

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraini, O. R., Jannah, H., Fatdillah, H., dan Fajri, F. (2024). Analisis Kualitas Frozen Yogurt dengan Penambahan Sari Buah Stroberi (*Fragaria Ananassa L.*) terhadap Nilai Kadar Air, Kadar Protein, Kadar Lemak, dan Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Peternakan Borneo*, 3(1), E-ISSN : 2985 – 3923.
- Arbi, A. S. (2009). Pengenalan Evaluasi Sensori. Modul 1. Universitas Terbuka PANG4427.
- Arziyah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. 2022. Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis Dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren Dan Gula Pasir. *Jurnal Hasi Penelitian dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, Vol, 1, No.2.
- Astuty, E., Yunita, M., Fadilah, A.N. 2021. Edukasi manfaat yoghurt sebagai salah satu probiotik dan metode pembuatan yogurt sederhana. *J Kreatif Pengabd kesmas* 4 (1) : 129-126.
- Badan Standardisasi Nasional. 2019. Peraturan Badan Standardisasi Nasional Republik Indonesia Nomor 6 Tahun 2019 Tentang Skema Penilaian Kesesuaian Terhadap Standar Nasional Indonesia Sektor Pangan: Petunjuk Teknis Skema Sertifikasi Produk Otak-Otak Ikan.
- Berutu, P. J., Arief, I. I., Soenamo, M. S., Eko, L. C., Dekriyatna, N. S. 2023. *Physicochemical Characteristics, Microbiology, and Market Test of Strawberry Rosela Smoothies Yogurt on Teenagers and Adults in Bogor*. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia (JIPI)*.
- Bankole, A. O., Irondi, E. A., Awoyale. W., dan Ajani, E. O. (2023). *Application of natural and modified additives in yogurt formulation: types, production, and rheological and nutraceutical benefits*. *Frontiers in Nutrion*, Front. Nutr. 10:1257439, DOI 10.3389/fnut.2023.1257439.
- Caleja, C., Barros, L., Antonio, A., Carocho, M., Beatriz., Oliveira, Ferreira. 2016. *Fortification of yogurts with different antioxidant preservatives: a comparative study between natural and synthetic additives*. *Food Chemistry*. S0308-8146(16)30642-2. <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.04.114>.

- Cao, S., Zheng, Y., Wang, K., Jin, P. and Rui, H. 2009. *Methyl Jasmonate Reduces Chilling Injury and Enhances Antioxidant Enzyme Activity in Postharvest Loquat Fruit*. *Food Chemistry*, 115, 1458-1463.
- Chusak, C. et al. (2018) 'Acute effect of *Clitoria ternatea* flower beverage on glycemic response and antioxidant capacity in healthy subjects: a randomized crossover trial', *BMC Complementary and Alternative Medicine*, 18(1), p. 6.
- Djali, M., Huda, S., Andriani, L. 2018. Karakteristik Fisikokimia Yogurt Tanpa Lemak dengan Penambahan *Whey Protein Concentrate* dan *Gum Xanthan*. ISSN 2527-3825.
- Fatma, Soeparno, Nurliyani, Hidayat, C., & Taufik, M. 2012. Karakteristik Whey Limbah Dangke dan Potensinya Sebagai Produk Minuman dengan Menggunakan *Lactobacillus acidophilus* FNCC 0051. *Agritech*, 32(4), 352–361. <https://jurnal.ugm.ac.id/agritech/article/view/9577>.
- Fazry, F. N., Nurhayatin, T., & Herawati. 2023. Pengaruh Penambahan Stroberi (*Fragaria ananassa*) terhadap pH dan Tingkat Kesukaan Yoghurt Susu Sapi Friesian Holstein. Gunung Djati *Conference Series*, Volume 33.
- Febrianti, N & Sari, F.J. 2016. Kadar flavonoid Total berbagai jenis buah tropis Indonesia. *Proc Symbion*
- Febryani. N., & Zuhriyah. A. 2022. Perbandingan Kadar Senyawa Antioksidan Pada Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri*), Umbi Talas (*Colocasia esculenta*), DAN GEMBILI (*Dioscorea esculenta*) Dengan Menggunakan Metode Dpph. 20(1), 105–123.
- Francesca, G. D., Tulipani, S., Jose, A., Quiles, J., Mazzeti, B., Battino, M. 2012. *The Strawberry: Composition, Nutritional Quality and Impact on Human Health*. Elsevier. Nutrition.
- Gianti, I., Evanuarini, H. 2011. The effect of sugar addition and time of storage on physical quality of fermented milk. *J Ilmu Dan Tek Hasil Ternak* 6(1).
- Hegar. B., & Widodo, A. 2015. *Lactose Intolerance in Indonesia Children*. *Asia Pac J Clin Nutr* 2015;24(Suppl 1):S31-S40.
- Heryani. 2016. *Keutamaman gula aren dan strategi pengembangan produk*. Kalimantan : Univ Lambung Mangkurat

- 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. 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.
- Kartikasari, E. 2017. Penggunaan whey keju untuk menstubsitusi penggunaan rennet dalam pembuatan keju mozzarella. *J Simki-Tecsains*.
- Lestari, N., Mardiah, Fanani, M. Z. (2025). Penilaian Uji Organoleptik dan Kimia pada Produk Pengembangan Minuman Fungsional di Perusahaan *Milky Way*. Jurnal Ilmiah Pangan Halal, 7(1), 64-75. <https://doi.org/10.30997/jiph.v7i1.17047>.
- Liaudanskas *et al.* 2014. *Phenolic Composition and Antioxidant Activity of Malus domestica Leaves*. The Scientific World Journal, 1-10.
- Maharani, A., Riskierdi, F., Febriani, I., Kurnia K., Rahman A., Ilahi, N., dan Farma, S. (2021). Peran Antioksidan Alami Berbahan Dasar Pangan lokal dalam Mencegah Efek Radikal Bebas. Prosiding Seminar Nasional Bio, 390-399. <https://journal.unhas.ac.id/index.php/bioma>.
- Makmur, T., Wardhana. M. Y., Chairuni AR. *Consumer Acceptance of Processed Products of Powdered Drinks from Jackfruit Seed Waste (Arthocarpus heterophilus)*. 2022. MAHATANI Vol. 5, No 1. P-ISSN: 2622–2896.
- Martiani, I., Azzahra, I. F., dan Perdana, F. 2017. *Antioxidant Activities Of N-Hexan, Ethyl Acetate, And Methanol Extracts Of Dewandaru Leaves (Eugenia uniflora L.)*. Jurnal Ilmiah Farmako Bahari.
- Maryam, S. 2015. Kadar Antioksidan dan IC50 tempe kacang merah (*Phaseolus vulgaris L*) yang difermentasi dengan lama fermentasi berbeda. Pros Semnas MIPA Undiksha.
- Maryam, S. 2015. Analisis Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanolik Daun Yodium (*Jatropha Multifida L.*) dengan Metode *Cupric Ion Reducing Antioxidant Capacity* (Cuprac). Jurnal Fitofarmaka Indonesia.

- Maryam, S., Baits, M., & Nadia, A. 2015. Pengukuran Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Kelor (*Moringa Oleifera Lam.*) Menggunakan Metode Frap (*Ferric Reducing Antioxidant Power*). Jurnal Fitofarmaka Indonesia, Vol. 2.
- Meigaria, K., Mudianta, I., Martiningsih, N. 2016. Skrining Fitokimia dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Aseton Daun Kelor (*Moringa oleifera*). Jurnal Wahana Matematika dan Sains, Volume 10, No. 2.
- Muderawan, I., Laksmi, P., Mudianta, I., dan Martiningsih, N. 2025. *Chemical Constituent and Antioxidant Activity of Clove (Syzygium aromaticum) Bud and Leaf Essential Oils from Bali. Inndonesian Journal of Chemical Research*, 12 (3).
- Muderawan, I., Mudianta, I., dan Martiningsih, N. 2022. *Physicochemical Properties, Chemical Compositions and Antioxidant Activities of Rhizome Oils from Two Varieties of Kaempferia galanga*. Indones. J. Chem., 2022, 22 (1), 72 – 85.
- Munteanu, I.G. and Apetrei, C. 2021. *Analytical Methods Used in Determining Antioxidant Activity: A Review*. International Journal of Molecular Sciences, 22(7), p. 3380.
- Naibaho, M. N., Munthe, S., Popang, E. G., dan Zamromi, A. 2019. Uji Sensori Minuman Kulit Buah Naga (*Hylocereus costariensis*). Buletin LOUPE Vol. 15 No. 01.
- Nicolas, G. 2018. Deskripsi dan Komposisi Stroberi (*Fragaria x ananassa*). Journal Universitas Atma jaya Yogyakarta.
- Novia, D. 2012. Pembuatan Yogurt Nabati melalui Fermentasi Susu Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*) Menggunakan Kultur Backslop. *Skripsi*. Depok : Universitas Indonesia.
- Nugraahaeni, T. S., Setiawan, I., Putri, A. A., Sukmawati, A. W., Khasanah, L. N., Nisa, L. K., Putri, L. N. H., Wulandari, S. K., & Rismawan, S. A. (2024). Tinjauan Artikel: Macam-Macam Metode Pengujian Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Farmasi (Journal of Pharmacy)* Vol. 13 No. 1.
- Nur, S., Aswad, M., Yulianty R., Burhan, A., Patabang, W., Fadri, A., dan Nursamsiar. 2022. Profil Aktivitas Antioksidan dari Ekstrak Buah Kersen

- (*Muntingia calabura L.*). *Journal of Pharmaceutical Science and Clinical Research*.
- Nurkhasanah., Bachri, M. S., & Yuliani, Sapto. 2023. Antioksidan dan Stres Oksidatif. UAD PRESS.
- Oliveira, A. A., *et al* (2021). *Use Of Strawberry and Vanilla Natural Flavors for Sugar reduction: a dynamic sensory study with yogurt*. *Food Res Int*, 139:109972.
- Panji, D. D., Octaviany, V., Gusnadi, D. 2019. Pemanfaatan buah nangka sebagai substitusi gula dan lemak nabati pada mouse. *E Proc AppSci* 5 (3).
- Permanasari, D., Sari, A. E., dan Aslam. M. 2021. Pengaruh Konsentrasi Gula terhadap Aktivitas Antiosidan pada Minuman Bir Pletok. Aceh. *Nutri. J.* 2021; 6(1), <http://ejournal.poltekkesaceh.ac.id/index.php/an>.
- Parwata, I M O A. 2016. Bahan Ajar, Antioksidan, Program Studi Kimia Terapan.
- Prasetyo, B., Kurtiawan, E. 2012. Pemanfaatan Whey Fermentasi sebagai “*Functional Feed*” dalam meningkatkan performans ayam boiler. *J Ilmiah Inovasi* 12 (1).
- Primurdia, E. G. 2013. Aktivitas Antioksidan Minuman Probiotik Sari Kurma (*Phoenix dactilyfera L.*) dengan isolat *L. Plantarum* dan *L. casei*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.2 No.3 p.98-109.
- Purba, D., Mega, O dan Musnandar, E. (2023). Karakteristik Kimia Yoghurt dengan Penambahan Sari Wortel (*Daucus carota L.*). *Jurnal ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*, 26(1), 60-67. DOI: 10.22437/jiiip.v26i1.25374.
- Purwanto, D., Bahri, S., & Ridhay, A. 2017. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Purnasjiwa (*Kopsia arborea Blume.*) Fruit Extract with Various Solvents. *KOVALEN*, 3(1): 24 – 32.
- Rahman, S. 2014. Studi Pengembangan Dangke sebagai Pangan Lokal Unggulan dari Susu Di Kabupaten Enrekang. *J Tek Pangan* 3 (2).
- Ramlah, S., Kalsum, & Yumas, M. 2021. Karakteristik Mutu Dan Masa Simpan Sari Buah Jeruk Manis dari Selayar dan Malangke. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan* 16(2): 49-58.
- Rasbawati, R., Irmayani, I., Novieta, I. D., & Nurmiati, N. 2019. Karakteristik Organoleptik dan Nilai pH Yoghurt dengan Penambahan Sari Buah

- Mengkudu (*Morinda citrifolia* L). *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 7(1), 41–46. <https://doi.org/10.29244/jipthp.7.1.41-46>.
- Rashwan, A., Osman, A. I., dan Chen. W. (2023). *Natural nutraceuticals for enhancing yogurt properties: a review*. *Environmental Chemistry Letters*, 21:1907–1931. <https://doi.org/10.1007/s10311-023-01588-0>.
- Riyanto, S. 2015. Yoghurt Kedelai Hitam (*Black Soy Yoghurt*) dapat Menurunkan Kadar LDL tikus hiperkolesterolemia. *J Gizi dan Detetik Indo* 3 (1).
- Samichah. 2014. Aktivitas Antioksidan Dan Penerimaan Organoleptik Yoghurt Sari Wortel (*Daucus Carrota* L). Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran : Universitas Diponegoro. Semarang.
- Setiawati, M.R., Rachelita, N., Fitriatin, B.N., Nurhaity, A., Yuniarti, A., Suryatmana, P., & Hindersah, R. 2023. Pengaruh Pemberian Asam Humat, Asam Fulvat, dan Pupuk Hayati pada Media Tanam terhadap Beberapa Sifat Kimia Tanah, Hasil, dan Kualitas Buah Stroberi (*Fragaria ananassa*). *J Agrikultura* 54 (2).
- Sumarlan, S., Susilo, B., Mustofa, A., dan Mu'nim, M. 2018. Ekstraksi Senyawa Antioksidan Dari Buah Strawberry (*Fragaria X Ananassa*) dengan Menggunakan Metode Microwave Assisted Extraction (Kajian Waktu Ekstraksi dan Rasio Bahan dengan Pelarut). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*.
- Utami, R., Nurhartadi, E., Nursiwi, A., Angela, M., Andriani, M., Fitriyaningsih, I. 2017. Fermentasi Whey Keju menggunakan Biji Kefir (Kefir Grains) dengan variasi sumber nitrogen. *JagriTech* 37 (4).
- Wahyuningtias, D. 2010. Uji Organoleptik Hasil Kue menggunakan Bahan Non Instant dan Instant. *Binus Business Review* Vol.1 No.1.
- Widagdha, S & Nisa, F. C. 2015. Pengaruh Penambahan Sari Anggur (*Vitis Vinifera* L.) Dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Fisiko Kimia Yoghurt. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No 1 p.248-258, Januari 2015.
- Widiyaningsih, E. N. 2011. *Peran probiotik untuk kesehatan*. 4(1), 14–20.
- Widiyanti, N., & Sukarta. 2022. *Various Comparisons of White Sticky Rice with Red Rice Toward the Volume of Brem Drink and Organoleptic Test Tape Foods*. *Jurnal Sains dan Teknologi*.

- Widiyanti, N., Suryanti, I., & Citrawathi, D. 2020. Implementasi Pembelajaran Biologi dalam Pembuatan Yoghurt dan Observasi Struktur Histologi Intestinum Mencit Balb/c (*Mus musculus*) yang diberikan Yoghurt. ISBN 978-623-7482-56-7, Vol 4.
- Widiyanti, N., Warpala, I. & Pertiwi, N. 2022. Pelatihan Pembuatan Yogurt Rasa Stroberi Bagi Guru-Guru SMA Negeri 1 (SMANSA) Singaraja ISBN 978-623-5394-16-9.
- Widiyanti, N., Warpala, I. & Achmad, M. 2024. Enumerasi BAL dari *Whey Starter* dan Analisis Volume *Whey* yang dihasilkan dalam Yoghurt. Seminar Nasional Riset dan Inovasi.
- Wijaya, T., dan Budiman, S. 2016. Analisis Multivariat untuk Penelitian Manajemen. ISBN: 978-602-6336-12-5.
- Yadav, A., Jaiswal, P., Jaiswal, M., Kumar, N., Sharma, R., Raghuwanshi, S., Prasad, G. B. K. S., & Bisen, P. S. 2015. *Concise Review : Importance of Probiotics Yoghurt for Human Health Improvement*. 9(7), 25–30. <https://doi.org/10.9790/2402-09722530>.
- Yoga, I. K. W. 2015. Penentuan Konsentrasi Optimum Kurva Standar Antioksidan; Asam Galat, Asam Askorbat dan Trolox® terhadap Radikal Bebas DPPH (2,2-diphenyl-1-picrylhydrazyl) 0,1 mM. Proceedings Seminar Nasional FMIPA, Universitas Pendidikan Ganesha.
- Yogyakarta, M., Halmos, A., Sherkat, F., & Physical, N. S. 2023. Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*) Terhadap Kualitas dan Aktivitas Antioksidan Dalam Susu Kambing Fermentasi Menggunakan *Lacticaseibacillus paracasei LVE* Elinda Kusuma Widari, Prof. Dr. Ir. Nurliyani, M.S., IPM. 1(2), 49–54.