

DAFTAR PUSTAKA

- Afinatul, A. N., Nurhadi, B., & Mahani, M. (2020). "Pengaruh Penambahan Rasio Bahan Pengikat Terhadap Aktivitas Antioksidan Bubuk Stevia (*Stevia rebaudiana bertonii*)." Prosiding Seminar Nasional Agribisnis. Vol. 1 No. 1.
- Agil, A., Dita, A., Putri A. K., & Dewi, B. R. W. (2019). Efektivitas Guci (Yogurt Ciplukan) Sebagai Sumber Minuman Kaya Antioksidan Alami. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Indonesia*.
- Akbar, R., Weriana W., Rusdy A. S., & Afgani, M. W. (2023). "Experimental Research dalam Metodologi Pendidikan." *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan* 9, no. 2: 465-474.
- Alamoudi, S. A., Saad, A. M., Alsubhi, N. H., Alrefaei, G. I., Al-Quwaie, D. A., Binothman, N., ... & Selim, S. (2022). Upgrading the physiochemical and sensory quality of yogurt by incorporating polyphenol-enriched citrus pomaces with antioxidant, antimicrobial, and antitumor activities. *Frontiers in Nutrition*, 9, 999581.
- Anisyah, Y. N., Kusumaningrum, I., & Fitrilia, T. (2024). Karakteristik Kimia dan Sensori Marmalade Jeruk Siam Pontianak (*C. nobilis* var. *microcarpa*) dengan Penambahan Sari Mangga Harum Manis (*Magnifera indica* L). *Karimah Tauhid*. 3(5): 5283-5298.
- Anonim. (2019). Badan Standar Nasional. Lampiran LXXIX Peraturan Badan Standarisasi Nasional Republik Indonesia Nomor 6 Tahun 2019 Tentang Skema Penilaian Kesesuaian Terhadap Standar Nasional Indonesia Sektor Pangan.
- Arlin, F. (2025). "Pengaruh Pemberian Ekstrak Etanol 96% Daun Jambu Air (*Syzygium aqueum*) Terhadap Gambaran Histopatologi Ginjal Tikus Putih Jantan (*Rattus norvegicus*) Galur Wistar Yang Diinduksi Indometasin Dosis Toksik."

- Aryanti, R., Perdana, F., & Syamsudin, R. A. M. R. (2021). "Telaah Metode Pengujian Aktivitas Antioksidan Pada Teh Hijau (*Camellia sinensis* L.) Kuntze): *Study of Antioxidan Activity Testing Methods of Green Tea (Camellia sinensis (L.) Kuntze).*"*Jurnal Surya Medika (JSM)* 7, no. 1: 15-24.
- Astuty, E., Yunita, M., & Fadilah, A.N. (2021). Edukasi Manfaat Yogurt Sebagai Salah Satu Probiotik dan Metode Pembuatan Yogurt Sederhana. *J Kreatif Pengabd kesmas* 4 (1): 129-126.
- Azeem, M., Ahmed, J., & Ur Rehman, M. A. (2024). *Probiotic set yogurt infused with orange pulp: A multifaceted evaluation of nutritional, antioxidant, and physical attributes. Food Science and Technology International*, 1082013224127822.
- Blois, M. S. (1958). *Antioxidant determinations by the use of a stable free radical. Nature*, 181(4617), 1199-1200.
- BPS. (2020). Bali dalam Angka 2020. Badan Pusat Statistik Provinsi Bali.
- Candraningtyastuti. (2016). Yogurt Susu Kambing Dengan Penambahan Jus Daun Pandan (*Pandanus amaryllifolius*) dan Waktu Fermentasi. *Skripsi*. Yogyakarta: Program Studi Pendidikan Biologi. Universitas Sanata Dharma.
- El-Nawasany, L. I., Al-Jahani, G. M., Kadoum, L. A., Aboali, G. A., Naiem, M. A., Sundookh, A., & Amin, H. E. (2023). Effect of ultrasonic on the chemical composition of stirred yogurt supplemented with orange peel powder. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 17(6), 6289-6297.
- Endarto, O., & Martini, E. (2016). Pedoman Budidaya Jeruk Sehat. *World Agroforestry Centre (ICRAF) Southeast Asia Regional Program*. Bogor.
- Erkaya-Kotan, T. (2020). In vitro angiotensin converting enzyme (ACE)-inhibitory and antioxidant activity of probiotic yogurt incorporated with orange fibre during storage. *Journal of food science and technology*, 57(6), 2343-2353.

- Fadhil, M., & Ashoer, M. (2019). Usaha Manisan Aneka Rasa Melalui Pemanfaatan Kulit Jeruk Pamelon di Desa Padang Lampe Kabupaten Pangkep. *Buletin Udayana Mengabdi*. 18(3): 181 -185
- Fadhlurrohman, I., Wulandari, C., & Al-Ryadhi, M. R. A. (2023). "Diversifikasi Produk Susu Fermentasi dengan Pemanfaatan Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) sebagai Inovasi Pangan Fungsional." In *Prosiding Seminar Nasional Pembangunan dan Pendidikan Vokasi Pertanian*, vol. 4, no. 1, pp. 363-374.
- Febrianti, N & Sari, F.J. (2016). Kadar Flavonoid Total Berbagai Jenis Buah Tropis Indonesia. *Proc Symbion*.
- Fitriyah, D., Jannah, M., Ayu, D. P. A., Werdiharini, A. E., Warsito, H., & Ratri, P. R. (2025). Karakteristik Organoleptik dan Cemaran Yogurt Sinbiotik Ubi Ungu dan Susu Segar. *Pangan dan Teknologi Jurnal (PFTJ)*, 12(2), 55-65. <https://doi.org/10.23969/pftj.v12i2.29654>
- Fitriyana, N. I., Adiwijaya, P. A., & Sudirman, I. N. (2024). "Peningkatan Profit dan Mutu Pasca Panen Jeruk Siam Kintamani Melalui Edukasi dan Pendampingan Produksi Bali (*Orange Wine*)."
Selaparang: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan 8, no. 2: 1788-1797.
- Hasimi, N. R., Roedhy, P., & Ketty, S. (2016). Degreening Buah Jeruk Siam (*C. nobilis* L.) pada Beberapa Konsentrasi dan Durasi Pemaparan Etilen. *Jurnal Hortikultura Indonesia*. 1(2): 111-120.
- Hidayat, N., Sakunda, A., Sri, S., & Riris W. N. (2023). *Introduction to Siamese Orange Processing Method in Order to Avoid Bitter Taste. Journal of Community Service*. 1(2): 41-48
- Irianti, T., Sugiyanto, Nuranto, S., & Kuswandi, M. (2017). *Antioksidan*. Yogyakarta.

- Jannah, A. M., Legowo, A. M., Pramono, Y. B., & Al-baarri, A. N. (2014). Total Bakteri Asam Laktat, pH, Keasaman, Citarasa dan Kesukaan Yogurt Drink dengan Penambahan Ekstrak Buah Belimbing. 3(2).
- Julyasih, K. S. M. (2024). Uji Organoleptik Selai Rumput Laut *Eucheuma cottonii* Dengan Penambahan Variasi Komposisi Buah Stroberi (*Fragaria ananassa*). Wahana Matematika dan Sains: Jurnal Matematika, Sains, dan Pembelajarannya, 18(2), 31-40.
- Julyasih, K. S. M., & Arnyana, I. B. P. (2023). Perbedaan Aroma dan Tekstur Selai Pada Berbagai Komposisi Rumput Laut *Eucheuma Cottonii* dan Buah Strawberry (*Fragaria annanasa*). Jurnal Perikanan Unram, 13(1), 34-41.
- Kartika, D. P., I Dewa. G. M. P., & Komang, A. N (2019). Pengaruh Penambahan Sari Buah Sirsak (*Annona muricata* L.) Terhadap Karakteristik Yogurt Edamame (*Glycine max* L) jurnal ilmu dan Teknologi Pangan, 8 (4), 378-389.
- Khalisa, K., Lubis, Y. M., & Agustina, R. (2021). Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L). Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian, 6 (4), 594-601.
- Kristiandi, K., & Febrina, A. (2020). Pemanfaatan Kulit Jeruk Siam Sebagai Pestisida Alami. Jurnal Agrotek Lestari. 6(2): 46 – 52.
- Makmur, T., Wardhana, M. Y., & AR, C. (2022). Daya Terima Konsumen Terhadap Produk Olahan Minuman Serbuk Dari Limbah Biji Nangka (*Arthocarpus heterophilus*). Mahatani: Jurnal Agribisnis, 5(1), 90-97.
- Martha Aznury, Zaman, Ahmad Zikri & Panzurli. 2019. "Pengujian Organoleptik Produk Yogurt Dengan Penambahan Variasi Konsentrasi Daun Kelor (*Moringa oleifera*)."
Jurnal Fluida Volume 12, No. 1 15-20.

- Marthya, A., Zaman, A. Z., & Panzurli. (2019). Pengujian Organoleptik Produk Yogurt dengan Penambahan Variasi Konsentrasi Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Fluida*, 12(1), 15-20.
- Murad, H. A., El-Dairouty, R. K., Naeem, M. A., & Shaheen, M. N. (2022). Preparation of Flavored Yogurt with Orange Peel-Oil and Evaluation its Potential Antioxidant, Antimicrobial, and Antiviral Properties. *Egyptian Journal of Chemistry*, 65(132), 41-49.
- Nadhilah, D., Alfi, N. R., Yenny, F. R. A., Prajwalita, R. R., Dinurilmi, P., Fitriyah, Z., Intan, D. A., & Wulan, A. (2025). "Characteristics of Slip Power, Antioxidant Potential, and Organoleptic Properties of Pineapple Jam With the Addition of Pectin and Agar-Agar Thickeners." *Agrisaintifika: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian* 9, no. 1: 107-118.
- Nasution, S. L. R., Nasution, A. N., & Fatmah, A. U. (2024). Buku Ajar Tanaman Herbal Daun Mangkok Manfaat Bagi Kesehatan Masyarakat. Terbitkan Buku UNPRI Press ISBN, 1 (1).
- Nirmalasari, N. K. D. A., Pande, A. N. K. P., Desak, P. C. U., Anak Agung, S. A. A., & Erly, S. D. (2024). *Jurnal Ners*. 8(1): 210-215.
- Novia, D. (2012). Pembuatan Yogurt Nabati Melalui Fermentasi Susu Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*) Menggunakan Kultur Backslop. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Nugroho, M. & Rafif. (2023). "Sifat Fisik dan Total Bakteri Asam Laktat (BAL) Yogurt dengan Bahan Baku Susu Sapi yang Berbeda."
- Nurbaya, S. R., Indahsari, F. N., Nasrullah, F. H., Wibowo, T. R., Achmad, A. A., & Budiandari, R. U. (2025). Karakteristik Organoleptik Cookies Umbi Ungu Menggunakan Metode Uji Ranking. *Journal of Food Safety and Processing Technology (JFSPT)*, 2(2), 156-162.

- Nurjanah, S. (2025). Pengaruh Penambahan Sari Buah Jeruk Manis (*Citrus sinensis*) Terhadap Aktivitas Antioksidan, Kualitas Kimia, & Organoleptik Pada Yoghurt Susu Sapi. Malang.
- Parsih, S. (2022). Bahaya Pewarna Sintetis Dalam Makanan dan Minuman Bagi Kesehatan dan Upaya Pencegahannya. *Jurnal Pendidikan dan Pembelajaran*, 2 (4).
- Puspita, M. W., Jeki, M. W. W., & Roisu, E. M. (2023). "Total Asam dan Sifat Organoleptik Yogurt Buah Cempedak (*Artocarpus champaden* L.)." *Jurnal Riset Agribisnis dan Peternakan* 8, no. 1: 42-54.
- Putri, D. C. L. A., I Nengah. K. P., & I Putu, S. (2019). Pengaruh Penambahan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Karakteristik Yogurt Campuran Susu Sapi dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(1), 8-17.
- Rahardjo, M., Sarlina, P., & Marcklie, C. W. (2022). Pemanfaatan Jeruk Siam Pontianak (*C. nobilis* var. *microcarpa*) dalam Peningkatan Tekstur dan Sensori Es Krim. *J. Sains dan Teknologi Pangan*. 7(5): 5422-5432.
- Rahmiati, R., Situmorang, T. S., Simanjuntak, H. A., Pasaribu, S. F., Lestari, W., Sianturi, A. E., & Amanzino, R. A. (2025). Analisis Karakteristik Organoleptik, pH, dan Total Bakteri pada Yogurt Susu Sapi. *Herbal Medicine Journal*, 8(2), 79-84
- Rasbawati., Irmayani., Novieta, I. D., & Nurmiati. (2019). Karakteristik Organoleptik dan Nilai pH Yogurt dengan Penambahan Sari Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia* L). *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 7(1), 41-46.
- Rienda, M. J. (2023). "Pengaruh Formulasi Sari Buah Nanas (*Ananas comosus* (L.) Merr) dan Sari Buah Jeruk Manis (*Citrus sinensis*) Terhadap Sifat Kimia dan Sifat Sensori Minuman Serbuk."
- Rizkyka, Y. & Anti, R. (2024). "Pemanfaatan Biji Nangka dan Biji Kluwih Sebagai Pendukung Produk Pound Cake." *Manajemen dan Pariwisata* 3, no. 1: 73-98.

- Rosiana, N. M. & Titik, K. (2018). "Yogurt Tinggi Antioksidan dan Rendah Gula dari Sari Buah Apel Rome Beauty dan Madu." *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 13, no. 2: 81-90.
- Saidi, I. A., Rima, A., & Evi, Y. (2022). "Nutrisi dan Komponen Bioaktif pada Sayuran Daun." *Umsida Press*, 1-140.
- Sari, D., Zurmansyah, E., Hamdi, & Kiki, K. (2023). Analisis Antioksidan, Total Asam, Total Padatan Terlarut, dan Viskositas pada Minuman Sirop Jerus Siam (*Citrus nobilis var. microcarpa*). *Journal of Food Security and Agroindustry*. 1(1): 12-17.
- Setiarto, R. & Haryo, B. (2021). Bioteknologi Bakteri Asam Laktat untuk Pengembangan Pangan Fungsional. Guepedia.
- Setiawan, B. P., Jeki, M. W. W., & Hanung, D. A. (2019). Aktivitas Antioksidan dan Kualitas Organoleptik Yogurt Susu Kambing Etawa dengan Sari Buah Bit (*Beta Vulgaris L.*). *Jurnal Riset Argibisnis & Peternakan*, 4(2), 38-48.
- Shim, Y., Cho, M., & Kim, M. (2025). Quality Characteristics of Yogurt Fortified with *Citrus sinensis L.* Osbeck Powder. *Preventive Nutrition and Food Science*, 30(2), 196.
- Sudiana, I. K., & Sudiarta, I. W. (2017). Uji aktivitas antioksidan ekstrak tumbuhan menggunakan metode DPPH. *Jurnal Kimia Sains dan Aplikasi*, Universitas Pendidikan Ganesha.
- Sumarni, N. K., & Sudiarta, I. W. (2019). Senyawa fenolik sebagai sumber antioksidan alami pada bahan alam. *Jurnal Pendidikan Kimia Indonesia*, Universitas Pendidikan Ganesha.
- Suriati, I. L. & Mangku I. I. G. P. (2022). Aplikasi Nanocoating-Porang Pada Buah Jeruk Siam Kintamani. Scopindo Media Pustaka.

Torimtubun, A. A. A., Singagerda, L. K., & Ernawati, L. (2018). *The Training of Tempeh Yogurt and Tempeh Brownies Production as an Effort to Increase the Sell-ing Value of Tempeh in the Somber Small Indrustial Estate, Balikpapan*. *Berdikari : Jurnal pengabdian Masyarakat Indonesia*, 1(2), 69-79.

Trisnaputri, D. R., Citra, D., Siti, N. A., Muhammad, I., & Fitriah, W. O. I. (2023). "Formulasi dan Uji Aktivitas Antioksidan Sediaan Masker *Gel Peel-Off* Ekstrak Etanol Daun Kelengkeng (*Dimocarpus longan* L.)." *Jurnal Mandala Pharmacon Indonesia*, 9, no. 2.

Wanto, H. S. (2022). *Feasibility Analysis of Siamese Orange Farming Business in Banyuwangi*. *Economic and Business Horizon*. 1(3): 13-22

Wardhani, A. P. (2022). Karakteristik Sensori Permen Jelly dari Jeruk Siam Banjar (*C. nobilis*) dengan Variasi Konsentrasi Gelatin dan Agar. 12(1): 18-23

Widiyanti, N. L. P. M., & Citrawathi, D. M. (2020). Aktivitas antioksidan dan perannya dalam sistem biologis. *Prosiding Seminar Nasional FMIPA Undiksha*.

Widiyanti, N. L. P. M., Suryanti, I. A. P., & Citrawathi, D. M. (2020). *Implementasi pembelajaran biologi dalam pembuatan yogurt dan observasi struktur histologi intestinum mencit Balb/c (Mus musculus) yang diberikan yogurt*. Prosiding Webinar Nasional FMIPA, Universitas Pendidikan Ganesha. Singaraja.

Yogurt Rasa Stroberi Bagi Guru-Guru SMA Negeri 1 (SMANSA) Singaraja."

Wulansari, A., Purwito, A., Husni, A., & Sudarmonowati, E. (2015). Kemampuan Regenerasi Kalus Embriogenik Asal Nuselus Jeruk Siam serta Variasi Fenotipe Tunas Regeneran. *Prosiding Seminar Nasional Masyarakat Biodiversitas Indonesia*. 1(1): 97-104.

Zaki, A. H., Gazwi, H. S. S., Hamed, M. M., Galal, S. M., Almeahadi, A. M., Almuraee, A. A., ... & Yassien, E. E. (2024). The synergistic potential of orange peel extract: A comprehensive investigation into its phenolic composition, antioxidant, antimicrobial, and functional fortification properties in yogurt. *Food Chemistry: X*, 22, 101458.

Zaki, N., & Naeem, M. (2021). Antioxidant, antimicrobial and anticancer activities of citrus peels to improve the shelf life of yogurt drink. *Egyptian Journal of Food Science*, 49(2), 249-265

