Pangan Olahan*. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. *Petunjuk Teknis Skema Sertifikasi Produk Yogurt*. Badan Standardisasi Nasional Republik Indonesia, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. *Susu Segar*. Badan Standardisasi Nasional Republik Indonesia, Jakarta.
- Bendale, V. T., Patil, C. L., Chavan, R. P., & Shinde, D. N. 2015. Analysis of milk quality and adulteration in milk samples collected from thane. *International Journal of Pharma and Bio Sciences*. ISSN:0975-6299.

- Berliana, D., Sumarmono, J., & Rahardjo, A. H. D. 2022. Pengaruh jenis susu terhadap sineresis, water holding capacity, dan viskositas kefir dengan starter kefir. *Journal of Animal Science and Technology*, 4(1): 72-80.
- Caesaron, D. & Nintyas, S. S. A. 2015. Pengaruh kecepatan putar spindel dalam pengujian viskositas produk UQ. black QHS dengan metode anova (studi kasus PT. Mata Pelangi Chemindo). *JIEEMS: Journal of Industrial Engineering & Management System*, 8(1): 70-78.
- 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.
- Debela, G. T., Eshetu, M., & Regassa, A. 2015. Physic-chemical quality of raw cow milk in Ethiopia: the case of borana zone, yabello district. *Global Journal of Dairy Farming and Milk Production*, 3(2): 86-91.
- Desi, N. P. G. D. & Leliqia, N. P. E. 2022. Review: studi kandungan fitokimia dan aktivitas antimikroba kecombrang (*Etilingera elatior*). *Prosiding Workshop dan Seminar Nasional Farmasi 2022*, 1(1): 193-202.
- Dewatisari, W. F., Rumiyantri, L., & Rakhmawati, I. 2017. Rendemen dan skrining fitokimia pada ekstrak daun sansevieria. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 17(3): 197-202.
- Dewi, M. L., Rusdiana, T., Muchtaridi, & Putriana, N. A. 2018. Artikel tinjauan: manfaat kefir untuk kesehatan kulit. *Farmaka*, 16(2): 80-86.
- Dewi, R. T. 2023. Pengembangan Produk Yoghurt Bubuk Susu Jagung Tinggi Protein dengan Fortifikasi Spirulina dan Isolat Protein Kedelai. *Tesis*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Djali, M., Marta, H., & Harnah, S. 2016. Karakteristik yogurt bubuk kacang koro pedang dengan bahan penyalut maltodekstrin. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 13(1): 28-35.
- Engelen, A. 2015. Optimasi proses dan formula pada karakteristik kelengketan mi sago (process and formula optimization on stickiness characterization of sago noodle). *Jtech*, 1: 40-47.
- Failasufa, M. K., Sunarto, W., & Pratjojo, W. 2015. Analisis proksimat yoghurt probiotik formulasi susu jagung manis-kedelai dengan penambahan gula kelapa (*Cocos nucifera*) granul. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 4(2): 117-121.
- Fakriah, Kurniasih, E., Adriana, & Rusydi. 2019. Sosialisasi bahaya radikal bebas dan fungsi antioksidan alami bagi kesehatan. *Jurnal Vokasi*, 3(1): 1-7.

- Fathinatullabibah, K. & Lia, U. K. 2014. Stabilitas antosianin ekstrak daun jati (*Tectona grandis*) terhadap perlakuan ph dan suhu. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(2): 60-63.
- 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.
- Fernandes, R. V. de B., Queiroz, F., Botrel, D. A., Rocha, V. V., Lima, C. F. de, & Souza, V. R. de. 2013. Foam mat drying of tomato pulp. *Bioscience Journal*, 29(4): 816-825.
- Firdau, Q. & Suhaeni, T. 2020. Pengaruh ekuitas merek terhadap minat beli (studi pada konsumen Oronamin C di Kota Bandung. *Jurnal Riset Bisnis dan Investasi*, 6(3): 64-71.
- Frillinda, L. P. I. 2019. Optimasi Proporsi Teh Herbal Serai (*Cymbopogon citratus*) dan Pandan Wangi (*Pandanus amarylifolius Roxb.*). *Skripsi*. Universitas Brawijaya, Malang.
- Ghasemzadeh, A., Jaafar, Hawa, Z. E., Rahmat, A., Ashkani, S. 2015. Secodary metabolites constituents and antioxidant, anticancer and antibacterial activities of *Etilingera elatior* (Jack) R. M. Sm. Grown in differnt location of malaysia. *BMC Complementary and Alternative Medicine*, 15 (1): 8-9.
- Ghasemzadeh, V., Zamani, B., Afsharpour, M., & Mohammadi, A. 2017. Extraction of caffeine and cathecines using microwave-assisted and ultrasonic extraction from green tea leaves: an optimization study by the IV-optimal design. *Food Science Biotechnology*, 26: 1281-1290.
- Ghozali, I. 2018. *Aplikasi Analisis Multivariate dengan Program IBM SPSS 19*. Badan Penerbit, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Guetouache, M., Bettache, G., & Samir, M. 2014. Composition and nutritional value of raw milk. *Issues in Biological Sciences and Pharmaceutical Research*, 2(10): 115-122.
- Gunawan, R. N. F. 2022. Analisis Pengaruh Penambahan Komponen Bioaktif Kecombrang (*E. elatior*) dengan Perbedaan Konsentrasi Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, Fungsional, dan Sensori Kefir Susu Sapi. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Hadira, Tarta, E., Mazlin, H., Aini, N., Sudarwan, E., & Zakiyah. 2024. Pengaruh gas etilen dan bahan penyerap oksigen pada buah lemon. *Earth Volume*, 1(1): 31-40.

- Hajrin, W., Subaidah, W. A., Juliantoni, Y., & Wirasisya, D. G. 2021. Application of simplex lattice design method on the optimisation of deodorant roll-on formula of ashitaba (*Angelica keiskei*). *Jurnal Biologi Tropis*, 21(2): 501-509.
- Hanum, Z., Fitri, C. A., & Yurliasni. 2021. Kefir susu kambing dengan penambahan ekstrak etanol kembang telang (*Clitoria ternatea*) berpotensi kuat sebagai antioksidan dan antibakteri. *Jurnal Veteriner*, 22(3): 406-413.
- Hariyadi, T. 2019. Aplikasi metoda foam-mat drying pada proses pengeringan tomat menggunakan tray dryer. *Prosiding Industrial Research Workshop and National Seminar*, 250–257.
- Haryadi., Nurliana., & Sugito. 2013. Nilai ph dan jumlah bakteri asam laktat kefir susu kambing setelah difermentasi dengan penambahan gula dengan lama inkubasi yang berbeda. *Jurnal Medika Veterinaria*, 7(1): 4-7.
- Hashim, L. M., Naufalin, R., Erminawati, S, T., & Ibrahim, A. I. 2023. Study on physicochemical and sensory characteristics of peanut yoghurt. *Food Research*, 7(6): 96–101.
- Hayati, R. N., Rohmah, I. A., Sa'adah, K., Hikmawati, S. N., & Muflihati, I. 2024. Pembuatan yoghurt bubuk susu kedelai (*Glycine max L.meriil*) menggunakan metode foam mat drying dengan penambahan maltodekstrin sebagai bahan penyalut. *Metana: Media Komunikasi Rekayasa Proses dan Teknologi Tepat Guna*, 20(1): 27-39.
- 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.
- Hudaya, A. 2010. Uji Antioksidan dan Antibakteri Ekstrak Air Bunga Kecombrang (*Etlingera elatior*) Sebagai Pangan Fungsional Terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Skripsi*. Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri (UIN) Syarif Hidayatullah, Jakarta.
- Ibrahim, A. I., Rifda, N., Erminawati, M., & Hidayah, D. 2020. Optimization dehydration conditions of cow's and goat milk yogurt powder. *International Journal of Innovative Technology and Exploring Engineering*, 9(3): 68-71.

- Indiyana, N., Nurliza, N., & Kurniati, D. 2019. Nilai individu dan mutu produk pada perilaku konsumen terhadap produk pangan rekayasa genetik. *Jurnal Sains Pertanian Equator*, 8(1).
- Indrayani. 2012. *Model Pengeringan Lapisan Tipis Temu Putih (Curcuma Zedoaria Berg. Rosc)*. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Isrianto, P. L. 2019. Biofermentasi kefir teh pecut kuda (*Stachytarpheta jamaicensis*) sebagai sumber belajar biologi. *Stigma*, 12(2): 100-106.
- Istawa, R. A., Fajri, R., & Arifin, D. Z. 2018. Daya terima, kadar protein, kadar lipid dan jumlah mikroba pada kefir susu sapi dan kefir susu kambing sebagai alternatif minuman probiotik. *Journal of Holistic and Health Science*, 2(2): 60-65: 65-71.
- Jannah, A. M., Legowo, A. M., Pramono, Y. B., & Al-baarri, A. N. 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.
- Kementerian Kesehatan. 2020. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.
- Khoiria, A. L. & Bahar, A. 2023. Analisis daya terima dan kandungan kalium puding kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*) dengan penambahan sari bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa L.*) sebagai alternatif makanan selingan penderita hipertensi. *Jurnal Gizi Unesa*, 3(1): 244-251.
- Kinteki, G. A., Rizqiati, H., & Hintono, A. 2019. Pengaruh lama fermentasi kefir susu kambing terhadap mutu hedonik, total bakteri asam laktat (BAL), total khamir dan pH. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1): 42-50.
- Kirana, A. & Sunarharum, W. B. 2020. Physicochemical characteristics and consumer acceptance of bagged Indonesian green tea (*Camellia sinensis*) formulated with cinnamon bark (*Cinnamomum burmannii*) and lemon (*Citrus limon*) peel. *Journal Experiment Life Science*, 10(1).
- Komalasari, H. & Yoga, W. K. 2022. Potensi bakteri probiotik indigenous *Lactobacillus plantarum* Dad-13 sebagai starter pada pembuatan yogurt fungsional: kajian pustaka. *Food Scientia Journal of Food Science and Technology*, 2(2): 199-217.
- Kumar, H., Yadav, D., Kumar, N., Seth, R., & Goyal, A. K. 2016. Nutritional and nutraceutical properties of goat milk - a review. *Indian J Dairy Sci*, 69(5): 513-518.
- Kusbandari, A. 2015. Analisis kualitatif kandungan sarida dalam tepung dan pati umbi ganyong (*Canna edulis Ker.*). *Jurnal Pharmacia*, 5(1), 35-42.

- Kusumayanti, H., Mahendrajaya R. T., & Hanindito, S. B. 2016. Pangan fungsional dari tanaman lokal Indonesia. *METANA*, 12(1): 26-30.
- Maharani, S., Sari, N. A., Rahayu, A., Prawira, A. M. I., & Ana, A. 2020. Physicochemical characteristic of tea infusion yoghurt inoculated with caspian sea yoghurt. *Sains Malaysiana*, 49(12) : 2951-2961.
- Miladiarsi, Irma, A., & Wahdaniar. 2022. Produksi minuman fermentasi probiotik yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh di Kantor Desa Moncongloe Bulu, Kecamatan Moncongloe, Kabupaten Maros. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Teknologi Kesehatan*, 3(2): 22-28.
- Moat, A.G., Foster, J. W., & Spector, M. P. 2002. *Microbial Physiology (4th ed)*. A Wiley Interscience Publication, John Wiley and Sons, New York.
- Munira, Aimanah, U., & Nuraeni. 2020. Pengaruh penambahan tepung kacang hijau (mung bean flour) terhadap pembuatan “coconut flakes.” *Jurnal Agrisistem*, 16(2): 66-74.
- Murray, R. K., Bender, D. A., Botham, K. M., Kennelly, P. J., Rodwell, V. W., & Weil, P. A. 2012. *Harper's Illustrated Biochemistry (29th ed.)*. McGraw-Hill, New York.
- Musdholifah & Zubaidah, E. 2016. Studi aktivitas antioksidan kefir teh daun sirsak dari berbagai merk di pasaran. *Pangan dan Agroindustri*, 4(1): 29-39.
- Mutia, N. 2023. Tingkat Penerimaan Konsumen Teh kecombrang dengan Penambahan Teh Hitam, Sereh, Jeruk Nipis, dan Lemon. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Nandini, A. 2021. Minuman “LESER” lemon sereh sebagai minuman kesehatan penambah imunitas. *Madaniya*, 2(4): 383-388.
- Naufalin, R. & Rukmini, H. S. 2018. *Antibacterial Activity of Kecombrang Flower Extract (Nicolaia speciosa) Microencapsulation with Food Additive Materials Formulation*. Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Naufalin, R., Erminawati, & Hashim, L. M. 2023. *Yogurt Powder Instant Berbahan Baku Susu Kacang Tanah Sebagai Alternatif Pangan Fungsional*. Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Naufalin, R., Erminawati, & Wibowo, D. N. 2021. Antioxidant activities, physicochemical properties and sensory characteristics of kecombrang tea (*Etlingera elatior*) as functional drink. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 653(1).

- Naufalin, R., Erminawati, Dwiyantri, H., Hussien, I. A. I., & Nurhopipah, P. 2023. *Pengembangan Yogurt Powder Berbahan Baku Kombinasi Susu Sapi Kambing Sebagai Minuman Fungsional*. Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Naufalin, R., Jenie, B. S., Kusnandar, F., Sudarwanto, M., & Rukmini, H. 2005. Aktivitas antibakteri ekstrak bunga kecombrang terhadap bakteri patogen dan perusak pangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 16(2): 119-125.
- Naufalin, R., Sutrisna, E., & Wicaksono, R. 2021. Antioxidant potential ingredient of kecombrang plants (*Etlintera elatior*). *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*.
- Naufalin R., Sutrisna, E., Wicaksono R., & Nurhopipah, P. 2023. *Teknologi Sediaan Minyak Atsiri Kecombrang (Etlintera elatior) Sebagai Antioksidan dan Aplikasinya pada Bidang Kesehatan*. Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Nielsen, S. S. 2017. *Food Analysis Laboratory Manual (3rd ed.)*. Purdue University, West Lafayette.
- Nihayah, I. 2015. Pengaruh Konsentrasi Starter Terhadap Kualitas Kefir Susu Sapi dan Pemanfaatannya Sebagai Penurun Kadar Kolesterol Darah Mencit. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim, Malang.
- 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.
- Nugroho, E. S. 2006. Pengaruh konsentrasi gum arab dan dekstrin terhadap sifat fisik dan tingkat kesukaan temulawak (*Curcuma xanthorrhiza roxb*) madu instan. *LOGIKA*, 3(2).
- 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.
- Nurhayati, D. P. 2016. Optimalisasi Edam Cheese, Natural Cheddar Cheese Isolat Soy Protein Terhadap Spreadable Cheese Analogue Menggunakan Aplikasi Design Expert (Mixture Design). *Skripsi*. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Nurhopipah, P. 2022. Karakteristik Yoghurt Susu Sapi dengan Penambahan Komponen Bioaktif dari Ekstrak Kecombrang (*Etlintera elatior*). *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.

- Nurlaili, N., Maulida, A., Theresia, C., Sandika, F. A., & Hairah, U. 2022. Aplikasi ekstrak tanaman kecombrang (*Etlingera elatior*) sebagai pengawet alami pada daging ikan nila (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Sains dan Kesehatan*, 4(2): 198-204.
- Nurwantoro, Susanti, S., & Rizqiati, H. 2019. Rendemen, kadar abu, kadar lemak, dan total khamir kefir bubuk susu kambing dengan metode pengeringan yang berbeda. *Prosiding Seminar Nasional "Pengembangan Sumber Daya Perdesaan dan Kearifan Lokal Berkelanjutan IX"*, 9(1): 297–305.
- Oktaviani, D. 2017. Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Keasaman, Total Bakteri Asam Laktat (BAL), Total Khamir, dan Mutu Hedonik Kefir. *Skripsi*. Fakultas Peternakan dan Pertanian, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Park, Y. W., Juarez, M., Ramos, M., & Haenlein, G. F. W. 2007. Physico-chemical characteristics of goat and sheep milk. *Small Ruminant Research*, 68(2): 88-133.
- 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.
- Permata, D. A., Ikhwan, H., & Aisman. 2016. Aktivitas proteolitik papain kasar getah buah pepaya dengan berbagai metode pengeringan. *J. Teknologi Pertanian Andalas*, 20(2): 58-64.
- Pertiwi, A. F., Taufik, E., & Arief, I. I. 2022. Karakteristik kefir susu sapi dengan penambahan ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea*). *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia (JIPI)*, 28(1): 34-45.
- Prabowo, A. Y., Estiasih, Y., & Purwatinigrum, I. 2014. Umbi gembili (*Dioscorea esculenta L.*) sebagai bahan pangan mengandung senyawa bioaktif: kajian pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3): 129-135.
- 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.
- Prayoga, I. P. A., Ramona, Y., & Suaskara, I. B. M. 2021. Bakteri asam laktat bermanfaat dalam kefir dan perannya dalam meningkatkan kesehatan saluran pencernaan. *Jurnal Simbiosis*, 9(2): 115-130.
- Purbasari, D. 2019. Aplikasi metode foam-mat drying dalam pembuatan bubuk susu kedelai instan. *Jurnal Agroteknologi*, 13(1): 46–52.

- 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 Mengabdi (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 1(1): 70-75.
- Purwoto, H. 2017. Optimasi formula edible film berbasis amilopektin pati singkong dan karagenan. *Majalah Ilmiah Pengkajian Industri*, 11(1): 31-40.
- Purwoto, H. & Christi, G. J. 2017. Optimasi formula edible film berbasis amilopektin pati singkong dan karagenan. *Majalah Ilmiah Pengkajian Industri*, 11(1): 31-40.
- Puspaningrum, D. A., Zulkifli, Handayani, T. T., & Lande, M. L. 2018. Pengaruh penambahan asam askorbat terhadap proses non-enzimatik browning jus buah salak pondoh (*Salacca zalacca Gaertn.*). *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 18(3).
- Rahim, E. M., Fadhilla, R., Ronitawati, P., Swamilaksita, 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 Agritechnology and Food Processing*, 2(1): 10-20.
- Rahmawaty, F. 2014. Penerapan metode permukaan respon untuk optimalisasi proses sealing pada pengemasan produk makanan jelly. *MATHunesa: Jurnal Ilmiah Matematika*, 3(1).
- 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.
- Rasyid, N. Q., Ridjayanti, D. E., & Muhlis, G. A. 2017. Pengaruh waktu perendaman batang sereh dapur (*Cymbopogon citrates*) terhadap bilangan peroksida minyak jelantah. *Jurnal Medika: Media Ilmiah Analisis Kesehatan*, 2(1): 12-18.
- Resma, P. S., Sutrisno, S. T., & Mardiah. 2023. Optimasi proses isolasi antosianin kelopak bunga rosela (*Hibiscus sabdariffa L.*) dengan response surface methodology (RSM). *Jurnal Agroindustri Halal*, 9(2): 218-228.
- 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.

- Riawati, C. 2014. Kualitas Permen Jeli dengan Variasi Jenis Kefir. *Skripsi*. Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya, Yogyakarta.
- Risnawati, M. Rais, & Lahming. 2017. Analisis kelayakan teknis dan ekonomis pada pengeringan biji kenari (*Canarium indicum L.*) dengan menggunakan alat pengering tipe cabinet dryer. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3(1): 80-92.
- Rizki, N. M. 2023. Tingkat Penerimaan Konsumen Terhadap Teh Kecombrang (*Etlingera elatior*) dengan Penambahan Teh Hitam, Sereh, Jeruk Nipis, dan Lemon. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Rizqia, S. 2023. Optimasi Sifat Seduhan Teh Celup Rosela dengan Variasi Ukuran Partikel dan Jenis Kantong Teh. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Rizqiati, H., Nurwantoro, N., & Prayoga, M. I. Y. 2016. The effects of dextrin concentration as filler on physical, chemical, and microbiology properties of powdered goat milk kefir. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 8(3): 111–121.
- Rizqiati, H., Nurwantoro, N., Febrisiantosa, A., Shauma, C. A., & Khasanah, R. 2020. Pengaruh isolat protein kedelai terhadap karakteristik fisik dan kimia kefir bubuk. *Journal of the Indonesian Tropical Animal Agriculture*, 46(2):145-153.
- Rohmah, F. & Estiasih, T. 2018. Perubahan karakteristik kefir selama penyimpanan: kajian pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(3): 30-36.
- Rokhyani, I. 2015. Aktivitas Antioksidan dan Uji Organoleptik Teh Celup Batang dan Bunga Kecombrang pada Variasi Suhu Pengeringan. *Skripsi*. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Sukoharjo.
- Rossi, E., Hamzah, F., & Febriyani. 2016. Perbandingan susu kambing dan susu kedelai dalam pembuatan kefir. *Jurnal Peternakan Indonesia*, 18(1): 13-20.
- Roziafanto, A. N., Tirta, A. P., & Solihat, I. 2022. Pelatihan pembuatan pangan fungsional (susu kefir). *Jurnal Pengabdian Masyarakat AKA*, 2(1): 6-9.
- Rusnayanti, Y. 2018. Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap mutu teh hijau daun kakao (*Theobroma cacao L.*). *Artikel Ilmiah Universitas Mataram*, 1-26.

- 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.
- Safitri, E., Lubis, L. M., & Nainggolan, R. J. 2018. Pengaruh perbandingan teh 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 sari wortel (*Daucus carota L.*). *Journal Of Nutrition College*, 3(4): 501-508.
- Santoso, S. O., Janeta, A., & Kristanti, M. 2018. Faktor-faktor yang memengaruhi pemilihan makanan pada remaja di Surabaya. *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa*, 6(1): 19-32.
- Saragih, F. J. S., Suter, I. K., & Yusasrini, N. L. A. 2021. Aktivitas antioksidan dan sifat sensoris teh herbal celup kulit anggur (*Vitis vinifera L.*) pada suhu dan waktu pengeringan. *Itepa: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 10(3): 424-435.
- Sestan, I. 2016. The effect of heat treatment on the pHysical-chemical properties of milk. *Academia Journal of Environmental Science*, 4(7): 131- 136.
- 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.
- Sholichah, K., Bintoro, V. P., & Rizqati, H. 2019. Analisis karakteristik kefir optima dengan menggunakan bibit praktis terhadap nilai pH, total BAL, total padatan terlarut dan organoleptik. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2): 286-291.
- Simanjuntak, L. & Sinaga, C. F. 2014. Ekstraksi pigmen antosianin dari kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Teknik Kimia USU*, 3(2): 25–29.
- Sinurat, R., Ekowati, C. N., Sumardi, & Farisi, S. 2018. Karakteristik kefir susu sapi dengan inokulum ragi tape. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, (6)2: 111-116.

- Sitepu, I. A. 2018. Pengaruh Waktu Ekstraksi dan Jenis Pelarut Terhadap Karakteristik Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia sappan*) Sebagai Bahan Minuman Fungsional. *Tugas Akhir*. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Srihari, E., Lingganingrum, F. S., Hervita, R., & Wijaya, H. S. 2010. Pengaruh penambahan maltodekstrin pada pembuatan santan kelapa bubuk. *Jurnal Rekayasa Kimia dan Proses*, 18: 1-7.
- Sudaryati, H. P., Djajati, S., & Fachrizal, N. T. 2016. Pembuatan yoghurt bubuk susu kambing etawa. *J.REKAPANGAN*, 11(2): 1-7.
- Sugiarti, B. A. D., Februyani, N., & Saputri, R. K. 2016. Uji antioksidan sediaan suspensi ekstrak serih dapur (*Cymbopogon citratus*) dengan variasi konsentrasi suspending agent PGA (*pulvis gummi arabici*) dan CMC-Na (*carboxymethylcelluloseum natrium*). *Indonesian Journal of Health Science*, 3(2): 257-262.
- Sugiarto, S. D. A. 2021. Penambahan Daun Kelor dan Kembang Kol dalam Pembuatan Mie Ramen Sebagai Upaya Pemanfaatan Pangan Fungsional. *Laporan Akhir*. Sekolah Vokasi Program Studi Manajemen Industri Jasa dan Gizi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Suhaeni. 2018. Uji total asam dan organoleptik yoghurt katuk. *Jurnal Dinamika*, 09(2): 21-28.
- 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, R. 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.
- Susanti, S. & Utami, S. 2014. Pengaruh lama fermentasi terhadap kandungan protein susu kefir sebagai bahan penyusun petunjuk praktikum mata kuliah biokimia. *Florea*, 1(1): 41-46.
- Tarwendah, I. P. 2017. Jurnal review: studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2): 12-18.
- Teijeiro, M., Peres, P. F., Antoni, G. L. D., & Golowczyc, M. A. 2018. Suitability of kefir powder production using spray drying. *Food Research International*, 112: 169-174.

- Ummah, A. K., Sumarmono, J., & Rahardjo, A. H. D. 2022. Pengaruh penambahan bubuk bunga telang (*Clitoria Ternatea Linn*) terhadap total bakteri asam laktat, kadar asam laktat dan pH whey kefir susu kambing. *Buletin Penelitian Hewan Terapan*, 4 (2): 65-72.
- Utami, F., Indarto, D., & Listyawati, S. 2023. Enhancement of flavonoid and anthocyanin levels of herbal beverage containing butterfly pea flower and lemon fruit to improve anti-oxidant activity. *The International Conference on Social Determinants of Health*, 53–59.
- Wahyono, A., Kurniawati, E., Kasutjaningati, 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.
- Wardani, S., Bogoriani, N. W., & Rustini, N. L. 2022. Uji aktivitas ekstrak bunga kecombrang (*Etilingera elatior jack*) sebagai hipolipidemia pada tikus wistar obesitas. *Journal of Science and Applicative Technology*, 6(2): 118-123.
- Wasilu, R. P., Une, S., & Liputo, S. A. 2021. Karakteristik kimia, mikrobiologi, dan organoleptik water kefir sari buah pepaya (*Carica papaya L.*) berdasarkan lama fermentasi dan konsentrasi sukrosa. *Jambura Journal of Food Technology (JJFT)*, 3(2): 13-26.
- Werdhasari, A. 2014. Peran antioksidan bagi kesehatan. *Jurnal Biomedik Medisiana Indonesia*, 3(2): 59-68.
- Wibawanti, J. M. W. & Rinawidiastuti, R. 2018. Sifat fisik dan organoleptik yogurt drink susu kambing dengan penambahan ekstrak kulit manggis (*Garcinia mangostana L.*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 13(1): 27–37.
- Wijekoon, O., Jeevani., M. M., Karim, A. A., & Bhat, R. 2011. Evaluation of nutritional quality of kecombrang (*Etilingera elatior jack*) inflorescence. *J. International Food Research*, 18(3): 1415-1420.
- Winarno, F. G. 2008. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wirakartakusumah, M. A. Abdullah, K., & Syarief, A. . 1992. *Sifat Fisik Pangan*. PAU Pangan Gizi Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- 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.

- Yuliawaty, S. T. & Susanto, W. H. 2015. Pengaruh lama pengeringan dan konsentrasi maltodekstrin terhadap karakteristik fisika kimia dan organoleptik minuman instan daun mengkudu (*Morinda citrifolia L.*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(1): 41-51.
- Zainuddin, A. 2016. Analisis gelatinisasi tepung maizena pada pembuatan pasta fettuccine. *Jurnal Agropolitan*, 3(3): 1-8.

