

DAFTAR PUSTAKA

- Adhianto, K. (2023). Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan. *Jurnal Riset Dan Inovasi Peternakan (Journal of Research and Innovation of Animals)*, 7(4), 000. <https://doi.org/10.23960/jrip.2023.7.4.000>.
- Affandi, A. R, Nugroho, A. S, Hasbullah, U. H. A, & Lestari, D.D. (2023). Karakterisasi nilai IC50 dan kadar kurkumin pada tablet effervescent ekstrak kunyit yang diperkaya Vitamin C. *Agrointek*, 17(2), 250–256. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v17i2.13040>.
- Afrizal, A. (2019). Pengaruh Pemberian Susu Bubuk Skim Terhadap Kualitas Dadih Susu Kambing. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*, 4(2), 88–94.
- Aishya, A. A. P., Baiq, R. H., & Siska, C. (2024). Pengaruh konsentrasi Sari Buah Stroberi (*Fragaria X ananassa*) Terhadap Mutu Yakult. *Jurnal EduFood*, 2(3), 85–97.
- Aminah, S., Sulistyaningrum, H., & Rohadi, R. (2025). Karakteristik kimia dan fungsional minuman instan kecambah kedelai terfortifikasi kalsium. *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 19(1), 49–59. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v19i1.22284>.
- Angeline, L., Putra, G., Krisbianto, O., Hardo, T., & Brotosudarmo, P. (2024). Review Pengaruh Penambahan Ekstrak Buah terhadap Kualitas Mutu dan Aktivitas Antioksidan Yogurt A Review of The Effects of Fruit Extracts Fortification on The Quality Characteristics and Antioxidant Activities of Yogurt. 17(2), 147–159.
- Arifani, D., Zulaikhah, S. R., & Luthfi, S. A. C. (2023). Sifat Fisikokimia Yoghurt Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus* L.) Dengan Penambahan Berbagai Level Susu Skim. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Peternakan*, 11(1), 1–5. <https://doi.org/10.20956/jitp.v11i1.25422>.
- AOAC International. (2005). Official Methods of Analysis. In *Aoac International 18th Edition*.
- Audina, S. A. (2023). Asupan Makan Dan Sindroma Metabolik (Mets) Pada Lansia Perempuan Di Uptd Griya Werdha Surabaya. *Healthy Tadulako Journal (Jurnal Kesehatan Tadulako)*, 9(1), 51–57. <https://doi.org/10.22487/htj.v9i1.728>.
- Audistalfa, F. C. (2016). Pengaruh Penambahan Ekstrak Rimpang Kunyit (*Curcuma domestica* Val.) Terhadap Viskositas Dan Oragnoleptik Yogurt Susu Sapi. *Skrispi*. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto. <https://repository.unsoed.ac.id/863/>.
- Ayu, I., Widiarsiani, P., Nyoman, N., Udayani, W., & Putri, G. A. (2024). Artikel Review : Peran Antioksidan Flavonoid dalam Menghambat Radikal Bebas. 6, 188–197. <https://doi.org/10.37311/jsscr.v6i2.27055>.
- Badan Kebijakan Pembangunan Kesehatan. (2024). *Laporan SKI 2023 Dalam Angka*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 1–923.

- Badan Standarisasi Nasional. (2009). SNI Yoghurt. *Standar Nasional Indonesia*, 1–2.
- Bonhomme, F., & Orth, A. (2015). Curcuma Domestica Val. *Brenner's Encyclopedia of Genetics: Second Edition*, 515–517.
- Borde, V. U. (2014). Effect of Boiling and Roasting on the Antioxidants Concentrations in Extracts of Fresh Ginger (*Zingiber officinale*) and Turmeric (*Curcuma longa*). *International Journal Of Ayurvedic And Herbal Medicine*, 1(2), 46–50.
- BPOM RI. (2020). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 16 Tahun 2020 tentang Pencantuman Informasi Nilai Gizi untuk Pangan Olahan yang Diproduksi oleh Usaha Mikro dan Usaha Kecil. *Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia*, 1–32.
- BPOM RI. (2021). Perka BPOM No. 26 Tahun 2021 tentang Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan. *Bpom Ri*, 1–16.
- Damayanti, A. Y., Anjana, A. R., & Darni, J. (2020). Hubungan Asupan Vitamin E dan Vitamin C dengan Kadar Kolesterol Total pada Pasien Hiperkolesterolemia. *Nutri-Sains: Jurnal Gizi, Pangan Dan Aplikasinya*, 4(2), 117–126. <https://doi.org/10.21580/ns.2020.4.2.3599>.
- De Garmo, E. D., & Sullivan, W. G. (1984). *Canada, JR. 1984. Engineering economis*. New York: Mc Millan Publishing Company.
- Diza, Y. H., Wahyuningsih, T., & Hermianti, W. (2016). Penentuan Jumlah Bakteri Asam Laktat (BAL) dan Cemaran Mikroba Patogen Pada Yoghurt Bengkuang Selama Penyimpanan. *Jurnal Litbang Industri*, 6(1), 1. <https://doi.org/10.24960/jli.v6i1.891.1-11>.
- Dwiyanti, H., Setyawati, R., Siswanto, S., & Krisnansari, D. (2020). Formulasi Minuman Fungsional Tinggi Antioksidan Berbasis Gula Kelapa Dengan Variasi Jenis Dan Konsentrasi Ekstrak Rimpang. *Media Pertanian*, 4(2), 48–58. <https://doi.org/10.37058/mp.v4i2.1362>.
- Carr, A. C., & Lykkesfeldt, J. (2021). Discrepancies in global vitamin C recommendations: a review of RDA criteria and underlying health perspectives. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 61(5), 742–755. <https://doi.org/10.1080/10408398.2020.1744513>.
- Chang, C. C., Yang, M. H., Wen, H. M., & Chern, J. C. (2002). Estimation Of Total Flavonoid Content In Propolis By Two Complementary Colometric Methods. *Journal of Food and Drug Analysis*, 10(3), 178–182. <https://doi.org/10.38212/2224-6614.2748>.
- Fadhilurrohman, I. & Jodi S. (2024). *Functional Food Innovation Based on Fermented Milk Products with Fortification of Various Types of Tea: A Review*. 9(1), 101–114. <https://doi.org/10.33061/jitipari.v9i1.10221>.
- Ferdiawan, N., & Dwiloka, D. B. (2019). Pengaruh Lama Waktu Germinasi terhadap Sifat Fisik dan Sifat Kimia Tepung Kacang Tolo (*Vigna unguiculata* L) Effect of Germination Time on Physical Properties and Chemical Properties

- of *Vigna unguiculata* L. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 349–354. <https://doi.org/https://doi.org/10.14710/jtp.2019.23840>.
- Ferreira, M. L. F., Rius, S. P., Casati, P. (2012). *Flavonoids : biosynthesis , biological functions , and biotechnological applications*. 3(September), 1–15. <https://doi.org/10.3389/fpls.2012.00222>.
- Feldman, F., Koudoufio, M., Desjardins, Y., Spahis, S., Delvin, E., & Levy, E. (2021). *Efficacy of Polyphenols in the Management of Dyslipidemia : A Focus on Clinical Studies*. 1–42. <https://doi.org/10.3390/nu13020672>.
- Firmansyah, H., Rosmiati, R., Saufani, I. A., Hanifa, Z.H. (2025). *Physicochemical , Microbiological and Sensory Characteristics of Goat Milk (Capra aegagrus hircus) Yogurt with Mungbean (Vigna radiata) Extract Enrichment*. 9(2), 266–277. <https://doi.org/10.20473/amnt.v9i2.2025.266-277>.
- Fitriyana, N. I. (2017). Potensi Pangan Fungsional Berbasis Edamame Sebagai Pangan Antihiperkolesterol. *Jurnal Rekapangan*, 11(1), 10–19. <https://doi.org/https://doi.org/10.33005/jtp.v11i1.749>.
- Garofalo, G., Ponte, M., Busetta, G., Tolone, M., Bonanno, A., Portolano, B., Gaglio, R., Erten, H., Sardina, M. T., & Settanni, L. (2023). A Thorough Investigation of the Microbiological, Physicochemical, and Sensory Properties of Ewe's Yoghurt Fermented by a Selected Multi-Strain Starter Culture. *Foods*, 12(18), 3454. <https://doi.org/10.3390/foods12183454>.
- Hafsan, Fadhilah, A. N., Hafsan, H., & Nur, F. (2015). Penurunan Kadar Kolesterol Oleh Bakteri Asam Laktat Asal Dangke Secara In Vitro. *Jurnal Nasional Mikrobiologi Kesehatan dan Lingkungan*. 174–180. <https://doi.org/https://doi.org/10.24252/psb.v1i1.2135>.
- Handayani, G. N., Ida, N., & Rusmin, A. R. (2014). Pemanfaatan Susu Skim sebagai Bahan Dasar dalam Dangke dengan Bantuan Bakteri Asam Laktat. *Jf Fik Uinam*, 2(2), 56–61. <https://doi.org/https://doi.org/10.24252/jfuinam.v2i2.2200>.
- Hasanah, N., & Anggraeni, N. D. (2023). Uji Organoleptik Yoghurt Susu Sapi Dengan Penambahan Kedelai Edamame (*Glycine max* (L) Merrill). *National Conference of Applied Animal Science 2023*, 135–139. <https://doi.org/10.25047/animpro.2023.560>.
- Hendarto, D. R., Putri Handayani, A. P., Esterelita, E., & Aji Handoko, Y. A. (2021). Mekanisme Biokimiawi dan Optimalisasi *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* dalam Pengolahan Yoghurt yang Berkualitas. *Jurnal Sains Dasar*, 8(1), 13–19. <https://doi.org/10.21831/jsd.v8i1.24261>.
- Hidayatullah. M. A. N., Gayatri, S.W., Pramono, S.D., Hidayati, P.H., & Syamsu, R. F. (2022). Hubungan Antara Dislipidemia Dengan Diabetes Melitus Tipe 2 Di Rumah Sakit Ibnu Sina Makassar. *Fakumi Medical Journal: Jurnal Mahasiswa Kedokteran*, 2(9), 668–677. <https://doi.org/10.33096/fmj.v2i9.122>.
- Ismawati, N. (2016). Nilai Ph, Total Padatan Terlarut, Dan Sifat Sensoris Yoghurt Dengan Penambahan Ekstrak Bit (*Beta Vulgaris* L.). *Jurnal Aplikasi*

- Teknologi Pangan*, 5(3), 89–93. <https://doi.org/10.17728/jatp.181>.
- Kartika, D. P., Permana, I. D. G. M., & Nocianitri, K. A. (2019). Pengaruh Penambahan Sari Buah Sirsak (*Annona muricata* L.) Terhadap Karakteristik Yogurt Edamame (*Glycine max* L.). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 8(4), 378. <https://doi.org/10.24843/itepa.2019.v08.i04.p04>.
- Kemp, D. S. E., Hollowood, D. T., & Hort, D. J. (2009). Sensory Evaluation. In *Sustainability (Switzerland)* (Vol. 11, Issue 1). Wiley. <https://doi.org/10.1002/9781118688076>.
- Khoironi, M. A., Khanifah, F., Rahmawati, M. H. (2020). Kadar Vitamin C pada Kunyit (*Curcuma longa* L.) Terhadap Lama Waktu Penyimpanan. *Repo.Stikesicme-Jbg.Ac.Id*. [https://repo.stikesicme-jbg.ac.id/3866/1/KTI ALIF.pdf](https://repo.stikesicme-jbg.ac.id/3866/1/KTI%20ALIF.pdf)
- Howi, M. A., Kentjonowaty, I., & Puspitarini, O. R. (2024). *Pengaruh Jenis Produk Susu Terhadap Kadar Protein Dan Lemak Pada Kefir*. 7(1), 284–288. <https://jim.unisma.ac.id/index.php/fapet/article/view/25610>.
- Kirtiyan, N. K. A. A., Handayani, B. R., & Ariyana, M. D. (2025). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Mutu Yogurt Pisang Mas Bali. *Prosiding SAINTEK*, 7(November 2024), 154–165. <https://doi.org/10.29303/saintek.v7i1.3418>.
- Krasnova, I., Segliņa, D., Juhņeviča-Radenkova, K., Lepse, L., & Zeipiņa, S. (2022). The Effect Of Ozonated Water On Changes In The Quality Of Blanched Edamame During Cold Storage. *Brazilian Journal of Food Technology*, 25, 1–12. <https://doi.org/10.1590/1981-6723.14021>.
- Leo, R., & Daulay, A. S. (2022). Penentuan Kadar Vitamin C Pada Minuman Bervitamin yang Disimpan Pada Berbagai Waktu Dengan Metode Spektrofotometri UV. *Journal of Health and Medical Science*, 1(2), 105–115. <https://www.pusdikra-publishing.com/index.php/jkes/article/view/639>.
- Luthfi, A., & Swasono, M. A. H. (2023). Pengaruh Konsentrasi Starter Dan Ekstrak Daun Terhadap Kadar Total Flavonoid, Ph, Dan Organoleptik Yoghurt Daun Karet Kebo (*Ficus Elastica*). *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 14(1), 164–172. <https://doi.org/10.35891/tp.v14i1.3945>.
- Jalil, M. (2018). *Pemanfaatan curcuma longa dan kaepferia galanga sebagai bahan pembuatan jamu “beras kencur” bagi ibu pasca Persalinan*. 167–173.
- Mahendra, P. E. D., Yusasrini, N. L. A., & Pratiwi, I. D. P. K. (2019). Pengaruh Metode Pengolahan Terhadap Kandungan Tanin Dan Sifat Fungsional Tepung Proso Millet (*Panicum miliaceum*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 8(4), 354. <https://doi.org/10.24843/itepa.2019.v08.i04.p02>.
- Manisha, M., Hasan, W., Richa, R., Jat, D. (2017). Oxidative, stress and antioxidants? *Cahiers de Nutrition et de Dietetique*, 44(5), 219–224. <https://doi.org/10.1016/j.cnd.2009.09.001>.
- Marwati., Emmawati, A., Banin, M. M., Sigalingging, F., & Rahmadi, A. (2023). Pengaruh perbandingan sari nanas madu dan susu skim terhadap total asam tertitrasi, total BAL dan karakteristik sensoris yoghurt nanas madu. *Journal of*

- Tropical AgriFood*, 5(1), 43. <https://doi.org/10.35941/jtaf.5.1.2023.9495.43-47>.
- Maulidina, P. A., Sulendri, N.K.S., Sofiyatin, R., Wahyuningsih, R. (2022). Pengaruh Pemberian Juice Campuran Buah Naga (*Hylocereus Polyrrhizus*) dan Sari Kedelai (*Glycine Max*) terhadap Kadar Kolesterol pada Pasien Hiperkolesterolemia Rawat Jalan. *Student Journal of Nutrition*, 1(1), 18–25. <https://doi.org/10.32807/sjn.v1i1.5>.
- Maulidya, R. (2018). Pengaruh Pemberian Jus Kacang Kedelai dan Jus Kacang Hijau terhadap Profil Lipid Darah pada Pasien Dislipidemia Rawat Jalan. *Thesis*. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Młynarska, E., Biskup, L., Możdżan, M., Grygorcewicz, O., Możdżan, Z., Semeradt, J., Uramowski, M., Rysz, J., & Franczyk, B. (2024). The Role of Oxidative Stress in Hypertension: The Insight into Antihypertensive Properties of Vitamins A, C and E. *Antioxidants*, 13(7), 848. <https://doi.org/10.3390/antiox13070848>.
- Mohamadshahi, M., Veissi, M., Haidari, F., Javid, A. Z., Mohammadi, F., & Shirbeigi, E. (2014). Effects of probiotic yogurt consumption on lipid profile in type 2 diabetic patients: A randomized controlled clinical trial. *Journal of Research in Medical Sciences*, 19(6), 531–536. <https://doi.org/10.4103/2278-330X.133161>.
- Muhiddin, N. H., Yunus, S. R., Saenab, S., Shelini, S., & Asriani, S. (2022). Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Lama Fermentasi terhadap Kadar Asam Laktat dan Ph Produk Soyghurt. *Celebes Science Education*, 1(3), 94. <https://doi.org/10.35580/cse.v1i3.40343>.
- Nanis, A. T. A., & Bakhtiar, R. (2020). Dislipidemia Dengan Riwayat Pengobatan Tradisional: Studi Kasus Dengan Pendekatan Kedokteran Keluarga. *Jurnal Kedokteran Mulawarman*, 7(3), 34. <https://doi.org/10.30872/j.ked.mulawarman.v7i3.4615>.
- Nasution, S., Kurniawati, M. Y., Lianti, L., & Rahmadi, I. (2025). Lactic acid bacteria, acidity, pH and vitamin C in yogurt from skim milk, whole milk and soybean juice powder fermented with pineapple. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1485(1), 012010. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/1485/1/012010>.
- Nkhata, S. G., Ayua, E., Kamau, E. H., & Shingiro, J. (2018). Fermentation and germination improve nutritional value of cereals and legumes through activation of endogenous enzymes. *Food Science & Nutrition*, 6(8), 2446–2458. <https://doi.org/10.1002/fsn3.846>.
- Nur, R., Lioe, H. N., Palupi, N. S., & Nurtama, B. (2018). Optimasi Formula Sari Edamame dengan Proses Pasteurisasi Berdasarkan Karakteristik Kimia dan Sensori Formula Optimization of Pasteurized Edamame Milk Based on Chemical and Sensory Characteristics. *Jurnal Mutu Pangan*, 5(2), 88–99.
- Oktaviani, F. P., Setiawan, P. Y. B., & Widayanti, N. P., Wintariani, N. P. (2024). *Pharmaceutical Scientific Journal (Glycine Max L .) Menggunakan Metode*

- Peredaman Radikal Bebas Antioxidant Activity Test In Ethanol Extract Bark Of Edamame Soybean (Glycine Max L .) Using Dpph Free Radical Reduction.* 03(02), 78–96. <https://doi.org/10.31941/benzena.v3i02.5073>.
- Pambudi, A. A., Rifai, A. R., & Harismah, K. (2019). Pembuatan , Uji Kimia , dan Uji Organoleptik Minuman. *University Research Colloquium*, 108–113.
- Panche, A. N., Diwan, A. D., Chandra, S. R. (2016). *Journal of nutritional science.* 5(e467), 15. <https://doi.org/10.1017/jns.2016.41>.
- Pappan, N., Awosika, A. O., & Rehman, A. (2024). Dyslipidemia. In *StatPearls [Internet]*. StatPearls Publishing. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/NBK560891>.
- Pourrajab, B., Fatahi, S., Dehnad, A., & Kord, H. (2020). Nutrition , Metabolism & Cardiovascular Diseases The impact of probiotic yogurt consumption on lipid profile in subjects with mild to moderate hypercholesterolemia : A systematic review and meta-analysis of randomized controlled trials. *Nutrition, Metabolism and Cardiovascular Diseases*, 30(1), 11–22. <https://doi.org/10.1016/j.numecd.2019.10.001>.
- Purwati, H., Istiawaty, H., Aylilanawati ., & Soetaredjo, F. E. (2017). Pengaruh Waktu Simpan Terhadap Kualitas Soyghurt Dengan Penambahan Susu Bubuk. *Widya Teknik*, 7(2), 134–143. <http://journal.wima.ac.id/index.php/teknik/article/view/1268>.
- Putriningtyas, N. D., & Wahyuningsih, S. (2017). Potensi yogurt kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L) ditinjau dari sifat organoleptik, kandungan protein, lemak dan flavonoid. *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*, 6(1), 37–43. <https://doi.org/10.14710/jgi.6.1.37-43>.
- Putri, A., Wisaniyasa, N. W., & Suparthana, I. P. (2021). *Pengaruh Lama Perkecambahan Terhadap Total Fenol , Flavonoid , Dan Aktivitas Antioksidan Tepung Kecambah Kacang Tunggak (Vigna unguiculata L . Walp .) Effect of Germination Time on Total Phenolic Content , Total Flavonoid Content , and Antioxidant Activi.* 10(1), 36–43. <https://doi.org/10.24843/itepa.2021.v10.i01.p04>.
- Putri, O., Agustiana, S., Silvianti, T., Ulpah, S. M., & Aini, K. (2024). Pengaruh lama simpan terhadap kualitas organoleptik pada soygurt buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Journal of Tropical AgriFood*, 6(1), 35. <https://doi.org/10.35941/jtaf.6.1.2024.15550.35-41>.
- Ramadani, A. C., Rahmawati, E., Kusumanigtyas, M., Nugraheni, R. G., Kristianawati, A., & Stiyanti, E. (2022). Inovasi Yoghurt “You Got” Jamu Dalam Peningkatan Kesehatan Masyarakat. *Jurnal Inovasi Daerah*, 1(2), 59–70. <https://doi.org/10.53697/jid.v1i2.10>.
- Richards, L. B., Li, M., Esch, B. C. A. M. Van, Garssen, J., & Folkerts, G. (2016). *PharmaNutrition The effects of short-chain fatty acids on the cardiovascular system.* 4, 68–111. <https://doi.org/10.1016/j.phanu.2016.02.001>.
- Rifai, A. R., Pambudi, A. A., & Harismah, K. (2019). Uji Kadar Fenolik, Tanin ,dan Flavanoid Total pada Minuman Instan Fungsional Kencur (*Kaempferia*

- galanga L.) dan Stevia (Stevia rebaudiana). *The 10th University Research Colloquium 2019*, 102–107.
- Rinanti, R. F., Utomo, B., & Tribudi, Y. A. (2022). Mekanisme Konsumsi Kefir Pada Penurunan Kolesterol Darah. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*, 7(2), 166. <https://doi.org/10.32503/fillia.v7i2.2333>.
- Rivai, H., Misfadhila, S., & Sari, L. K. (2019). Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Kandungan Kimia dari Ekstrak Heksan, Aseton, Etanol dan Air dari Rimpang Kunyit (*Curcuma domestica* Val). *Universitas Andalas Padang, March*, 1–16. <https://doi.org/10.13140/RG.2.2.17725.31208>.
- Rosiana, N. M., & Amareta, D. I. (2016). Karakteristik Yogurt Edamame Hasil Fermentasi Kultur Campuran Bakteri Asam Laktat Komersial Sebagai Pangan Fungsional Berbasis Biji-Bijian. *Jurnal iLmiah INOVASI*. 1–3. <https://doi.org/10.25047/jii.v16i2.288>.
- Safari, A., Devi, P. R., Horasio, D. T., Nurrusyda, F. S., Anggraeni, N. I., Fadhlillah, M., Soedjanaatmadja, U. M. S., Hafiz, E., & Ishmayana, S. (2023). Pengaruh Penambahan Psyllium dan Susu Full Cream terhadap Kadar Air dan Abu Produk Yoghurt. *Kimia Padjadjaran*, 1(2), 122–130.
- Safitri, Y. D., Nugraheni, K., Fitriyanti, A. R., & Isworo, J. T. (2024). Total Bakteri m Laktat dan Total Padatan Terlarut Yoghurt Kelapa dengan Penambahan Bunga Telang Berdasarkan Lama Penyimpanan. *Prosiding Seminar Nasional UNIMUS*. 1262–1269.
- Samodra, G., & Azizah, L. N. (2023). Analysis Antioxidant Activity And Total Flavonoid Content Combination Of Ethanol Extract Of Kencur Rhizome (*Kaempferiae Galanga L.*) And Tapak Dara Leaf (*Catharanthus Roseus*) Using Dpph Method. *Indonesian Journal Of Health Sciences Research And Development (IJHSRD)*, 5(2), 128–138. <https://doi.org/10.36566/ijhsrd/Vol5.Iss2/186>.
- Saragih, S. V., Sunardi., Hastuti, S. (2024). Pengaruh Suhu dan Waktu Perkecambahan Edamame terhadap Karakteristik Susu Edamame yang Dihasilkan. *Argroforetech*. 768–777.
- Sari, F. L. (2024). Pengaruh Bakteri Asam Laktat, Akar Alang-Alang, dan Proporsi Susu Kecambah Kacang Tanah-Skim Terhadap Fenolik, Vitamin-C, dan Sensori Hedonik Yogurt Berbasis Kecambah Kacang Tanah Untuk Dislipidemia. *Skripsi*. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Sarita, B., & Kovaleva, E. G. (2025). *A comprehensive review of probiotics and human health-current prospective and applications*. January, 1–14. <https://doi.org/10.3389/fmicb.2024.1487641>.
- Schimmeyer, J., Bock, R., & Meyer, E. H. (2016). 1-Galactono-1,4-lactone dehydrogenase is an assembly factor of the membrane arm of mitochondrial complex I in Arabidopsis. *Plant Molecular Biology*, 90(1–2), 117–126. <https://doi.org/10.1007/s11103-015-0400-4>.
- Selibata, P. P., Smith, A., & Sinay, H. (2017). Perbedaan Kadar Vitamin C Dan Lama Fermentasi Terhadap Yoghurt Dengan Penambahan Sari Buah Sirsak

- (*Annona Muricata* L). *BIOPENDIX: Jurnal Biologi, Pendidikan Dan Terapan*, 4(1), 44–47. <https://doi.org/10.30598/biopendixvol4issue1page44-47>.
- Shabrina, A., & Farida, E. (2022). Pengaruh Pemberian Tepung Porang dan Ubi Jalar Ungu terhadap Kadar Kolesterol dan Fungsi Hati Tikus Wistar yang Diberi Pakan Tinggi Lemak. *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition*, 2(2), 137–142. <https://doi.org/10.15294/ijphn.v2i2.54233>.
- Shafitri, N., Fauziyah, A., Puspareni, L. D., & Nasrulloh, N. (2021). Pengaruh Penambahan Bekatul Terhadap Kadar Serat, Aktivitas Antioksidan dan Sifat Organoleptik Minuman Kedelai. *Ghidza: Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 5(1), 107–119. <https://doi.org/10.22487/ghidza.v5i1.233>.
- Shan, C. Y., & Iskandar, Y. (2018). Studi kandungan kimia dan aktivitas farmakologi tanaman kunyit (*Curcuma longa* L.). *Farmaka Suplemen*, 16(2), 547–555.
- Sıçramaz, H. (2025). Turmeric-Enriched Yogurt: Increased Antioxidant and Phenolic Contents. *Fermentation*, 11(3). <https://doi.org/10.3390/fermentation11030127>.
- Silalahi, M. (2019). Kencur (*Kaempferia galanga*) Dan Bioaktivitasnya. *Jurnal Pendidikan Informatika Dan Sains*, 8(1), 127. <https://doi.org/10.31571/saintek.v8i1.1178>.
- Smirnoff, N., & Wheeler, G. L. (2024). The ascorbate biosynthesis pathway in plants is known, but there is a way to go with understanding control and functions. *Journal of Experimental Botany*, 75(9), 2604–2630. <https://doi.org/10.1093/jxb/erad505>.
- Soniman, M. (2022). Efektivitas Senyawa Aktif Kombinasi Kencur *Kaempferia Galanga* Dan Ilalang *Imperata Cylindrica* Secara In Vitro Terhadap Bakteri Gram Positif Dan Bakteri Gram Negatif. *Journal of Aquatropica Asia*, 7(1), 19–33. <https://doi.org/10.33019/joaa.v7i1.3292>.
- Suharyanto, S., & Sari, N. D. N. (2020). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Flavonoid Total Pada Ekstrak Tape Biji Nangka (*Artocarpus heterophylla* Lamk.). *Jurnal Kesehatan Kusuma Husada*, 53–61. <https://doi.org/10.34035/jk.v12i1.552>.
- Sukweenadhi, J., Yunita, O., Setiawan, F., Siagian, M. T., Danduru, A. P., & Avanti, C. (2020). *Antioxidant activity screening of seven Indonesian herbal extract*. 21(5), 2062–2067. <https://doi.org/10.13057/biodiv/d210532>.
- Sun, Q., Townsend, M. K., Rimm, E. B., & Grodstein, F. (2014). *Dietary flavonoid intake at midlife and healthy aging in women 1 – 3. 6*. <https://doi.org/10.3945/ajcn.114.085605>.
- Suprihatin, T., Rahayu, S., Rifa'i, M., & Widyarti, S. (2020). Senyawa pada Serbuk Rimpang Kunyit (*Curcuma longa* L.) yang Berpotensi sebagai Antioksidan. *Buletin Anatomi Dan Fisiologi*, 5(1), 35–42. <https://doi.org/10.14710/baf.5.1.2020.35-42>.

- Swari, I. G. A. I. A. I. P., Antarini, A. A. N., & Puryana, I. G. P. S. (2023). Pengaruh Penambahan Ekstrak Kunyit (*Curcuma longa* L.) Terhadap Karakteristik dan Umur Simpan Minuman Sari Kunyit. *Jurnal Ilmu Gizi : Journal of Nutrition Science*, 12(2), 127–133. <https://doi.org/10.33992/jig.v12i2.2173>.
- Syaiful, F., Syafutri, M. I., Lestari, B. A., Sugito, S. (2020). Pengaruh Penambahan Sari Kunyit terhadap Sifat Fisik dan Kimia Minuman Sari Buah Nanas. *Seminar Nasional Lahan Suboptimal*, 0(1), 373–381. <http://conference.unsri.ac.id/index.php/lahansuboptimal/article/view/1957>.
- Ti, H., Zhang, R., Zhang, M., Li, Q., Wei, Z., Zhang, Y., Tang, X., Deng, Y., Liu, L., & Ma, Y. (2014). Dynamic changes in the free and bound phenolic compounds and antioxidant activity of brown rice at different germination stages. *Food Chemistry*, 161, 337–344. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2014.04.024>.
- Tirtayani, L. Y., Ina, P. T., & Puspawati, G. A. K. D. (2022). Pengaruh Penambahan Sari Kunyit (*Curcuma domestica* Val.) terhadap Karakteristik Minuman Serbuk Instan Daun Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 11(2), 334. <https://doi.org/10.24843/itepa.2022.v11.i02.p15>.
- Tosif, M. M., Najda, A., Bains, A., Krishna, T. C., Chawla, P., Dyduch-Siemińska, M., Klepacka, J., & Kaushik, R. (2021). A comprehensive review on the interaction of milk protein concentrates with plant-based polyphenolics. *International Journal of Molecular Sciences*, 22(24). <https://doi.org/10.3390/ijms222413548>.
- Trisnadi, R. A., Wibowo, J. W., Thomas, S. (2021). Pengaruh Diet Tinggi Kolesterol terhadap Kadar TNF α . *Jurnal Penelitian Kesehatan Suara Forikes*, 132–134. <http://dx.doi.org/10.33846/sf12205>.
- Tursina, T., Irfan, I., & Haryani, S. (2019). Tingkat Penerimaan panelis Terhadap Yoghurt Dengan Perlakuan Lama Fermentasi, Jenis susu dan Lama penyimpanan yang Berbeda. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 4(3), 65–74. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v4i3.11637>.
- Uneng, R., Suciati, F., Fathurohman, F., Purwasih, R., & Ramadhan, M. G. (2022). Pengaruh Penambahan Jenis Gula yang Berbeda Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Yoghurt Nanas. *Bulletin of Tropical Animal Science*, 3(2), 143–148. <https://doi.org/10.31186/bpt.3.2.143-148>.
- Utami, N. W., Suhartatik, N., & Mustofa, A. (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. <https://doi.org/10.33061/jitipari.v7i1.7149>.
- Vekic, J., Stromsnes, K., Mazzalai, S., Zeljkovic, A., Rizzo, M., & Gambini, J. (2023). Oxidative Stress, Atherogenic Dyslipidemia, and Cardiovascular Risk. *Biomedicines*, 11(11), 1–18. <https://doi.org/10.3390/biomedicines11112897>.

- Wahyuni, E. S. (2017). Hubungan Asupan Lemak, Vitamin A, C, Dan E Dengan Rasio Ldl/Hdl Pada Penderita Jantung Koroner Di Rsud Dr. H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung Tahun 2016. *Jurnal Kebidanan*, 3(1), 8–17. <http://www.ejurnalmalahayati.ac.id/index.php/kebidanan/article/download/596/530>.
- Wahyuni, F., Siddiq, M. N. A. A., Lestari, D., Efriwati., Mardiyah, U., Nurlaela, E., Sari, K., Syahidah, D., Kaluku, K., Dari, D. W., Pebrianti, S. A., Harsanto, B. W., Rahmawati. (2016). *Pengantar Pangan Fungsional*. Sumatera Barat. Getpress Indonesia.
- Winarsi, H., Erminawati, E., Andreas, A., & Nuraeni, I. (2022). Mung bean sprouts yoghurt rich in antioxidants as a functional drink during pandemic. *Food Research*, 6(1), 287–295. [https://doi.org/10.26656/fr.2017.6\(1\).176](https://doi.org/10.26656/fr.2017.6(1).176).
- Winarsi, H., Erminawati, E., & Ramadhan, G. R. (2022). Formulation of sprouted cowpea yoghurt rich in antioxidant, as functional drink for diabetics. *Food Research*, 6(6), 21–29. [https://doi.org/10.26656/fr.2017.6\(6\).750](https://doi.org/10.26656/fr.2017.6(6).750).
- Winarsi, H., Ramadhan, G. R., Dewi, I. A., & Hernayanti, H. (2022). Penurunan Kadar Gula Darah Dan Lingkar Perut Penderita Diabetes Melitus Tipe-2 Menggunakan Yogurt Kecambah Kacang Tolo (*Vigna unguiculata*). *Jurnal Gizi Dan Pangan Soedirman*, 6(2), 86. <https://doi.org/10.20884/1.jgipas.2022.6.2.6976>.
- Winarsi, H., Septiana, A. T., & Roselina, A. (2020). Perbaikan Lingkar Perut, Tekanan Darah, Dan Body Mass Index Wanita Sindrom Metabolik Menggunakan Yogurt Susu Kecambah Kacang Merah. *Jurnal Gizi Dan Pangan Soedirman*, 4(2), 173. <https://doi.org/10.20884/1.jgipas.2020.4.2.3020>.
- Winarsi, H., Septiana, A. T., Kartini., Hanifah, N. I. (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. <http://jos.unsoed.ac.id/index.php/jgps>.
- Wisaniyasa, N. W., Pertanian, F. T., Udayana, U., & Jimbaran, B. (2016). *Kajian Sifat Fungsional dan Kimia Tepung Kecambah Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.) Study of Functional and Chemical Properties of Red Bean (Phaseolus vulgaris L.) Sprouts Flour*. 3(1), 26–34.
- Yang, F., Chen, C., Ni, D., Yang, Y., Tian, J., Li, Y., Chen, S., Ye, X., & Wang, L. (2023). Effects of Fermentation on Bioactivity and the Composition of Polyphenols Contained in Polyphenol-Rich Foods: A Review. *Foods*, 12(17). <https://doi.org/10.3390/foods12173315>.
- Yin, X., Chen, K., Cheng, H., Chen, X., Feng, S., Song, Y., & Liang, L. (2022). Chemical Stability of Ascorbic Acid Integrated into Commercial Products: A Review on Bioactivity and Delivery Technology. *Antioxidants*, 11(1), 153. <https://doi.org/10.3390/antiox11010153>.

- Yuan, J.-P., & Chen, F. (1998). Degradation of Ascorbic Acid in Aqueous Solution. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 46(12), 5078–5082. <https://doi.org/10.1021/jf9805404>.
- Yunita, D., Varizki, E., Rohaya, S., Irfan, I., & Muzaiifa, M. (2023). Application of optimized *Streptococcus thermophilus* and *Lactobacillus bulgaricus* on coconut milk in the production of nyoghurt. *Jurnal Natural*, 23(2), 131–138. <https://doi.org/10.24815/jn.v23i2.29310>.
- Zahra, M., Abrahamse, H., & George, B. P. (2024). Flavonoids: Antioxidant Powerhouses and Their Role in Nanomedicine. *Antioxidants*, 13(8), 922. <https://doi.org/10.3390/antiox13080922>.
- Zeka, K., Ruparelia, K., Arroo, R. R. J., Budriesi, R., & Micucci, M. (2017). *Flavonoids and Their Metabolites: Prevention in Cardiovascular Diseases and Diabetes*. 1–18. <https://doi.org/10.3390/diseases5030019>.
- Ziarno, M., Zaręba, D., Ścibisz, I., & Kozłowska, M. (2023). Comprehensive studies on the stability of yogurt-type fermented soy beverages during refrigerated storage using dairy starter cultures. *Frontiers in Microbiology*, 14(1), 13–19. <https://doi.org/10.3389/fmicb.2023.1230025>.
- Znamirowska, A., Szajnar, K., & Pawlos, M. (2021). Effect of Vitamin C Source on Its Stability during Storage and the Properties of Milk Fermented by *Lactobacillus rhamnosus*. *Molecules*, 26(20), 6187. <https://doi.org/10.3390/molecules26206187>.

