

DAFTAR PUSTAKA

- A'yuni, N. M., N. Hidaayah, dan V. N. Pratiwi. 2020. Analisis perbedaan waktu fermentasi terhadap kadar probiotik dan aktivitas antioksidan pada minuman probiotik sari buah stroberi (*Fragaria Anannassa*). Sport and Nutrition Journal 2(2):49-55.
- A'yunin, N. A. Q., U. Santoso, dan E. Harmayani. 2016. Isolasi dan identifikasi kapang endofit dari tanaman kunyit (*Curcuma longa L.*) sebagai penghasil antioksidan. Jurnal Teknologi Pertanian Andalas 7(1):9-16.
- Abdelmontaleb, H. S., F. A. Othman, M. A. Degheidi, dan K. A. Abbas. 2021. The influence of quinoa flour addition on the physicochemical, antioxidant activity, textural, and sensory characteristics of UF-soft cheese during refrigerated storage. Journal of Food Processing and Preservation 45(5):e15494.
- Abdul, A., S. Kumaji, dan F. Duengo. 2018. Pengaruh Penambahan Susu Sapi Terhadap Kadar Asam Laktat Pada Pembuatan Yoghurt Jagung Manis oleh *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus bulgaricus*. Bioma: Jurnal Biologi Makassar 3(2):1-9.
- Abdullah, S. Fatima, dan Suriani. 2021. Uji Organoleptik Minyak Kelapa dalam Dengan Pemberian Ekstrak Serai (*Cymbopogo citratus L.*) pada Konsentrasi Berbeda. Jurnal Pengolahan Pangan 6(1):15-19.
- Abubakar, dan U. Sri. 2016. Mutu Keju Putih Rendah Lemak Diproduksi dengan Bahan Baku Susu Modifikasi Buletin Peternakan 40(2):144-156.
- Adriane, F. Y., dan P. R. Wikandari. 2021. Pengaruh Konsentrasi *Lactobacillus plantarum* B1765 terhadap Mutu Produk Keju Analog Kacang Kecipir (*Psophocarpus tetragonolobus*). Prosiding Seminar Nasional Kimia Jurusan Kimia FMIPA Universitas Negeri Surabaya 2021: 34-45.
- Agustina, Y., R. Kartika, dan A. S. Panggabean. 2015. Pengaruh variasi waktu fermentasi terhadap kadar laktosa, lemak, pH dan keasaman pada susu sapi yang difermentasi menjadi yogurt. Jurnal Kimia Mulawarman 12(2):97-100.
- Ahda, A., D. Setyaningsih, R. Rosalia, S. Aziz, S. L. Lutfiah, V. D. Apriani, dan N. Yuniarsih. 2022. Aktivitas Antioksidan dan Formulasi Toner Wajah Berbagai Bahan Aktif Alami: Review Jurnal. Syntax Literate; Jurnal Ilmiah Indonesia 7(6):8680-8692.
- Akarca, G., A. Çağlar, dan O. Tomar. 2016. The effects spicing on quality of mozzarella cheese. Mljekarstvo: časopis za unaprjeđenje proizvodnje i prerade mlijeka 66(2):112-121.
- Akmal, H. M., J. Sumarmono, dan T. Setyawardani. 2022. Pengaruh Penambahan Bubuk Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) dengan Persentase yang Berbeda terhadap Persentase Produk, Warna, dan Total Asam Laktat Keju Susu Rendah Lemak. Bulletin of Applied Animal Research 4(2):58-64.
- Akter, J., M. A. Hossain, K. Takara, M. Z. Islam, dan D.-X. Hou. 2019. Antioxidant activity of different species and varieties of turmeric (*Curcuma spp*): Isolation of active compounds. Comparative Biochemistry and Physiology Part C: Toxicology & Pharmacology 215:9-17.
- Al-Sheraji, S. H., A. Ismail, M. Y. Manap, S. Mustafa, R. M. Yusof, dan F. A. Hassan. 2013. Prebiotics as functional foods: A review. Journal of functional foods 5(4):1542-1553.

- Alfian, R., dan H. Susanto. 2012. Penetapan Kadar Fenolik Total Ekstrak Metanol Kelopak Bunga Rosella Merah (*Hibiscus sabdariffa* Linn) dengan Variasi Tempat Tumbuh Secara Spektrofotometri. *Jurnal Ilmiah Kefarmasian* 2(1):73-80.
- Alfionita, T., dan R. Zainul. 2019. Calcium Chloride (CaCl₂): Characteristics and Molecular Interaction in Solution. *Publikasi Ilmiah Universitas Negeri Padang*:1- 27.
- Algarni, E. H. A. 2016. Soft cheese supplemented with thyme, cumin and turmeric herbs to increase shelf life during storage period. *Advances in Environmental Biology* 10(12):227-236.
- Alichanidis, E., G. Moatsou, dan A. Polychroniadou. 2016. Composition and properties of non-cow milk and products. *Non-bovine milk and milk products*. Elsevier Chapter 5: 81-116.
- Alifah, M. J., M. L. Anang, B. P. A.-B. Yoyok, Ahmad Ni'matullah, dan B. M. A. Setya. 2013. Total bakteri asam laktat, pH, keasaman, citarasa dan kesukaan yogurt drink dengan penambahan ekstrak buah belimbing. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 3(1):7-11.
- Alimentarius, C. 1978. General Standard for Cheese. Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) and World Health Organization (WHO). Codex Alimentarius International Food Standards. CXS 283-1978: 1-5.
- Alimentarius, C. 2003. Standard for Fermented Milks. Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) and World Health Organization (WHO). CXS 243-2003: 1-12.
- Amahorseja, A. L. 2018. Profil Asam Lemak Ikan Tuna (*Thunnus, sp.*) Asap. Hibualamo: Seri Ilmu-Ilmu Alam dan Kesehatan 2(1):47-57.
- Amanda, R. D. 2010. Uji Aktivitas Renet dari Abomasum Kambing Lokal Muda pada Kondisi yang Berbeda dan Karakterisasi Keju yang Dihasilkan. Skripsi. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Amir, Y. 2018. Daya Terima Susu Bekatul sebagai Pangan Fungsional. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Andarina, R., dan T. Djauhari. 2017. Antioksidan dalam dermatologi. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan: Publikasi Ilmiah Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya* 4(1):39-48.
- Andiç, S., Y. Tunçtürk, I. Javidipour, dan H. Gençelep. 2015. Effects of different herbs on biogenic amine contents and some characteristics of Herby cheese. *GIDA/The Journal of FOOD* 40(1).
- Andriyanto, A., M. Andriani, dan E. Widowati. 2013. Pengaruh penambahan ekstrak kayu manis terhadap kualitas sensoris, aktivitas antioksidan dan aktivitas antibakteri pada telur asin selama penyimpanan dengan metode penggaraman basah. *Jurnal Teknosains Pangan* 2(2):13-20.
- Anjani, P. P., S. Andrianty, dan T. D. Widyaningsih. 2014. Pengaruh penambahan pandan wangi dan kayu manis pada teh herbal kulit salak bagi penderita diabetes. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(1):203-214.
- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis Chemist (Vol. 1A). Washington DC, USA.
- AOAC. 2012. Preparation of Methyl Ester BF₃ Method: GC-FID. Official Method 969.33.
- Apriani, E., S. Suparno, A. Munawaroh, dan R. Rahmatullah. 2021. Proses Pembuatan Krim Keju Kacang Tanah dengan Memanfaatkan Medan Magnet Extremely Low Frequency (ELF). *Indonesian Journal of Applied Science and Technology* 2(3):112-119.

- Arifiansyah, M., E. Wulandari, dan H. Chairunnisa. 2015. Karakteristik kimia (kadar air dan protein) dan nilai kesukaan keju segar dengan penggunaan koagulan jus jeruk nipis, jeruk lemon dan asam sitrat. *Students e-Journal* 4(1):1-14.
- Arifin, A. S., N. D. Yuliana, dan M. Rafi. 2019. Aktivitas antioksidan pada beras berpigmen dan dampaknya terhadap kesehatan. *Pangan* 28(1):11-22.
- Arifin, B., dan I. Sanusi. 2018. Struktur, bioaktivitas dan antioksidan flavonoid. *Jurnal Zarah* 6(1):21-29.
- Arkan, N. D., T. Setyawardani, dan T. Y. Astuti. 2021. Pengaruh Penggunaan Pektin Nabati dengan Persentase yang Berbeda terhadap Nilai pH dan Total Asam Tertitrasi Yogurt Susu Sapi. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan* 2(1):1-7.
- Arkan, N. D., T. Setyawardani, dan A. H. D. Rahardjo. 2022. Physicochemical and functional properties of yoghurt made of cow milk, colostrum, and milk- colostrum combination. *Food Research* 6(1):188-195.
- Asmarasari, S., C. Sumantri, I. Mathius, dan A. Anggraeni. 2014. Polimorfisme gen diasilgliserol asiltransferase1 dan asosiasinya dengan komponen asam lemak susu sapi perah Friesian Holstein. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner* 19(3):159- 167.
- Astuti, F., T. Setyawardani, dan S. Santosa. 2021. The physical characteristics of cheese made of milk, colostrum and both during the ripening. *Journal of the Indonesian Tropical Animal Agriculture* 46(1):75-83.
- Astuti, F. D., T. Setyawardani, dan S. S. Santosa. 2021. The physical characteristics of cheese made of milk, colostrum and both during the ripening. *Journal of the Indonesian Tropical Animal Agriculture* 46(1):75-83.
- Azarakhsh, N., A. Osman, H. M. Ghazali, C. P. Tan, dan N. M. Adzahan. 2014. Lemongrass essential oil incorporated into alginate-based edible coating for shelf-life extension and quality retention of fresh-cut pineapple. *Postharvest Biology and Technology* 88:1-7.
- Balakrishnan, B., S. Paramasivam, dan A. Arulkumar. 2014. Evaluation of the lemongrass plant (*Cymbopogon citratus*) extracted in different solvents for antioxidant and antibacterial activity against human pathogens. *Asian Pacific Journal of Tropical Disease* 4:S134-S139.
- Basana, L. D. U. 2022. Pemanfaatan Tanaman Serai sebagai Lotion terhadap Pencegahan Malaria di Kelurahan Hajoran Tahun 2020. *Journal of Innovation Research and Knowledge* 1(11):1555-1564.
- Basuki, E. K., R. Nurismanto, dan E. Suharfiyanti. 2019. Kajian proporsi kacang merah (*Phaseolus vulgaris l.*) dan ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas*) pada pembuatan yoghurt. *Jurnal Teknologi Pangan* 12(2):72-80.
- Batty, D., J. G. Waite-Cusic, dan L. Meunier-Goddik. 2019. Influence of cheese-making recipes on the composition and characteristics of Camembert-type cheese. *Journal of Dairy Science* 102:165-174.
- Berti, S., C. P. O. Resa, F. Basanta, L. N. Gerschenson, dan R. J. Jagus. 2019. Edible coatings on Gouda cheese as a barrier against external contamination during ripening. *Food Bioscience* 31:100447.
- Bhardwaj, N., B. Wodajo, A. Spano, S. Neal, dan A. Coustasse. 2018. The impact of big data on chronic disease management. *The health care manager* 37(1):90-98.
- Boycheva, S., G. Mihaylova, N. Naydenova, dan T. Dimitrov. 2012. Amino acid and fatty acid content of yogurt supplemented with walnut and hazelnut pieces. *Trakia Journal of Sciences* 10(2):17-25.

- BPOM. 2005. Ketentuan Pokok Pengawasan Pangan Fungsional. Jakarta.
- BSN. 1998. Susu segar Bagian 1: Sapi. SNI 01-3141-1998. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- BSN. 2018. Keju olahan. SNI 2980:2018. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Budiman, S., R. Hadju, S. Siswosubroto, dan G. Rembet. 2017. Pemanfaatan enzim rennet dan *Lactobacillus Plantarum* YN 1.3 terhadap pH, curd dan total padatan keju. *ZOOTEC* 37(2):321-328.
- Bulkaini, B., B. Wulandani, I. S. Miwada, T. O. D. Dato, dan L. Dewi. 2020. Utilization of biduri juice (*Calotropis gigantea*) in The Process of buffalo milk coagulation on quality of soft cheese. *Jurnal Biologi Tropis* 20(3):485-491.
- Burton, E., I. Arief, dan E. Taufik. 2014. Formulasi yoghurt probiotik karbonasi dan potensi sifat fungsionalnya. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan* 2(1):213-218.
- Butnariu, M., dan I. Sarac. 2019. Functional food. *International Journal of Nutrition* 3(3):7-16.
- Calandrelli, M. 2011. Manual on the production of traditional buffalo mozzarella cheese. Food and Agriculture Organization of the United Nation: 1-56.
- Çelebi, M., dan B. Şimşek. 2021. Scalding process optimization to enhance the textural properties of Kashar cheese. *Journal of Food Processing and Preservation* 45(6):e15535.
- Chalid, S. Y., dan F. Hartiningsih. 2013. Potensi dadih susu kerbau fermentasi sebagai antioksidan dan antibakteri. *Prosiding Semirata FMIPA Universitas Lampung* 1(1):369-375.
- Cobra, L. S., H. W. Amini, dan A. E. Putri. 2019. Skirining Fitokimia Ekstrak Sokhletasi Rimpang Kunyit (*Curcuma longa*) dengan Pelarut Etanol 96%. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Karya Putra Bangsa* 1(1):12-17.
- Costa, C., A. Lucera, V. Marinelli, M. A. Del Nobile, dan A. Conte. 2018. Influence of different by-products addition on sensory and physicochemical aspects of Primosale cheese. *Journal of Food Science and Technology* 55:4174-4183.
- Dagdelen, S., T. Bilenler, G. Durmaz, I. Gokbulut, A. Hayaloglu, dan I. Karabulut. 2014. Volatile Composition, Antioxidant and Antimicrobial Activities of Herbal Plants Used in the Manufacture of Van Herby (OTLU) Cheese. *Journal of Food Processing and Preservation* 38(4):1716-1725.
- Dagupen, M. K. T., R. Januszewska, L. L. Lino, D. Tagarino, J. Viaene, R. Arguelles, dan R. Bautista. 2009. Consumer behavior towards lemongrass (*Cymbopogon citratus*) tea in Benguet province, Northern Philippines. *BANWA: A Multidisciplinary Journal* 6(1774-2016-141633):1-12.
- Dalimunthe, C. I., dan A. Rachmawan. 2017. Prospek pemanfaatan metabolit sekunder tumbuhan sebagai pestisida nabati untuk pengendalian patogen pada tanaman karet. *Warta Perkaretan* 36(1):15-28.
- Dama, C., S. Soelioangan, dan E. Tumewu. 2013. Pengaruh perendaman plat resin akrilik dalam ekstrak kayu manis (*Cinnamomum burmannii*) terhadap jumlah blastospora *Candida albicans*. *e-GiGi* 1(2):1-5.
- Damayanthi, E., H. Hasinah, T. Setyawardani, H. Rizqiati, dan S. Putra. 2014. Karakteristik susu kerbau sungai dan rawa di Sumatera Utara. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia* 19(2):67-73.
- Daneshyar, M., M. A. Ghandkanlo, F. S. Bayeghra, F. Farhangpajhoh, dan M. Aghaei. 2011. Effects of dietary turmeric supplementation on plasma lipoproteins, meat quality

- and fatty acid composition in broilers. South African Journal of Animal Science 41(4):420-428.
- Dewi, Z. Y., A. Nur, dan T. Hertriani. 2015. Efek antibakteri dan penghambatan biofilm ekstrak sereh (*Cymbopogon nardus L.*) terhadap bakteri *Streptococcus mutans*. Majalah Kedokteran Gigi Indonesia 1(2):136-141.
- Dhillon, G., dan K. Amarjeet. 2013. Quality evaluation of bread incorporated with different levels cinnamon powder. Int. J. Food Sci. Nutr. Diet 2(7):70-74.
- Diezhandino, I., D. Fernández, L. González, P. McSweeney, dan J. Fresno. 2015. Microbiological, physico-chemical and proteolytic changes in a Spanish blue cheese during ripening (Valdeón cheese). Food chemistry 168:134-141.
- Duru, I. A., dan C. E. Enyoh. 2020. Comparative analysis of phytochemicals and fatty acids from lemon peel and lemongrass essential oils by GC-FID technique. Journal of Medicinal Plants 8(5):178-182.
- Ekici, K., H. Okut, O. Isleyici, Y. C. Sancak, dan R. M. Tuncay. 2019. The determination of some microbiological and chemical features in herby cheese. Foods 8(1):1-11.
- El-Sayed, S. M. 2020. Use of spinach powder as functional ingredient in the manufacture of UF-Soft cheese. Heliyon 6(1):e03278.
- El-Sayed, S. M., dan A. M. Youssef. 2019. Potential application of herbs and spices and their effects in functional dairy products. Heliyon 5(6):e01989.
- Elfariyanti, E., I. Zarwinda, M. Mardiana, dan R. Rahmah. 2022. Analisis Kandungan Vitamin C dan Aktivitas Antioksidan Buah-Buahan Khas Dataran Tinggi Gayo Aceh. Jurnal Kedokteran dan Kesehatan: Publikasi Ilmiah Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya 9(2):161-170.
- Elizabeth, G. M., dan D. Hunaefi. 2021. Evaluasi Sensori Secara Food Pairing terhadap Produk Kopi Instan 3 In 1 dan Cookies Berbasis Home Use Test. IPB Repository. Bogor.
- Ella, M. U., K. Sumiarta, N. Suniti, I. P. Sudiarta, dan N. S. Antara. 2013. Uji efektivitas konsentrasi minyak atsiri sereh dapur (*Cymbopogon citratus* (DC.) Stapf) terhadap pertumbuhan jamur *Aspergillus Sp.* secara in vitro. E-Jurnal Agroteknologi Tropika 2(1):39-48.
- Estikomah, S. A. 2017. Uji Kadar Lemak Keju Cheddar Dengan Variasi Bahan Baku (Sapi, Kambing) Serta Variasi Jenis Starter (*Streptococcus lactis*, *Rhizopus oryzae*). Pharmasipha: Pharmaceutical Journal of Islamic Pharmacy 1(1):36-40.
- Fadhlurrohman, I., T. Setyawardani, dan J. Sumarmono. 2023. Karakteristik Warna (Hue, Chroma, Whiteness Index), Rendemen, dan Persentase Whey Keju dengan Penambahan Teh Hitam Orthodox (*Camellia sinensis* var. *assamica*). JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI) 8(1):10-19.
- Fadhlurrohman, I., dan J. Susanto. 2024. Functional Food Innovation Based on Fermented Milk Products with Fortification of Various Types of Tea: A Review: Inovasi Pangan Fungsional Berbasis Produk Susu Fermentasi dengan Fortifikasi Berbagai Jenis Teh. JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI) 9(1):101-114.
- Faridah, A., R. Holinesti, W. Syarif, dan L. Fridayati. 2017. Analisa Kualitas Sala Keju. Jurnal Teknologi Pertanian Andalas 21(1):8-15.
- Faridah, R. 2016. Kandungan Nutrisi Whey Hasil Sampingan dari Dangke. Jurnal Ternak 10(1):18-20.

- Farkye, N. Y., B. Bhanu Prasad, R. Rossi, dan O. R. Noyes. 1995. Sensory and textural properties of queso blanco-type cheese influenced by acid type. *Journal of Dairy Science* 78(8):1649-1656.
- Farrag, A. F., H. Zahran, M. F. Al-Okaby, M. M. El-Sheikh, dan T. N. Soliman. 2020. Physicochemical properties of white soft cheese supplemented with encapsulated olive phenolic compounds. *Egyptian Journal of Chemistry* 63(8):2921-2931.
- Fasya, A. G., A. P. Tyas, F. A. Mubarakah, R. Ningsih, dan A. D. Madjid. 2018. Variasi Diameter Kolom dan Rasio Sampel-Silika pada Isolasi Steroid dan Triterpenoid Alga Merah *Eucheuma cottonii* dengan Kromatografi Kolom Basah. *ALCHEMY: Journal of Chemistry* 6(2):57-64.
- Fatma, F., S. Soeparno, N. Nurliyani, C. Hidayat, dan M. Taufik. 2012. Karakteristik whey limbah dangke dan potensinya sebagai produk minuman dengan menggunakan *Lactobacillus acidophilus* FNCC 0051. *Agritech* 32(4):352-361.
- Febrina, D., dan D. Nawangsari. 2018. Uji aktivitas antioksidan sediaan sirup daun sereh (*Cymbopogon citratus*). *Viva Medika: Jurnal Kesehatan, Kebidanan dan Keperawatan* 2:140-144.
- Forsyth, J. E., S. Nurunnahar, S. S. Islam, M. Baker, D. Yeasmin, M. S. Islam, M. Rahman, S. Fendorf, N. M. Ardoin, dan P. J. Winch. 2019. Turmeric means “yellow” in Bengali: Lead chromate pigments added to turmeric threaten public health across Bangladesh. *Environmental research* 179:108722.
- Fox, P. F., dan P. L. McSweeney. 2017. Cheese: an overview. *Cheese*:5-21.
- Freitas-Sá, D. D. G. C., R. C. de Souza, M. C. P. de Araujo, R. G. Borguini, L. d. S. de Mattos, S. Pacheco, dan R. L. de Oliveira Godoy. 2018. Effect of jaboticaba (*Myrciaria jaboticaba* (Vell) O. Berg) and jamelão (*Syzygium cumini* (L.) Skeels) peel powders as colorants on color-flavor congruence and acceptability of yogurts. *LWT* 96:215-221.
- Getaneh, G., A. Mebrat, A. Wubie, dan H. Kendie. 2016. Review on Goat Milk Composition and its Nutritive Value. *Journal of Nutrition and Health Sciences* 3(4):1-10.
- Gondokesumo, M. E., L. Sapei, M. Wahjudi, dan N. Suseno. 2023. *Virgin Coconut Oil*. Deepublish Publisher.
- Guldigen, O., dan S. Sensoy. 2015. Sirmo (*Allium* spp.), wild herb species used in herby cheese. VII International Symposium on Edible Alliaceae 1143:117-124.
- Güler, Z. 2014. Profiles of organic acid and volatile compounds in acid-type cheeses containing herbs and spices (surk cheese). *International Journal of Food Properties* 17(6):1379-1392.
- Guna, F. D., V. P. Bintoro, dan A. Hintono. 2020. Pengaruh Penambahan tepung porang sebagai penstabil terhadap daya oles, kadar air, tekstur, dan viskositas cream cheese. *Jurnal Teknologi Pangan* 4(2):88-92.
- Haliza, W., S. I. Kailaku, dan S. Yuliani. 2012. Penggunaan mixture response surface methodology pada optimasi formula brownies berbasis tepung talas banten (*Xanthosoma Undipes* K. Koch) sebagai alternatif pangan sumber serat. *Jurnal Pascapanen* 9(2):96-106.
- Hamad, M. 2015. Comparative study between traditional Domiati cheese and recombined Feta cheese. *Indian Journal of Dairy Science* 68(5):442-452.
- Hamed, H., S. M. Razavi-Rohani, dan H. Gandomi. 2014. Combination effect of essential oils of some herbs with monolaurin on growth and survival of *Listeria*

- monocytogenes in culture media and cheese. *Journal of Food Processing and Preservation* 38(1):304-310.
- Hamid, A., O. Aiyelaagbe, L. Usman, O. Ameen, dan A. Lawal. 2010. Antioxidants: Its medicinal and pharmacological applications. *African Journal of pure and applied chemistry* 4(8):142-151.
- Hamid, O. I. A., dan N. A. M. Abdelrahman. 2012. Effect of adding cardamom, cinnamon and fenugreek to goat's milk curd on the quality of white cheese during storage. *International Journal of Dairy Science* 7(2):43-50.
- Hapsari, N. F., A. Ismail, dan O. Santoso. 2014. Pengaruh konsumsi keju cheddar 10 gram terhadap pH saliva-Studi terhadap Mahasiswa Fakultas Kedokteran Gigi Universitas Islam Sultan Agung Semarang. *ODONTO: Dental Journal* 1(1):34-38.
- Hartanti, E. T. 2021. Karakteristik Kimia Keju dengan Bahan Baku Berbeda Selama Penyimpanan Dingin. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 10(4).
- Hasneen, D. F., N. L. Zaki, M. S. Abbas, A. S. Soliman, I. S. Ashoush, dan A. E. Fayed. 2020. Comparative evaluation of some herbs and their suitability for skimmed milk yoghurt and cast Kariesh cheese fortification as functional foods. *Annals of Agricultural Sciences* 65(1):6-12.
- Hati, A. K., N. Dyahariesti, dan R. Yuswantina. 2019. Penetapan Kadar Flavonoid dan Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Sereh (*Cymbopogon nardus*) dan Temu Kunci (*Boesenbergia pandurata Roxb*) terhadap Bakteri *Streptococcus Mutans*. *Indonesian Journal of Pharmacy and Natural Product* 2(2):71-78.
- Hendarto, D. R., A. P. Handayani, E. Esterelita, dan Y. A. Handoko. 2019. Mekanisme Biokimiawi dan Optimalisasi *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* dalam Pengolahan Yoghurt yang Berkualitas. *Jurnal Sains Dasar* 8(1):13-19.
- Hendrasty, H. K., W. T. Rahayu, dan F. Marsudi. 2022. Effectiveness of Edible Film from Mozzarella Cheese Whey on Physical and Chemical Properties of "Halloumi" Cheese and "Mozzarella" Cheese Stored at Room Temperature. *Jurnal Agroekoteknologi Terapan* 3(2):229-237.
- Hidana, R., dan S. Novia. 2015. Efektivitas Ekstrak Daun Sereh (*Cymbopogon nardus*) sebagai Anti-Oviposis terhadap nyamuk *Aedes aegypti*. *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada: Jurnal Ilmu-ilmu Keperawatan, Analisis Kesehatan dan Farmasi* 13(1):131-134.
- Hutagalung, T. M., A. Yelnetty, M. Tamasoleng, dan J. Ponto. 2017. Penggunaan enzim rennet dan bakteri *Lactobacillus plantarum* YN 1.3 terhadap sifat sensoris keju. *ZOOTEC* 37(2):286-293.
- Indrawati, N. L., S. Farm, dan S. S. Razimin. 2013. Bawang Dayak: Si Umbi Ajaib Penakluk Aneka Penyakit.
- Ismawati, N., N. Nurwantoro, dan Y. B. Pramono. 2017. Nilai pH, total padatan terlarut, dan sifat sensoris yoghurt dengan penambahan ekstrak bit (*Beta vulgaris L.*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 5(3):89-93.
- Jalaluddin, J., A. Aji, dan S. Nuriani. 2019. Pemanfaatan minyak sereh (*Cymbopogon nardus L*) sebagai antioksidan pada sabun mandi padat. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal* 7(1):52-60.
- Josipović, R., Z. Medverec Knežević, J. Frece, K. Markov, S. Kazazić, dan J. Mrvčić. 2015. Improved properties and microbiological safety of novel cottage cheese containing spices. *Food technology and biotechnology* 53(4):454-462.

- Julianto, B., E. Rossi, dan Y. Yusmarini. 2016. Karakteristik kimiawi dan mikrobiologi kefir susu sapi dengan penambahan susu kedelai. *Jurnal Online Mahasiswa Faperta* 3(1):1-11.
- Juniawati, J., S. Usmiati, dan E. Damayanthi. 2015. Karakter/sifat fisik kimia keju rendah lemak dari berbagai bahan baku susu modifikasi. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian* 12(2):28-36.
- Juniawati, J., S. Usmiati, dan E. Damayanthi. 2015. Pengembangan keju lemak rendah sebagai pangan fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian* 34(1):31-40.
- Kamal-Eldin, A., A. Alhammadi, A. Gharsallaoui, F. Hamed, dan S. Ghnimi. 2020. Physicochemical, rheological, and micro-structural properties of yogurts produced from mixtures of camel and bovine milks. *NFS journal* 19:26-33.
- Kędzierska-Matysek, M., M. Florek, P. Skąlecki, A. Litwińczuk, dan A. Chruścicki. 2014. A comparison of the physicochemical characteristics of the regional cheese O scypek and the traditional cheese G azdowski from the P olish P odhale. *International Journal of Dairy Technology* 67(2):283-289.
- Khoiriyah, L. K., dan F. Fatchiyah. 2013. Karakter Biokimia dan Profil Protein Yogurt Kambing PE Difermentasi Bakteri Asam Laktat (BAL). *The Journal of Experimental Life Science* 3(1):1-6.
- Kholid, K., M. Mudarris, dan M. Masdar. 2020. Olahan Kunyit Asam Menjadi Minuman Herbal Sinom untuk Meningkatkan Perekonomian Desa Kajuanak Galis Bangkalan. *Dharma: Jurnal Pengabdian Masyarakat* 1(1):61-72.
- Kim, D.-H., Y.-T. Lim, Y.-J. Park, S.-J. Yeon, dan K.-I. Jang. 2014. Antioxidant activities and physicochemical properties of tteokbokki rice cakes containing cinnamon powder. *Food Science and Biotechnology* 23:425-430.
- Krup, V., L. H. Prakash, dan A. Harini. 2013. Pharmacological activities of turmeric (*Curcuma longa* Linn): a review. *Journal of Homeopathy and Ayurvedic Medicine* 2(133):2167-1206.
- Kusbiantoro, D. 2018. Pemanfaatan kandungan metabolit sekunder pada tanaman kunyit dalam mendukung peningkatan pendapatan masyarakat. *Kultivasi* 17(1):544-549.
- Kustyawati, M. E., dan D. Tobing. 2012. Profil asam lemak dan asam amino susu kambing segar dan terfermentasi. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 23(1):47-47.
- Kusumawardhani, A. D., U. Kalsum, dan I. S. Rini. 2015. Pengaruh sediaan salep ekstrak daun sirih (*Piper betle* Linn.) terhadap jumlah fibroblas luka bakar derajat IIA pada tikus putih (*Rattus norvegicus*) galur wistar. *Majalah Kesehatan* 2(1):16-28.
- Kusumawati, I., R. Purwanti, dan D. N. Afifah. 2020. Analisis kandungan gizi dan aktivitas antioksidan pada yoghurt dengan penambahan nanas madu (*Ananas comosus* Mer.) dan ekstrak kayu manis (*Cinnamomum burmanni*). *Journal of Nutrition College* 8(4):196-206.
- Lamichhane, P., A. L. Kelly, dan J. J. Sheehan. 2018. Symposium review: Structure- function relationships in cheese. *Journal of Dairy Science* 101(3):2692-2709.
- Larasati, N. 2017. Studi Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Fisiko Kimia Tauco yang Beredar di Kota Malang, Jawa Timur. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 5(2):85-95.
- Laryska, N., dan T. Nurhajati. 2013. Peningkatan kadar lemak susu sapi perah dengan pemberian pakan konsentrat komersial dibandingkan dengan ampas tahu. *Agroveteriner* 1(2):79-87.

- Latief, M., F. Tafzi, dan A. Saputra. 2013. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Beberapa Bagian Tanaman Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*) Asal Kabupaten Kerinci Provinsi Jambi. Prosiding Semirata FMIPA Universitas Lampung 1(1):233-236.
- Lee, N.-K., R. Jeewanthi, E.-H. Park, dan H.-D. Paik. 2016. Physicochemical and antioxidant properties of Cheddar-type cheese fortified with *Inula britannica* extract. Journal of Dairy Science 99(1):83-88.
- Lestari, M. W., V. P. Bintoro, dan H. Rizqiati. 2018. Pengaruh lama fermentasi terhadap tingkat keasaman, viskositas, kadar alkohol, dan mutu hedonik kefir air kelapa. Jurnal Teknologi Pangan 2(1):8-13.
- Lindawati, S., N. Sriyani, M. Hartawan, dan I. Suranjaya. 2015. Study mikrobiologis kefir dengan waktu simpan berbeda. Majalah Ilmiah Peternakan 18(3):95-99.
- Listyana, N. H. 2018. Analisis keterkaitan produksi kunyit di Indonesia dan faktor-faktor yang mempengaruhinya. Journal of Sustainable Agriculture 33(2):106-114.
- Lo, R., N. Bansal, dan M. S. Turner. 2018. Characterisation of *Lactococcus lactis* isolates from herbs, fruits and vegetables for use as biopreservatives against *Listeria monocytogenes* in cheese. Food Control 85:472-483.
- Lucera, A., C. Costa, V. Marinelli, M. A. Saccotelli, M. A. Del Nobile, dan A. Conte. 2018. Fruit and vegetable by-products to fortify spreadable cheese. Antioxidants 7(5):61.
- Lushaini, S., M. A. Wibowo, dan P. Ardiningsih. 2015. Kandungan total fenol, aktivitas antioksidan dan sitotoksik daun kedelai (*Ficus variegata Blume*). Jurnal Kimia Khatulistiwa 4(2):1-5.
- Ly, B. C. K., E. B. Dyer, J. L. Feig, A. L. Chien, dan S. Del Bino. 2020. Research techniques made simple: cutaneous colorimetry: a reliable technique for objective skin color measurement. Journal of Investigative Dermatology 140(1):3-12. e11.
- Mandei, J. H. 2016. Pemanfaatan Blondo sebagai Starter dalam Pembuatan Yogurt. Buletin Palma 16(1):66-76.
- Marand, M. A., S. Amjadi, M. A. Marand, L. Roufegarinejad, dan S. M. Jafari. 2020. Fortification of yogurt with flaxseed powder and evaluation of its fatty acid profile, physicochemical, antioxidant, and sensory properties. Powder Technology 359:76-84.
- Marhama, M., S. Saloko, dan S. Cicilia. 2022. The Effect of Substitution of Buffalo Milk with Soy Milk on the Nutritional Value of Palopo. Journal of Food and Agricultural Product 2(1):37-45.
- Mariska, I. 2013. Metabolit Sekunder: Jalur pembentukan dan kegunaannya. Balai Besar Penelitian Bioteknologi dan Sumberdaya Genetik.
- Mawardika, H., L. Agustina, N. Yuliati, dan D. Sutanti. 2021. Pengaruh Variasi Konsentrasi Kombinasi Starter Kultur dan Enzim Bromelin Terhadap Karakteristik Sensori Keju Kacang Tolo (*Vigna unguiculata L.*). Jurnal Pharma Bhakta 1(1).
- Mekky, R. H., M. del Mar Contreras, M. R. El-Gindi, A. R. Abdel-Monem, E. Abdel-Sattar, dan A. Segura-Carretero. 2015. Profiling of phenolic and other compounds from Egyptian cultivars of chickpea (*Cicer arietinum L.*) and antioxidant activity: A comparative study. RSC advances 5(23):17751-17767.
- Mezo-Solís, J. A., V. M. Moo-Huchin, A. Sánchez-Zarate, M. Gonzalez-Ronquillo, R. J. Estrada-León, R. Ibáñez, P. Toro-Mujica, A. J. Chay-Canul, dan E. Vargas-Bello-Pérez. 2020. Physico-chemical, sensory and texture properties of an aged Mexican Manchego-style cheese produced from hair sheep milk. Foods 9(11):1-13.

- Młynek, K., A. Oler, K. Zielińska, J. Tkaczuk, dan W. Zawadzka. 2018. The effect of selected components of milk and ripening time on the development of the hardness and melting properties of cheese. *Acta Scientiarum Polonorum Technologia Alimentaria* 17(2):133-140.
- Mursyida, E., dan H. M. Wati. 2021. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) Terhadap Pertumbuhan *Escherichia coli*. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan: Publikasi Ilmiah Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya* 8(2):87-92.
- Musra, N. I., S. Yasni, dan E. Syamsir. 2021. Karakterisasi keju dangke menggunakan enzim papain komersial dan perubahan fisik selama penyimpanan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 32(1):27-35.
- Mutia, U., dan C. Saleh. 2016. Uji Kadar Asam Laktat pada Keju Kacang Tanah (*Arachis Hypogaea L.*) Berdasarkan Variasi Waktu dan Konsentrasi Bakteri *Lactobacillus Bulgaricus* dan *Streptococcus Lactis*. *Jurnal Kimia Mulawarman* 10(2):58-62.
- Negara, J., A. Sio, R. Rifkhan, M. Arifin, A. Oktaviana, R. Wihansah, dan M. Yusuf. 2016. Aspek mikrobiologis, serta sensori (rasa, warna, tekstur, aroma) pada dua bentuk penyajian keju yang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan* 4(2):286-290.
- Nindyasari, K. D., Z. Irfin, dan D. Moentamaria. 2022. Enzim Zingibain Sebagai Bahan Koagulasi Susu Untuk Pembuatan Keju Mozzarella. *Jurnal Teknologi Separasi* 8(1):133-140.
- Nugroho, P., B. Dwiloka, dan H. Rizqiaty. 2018. Rendemen, nilai pH, tekstur, dan aktivitas antioksidan keju segar dengan bahan pengasam ekstrak bunga rosella ungu (*Hibiscus sabdariffa L.*). *Jurnal Teknologi Pangan* 2(1):33-39.
- Nurhabibah, N., A. Najihudin, dan D. S. Indriawati. 2019. Formulasi dan Evaluasi Sediaan Perona Pipi (Blush On) dari Ekstrak Etanol Kulit Kayu Manis (*Cinnamomum burmanni* Nees ex Bl). *Jurnal Ilmiah Farmako Bahari* 9(2):33-44.
- Nurhartadi, E., A. Nursiwi, R. Utami, N. Noviyanto, dan E. N. Aprilia. 2018. *Stabilitas Minuman Fermentasi Whey Keju Dengan Penambahan Sari Tomat (Lycopersicum esculentum) Selama Penyimpanan Pada 4°C*. Paper presented at the Prosiding Seminar Nasional Fakultas Pertanian UNS.
- Nurmianbari, I., dan A. D. Sumartini. 2018. Kajian penambahan skim dan santan terhadap karakteristik yoghurt dari whey. *Pasundan Food Technology Journal* 5(1):54-62.
- Oktaviani, N., K. A. Sarwono, dan G. Iara Utama. 2021. *Bioconversion rice bran and cassava peel into yeasts cell walls mannoprotein as environmental friendly antioxidant*. Paper presented at the E3S Web of Conferences.
- Parera, N. T., V. P. Bintoro, dan H. Rizqiaty. 2018. Sifat fisik dan organoleptik gelato susu kambing dengan campuran kayu manis (*Cinnamomum burmannii*). *Jurnal Teknologi Pangan* 2(1):40-45.
- Paško, P., A. Galanty, P. Zagrodzki, Y. G. Ku, P. Luksirikul, M. Weisz, dan S. Gorinstein. 2021. Bioactivity and cytotoxicity of different species of pitaya fruits—A comparative study with advanced chemometric analysis. *Food Bioscience* 40:1-8.
- Patahanny, T., L. A. Hendrawati, dan N. Nurlaili. 2019. Pembuatan Keju Mozzarella dengan Enzim Papain dan Ekstrak Jeruk Nipis. *AGRIEKSTENSIA: Jurnal Penelitian Terapan Bidang Pertanian* 18(2):135-141.

- Pazzola, M., G. Stocco, M. L. Dettori, G. Bittante, dan G. M. Vacca. 2019. Effect of goat milk composition on cheesemaking traits and daily cheese production. *Journal of Dairy Science* 102(5):3947-3955.
- Pebiana, N. P. N., Y. D. Puspasari, R. M. Dewi, dan I. B. P. Arnyana. 2020. Kajian Etnobotani Loloh dan Teh Herbal Lokal sebagai Penunjang Ekonomi Kreatif Masyarakat Desa Tradisional Penglipuran Kabupaten Bangli-Bali. *Bioma: Berkala Ilmiah Biologi* 23(2):91-99.
- Pourmorad, F., S. Hosseini-mehr, dan N. Shahabimajd. 2006. Antioxidant activity, phenol and flavonoid contents of some selected Iranian medicinal plants. *African journal of biotechnology* 5(11):1142-1145.
- Prasetyaningrum, P., R. Utami, dan R. B. K. Anandito. 2012. Aktivitas Antioksidan, Total Fenol, dan Antibakteri Minyak Atsiri dan Oleoresin Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*). *Jurnal Teknosains Pangan* 1(1):24-31.
- Prastujati, A. U., M. Hilmi, dan M. H. Khirzin. 2018. Pengaruh konsentrasi starter terhadap kadar alkohol, pH, dan total asam tertitiasi (TAT) whey kefir. *Jurnal Ilmu Peternakan Terapan* 1(2):63-69.
- Pratiwi, D., dan I. Wardaniati. 2019. Pengaruh variasi perlakuan (segar dan simplisia) rimpang kunyit (*curcuma domestica*) terhadap aktivitas antioksidan dan kadar fenol total. *Jurnal Farmasi Higea* 11(2):159-165.
- Pretto, D., M. De Marchi, M. Penasa, dan M. Cassandro. 2013. Effect of milk composition and coagulation traits on Grana Padano cheese yield under field conditions. *Journal of Dairy Research* 80(1):1-5.
- Priadi, G., F. Setiyoningrum, F. Afiati, dan R. Syarif. 2018. Pemanfaatan modified cassava flour dan tepung tapioka sebagai bahan pengisi keju cedar olahan. *Jurnal Litbang Industri* 8(2):61-66.
- Prihadyanti, D., dan K. Sari. 2020. Proses Inovasi Produk Pangan Fungsional: Studi Kasus Perusahaan-Perusahaan Lokal di Indonesia. *Jurnal Manajemen Teknologi* 19(2):196-219.
- Purba, R. A., H. Rusmarilin, dan M. Nurminah. 2012. Studi pembuatan yoghurt bengkung instan dengan berbagai konsentrasi susu bubuk dan starter. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* 1(1):6-15.
- Purbasari, N., D. Hantoro, dan S. Wasito. 2013. Pengaruh konsentrasi biji kefir dan waktu fermentasi terhadap viskositas dan penilaian organoleptik kefir susu kambing. *Jurnal Ilmiah Peternakan* 1(3):1021-1029.
- Purnama, A., R. Malaka, dan A. Ako. 2011. Pengaruh penambahan minyak ikan dan minyak biji bunga matahari dalam yogurt susu skim terhadap level kolesterol hewan coba mencit (*Mus musculus*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan* 1(3):159-166.
- Putri, S., W. Putranto, dan A. Pratama. 2020. Sifat Fisik dan Akseptabilitas keju yang ditambahkan CaCl_2 menggunakan ekstrak jahe merah. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)* 22(1):29-37.
- Rahayu, D. U. C., R. A. Hakim, S. A. Mawarni, dan A. R. Satriani. 2022. Indonesian Cinnamon (*Cinnamomum burmannii*): Extraction, Flavonoid Content, Antioxidant Activity, and Stability in the Presence of Ascorbic Acid. *Cosmetics* 9(3):57.
- Rahmawati, D., J. Sumarmono, dan K. Widayaka. 2014. Pengaruh Metode Pasteurisasi dan Jenis Starter yang Berbeda terhadap pH, Kadar Air dan Total Solid Keju Lunak Susu Kambing Peranakan Ettawa. *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran* 14(1):46-51.

- Rahmawati, R., dan I. Basriman. 2017. Pengaruh Jenis Starter terhadap Mutu Zeagurt Probiotik. *KONVERSI* 6(1):19-30.
- Raisanti, I. A. M., W. S. Putranto, dan D. Z. Badruzzaman. 2022. Pengaruh penambahan monosodium fosfat pada pembuatan processed cheese dengan koagulan sari nanas terhadap kadar air, rendemen dan akseptabilitas. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan* 3(1):1-10.
- Rajendran, J. V., S. Thomas, Z. Jafari, N. Fariborzi, S. Khorasani, Z. K. Mofrad, I. Katouzian, dan M. Mozafari. 2022. Recent advances on large-scale manufacture of curcumin and its nanoformulation for cancer therapeutic application. *Biointerface Research in Applied Chemistry* 12(6):7863-7885.
- Rashidinejad, A., E. Birch, D. Sun-Waterhouse, dan D. Everett. 2015. Total phenolic content and antioxidant properties of hard low-fat cheese fortified with catechin as affected by in vitro gastrointestinal digestion. *LWT-Food Science and Technology* 62(1):393-399.
- Rati, R. L., E. Sulistyowati, dan E. Soetrisno. 2017. Kualitas dan kesukaan keju lunak terbuat dari susu sapi fries holland dengan penambahan pasta buah stroberi (*Fragaria virginiana*) selama penyimpanan 2-4 minggu. *Jurnal Agroindustri* 7(1):27-36.
- Razig, K. A., dan N. A. Babiker. 2009. Chemical and microbiological properties of Sudanese white soft cheese made by direct acidification technique. *Pakistan Journal of Nutrition* 8(8):1138-1143.
- Resnawati, H. 2020. Kualitas susu pada berbagai pengolahan dan penyimpanan. *Semiloka Nasional Prospek Industri Sapi Perah Menuju Perdagangan Bebas* 497:502.
- Riandani, A. P., dan Y. Irfan. 2022. Analisis Komposisi Bahan dan Uji Sensori Terhadap Beberapa Keju Olahan Komersil di Indonesia. *Jurnal Teknik Industri* 3(1):86-94.
- Rijai, L. 2019. Review of Phytochemicals and Its Biological Activities and Contemporary Nutraceuticals. *Journal of Tropical Pharmacy and Chemistry* 4(6):298-310.
- Riskesdas. 2018. Kementerian Kesehatan RI. Laporan Riskesdas 2018 Nasional.
- Rizqiati, H., S. Susanti, N. Nurwantoro, A. N. m. Albaari, dan Y. B. Slamet. 2021. Pengaruh Waktu Fermentasi terhadap Sifat Fisiko Kimia Kefir Whey dari Susu Kambing. *Warta Industri Hasil Pertanian* 38(1):54-60.
- Rolin, F., M. Setiawati, dan D. Jusadi. 2015. Evaluation of the addition of cinnamon *Cinnamomum burmannii* leaves extract in diet for growth performance of catfish *Pangasianodon hypophthalmus* Sauvage, 1878. *Jurnal Iktiologi Indonesia* 15(3):201-208.
- Rosiana, E., Nurliana, dan T. Armansyah. 2013. Kadar asam laktat dan derajat asam kefir susu kambing yang di fermentasi dengan penambahan gula dan lama inkubasi yang berbeda. *Jurnal Medika Veterinaria* 7(2):87-90.
- Rucita, A., dan H. M. Rahayuningsih. 2013. Pengaruh Pemberian Yoghurt Kedelai Hitam (Black Soyghurt) terhadap Kadar Kolesterol Ldl dan Kadar Kolesterol Hdl pada Penderita Dislipidemia. *Journal of Nutrition College* 2(1):18-26.
- Sadler, G. D., dan P. A. Murphy. 2010. pH and titratable acidity. *Food analysis* 4:219-238.
- Sahu, R., dan J. Saxena. 2013. Screening of total phenolic and flavonoid content in conventional and non-conventional species of curcuma. *Journal of Pharmacognosy and phytochemistry* 2(1):176-179.

- Sales-Campos, H., P. Reis de Souza, B. Crema Peghini, J. Santana da Silva, dan C. Ribeiro Cardoso. 2013. An overview of the modulatory effects of oleic acid in health and disease. *Mini reviews in medicinal chemistry* 13(2):201-210.
- Sari, N. A., A. Sustiyah, dan A. M. Legowo. 2014. Total bahan padat, kadar protein, dan nilai kesukaan keju mozzarella dari kombinasi susu kerbau dan susu sapi. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 3(4):152-156.
- Sattar, M. U., A. Sameen, N. Huma, dan M. Shahid. 2015. Exploit fat mimetic potential of different hydrocolloids in low fat Mozzarella cheese. *Journal of Food and Nutrition Research* 3(8):518-525.
- Sayuti, I., S. Wulandari, dan D. K. Sari. 2013. Efektivitas penambahan ekstrak ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* var. *Ayamurasaki*) dan susu skim terhadap kadar asam laktat dan pH yoghurt jagung manis (*Zea mays* L. *Saccharata*) dengan menggunakan inokulum *Lactobacillus acidophilus* dan *Bifidobacterium* sp. *Biogenesis* 9(2):21-27.
- Scudino, H., J. T. Guimarães, R. S. Moura, G. L. P. Ramos, T. C. Pimentel, R. N. Cavalcanti, L. A. Sobral, M. C. Silva, E. T. Mársico, dan E. A. Esmerino. 2023. Thermosonication as a pretreatment of raw milk for Minas frescal cheese production. *Ultrasonics Sonochemistry* 92:1-9.
- Setiaji, W. P., H. Rizqianti, dan N. Nurwantoro. 2019. Aktivitas Antioksidan, Nilai pH, Kemuluran dan Uji Hedonik Keju Mozzarella dengan Penambahan Jus Umbi Bit (*Beta vulgaris* L). *Jurnal Teknologi Pangan* 3(1):9-19.
- Setyawardani, T., A. H. D. Rahardjo, dan M. Sulistyowati. 2017. Chemical characteristics of goat cheese with different percentages of mixed indigenous probiotic culture during ripening. *Media Peternakan* 40(1):55-62.
- Setyawardani, T., dan J. Sumarmono. 2015. Chemical and microbiological characteristics of goat milk kefir during storage under different temperatures. *Journal of the Indonesian Tropical Animal Agriculture* 40(3):183-188.
- Setyawardani, T., J. Sumarmono, I. I. Arief, A. H. D. Rahardjo, K. Widayaka, dan S. S. Santosa. 2020. Improving composition and microbiological characteristics of milk kefir using colostrum. *Food Science and Technology* 40:699-707.
- Setyawardani, T., J. Sumarmono, dan H. Dwiyaniti. 2022. Preliminary Investigation on the Processability of Low-Fat Herbal Cheese Manufactured with the Addition of Moringa, Bidara, and Bay Leaves Extracts. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* 1012(1):1-5.
- Setyawardani, T., J. Sumarmono, dan K. Widayaka. 2019. Effect of cold and frozen temperatures on artisanal goat cheese containing probiotic lactic acid bacteria isolates (*Lactobacillus plantarum* TW14 and *Lactobacillus rhamnosus* TW2). *Veterinary world* 12(3):409-417.
- Setyawardani, T., K. Widayaka, J. Sumarmono, A. Rahardjo, S. Santoso, dan M. Sulistyowati. 2018. Texture, hedonic test and fatty acid profile of goat cheese with *L. plantarum* TW14 and *L. rhamnosus* TW2 isolates stored at different temperature conditions. *Journal of the Indonesian Tropical Animal Agriculture* 43(3):230-237.
- Setyowati, A., dan C. L. Suryani. 2013. Peningkatan kadar kurkuminoid dan aktivitas antioksidan minuman instan temulawak dan kunyit. *Agritech* 33(4):363-370.
- Shahid, M. Z., H. Saima, A. Yasmin, M. T. Nadeem, M. Imran, dan M. Afzaal. 2018. Antioxidant capacity of cinnamon extract for palm oil stability. *Lipids in health and disease* 17(1):1-8.

- Shan, C. Y., dan Y. Iskandar. 2018. Studi kandungan kimia dan aktivitas farmakologi tanaman kunyit (*Curcuma longa L.*). *Farmaka* 16(2):547-554.
- Sitanggang, A. B., A. L. Assa'adiyah, dan D. Syah. 2019. Evaluasi Derajat Homogenisasi (Homodegree) dan Korelasinya dengan Ukuran Partikel Lemak Susu Sterilisasi Komersil. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality* 6(1):24-29.
- Soenarno, M., B. Polli, A. Febriantosa, dan R. Hanifah. 2013. Identifikasi peptida bioaktif dari olahan susu fermentasi tradisional Indonesia sebagai bahan pangan fungsional untuk kesehatan. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan* 1(3):191-195.
- Sriutami, O., B. Hamzah, dan M. I. Syafutri. 2020. Pengaruh penambahan susu kedelai dan protexin terhadap karakteristik keju mozzarella susu kerbau rawa. *Seminar Nasional Lahan Suboptimal*(1):761-772.
- Steel, R. G., dan J. H. Torrie. 1993. Prinsip dan prosedur statistika. Terjemahan Bambang Sumantri. Gramedia. Jakarta.
- Stobiecka, M., J. Król, dan A. Brodziak. 2022. Antioxidant activity of milk and dairy products. *Animals* 12(3):1-27.
- Suciati, F., dan L. S. Safitri. 2021. Pangan Fungsional Berbasis Susu dan Produk Turunannya. *Journal of Sustainable Research In Management of Agroindustry (SURIMI)* 1(1):13-19.
- Suhendra, D., G. Anggiati, S. Sarah, A. Nasrullah, A. Thimoty, dan D. Utama. 2015. Tampilan kualitas susu sapi perah akibat imbalan konsentrat dan hijauan yang berbeda. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan (Indonesian Journal of Animal Science)* 25(1):42-46.
- Sukardi, S., N. I. A. Iqbal, dan S. Winarsih. 2021. Kajian Antioksidan, Total Fenol & Total Flavonoid Jamu Selokarang yang diformulasi dengan Jinten Hitam (*Nigella sativa*). *Food Technology and Halal Science Journal* 4(1):39-51.
- Sulmiyati, S., dan R. Malaka. 2017. Karakteristik Fisik dan Kimia Air Dadih (Whey) Dangke dengan Level Enzim Papain yang Berbeda (Chemical and Physical Properties of Dangke Whey Using Different Levels of Papain Enzyme). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan* 5(2):102-106.
- Sulmiyati, S., dan N. S. Said. 2019. Karakteristik Dangke Susu Kerbau dengan Penambahan Crude Papain Kering. *Agritech* 38(3):345-352.
- Sumarmono, J., T. Setyawardani, M. Tianling, N. Aini, C. Wibowo, T. H. Mohamed, J. Sangsopha, dan Z. A. Jalan. 2023. Comparative analysis of physical properties and fatty acid composition of set-yogurt manufactured from different milk types. *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*:167-181.
- Sumarmono, J., dan F. Suhartati. 2012. Yield dan komposisi keju lunak (soft cheese) dari susu sapi yang dibuat dengan teknik direct acidification menggunakan ekstrak buah lokal. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 1(3):65-68.
- Sumarmono, J., dan F. M. Suhartati. 2011. Sifat fungsional keju lunak yang dibuat dengan teknik direct acidification dari susu sapi dengan metode pasteurisasi yang berbeda. *Prosiding Seminar Teknologi Agribisnis Peternakan (STAP) Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman*:634-638.
- Sumarmono, J., M. Sulistyowati, dan Soenarto. 2015. Fatty acids profiles of fresh milk, yogurt and concentrated yogurt from peranakan etawah goat milk. *Procedia Food Science* 3:216-222.

- Summer, A., P. Formaggioni, P. Franceschi, F. Di Frangia, F. Righi, dan M. Malacarne. 2017. Cheese as functional food: The example of Parmigiano Reggiano and Grana Padano. *Food technology and biotechnology* 55(3):277-289.
- Sun, P., T. Wang, L. Chen, B.-w. Yu, Q. Jia, K.-x. Chen, H.-m. Fan, Y.-m. Li, dan H.-y. Wang. 2016. Trimer procyanidin oligomers contribute to the protective effects of cinnamon extracts on pancreatic β -cells in vitro. *Acta Pharmacologica Sinica* 37(8):1083-1090.
- Sunarya, H., L. A. Mohammad, dan P. Sambodho. 2016. Kadar Air, Kadar Lemak dan Tekstur Keju Mozarella dari Susu Kerbau, Susu Sapi dan Kombinasinya. *Animal Agriculture Journal* 5(3):17-22.
- Suparta, I. N., S. A. Lindawati, M. Hartawan, I. N. S. Miwada, dan I. W. Sukanata. 2018. Introduksi Produk Kefir Multi Fungsional kepada Para Peternak Kambing Perah di Desa Bongan Cina Singaraja. *BULETIN UDAYANA MENGABDI* 17(2):79-83.
- Susanti, N., I. M. Gandidi, dan M. D. S. ES. 2013. Potensi produksi minyak atsiri dari limbah kulit kayu manis pasca panen. *Jurnal Ilmiah Teknik Mesin* 1(2):45-49.
- Sutanti, V., L. El Milla, N. Manzila, dan E. Hartami. 2021. Peran kasein susu kambing peranakan etawa terhadap peningkatan kekerasan enamel gigi sulung. *E- Prodentia Journal of Dentistry* 5(1):384-392.
- Suter, I. K. 2013. Pangan fungsional dan prospek pengembangannya. Seminar Sehari dengan tema "Pentingnya Makanan Alamiah (Natural Food) Untuk Kesehatan Jangka Panjang" yang diselenggarakan oleh Ikatan Keluarga Mahasiswa (IKM) Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Denpasar:1-17.
- Tangkeallo, C., dan T. D. Widyaningsih. 2014. Aktivitas antioksidan serbuk minuman instan berbasis miana kajian jenis bahan baku dan penambahan serbuk jahe. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(4):278-284.
- Tanvir, E., M. Hossen, M. Hossain, R. Afroz, S. H. Gan, M. Khalil, dan N. Karim. 2017. Antioxidant properties of popular turmeric (*Curcuma longa*) varieties from Bangladesh. *Journal of Food Quality* 2017:1-8.
- Tari, A. I. N., C. B. Handayani, dan A. K. Sariri. 2012. Pengaruh Kultur *Indigenous Lactobacillus SP.* dalam Pembuatan Yogurt Ubi Ungu: Kajian Tingkat Keasaman, pH dan Total Padatannya. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 5(1):1-7.
- Tasia, W. R. N., dan T. D. Widyaningsih. 2014. Jurnal review: potensi cincau hitam (*Mesona palustris Bl.*), daun pandan (*Pandanus amaryllifolius*) dan kayu manis (*Cinnamomum burmannii*) sebagai bahan baku minuman herbal fungsional. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(4):128-136.
- Tianling, M., dan J. Sumarmono. 2023. Kadar Air, Total Padatan dan Warna Keju dengan Penambahan Tepung Beras Hitam. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Agribisnis Peternakan (STAP)* 10:149-154.
- Usmiati, S., dan A. Adieb. 2020. Pengaruh Penggunaan Pengental terhadap Karakteristik Fisikokimia Keju Mozarella Susu Sapi. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian* 17(1):59-67.
- Utami, K. B., L. E. Radiati, dan P. Surjowardojo. 2014. Kajian kualitas susu sapi perah PFH (studi kasus pada anggota Koperasi Agro Niaga di Kecamatan Jabung Kabupaten Malang). *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan (Indonesian Journal of Animal Science)* 24(2):58-66.
- Utami, W. N., N. Suhartatik, dan A. Mustofa. 2022. Yoghurt Susu Kacang Arab (*Cicer arietinum L.*) dengan Penambahan Ekstrak Buah Naga Merah (*Hylocereus*

- polyrhizus) dan Variasi Jenis Gula. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)* 7(1):89-99.
- Vasbinder, A., H. Rollema, dan C. De Kruif. 2003. Impaired rennetability of heated milk; study of enzymatic hydrolysis and gelation kinetics. *Journal of Dairy Science* 86(5):1548-1555.
- Venzon, L., L. N. B. Mariano, L. B. Somensi, T. Boeing, P. de Souza, T. M. Wagner, S. F. de Andrade, L. A. N. Nesello, dan L. M. da Silva. 2018. Essential oil of *Cymbopogon citratus* (lemongrass) and geraniol, but not citral, promote gastric healing activity in mice. *Biomedicine & Pharmacotherapy* 98:118-124.
- Verdini, L., B. Setiawan, T. Sinaga, dan A. Sulaeman. 2020. Profil Fitokimia Kayu Manis Asal Tiga Daerah Sentra di Sumatera. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan 2020*:71-82.
- Vergi, M. D., T. H. Suprayogi, dan S. M. Sayuthi. 2015. Kandungan lemak, total bahan kering dan bahan kering tanpa lemak susu sapi perah akibat interval pemerahan berbeda. *Animal Agriculture Journal* 4(2):195-199.
- Vukić, D., B. Pavlić, V. Vukić, M. Ilić, K. Kanurić, M. Bjekić, dan Z. Zeković. 2022. Antioxidative capacity of fresh kombucha cheese fortified with sage herbal dust and its preparations. *Journal of Food Science and Technology* 59(6):2274-2283.
- Wahyuningsih, N., N. Suhartatik, dan A. Mustofa. 2018. Aktivitas antioksidan herbs infused water dengan variasi lama perendaman dan varietas jahe (*Zingiber officinale*) emprit, gajah, dan merah. *Prosiding Seminar Nasional 5th FP "Pemanfaatan Sumber Daya Lokal Menuju Kemandirian Pangan Nasional"* 5(1):160-166.
- Wahyuningtyas, S. E. P., D. Permana, dan A. Wiadnyani. 2017. Pengaruh Jenis Pelarut Terhadap Kandungan Senyawa Kurkumin dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kunyit (*Curcuma domestica* Val.). *Jurnal ITEPA* 6(2):61-70.
- Wasliyah, U., T. Setyawardani, dan J. Sumarmono. 2022. Pengaruh Penambahan Bubuk Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) terhadap Kadar Protein dan Total Padatan Keju Rendah Lemak. *Bulletin of Applied Animal Research* 4(2):53-57.
- Welin, T. O., S. Sulmiyati, P. R. Kale, dan G. E. M. Malelak. 2023. Pengaruh Penambahan Sari Daun Biduri (*Calotropis gigantea*) Terhadap Karakteristik Fisikokimia Keju Lunak. *Jurnal Ilmu dan Industri Peternakan* 9(1):42-53.
- Wen, P., Y. Zhu, J. Luo, P. Wang, B. Liu, Y. Du, Y. Jiao, Y. Hu, C. Chen, dan F. Ren. 2021. Effect of anthocyanin-absorbed whey protein microgels on physicochemical and textural properties of reduced-fat Cheddar cheese. *Journal of Dairy Science* 104(1):228-242.
- Werdhasari, A. 2014. Peran antioksidan bagi kesehatan. *Jurnal Biotek Medisiana Indonesia* 3(2):59-68.
- Wiardani, N. K., P. P. S. Sugiani, dan N. M. Y. Gumala. 2011. Konsumsi lemak total, lemak jenuh, dan kolesterol sebagai faktor risiko sindroma metabolik pada masyarakat perkotaan di Denpasar. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia* 7(3):107-114.
- Widagdha, S., dan F. C. Nisa. 2015. Pengaruh Penambahan Sari Anggur (*Vitis Vinifera* L.) dan Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Fisiko Kimia Yoghurt. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(1):248-258.
- Widarta, I. W. R., N. W. Wisaniyasa, dan H. Prayekti. 2016. Pengaruh Penambahan Ekstrak Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) Terhadap Karakteristik Fisikokimia Keju Mozzarella. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian Agrotechno* 1(1):37-45.

- Widodo. 2003. Mikrobiologi Pangan dan Industri Hasil Ternak. Lacticia Press. Yogyakarta.
- Wiedyantara, A. B., H. Rizqiaty, dan V. P. Bintoro. 2017. Aktivitas antioksidan, nilai pH, rendemen, dan tingkat kesukaan keju mozzarella dengan penambahan sari buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). Jurnal Teknologi Pangan 1(1):1-7.
- Winarsi, H. 2019. Fermentasi bakteri asam laktat meningkatkan kandungan fenolik dan serat yogurt susu kecambah kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*), minuman fungsional untuk obesitas. Jurnal Gizi dan Pangan Soedirman 3(1):64-75.
- Wuryatmo, E., A. Suri, dan R. Naufalin. 2021. Antioxidant Activities of Lemongrass with Solvent Multi-Step Extraction Microwave-Assisted Extraction as Natural Food Preservative. Journal of Functional Food and Nutraceutical:117-128.
- Xue, T., Y. Xue, Y. Fang, C. Lu, Y. Fu, Z. Lai, X. Qin, F. Huang, Z. Zeng, dan J. Huang. 2023. Exploring Myocardial Ischemia-Reperfusion Injury Mechanism of Cinnamon by Network Pharmacology, Molecular Docking, and Experiment Validation. Computational and Mathematical Methods in Medicine 2023:1-14.
- Yadav, M., S. Chatterji, S. K. Gupta, dan G. Watal. 2014. Preliminary phytochemical screening of six medicinal plants used in traditional medicine. International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences 6(5):539-542.
- Yulianto, R. B., A. Mustofa, dan N. Suhartatik. 2022. Aktivitas Antioksidan Minuman Beralkohol Berbasis Dami Nangka dengan Variasi Kadar Gula dan Jenis Teh. JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI) 7(2):131-139.
- Yulianto, R. R., dan T. D. Widyaningsih. 2013. Formulasi produk minuman herbal berbasis cincau hitam (*Mesona Palustris*), jahe (*Zingiber Officinale*), dan kayu manis (*Cinnamomum burmanii*). Jurnal Pangan dan Agroindustri 1(1):65-77.
- Yuliningtyas, A. W., H. Santoso, dan A. Syauqi. 2019. Uji kandungan senyawa aktif minuman jahe sereh (*Zingiber officinale* dan *Cymbopogon citratus*). Biosaintropis (Bioscience-Tropic) 4(2):1-6.
- Yunus, M., dan S. Wahyuni. 2017. Uji organoleptik produk yoghurt dengan starter bakteri asam laktat (BAL) hasil fermentasi ubi kayu pada proses pembuatan wikau maombo. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan 2(3):554-561.
- Yusrina, I. H., R. Purwasih, dan F. Fathurohman. 2019. Pemanfaatan limbah keju mozzarella sebagai minuman fungsional dengan penambahan rasa nanas dan jeruk siam. Bulletin of Applied Animal Research 1(1):1-7.
- Zakaria, Y., Y. Yurliasni, M. Delima, dan E. Diana. 2013. Analisa keasaman dan total bakteri asam laktat yogurt akibat bahan baku dan persentase *Lactobacillus casei* yang berbeda. Jurnal Agripet 13(2):31-35.