

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, E. 2003. *Khasiat dan Manfaat Temulawak: Rimpang Penyembuh Aneka Penyakit*. Agro Media Pustaka. Jakarta.
- AOAC. 1995. *Official methods of analysis*. Association of Official Analytical Chemist. Washington DC.
- Arum, H.P. dan P. Niken. 2014. Pengaruh jumlah ekstrak jahe dan susu skim terhadap sifat organoleptik yoghurt susu kambing etawa. *E-jurnal Boga*, 3: 116-124. <http://jurnalmahasiswa.unesa.ac.id/> diakses 22 Mei 2019
- Badan Pusat Statistik Jakarta Pusat. 2018. *Statistik Indonesia Tahun 2018*. Badan Pusat Statistik. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. *Yoghurt (SNI 2981:2009)*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Basalmah, R.S. 2006. Optimalisasi Kondisi Ekstraksi Kurkuminoid Temulawak: Waktu, Suhu, dan Nisbah. *Skripsi*. Departemen Kimia Fakultas MIPA, Institut Pertanian Bogor.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wootton. 1985. *Ilmu Pangan*. Terjemahan : H. Purnomo dan Adiyono. UI Press. Jakarta.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, dan M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Terjemahan : H. Purnomo dan Adiyono. UI Press. Jakarta.
- Celik, S., I. Bakirci, and I. G. Sat. 2006. Physicochemical and organoleptic properties of yoghurt with cornelian cherry paste. *International Journal of Food Properties*, 9: 401-408.
- Chang. 2018. Green tea powder supplementation enhances fermentation and antioxidant activity of set-type yoghurt. *Food Sci Biotechnol*, 27: 1419-1427.
- Choi, M. A. 2005. Xanthorrhizol, a natural sesquiterpenoid from *Curcuma xanthorrhiza*, has an anti-metastatic potential in experimental mouse lung metastasis model. *Biochemical and Biophysical Research Communications*, 326: 210–217.
- Darwis, A.A., dan E. Sukara. 1989. *Teknologi Microbial*. Pusat Antar Universitas Bioteknologi, Institut Pertanian Bogor.

- Deeth, H.C. dan A.Y. Tamime. 1981. Yoghurt: nutritive and therapeutic aspects. *J.Food Prot*, 44: 78-86.
- Depkes RI. 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Depkes RI. Jakarta.
- Desrosier. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Penerjemah M. Muljohardjo. UI-Press. Jakarta.
- Devaraj, S., A.S. Esfahani, S. Ismail, S. Ramanathan, and F.M. Yam. 2010. Evaluation of the antinociceptive activity and acute oral toxicity of tandardized ethanolic extract of the rhizome of *Curcuma xanthorrhiza* roxb, *J. Med. Res*, 4: 2512-2517.
- Elkhalifa, A.E.O, B. Schiffler, and R. Bemhardt. 2005. Effect of fermentation on the functional properties of sorghum flour. *Food Chemistry*, 92: 1-5.
- Eskin, N. A. M., and Robinson. 2011. *Plant Pigmen, Flavor and Textures*. Academy Press. New York.
- FAO. 2007. *FAO Technical Meeting on Prebiotics*. ISBN 92-5-105513-0.
- Fardiaz, S. 2003. *Mikrobiologi Pangan*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pengolahan Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Faridhi, K.K., T.L. Arina, dan K. Endang. 2013. Penambahan filtrat tepung umbi dahlia (*Dahlia variabiliswilld*) sebagai prebiotik dalam pembuatan yoghurt sinbiotik. *Jurnal Biologi Universitas Diponegoro*, 15: 64-72.
- Felfoul, I., M. Borchani, O. Samet-Bali, H. Attia, and M.A. Ayadi. 2017. Effect of ginger (*Zingiber officinalise*) addition on fermented bovine milk: Rheological properties, sensory attributes and antioxidant potential. *Journal of New Sciences*, 44: 2400-2409.
- Fennema, O.R. 1996. *Food Chemistry Third Edition*. Marcel Dekker Inc. New York.
- Fithri, C. K. Joni, dan R. Chrisnasari. 2008. Viabilitas dan deteksi subletal bakteri probiotik pada susu kedelai fermentasi instan metode pengeringan beku (kajian jenis isolat dan konsentrasi sukrosa sebagai krioprotektan). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 9: 40-51.

- Gad, A.S., A. M. Khilif dan A.F. Sayed. 2010. Evaluating of the nutritional value of functional yoghurt resulting from combination of date palm syrup and skim milk. *Journal Food Technology*, 2: 250-259.
- Ginting, N dan Pasaribu, E. 2005. Pengaruh temperatur dalam pembuatan yoghurt dari berbagai jenis susu dengan menggunakan *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. *Journal Agribisnis Peternakan*, 1: 2-9.
- Hasbullah, U.H.A., dan U. Rini. 2017. Perbedaan sifat fisik, kimia dan sensoris tepung umbi suweg (*Amorphophallus campamulatus* BI) pada fase dorman dan vegetative. *Journal of Agro Science*, 5: 70-78.
- Helferich, W. dan Westhoff. 1980 *All About Yoghurt*. Englewood Cliffs, New Jersey. Prentice-Hall Inc.
- Hidayat, I.R., Kusrahayu, dan S. Mulyani. 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: 160-167.
- Jayaprakasha, G.K., L.J.M. Rao, and K.K. Sakariah. 2005. Chemistry and biological activities of curcuma longa. *Trends in Food Science & Technology*, 16: 533-548.
- Johnson, L.S. and K Steele. 1997. Microencapsulation and the food industry. *Lebensm.-Wiss.u.-Technol*, 24: 289-297.
- Kaemba, A., S. Edi, dan F.M. Christine. 2017. Karakteristik fisiko-kimia dan aktivitas antioksidan beras analog dari sagu baruk dan ubi jalar ungu. *J. Ilmu dan Teknologi Pangan*, 5: 1-8.
- Kartikasari, D.I., dan C.N. Fithri. 2014. Pengaruh penambahan sari buah sirsak dan lama fermentasi terhadap karakteristik fisik dan kimia yoghurt. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2: 239-248.
- Ketaren, S. 1988. Penentuan komponen utama minyak atsiri temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxburg). *Tesis*. Institut Teknologi Bandung.
- Koesoemawardani, D., R. Samsul, dan T. Moralita. 2013. Perubahan sifat mikrobiologi dan kimiawi rusip selama fermentasi. *Agritech*, 33: 265-272.
- Kusuma, M.H. 2007. Pembuatan Yoghurt Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.) Menggunakan Kultur Campuran Bakteri Asam Laktat. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pangan, IPB.

- Legowo, A.M., Kusrahayu dan S. Mulyani. 2009. *Teknologi Pengolahan Susu*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Makinen, M. and M. Briget. 1998. *Industrial Use of Lactic Acid Bacteria*. Pp. 73102. In: S. Salminen and A.V. Wright (Eds.), *Lactic Acid Bacteria: Microbiology and Fuctional Aspects*, Second Edition. Newy York. Marcel Dekker, Inc.
- Margawani K.R. 1995. *Lactobacillus casei* galur shirota (bakteri yakult), peranannya dalam keselamatan manusia. *Bul. Tek. dan Industri Pangan*, 6: 2-9.
- Masuda, T., K. Hidaka, A. Shinohara, T. Maekawa, Y. Takeda, and H. Yamaguchi. 1999. Chemical studies on antioxidant mechanism of curcuminoid: analysis of radical reaction products from curcumin. *J. Agric. Food Chem*, 47: 71-77.
- Marsono, Y. 2004. *Serat Pangan dalam Perspektif Ilmu Gizi*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Mitsouka, T. 1989. *Microbes in The Intensine*. Ltd, Tokyo. Yakult Honsa Co.
- Muharastri, Y. 2008. Analisis Kepuasan Konsumen Susu UHT Merek Real Good di Kota Bogor. *Skripsi*. Departemen Ilmu Sosial Ekonomi Pertanian, Fakultas Pertanian IPB, Bogor.
- Oberman, H. and Z. Libudzisz. 1998. *Fermented milks*. In Wood, B.JB. *Microbiology of fermented foods*, Secon Edition Vol. 1. Blackie Academic and Professional.
- Oktaviana, A., Inayah, dan Arista. 2015. Strategi pemanfaatan limbah serbuk menjadi produk souvenir museum sangiran melalui metode triple bottom line untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat (studi kasus Dusun Jatisari, Karangjati, Kecamatan Kalijambe, Kabupaten Sragen). *Jurnal LSP Educade*, 1: 1-2.
- Osundahunsi, O.F., D. Amosu, and B.O.T. Ifesan. 2007. Quality evaluation and acceptability of soy-yoghurt with different colours and fruit flavours. *American Journal of Food Technology*, 2: 273-280.
- Pomeranz, Yeshajahu and Clifton E. Meloan. 1994. *Food Analysis: Theory and Practice* 3rd Edition. Chapman and Hall. New York.
- Poste, L.M., D.A. Mackie, G. Butler, E. and Larmond. 1991. *Laboratory Methods for Sensory Analysis of Food*. Research Branch Agriculture Canada Publication. Canada.

- Rackis, J.J., D.J. Sessa, F.R. Steggerda, T. Shimizu, J. Anderson and S.L Pearl. 1970. Soybean factor relating to gas production bi intestinal bacteria. *Journal Food Science*, 35: 665.
- Rahman, A. 1989. *Pengantar Teknologi Fermentasi Kerjasama dengan Pusat Antar Universitas*. Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor. Bogor:
- Robinson, R.K. 1999. *Yoghurt*. Di dalam Robinson R. K., C. A. Batt, dan P. D. Patel. editor. 2000. *Encyclopedia of Food Microbiology*. Academic Press. New York.
- Roswitasari, L.D. 2012. Analisis Faktor-faktor yang Mempengaruhi Perilaku Konsumen dalam Keputusan Pembelian Susu Cair Ultra Milk. *Skripsi*. Fakultas Ekonomi dan Manajemen, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sembiring, B.Br., Ma'mun dan E.I. Ginting. 2006. Pengaruh kehalusan bahan dan lama ekstraksi terhadap mutu ekstrak temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*, Roxb). *Buletin Penelitian Tanaman Rempah dan Obat*, 17: 53-58.
- Septiana, A.T. 2004 Kadar dan aktivitas antioksidan minuman kunyit dan asam jawa yang manis. *Jurnal Agritech*, 24: 92-95.
- Septiani, A.H. Kusrahayu dan A.M. Legowo. 2013. Pengaruh penambahan susu skim pada proses pembuatan frozen yoghurt yang berbahan dasar whey terhadap total asam, ph, dan jumlah bakteri asam laktat. *Animal Agriculture Journal*, 2: 225-231.
- Setyowati, A. Dan L.S. Chatarina. 2013. Peningkatan kadar kurkuminoid dan aktivitas antioksidan minuman instan temulawak dan kunyit. *Jurnal Agritech*, 33: 1-8.
- Sidik. 1995. *Temulawak (Curcuma xanthorrhiza roxb)*. Yayasan Pengembangan dan Pemanfaatan Obat Bahan Alam. Jakarta.
- Silvia. 2002. Pembuatan Yoghurt Kedelai (Soygurt) Dengan Menggunakan Kultur Campuran *Bifidobacterium bifidum* dan *Streptococcus thermophilus*. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.
- Sintasari, R.A., J. Kusnadi dan D.W. Ningtyas. 2014. Pengaruh penambahan konsentrasi susu skim dan sukrosa terhadap karakteristik minuman probiotik sari beras merah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2: 66-75.
- Standar Nasional Indonesia 01-3141-1998. *Susu Sapi Segar*. Badan Standarisasi Nasional-BSN. Jakarta.

- Sudarmadji, S., Suhardi, dan B. Haryono. 1984. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sutedjo, K.S.D., dan C.N. Fithri. 2015. Konsentrasi sari belimbing (*Averrhoa carambola* L) dan lama fermentasi terhadap karakteristik fisiko-kimia dan mikrobiologi yoghurt. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3: 582-593.
- Suwiah A. 1991. Pengaruh Perlakuan Bahan dan Jenis Pelarut yang Digunakan pada Pembuatan Temulawak (*Curcuma xanthorriza* Roxb.) Instan Terhadap Rendeman dan Mutunya. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor:
- Tamime, A.Y., dan R.K. Robinson. 1989. *Yoghurt Science and Technology*. Pergamon Press. Toronto.
- Tamime, A.Y., dan R.K. Robinson. 1999. *Yoghurt Science and Technology. 2nd edition*. Cambridge, English.
- Yanto, T. dan R. Naufalin. 2012 Penerapan jubung sebagai alat penurunan jumlah buih pada proses pembuatan gula kelapa. *Jurnal Pembangunan Pedesaan*, 12: 10-19.
- Widagdha, S, dan C.N. Fithri. 2015. Pengaruh penambahan sari anggur (*Vitis vinifera* L) dan lama fermentasi terhadap karakteristik fisiko kimia yoghurt. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3: 248-258.
- Widowati, S., dan Misgiyarta. 2009. Efektifitas Bakteri Asam Laktat (BAL) dalam Pembuatan Produk Fermentasi Berbasis Protein/Susu Nabati. Balai Penelitian Bioteknologi dan Sumber Daya Genetik Pertanian. Prosiding.
- Yuguchi, H., T. Goto dan S. Okonogi. 1992. *Feremented milk, Lactic Drinks and Intestinal Mikroflora*. Di dalam Nakazawa, Y. Dan A. Hosono (eds.) *Function of Fermented Milk: Chalage for The Health Science*. Elsevier Applied Science. New York.
- Yuwono, S.S. dan T. Susanto. 1998. *Pengujian Fisik Pangan*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.