

DAFTAR PUSTAKA

- Aguswinarto, A., Wahyuni, S., & Khaeruni, R. A. 2016. Pengaruh penambahan bakteri asam laktat (BAL) asal wikau maombo dan lama fermentasi terhadap karakteristik organoleptik minuman probiotik gula aren. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 1(3): 184–192.
- Al Fahrozi, T., Pato, U., & Yusmarini, Y. 2017. Studi Pembuatan Minuman Probiotik dari Buah Jambu Air Manis (*Syzynum Samangarens*) Menggunakan *Lactobacillus Casei Subsp. Casei R-68* yang Diisolasi dari Dadih. *Doctoral dissertation*, Riau University.
- Anggraini, MPA, Karyantina, M., & Widanti, YA. 2025. Analisis aktivitas antioksidan kombucha dengan variasi persentase ekstrak buah delima (*Punica granatum*) dan waktu fermentasi. *Agrobiotek*, 2 (1): 36-47.
- Anggita, D. Y., Sukardi, S., & Elianarni, D. 2025. Pengembangan minuman probiotik dengan fermentasi spontan berbahan apel manalagi dari beberapa daerah di Provinsi Jawa Timur, Indonesia. *Food Technology and Halal Science Journal*, 8(1): 75-89.
- AOAC. 1995. AOAC Official Methods of Analysis 15th edition volume I. Association of Official Agricultural Chemist. Washington D.C.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemist. Washington.
- Aritonang, S. N., Roza, E., Rossi, E., Purwati, E., & Husmaini. 2017. Isolation and identification of lactic acid bacteria from okara and evaluation of their potential as candidate probiotics. *Pakistan Journal of Nutrition*, 16(8): 618–628.
- Aviany, H. B., & Pujiyanto, S. 2020. Analisis efektivitas probiotik di dalam produk kecantikan sebagai antibakteri terhadap bakteri *staphylococcus epidermidis*. *Berkala Bioteknologi*, 3(2).
- Azizah, N., Suradi, K., & Gumilar, J. 2018. Pengaruh konsentrasi bakteri asam laktat *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus casei* terhadap mutu mikrobiologi dan kimia mayonnaise probiotik. *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran*, 18(2): 79-85.
- Bahari, F., Bintoro, V. P., & Susanti, S. 2019. Karakteristik fisik, kimia, dan hedonik verva bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) yang diperkaya sari bunga kecombrang (*Etlingera elatior*) sebagai perisa alami. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2): 235-240.
- Blois, M. S. 1958. Antioxidant determinations by the use of a stable free radical. *Nature*, 181(4617): 1199-1200.

- Boedi Iman Halanobis, A. B., & Siswoyo, T. A. 2022. Perubahan senyawa dan aktivitas antioksidan pada rimpang jahe (*Zingiber officinale*) selama fase tumbuh tunas. *Berkala Ilmiah Pertanian*, 5(1): 22.
- Boro, I. L., & Fidyasari, A. 2017. Mutu Fisik dan Mikrobiologi Minuman Probiotik Sari Buah Sirsak Gunung (*Annona Montana Macf*) dengan Penambahan *Lactobacillus*. *Doctoral dissertation*. Akademi Farmasi Putera Indonesia Malang.
- Bulu, S., Ledo, M. E., & Rupidara, A. D. N. 2019. Identifikasi morfologi bakteri asam laktat pada nira segar lontar (*Borassus flabellifer Linn*). *Jambura Edu Biosfer Journal*, 1(2): 47-52.
- Christalina, I., Susanto, T. . E., Ayucitra, A., & Setiyadi. 2013. Aktivitas antioksidan dan antibakteri alami ekstrak fenolik biji pepaya. *Jurnal Ilmiah Widya Teknik*, 12(2): 18-25.
- Dewi, L. F., Sartini, S., & Rahmiati, R. 2019. Isolasi bakteri asam laktat dari usus sapi (*Bos taurus*) serta kemampuannya dalam menghambat pertumbuhan bakteri *Eschericia coli* dan *Shigella sp.* *Jurnal Ilmiah Biologi UMA (JIBIOMA)*, 1(1): 21-27.
- Fadhilah, F. R., Pakpahan, S., Rezaldi, F., Kusmiran, E., Cantika, E., Julinda, O., & Muhammad, R. 2024. Potensi antimikroba pada teh kombucha bunga kecombrang (*Etlangia elatior*). *The Indonesian Journal of Infectious Diseases*, 10(1): 24-35.
- Fardiaz, S. 1993. Analisis mikrobiologi pangan edisi pertama cetakan pertama. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Fardiaz, S. 2003. *Mikrobiologi Pangan*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Febriana, E., & Wikandari, P. R. 2022. Pengaruh lama fermentasi terhadap karakteristik minuman probiotik sari tomat dengan kultur starter *L. plantarum B1765*: Effect of fermentation time on characteristics of tomato juice probiotic drinks with starter culture *L. plantarum B1765*. *UNESA Journal of Chemistry*, 11(2): 123-135.
- Febricia, G. P., Nocianitri, K. A., & Kartika, I. D. P. 2020. Pengaruh lama fermentasi minuman probiotik sari buah terong belanda. *Jurnal ITEPA*, 9(2).
- Fuller, R. 1992. *Probiotic Scientific Basis*. Chapman and Hall. London.
- Halim, C. N., & Zubaidah, E. 2013. Studi kemampuan probiotik isolat bakteri asam laktat penghasil eksopolisakarida tinggi asal sawi asin (*Brassica juncea*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 1(1): 129-137.
- Hamzah, B., Wijaya, A. G. U. S., & Widowati, T. W. 2022. Teknologi fermentasi pada industri pengolahan keju. *UPT. Penerbit Dan Percetakan. Universitas Sriwijaya. Palembang*.

- Hassan, S. W., Khan, M. I., & Khan, M. A. 2018. Antimicrobial activity of *etlingera elatior* (*zingiberaceae*) extracts against pathogenic bacteria. *Journal of Medicinal Plants Research*, 12(5): 56-62.
- Indonesia, S. N. 2009. Minuman susu fermentasi berperisa. *SNI*, 7552(2009), 1-52.
- Indonesia, S. N. 2008. Metode pengujian cemaran mikroba dalam daging, telur dan susu, serta hasil olahannya. *SNI*, 2897(2008), 1-31.
- Iskandar, A., Yuliana, S., & Pratiwi, R. 2022. Pengaruh fermentasi terhadap aroma dan cita rasa minuman herbal berbasis tanaman rimpang. *Jurnal Teknologi Pangan*, 13(2): 117–124.
- Isworo, A., Ardiansyah, A., & Septiani, A. 2018. Pengaruh konsentrasi starter terhadap kadar gula dan keasaman minuman probiotik sari buah. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 19(3): 107–114.
- Jannah, S. L., Moh. Anam Al Arif, Sri Chusniati, Mirni Lamid, Moh. Sukmanadi, Iwan Sahrial Hamid, & Rondius Solfaine. 2022. Potensi pemberian probiotik terhadap peningkatan berat badan, konsumsi, dan konversi pakan ayam petelur fase pre layer. *Media Kedokteran Hewan*, 33(2): 96–104.
- 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.
- Kurnianto, M. A., & Munarko, H. 2022. Pengaruh penambahan kultur starter dan metabolit *Lactobacillus casei* terhadap mutu mikrobiologi sosis fermentasi ikan Patin (*Pangasius sp.*). *Jurnal Kelautan Dan Perikanan Terapan (JKPT)*, 5(1): 27-37.
- Kurniawati, D., & Wardhani, D. H. 2017. Pengaruh lama fermentasi terhadap cita rasa dan mutu minuman fermentasi rimpang herbal. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 5(2): 99–105.
- Kusriani, H., Subarnas, A., Diantini, A., Iskandar, Y., Marpaung, S., Juliana, M., & Silalahi, F. 2018. Aktivitas antioksidan dan sitotoksik serta penetapan kadar senyawa fenol total ekstrak daun, bunga, dan rimpang kecombrang (*Etlingera elatior*). *PHARMACY: Jurnal Farmasi Indonesia (Pharmaceutical Journal of Indonesia)*, 14(1): 51-63.
- Kusuma, G. P. A. W., Nocianitri, K. A., & Pratiwi, I. D. P. K. 2020. Pengaruh lama fermentasi terhadap karakteristik fermented rice drink sebagai minuman probiotik dengan isolat *Lactobacillus sp. F213*. *Jurnal Itepa*, 9(2): 181-192.
- Kustyawati, M. E., Sari, M., & Haryati, T. 2013. Efek fermentasi dengan *Saccharomyces cerevisiae* terhadap karakteristik biokimia tapioka. *Agritech*, 33(3): 281-287.

- Leroy, F., & De Vuyst, L. 2004. Lactic acid bacteria as functional starter cultures for the food fermentation industry. *Trends in Food Science & Technology*, 15(2): 67-78.
- Levita, J., Sumiwi, S. A., Milanda, T., Puspitasari, I. M., & Juwita, T. 2019. Perspektif Molekular Aktivitas Antiinflamasi Tanaman Kecombrang (*Etlingera elatior* Jack RM Smith). Deepublish.
- Mahardani, O. T., & Yuanita, L. 2021. Efek metode pengolahan dan penyimpanan terhadap kadar senyawa fenolik dan aktivitas antioksidan. *Unesa Journal of Chemistry*, 10(1): 64-78.
- Maulidya, D. S., Prasetyo, A., & Dewi, R. S. 2021. Formulasi minuman probiotik berbasis buah lokal dan pengaruhnya terhadap cita rasa dan kesukaan konsumen. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 14(2): 112–119.
- Melawati. 2023. *Potensi pasar minuman probiotik: peluang bisnis untuk entrepreneur*. Nutrisius. Bogor.
- Maulidya, D. S., Prasetyo, A., & Dewi, R. S. 2021. Formulasi minuman probiotik berbasis buah lokal dan pengaruhnya terhadap cita rasa dan kesukaan konsumen. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 14(2): 112–119.
- Muawanah, A., Djajanegara, I., Sa'duddin, A., Sukandar, D., & Radiastuti, N. (2012). Penggunaan Bunga Kecombrang (*Etlingera Elatior*) dalam Proses Formulasi Permen Jelly. *Valensi*, 2 (4): 526–533.
- Mulyani, S., Sunarko, KMF, & Setiani, BE. 2021. Pengaruh waktu fermentasi terhadap total asam, total bakteri asam laktat, dan warna kefir belimbing manis (*Averrhoa carambola*). *Jurnal Ilmiah Sains*, 113-118.
- Mulyani, S., Kamil, R. Z., Permata, B. I., Abduh, S. B., & Al-Baarri, A. N. 2025. Fermentation time optimization: Unleashing quality with microbial consortia in whey. *Asia-Pacific Journal of Science and Technology*, 30(1): APST-30.
- Mustari, D., Hamsina, H., & Tang, M. 2021. Produksi minuman probiotik hasil fermentasi buah mangga (*Mangifera Indica L*) dan sayur kol (*Brassica Oleracea L*). *Jurnal Saintis*, 2(1): 19-27.
- Mutiara, I., Devi, M., & Wibowotomo, B. 2022. Studi antioksidan dan kapasitas antioksidan pada ayam goreng dengan berbagai konsentrasi kecombrang (*Etlingera elatior*). *Jurnal Farmasi*, 11(1): 29-34.
- Natania, K. 2019. Pengaruh fermentasi bakteri asam laktat terhadap aktivitas antioksidan dan kadar antosianin buah duwet (*Syzygium cumini*). *FaST-Jurnal Sains dan Teknologi (Journal of Science and Technology)*, 3(2): 17-26.
- 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.

- Naufalin, R., & Wibowo, D. N. 2021. Antioxidant activities, physicochemical properties and sensory characteristics of kecombrang tea (*Etlingera elatior*) as functional drink. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 653, No. 1, p. 012129). IOP Publishing.
- Ningsih, N. P., Sari, R., & Apridamayanti, P. 2018. Optimasi aktivitas bakteriosin yang dihasilkan oleh *Lactobacillus brevis* dari es pisang ijo. *Jurnal Pendidikan Informatika dan Sains*, 233-242.
- Nirmalasari, R., Norrahmah, M., & Septina, N. 2023. Pengaruh suhu penyimpanan terhadap kualitas organoleptik minuman probiotik susu biji nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Jurnal Ilmiah Biosaintropis (Bioscience-Tropic)*, 9(1): 70-80.
- Nurchayani, D., Pramitasari, R., & Andriani, D. 2021. Pengaruh lama fermentasi terhadap karakteristik minuman probiotik dari buah nanas. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 26(2): 123–129.
- Nurhopipah, Popi. 2020. Karakteristik yoghurt susu sapi dengan penambahan komponen bioaktif dari ekstrak kecombrang (*Etlingera elatior*). *Skripsi*. Universitas Jenderal Soedirman.
- Nurlaela, S., Sunarti, T. C., & Meryandini, A. 2016. Formula media pertumbuhan bakteri asam laktat *Pediococcus pentosaceus* menggunakan substrat whey tahu. *Jurnal Sumberdaya Hayati*, 2(2): 31-38.
- Okfrianti, Y., Darwis, D., & Pravita, A. 2018. Bakteri asam laktat *lactobacillus plantarum* C410LI dan *lactobacillus rossiae* LS6 yang diisolasi dari lemea rejang terhadap suhu, pH dan garam empedu berpotensi sebagai prebiotik. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kesehatan*, 6(1): 49-58.
- Panjaitan, D., Sihombing, DR, Pandiangan, M., & Manalu, B. 2023. Pembuatan minuman fermentasi dari jus buah salak lokal (*Salacca zalacca*) Kecamatan Pakkat Kabupaten Humbang Hasundutan. *Jurnal Penelitian Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian (RETIPA)*, 70-84.
- Parvez, S., Malik, K. A., Ah Kang, S., & Kim, H. Y. 2006. Probiotics and their fermented food products are beneficial for health. *Journal of applied microbiology*, 100(6): 1171-1185.
- Patel, A., Lindström, C., Patel, A., Prajapati, J., & Holst, O. 2012. Probiotic properties of exopolysaccharide producing lactic acid bacteria isolated from vegetables and traditional Indian fermented foods. *International Journal of Fermented Foods*, 1(1): 87-101.
- Petrova, P., Petrov, K., & Stoyancheva, G. 2013. Starch-modifying enzymes of lactic acid bacteria—structures, properties, and applications. *Starch-stärke*, 65(1-2): 34-47.

- Prado, F. C., Parada, J. L., Pandey, A., & Soccol, C. R. 2008. Trends in non-dairy probiotic beverages. *Food Research International*, 41(2): 111-123.
- Pranayanti, I. A. P., & Sutrisno, A. 2015. Pembuatan minuman probiotik air kelapa muda (*Cocos nucifera* L.) dengan starter *Lactobacillus casei* strain Shirota. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2).
- Pratiwi, B. M., Rizqiati, H., & Pratama, Y. 2018. Pengaruh substitusi buah naga merah terhadap aktivitas antioksidan, pH, total bakteri asam laktat dan organoleptik kefir sari kedelai. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2): 98-105.
- Primurdia, E. G., & Kusnadi, J. 2014. Aktivitas antioksidan minuman probiotik sari kurma (*Phoenix dactylifera* L.) dengan isolat *L. plantarum* dan *L. casei*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3): 98-109.
- Purba, A. P., Dwiloka, B., & Rizqiati, H. 2018. Pengaruh lama fermentasi terhadap total bakteri asam laktat (BAL), viskositas, aktivitas antioksidan, dan organoleptik water kefir anggur merah (*Vitis vinifera* L.). *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1).
- Purwanto, D., Bahri, S., & Ridhay, A. 2017. Uji aktivitas antioksidan ekstrak buah purnajiwa (*Kopsia arborea* Blume.) dengan berbagai pelarut. *Kovalen*, 3(1): 24-32.
- Putri, R. A., Lestari, S. D., & Fitriani, D. 2021. Pengaruh waktu fermentasi terhadap sifat organoleptik minuman fermentasi herbal berbasis rimpang. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 9(1): 65-72.
- Putri, S. R., Sari, D. K., & Fatimah, N. 2020. Pengaruh konsentrasi bakteri asam laktat dan lama fermentasi terhadap sifat organoleptik minuman probiotik. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 8(3): 77-86.
- Putri, Y. W., Putra, A. E., & Utama, B. I. 2018. Identifikasi dan karakteristik bakteri asam laktat yang diisolasi dari vagina wanita usia subur. *Jurnal kesehatan andalas*, 7: 20-25.
- Rahmawati, I. S., Zubaidah, E., & Saparianti, E. 2015. Evaluasi pertumbuhan isolat probiotik (*L. casei* dan *L. plantarum*) dalam medium fermentasi berbasis ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.) selama proses fermentasi (kajian jenis isolat dan jenis tepung ubi jalar). *Jurnal aplikasi teknologi pangan*, 4(4).
- Rani, R. P., Anandharaj, M., & Ravindran, A. D. 2020. Production and characterization of EPS from probiotic *Lactobacillus plantarum* and its functional properties. *Biotech*, 10(2): 69.
- Rasbawati, R., Irmayani, I., Novieta, I. D., & Nurmiati, N. 2019. Karakteristik organoleptik dan nilai pH yoghurt dengan penambahan sari buah mengkudu (*Morinda citrifolia* L.). *Jurnal ilmu produksi dan teknologi hasil peternakan*, 7(1): 41-46.

- Rasyadi, Y., Agustin, D., Aulia, G., Merwanta, S., & Hanifa, D. 2021. *Formulasi lip balm ekstrak etanol bunga kecombrang (Etlingera elatior (jack)) dan uji stabilitas menggunakan metode freeze and thaw. Parapemikir: Jurnal Ilmiah Farmasi*, 10(2): 54-61.
- Retnowati, P. A., & Kusnadi, J. 2014. Pembuatan minuman probiotik sari buah kurma (*Phoenix dactylifera*) dengan isolat *Lactobacillus casei* dan *Lactobacillus plantarum*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(2): 70-81.
- Ropikoh, S., Sufyan, M. I., & Haris, H. 2022. Teknologi pangan produk perikanan: fermentasi terasi. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 4(2): 47-50.
- Saludung, J. 2015. Sirup kecombrang josani aneka rasa. Optimalisasi Hasil-Hasil Penelitian Dalam Menunjang Pembangunan Berkelanjutan, 75-83.
- Sanders, M. E., Merenstein, D. J., Merrifield, C. A., & Hutkins, R. 2019. Probiotics for human use. *Nature Reviews Gastroenterology & Hepatology*, 16(9): 565-586.
- Sari, RP, Utami, B., & Herawati, E. 2024. Derajat Keasaman (pH) Yogurt Sari Mangga Podang Gunung dengan Lama Fermentasi dan Konsentrasi Sari Buah yang Berbeda. Dalam *Prosiding Seminar Nasional Kesehatan, Sains, dan Pembelajaran*
- Sari, IP, Devi, M., & Rojhatien, U. 2022. Pengaruh substitusi bunga kecombrang (*Etlingera elatior*) terhadap kapasitas antioksidan cookies. *Jurnal Teknologi Pangan dan Agroindustri*, 4(1): 32-40.
- Sari, R., Deslianri, L., & Apridamayanti, P. 2016. Skrining aktivitas antibakteri bakteriosin dari minuman Ce Hun Tiau. *Pharmaceutical Sciences and Research*, 3(2): 4.
- Setiarto, R. H. B. 2020. Teknologi Fermentasi Pangan Tradisional dan Produk Olahannya. *Guepedia*.
- Seveline, S., Oktafiana, H., Indriatama, W. M., & Taufik, M. 2021. Pengaruh penambahan bakteri asam laktat terhadap karakteristik kimia dan organoleptik tepung sorgum fermentasi. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(1): 106-114.
- Sihite, N. W., & Hutasoit, M. S. 2023. Potensi bahan pangan lokal indonesia sebagai pangan fungsional dan manfaatnya bagi kesehatan. *Jurnal Riset Gizi*, 11(2): 133-138.
- Singleton, V. L., & Rossi, J. A. 1965. Colorimetry of total phenolics with phosphomolybdic-phosphotungstic acid reagents. *American journal of Enology and Viticulture*, 16(3): 144-158.
- Soekarto, S. T. 1985. Penilaian organoleptik untuk industri pangan dan hasil penelitian. *Bhratara Karya Aksara: Jakarta*.

- Syarif, R. A., Sari F., & Ahmad A. R. 2016. Rimpang kecombrang (*Etlingera elatior* Jack.) sebagai sumber fenolik. *Jurnal Fitofarmaka*, 2(2): 102-106.
- Tanjung, R., Hamzah, F., & Efendi, R. 2016. Fermentation time on the quality of the tea leaves of the soursop (*Annona muricata* L.). *JOM Faperta UR*, 3(2): 1-9.
- Tarwendah, I. P. 2017. Jurnal review: studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2).
- Toit, M. D., Dicks, L. M. T., & Holzapfel, W. H. 2003. Identification of heterofermentative lactobacilli isolated from pig faeces by numerical analysis of total soluble cell protein patterns and RAPD-PCR. *Letters in applied microbiology*, 37(1): 12-16.
- Utami, R. S. R. 2023. Analisis aktivitas antioksidan, kandungan gizi, dan sifat sensoris cookies dengan variasi penambahan bubuk kecombrang (*Etlingera elatior*). *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Wahyu Adi, N. W., Yusa, N. M., & Nocianitri, K. A. 2022. Pengaruh lama fermentasi terhadap karakteristik minuman probiotik jus pepaya (*Carica papaya* L.) dengan isolat *weissella confusa* F213. *Jurnal ITEPA*, 11(2): 362–372.
- Widyastuti, Y., & Febrisiantosa, A. 2014. The role of lactic acid bacteria in milk fermentation. *Food and Nutrition Sciences*, 2014.
- Wulandari, F., Nazaruddin, N., & Amaro, M. 2021. Pengaruh Jenis Bakteri Asam Laktat dan Lama Fermentasi Terhadap Mutu Fisik, Kimia, Organoleptik dan Mikrobiologi Tepung Mocaf. *Prosiding Saintek Universitas Mataram*, 3, 169-181.
- Yeni, A. M., & Sunarti, T. C. 2016. Penggunaan substrat whey tahu untuk produksi biomassa oleh *pediococcus pentosaceus* E. 1222. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 26(3).
- Yudianti, N. F., Yanti, R., Cahyanto, M. N., Rahayu, E. S., & Utami, T. 2020. Isolation and characterization of lactic acid bacteria from legume soaking water of tempeh productions. *Digital Press Life Sciences*, 2, 00003.
- Yulia, N., Wibowo, A., & Kosasih, E. D. 2020. Karakteristik minuman probiotik sari ubi kayu dari kultur bakteri *Lactobacillus acidophilus* dan *Streptococcus thermophilus*. *Jurnal Kefarmasian Indonesia*, 87-94.
- Yuliana, N., Noviyeziana, T., & Sutikno, S. 2016. Karakteristik minuman laktat sari buah durian lay (*Durio kutejensis*) yang disuplementasi dengan kultur *Lactobacillus* selama penyimpanan pada suhu rendah. *Agritech*, 36(4): 424-432.

- Yuniastuti, A. 2014. Peran pangan fungsional dalam meningkatkan derajat kesehatan. *In Prosiding Seminar Nasional & Internasional*.
- Yunus, Y., & Zubaidah, E. 2015. Pengaruh konsentrasi sukrosa dan lama fermentasi terhadap viabilitas *L. casei* selama penyimpanan beku velva pisang ambon. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2): 303-312.

