

DAFTAR PUSTAKA

- Agustine, L. 2018. "Identifikasi Total Bakteri Asam Laktat (BAL) pada Yoghurt dengan Variasi Sukrosa dan Susu Skim". *Jurnal Dunia Gizi*, Volume 1, Nomor 1 (hlm 79-83).
- Andriyono, R. I. 2019. "Kaepferia galangal L. sebagai Anti-Inflamasi dan Analgetik". *Jurnal Kesehatan*, Volume 10, Nomor 3 (hlm 495-502). Tersedia pada <http://ejurnal.poltekkes-tjk.ac.id/index.php/JK>.
- Astawan, M. 2011. "Potensi Bakteri Asam Laktat Probiotik Indigenus sebagai Antidiare dan Imunomodulator". *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, Volume 22, Nomor 1 (hlm 11-16).
- Astuty, E. 2021. "Edukasi Manfaat Yogurt sebagai Salah Satu Probiotik dan Metode Pembuatan Yogurt Sederhana". *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM)*, Volume 4, Nomor 1 (hlm 129-136).
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2009. Standar Nasional Indonesia (SNI) Yoghurt. SNI 2981:2009.
- Badel, S. 2011. "New Perspective for Lactobacillus exopolysaccharides". *Biotechnology Advances*, Volume 29, Nomor 1 (hlm 54-66).
- Banuerah, E. M. 2009. *Analisis Kandungan Metampiron Pada Jamu Tradisional yang Beredar di Kota Medan*. Skripsi. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Candraningtyastuti, D. 2016. *Yoghurt Susu Kambing Dengan Penambahan Jus Daun Pandan (Pandanus amaryllifolius Roxb.) dan Waktu Fermentasi*. Skripsi. Program Studi Pendidikan Biologi. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Cempaka, L. dan Nurul, S. 2020. "Pelatihan Pembuatan Yoghurt dari Susu Bubuk Instan Full Cream Pada Ibu-ibu Kota Pelangi di Pancoran, Jakarta Selatan". *Indonesian Journal for Social Responsibility*, Volume 2, Nomor 1 (hlm 1-9).
- Departemen Kesehatan RI. 2010. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 003 Tahun 2010 Saintifikasi Jamu Dalam Penelitian Berbasis Pelayanan Kesehatan. Jakarta : Departemen Kesehatan RI.
- Ekawati, E. R. 2013. *Uji Perbedaan Kadar Laktosa pada Susu Sapi Fries Holland dan Susu Kambing etawa di Kecamatan Ampelgading, Kabupaten Malang, Sidoarjo*. Skripsi. Universitas Maarif Hasyim Latif. Prodi Analisis Kesehatan, Sidoarjo.
- Elfrida, D. 2013. *Karakteristik Kimia dan Mikrobiologi Yoghurt Susu Kambing degan Penambahan Ekstrak Bunga Rosela*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Fakultas Peternakan, Bogor.
- Federer, W. T. 1963. *Experimental Design Theory and Application*. New York : Mac Millan.
- Felley, C., dan Michetti, P. 2003. "Probiotics and Helicobacter pylori". *Best Prak Res Clin Gastroenterol*, Volume 17, Nomor 5 (hlm 78-91).
- Ganesha, I. G. H., dan Wibawa, I. M. S. 2016. *Probiotik*. Denpasar : Udayana University.

- Ghozali, I. 2009. *Aplikasi Analisis Multivariate dengan Program SPSS*. Semarang : Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- Handayani, D. 2020. "Penyakit Virus Corona 2019". *Jurnal Respirologi Indonesia*, Volume 40, Nomor 2 (hlm. 119-129).
- Harahap, N. S. 2021. *Gambaran Konsumsi Herbal Tradisional dalam Meningkatkan Imunitas di Masa Pandemi Covid-19 pada Masyarakat Kecamatan Medan Johor*. Skripsi. Universitas Sumatera Utara, Fakultas Keperawatan, Sumatera Utara.
- Hendarto, D. R. 2019. "Mekanisme Biokimiawi dan Optimalisasi *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* dalam Pengolahan Yoghurt yang Berkualitas". *Jurnal Sains Dasar*, Volume 8, Nomor 1 (hlm 13-19).
- Hidayat, I. R. 2013. "Total Bakteri Asam Laktat, Nilai pH, dan Sifat Organoleptik Drink Yoghurt dari Susu Sapi yang Diperkaya dengan Ekstrak Buah Mangga". *Animal Agriculture Journal*, Volume 2, Nomor 1 (hlm 160-167).
- Ikhwan, R. K. 2018. "Karakteristik Yoghurt Susu Wijen (*Sesamun indicum* L.) dengan Variasi Penambahan Susu Skim)". *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, Volume 3, Nomor 2 (hlm 95-105).
- Kang, S. H. 2016. "Manufacture of Fungtional Yoghurt Supplemented with Crude Materials Extracted from *Kaempferia parviflora*". *Journal Milk Sci Biotechnol*, Volume 34, Nomor 3 (hlm 181-186).
- Kii, K. K. 2018. Pengaruh Sari Rimpang kencur (*Kaempferia galanga* L.) Terhadap Sifat Organoleptik Pada Pembuatan yoghurt Susu Kambing. Skripsi. Program Studi Pendidikan Biologi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Lubis, M. S. 2020. "Pemanfaatan Pewarna Alami Kulit Buah Naga Merah Serta Aplikasinya Pada Makanan". *Amaliah: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, Volume 4, Nomor 2 (hlm 110-114). Tersedia pada <https://jurnal-lp2m.umnaw.ac.id/index.php/AJPKM/article/view/512>.
- Manzalina, N. 2019. "Daya Terima Konsumen Terhadap Cita Rasa Es Krim Buah Kawista (*Limonia acidissima*)". *Media Pendidikan Gizi dan Kuliner*, Volume 8, Nomor 2 (hlm 20-27).
- Mariyana, D. 2018. "Potensi Yoghurt Probiotik Terhadap Kesehatan Saluran Pencernaan dan Kondisi Fisik Tikus Coba yang diinterferensi dengan Enteropathogenic *Escherichia coli* (EPEC) ATCC (35218)". *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, Volume 2, Nomor 2. Tersedia pada <http://journal.upgris.ac.id/index.php>.
- Midayanto, D. dan Yuwono, S. 2014. "Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan sebagai Syarat Tambahan dalam Standar Nasional Indonesia". *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Volume 2, Nomor 4 (hlm 259-267).
- Muyassaroh, E. D. D., 2013. "Minyak Kencur dari Rimpang kencur dengan Variabel Jumlah Pelarut dan Waktu Maserasi". *Jurnal Teknik Kimia*, Volume 8, Nomor 1.

- Nirmala, P. D. Y. 2018. *Pengaruh Penambahan Variasi Sari Jahe (Zingiber officinale) Terhadap Kualitas Yoghurt Secara Uji Organoleptik*. Skripsi. Program Studi Pendidikan Biologi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Pavalakumar, D. 2021. "Cinnamomum Zeylanicum and Curcuma Longa Incorporated Dairy Yoghurts with Hidered Glycaemic Properties for Healthy People". *Journal of Future Foods*, Volume 1, Nomor 1 (hlm 104-112). Tersedia pada <http://www.keaipublishing.com/en/journals/journal-of-future-foods>.
- Prabawati, T. P., dan Pujimulyani, D. 2018. "Pengaruh Penambahan Ekstrak Kencur (*Kaempferia Galanga* L.) Terhadap Warna, Aktivitas Antioksidan, dan Tingkat Kesukaan Minuman Instan Kunir Putih (*Curcuma mangga* Val.)". Makalah disajikan dalam *Seminar Nasional Inovasi Pangan Lokal untuk Mendukung Ketahanan Pangan*. Universitas Mercu Buana Yogyakarta, Yogyakarta 28 April 2018.
- Putra, G. P., Wartini, N. M., dan Anggreni, D. 2010. "Karakteristik Enzim Polifenol Oksidase Biji Kakao (*Theobroma cacao* Linn.)". *Agritech*, Volume 30, Nomor 30 (hlm 152-157).
- Putri, I. R. 2021. "Pembuatan Yoghurt Menggunakan Biokul Sebagai Starter". Makalah disajikan dalam *Prosiding Seminar Nasional biologi Integrasi Kurikulum Merdeka Belajar dalam Menghasilkan Produk Sains Berbasis Kearifan Lokal*, Universitas Negeri Padang, Padang 26 Juni 2021.
- Raina, M. H. 2011. *Ensiklopedi Tanaman Obat untuk Kesehatan* (Edisi 1). Yogyakarta : Absolut.
- Rasbawati. 2019. "Karakteristik Organoleptik dan Nilai pH Yoghurt dengan Penambahan Sari Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia* L)". *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, Volume 7, Nomor 1 (hlm 41-46).
- Riftyan, E. 2021. "Potensi Probiotik Untuk Mencegah Penularan Covid-19 Melalui Peningkatan Kekebalan Tubuh Manusia". *SAGU Journal Agri Sci Tech*, Volume 20, Nomor 1 (hlm 29-39).
- Rinawati. 2021. "Pembuatan Serbuk Pewarna Alami Dari Berbagai Tanaman Tropis Dengan Metode Oven Drying". *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Tabikpun*, Volume 2, Nomor 2 (101-108).
- Riyanto, S., dan Hesti, M. R. 2015. "Yoghurt Kedelai Hitam (*Black Soyghurt*) Dapat Menurunkan Kadar LDL Tikus Hiperkolesterolemia". *Jurnal Gizi dan Dietik Indonesia*, Volume 3, Nomor, 1 (hlm 1-9).
- Rohman, E. dan Shinta, M. 2020. "Peranan Warna, Viskositas, dan Sineresis Terhadap Produk Yoghurt". *Edufortech*, Volume 5, Nomor 2 (hlm 97-107).
- Rusmiati, D., dkk. 2008. "Penyuluhan Pentingnya Konsumsi Yoghurt dan Metode Pembuatannya Dengan Cara Sederhana Dalam Rangka Peningkatan Derajat Kesehatan dan Ekonomi Masyarakat di Kelurahan Sukaluyu Kota Bandung". Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat. Universitas Padjajaran. Bandung.

- Rymbai, H., *et al.* 2011. "Bio-colorants and Its Implications in Health and Food Industry : A Review". *International Journal of Pharmacological Research*, Volume 3, Nomor 4 (hlm 2228-2244).
- Septiana, A. T. 2017. "Pengaruh Penambahan Rempah dan Bentuk Minuman terhadap Aktivitas Antioksidan Berbagai Minuman Tradisional Indonesia". *AgriTECH*, Volume 37, Nomor 1 (hlm 7-15).
- Setyaningsih, D. A. 2010. *Analisa Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor : IPB Press.
- Shah, N. P. 1999. Probiotic Bacteria : Selective Enumeration and Survival in Dairy Foods. *Journal Dairy Sci*, Volume 83 (hlm 894-907).
- Shahbazi, S., dan Bolhassani, A. 2016. "Immunostimulants : Types and Functions". *Journal Medical Microbiol Infec Dis*, Volume 3, Nomor 4 (hlm 45-51).
- Siregar, R. S. 2021. "Analisis Hubungan Sikap dan Tingkat Pengetahuan terhadap Perilaku Masyarakat Kota Medan Mengonsumsi Jamu Tradisional di Masa Pandemi Covid-19". Makalah disajikan dalam *Seminar Nasional Ke-V Covid 19 : Berkah Tersembunyi Bagi Dunia Pertanian*. Fakultas Pertanian, Universitas Samudra, Aceh. ISBN : 978-623-609068-27-5.
- Soudy, A., *et al.* 2020. "Production of Functional Yoghurt Drink Fortified With Different Types of Herbal Extracts and Its Biological Attributes in Hepatitis Rats". *J. Agric. Sci*, Volume 28, Nomor 1 (hlm 217-228).
- Suarsana, I. 2004. "Pengaruh Yoghurt Terhadap Kolesterol Total dan Profil Lipoprotein Serum Kelinci (Studi Pendahuluan)". Tersedia pada <https://arcchives/category/juet>. Volume 5, Nomor 1 (diakses tanggal 13 September 2013).
- Sumarmono, J. 2016. *Yogurt & Concentrated Yogurt Makanan Fungsional dari Susu*. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Suprihan. 2012. "Pengaruh Lama Penundaan dan Suhu Inkubasi Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Yoghurt Dari Susu Sapi Kadaluwarsa". *Agrika*, Volume 6 (hlm 94-102).
- Surajudin, K. F. R. dan Purnomo, D. 2006. *Yoghurt, Susu Fermentasi yang Menyehatkan*. Jakarta : Agromedia Pustaka.
- Tamara, J. dan Setyanto, Y. 2018. "Strategi *Public Relations* dalam Membangun Brand Image Jamu Studi Pada Suwe Ora Jamu Kedai Jamu dan Kopi". *Prologia*, Volume 2, Nomor 1. Tersedia pada <https://journal.untar.ac.id/index.php/prologia/article/view/3715> (diakses tanggal 26 Januari 2022).
- Triastini, M. C. 2018. Uji Aktivitas Antioksidan dan Kesukaan Panelis Terhadap Es Krim Sari Serai (*Cymbopogon citratus* (DC.) Stapf). Skripsi. Program Studi Pendidikan Biologi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.

- Umar, M., *et al.* 2012. “Bioactivity Guided Isolation of ethyl-p-methoxycinnamate, and Anti-inflammatory Constituent from *Kaempferia galanga* L. Extracts”. *Journal of Molecules*, Volume 17, Nomor 7 (hlm 8720-8734).
- Widiyaningsih, E. N. 2011. “Peran Probiotik untuk Kesehatan”. *Jurnal Kesehatan*, Volume 4, Nomor 1 (hlm 14-20).
- Widiyanti, N. L. P. M. 2021. “Pelatihan Pembuatan Yoghurt Berbasis Bioteknologi Bagi Guru-guru SMA Candimas Desa Pancasari Kecamatan Sukasada”. Dalam *Proceeding Senadimas Undiksha* (hlm 158-163). Singaraja : Universitas Pendidikan Ganesha.
- World Health Organization. 2020. “Situation Report – 42. Diperbarui 2 Maret 2020”. Tersedia pada https://www.who.int/docs/default-source/coronaviruse/situation-reports/20200302-sitrep-42-covid-19.pdf?sfvrsn=224c1add_2. (diakses tanggal 10 September 2021).
- Yadav, A. 2015. “Concise Review: Importance of Probiotics Yogurt for Human Health Improvement”. *IOSR Journal of Environmental Science Ver. II*, Volume 9, Nomor 7 (hlm 2319–2399).
- Yunus, M. dan Wahyuni, S. 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*, Volume 2, Nomor 3 (hlm 554-561).
- Zuhra, C. T. 2006. *Flavor (Cita Rasa)*. Karya Ilmiah. Universitas Sumatera Utara. Sumatera.

