

## DAFTAR PUSTAKA

- Akalin, A. S., H. Kesenkas., N. Dinkci., G. Unal., E. Ozer., dan O. Kinik. 2018. Enrichment of probiotic ice cream with different dietary fibers: structural characteristics and culture viability. *Journal of Dairy Science*. 101(1): 37-46.
- Almatsier, S. 2003. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Arifin, B., dan S. Ibrahim. 2018. Struktur, bioaktivitas dan antioksidan flavonoid. *Jurnal Zarah*. 6(1): 21-29.
- Aritonang, N. S. 2009. *Susu dan Teknologi*. Swagati Press. Cirebon.
- Ashari, S. 2017. *Durian King of the Fruits*. UB Media. Malang.
- Astawan, M. 2008. *Susu Fermentasi untuk Kebugaran dan Pengobatan*. Universitas Atma Jaya. Yogyakarta.
- Aulia, S., H. Rizqiati., dan Nurwantoro. 2019. Pengaruh substitusi kefir terhadap sifat fisik, khamir dan hedonik es krim. *Jurnal Teknologi Pangan*. 3(2): 192–198.
- Avila, P. A., F. Toledo., Y. S. Park., S. T. Jung., S. G. Kang., B. G. Heo., ..... dan S. Gorinstein. 2008. Antioxidant properties of durian fruit as influenced by ripening. *LWT- Food Science and Technology*. 41: 2118-2125.
- Aziz, N. A., dan A. M. M. Jalil. 2019. Bioactive compounds, nutritional value, and potential health benefits of indigenous durian (*Durio zibethinus Murr*). *Foods*. 8(3): 96.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 1995. 01-3715. Es krim. Badan Standardisasi Nasional Indonesia. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2011. SNI 01-3141-2011. Susu segar. Badan Standardisasi Nasional Indonesia. Jakarta.
- Beshkova, D. M., E. D. Simova., G. Frengova., Z. I. Simov., dan Z. P. Dimitrov. 2003. Production of volatile aroma compounds by kefir starter cultures. *Int Dairy J*. 13: 529-535.
- Bilang, M., M. Tahir., dan D. Haedar. 2018. Mempelajari viabilitas enkapsulasi sel probiotik (*Lactobacillus plantarum* dan *Streptococcus thermophilus*) pada es krim. *Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*. 41-52.
- Blassy, K., M. Osman., A. Gouda., dan M. Hamed. 2020. Functional properties of yoghurt fortified with fruits *pulp*. *Journal of Dairy Science*. 7(1): 1-9.

- Christi, R. F., D. S. Tasripin., D. Suharwanto., dan E. Wulandari. 2020. Perbandingan susu sapi perah pada pemerahan pagi dan sore terhadap total plate count dan coliform di KUD Gemah Ripah Sukabumi Jawa Barat. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*. 7(1): 65-69.
- Claeys, W. L., C. Verraes., S. Cardoen., J. De Block., A. Huyghebaert., K. Raes., K. Dewettinck., dan L. Herman. 2014. Consumption of raw or heated milk from different species : an evaluation of the nutritional and potential health benefits. *Food Control*. 19(6): 188-201.
- Codex Alimentarius Commission. 2003. Codex standard for fermented milks: CODEX STAN 243. Food and Agriculture Organization/World Health Organization Standard of United Nations.
- Dewi, A. S., Y. Atifah., S. A. Farma., E. Yuniarti., dan R. Fadhillah. 2021. Pentingnya konsumsi probiotik untuk saluran pencernaan dan kaitannya dengan sistem kekebalan tubuh manusia. *Prosiding Seminar Nasional Biologi*. 1(1): 149-156.
- Ferawati., Erpomen., S. Melia., Y. F. Kurnia., E. L. S. Suharto., A. Rastosari., dan L. Suhartati. 2019. Diseminasi teknologi pengolahan susu kefir sari buah di Nagari Sungai Kamuyang Kabupaten Limapuluh Kota. *Jurnal Hilirisasi IPTEKS*. 2(4a): 343-353.
- Fidyasari, A., F. E. Lestari., dan W. Maslukah. 2022. Pengaruh waktu fermentasi nanas (*Ananas comosus* L.) terhadap mutu fisik es krim sinbiotik tempe. *Amerta Nutrition*. 6 : 165-170.
- Fratiwi, Y. 2015. The potential of guava leaf (*Psidium guajava* L.) for diarrhea. *Jurnal Majority*. 4(1).
- Gao, X., dan B. Li. 2016. Chemical microbiological characteristics of kefir grains and their fermented dairy products. *Journal Cogent Food and Agriculture*. 2: 1-10.
- Halliwell, B., dan J. M. Gutteridge. 2007. *Free Radicals In Biology and Medicine*. 4<sup>th</sup> eds. Oxford. New York.
- Hanum, G. R. 2017. *Biokimia Dasar*. Umsida Press. Sidoarjo.
- Hartatie, E. S. 2011. Kajian formulasi (bahan baku, bahan pemantap) dan metode pembuatan terhadap kualitas es krim. *Jurnal Gamma*. 7(1): 20-26.
- Hatta, R. 2012. Studi pembuatan dodol dari rumput laut (*Euचेuma cottonii*) dengan penambahan kacang hijau (*Phaseolus aureus*). Thesis. Universitas Hasanuddin. Makassar.

- Ho, L. H., dan R. Bhat. 2015. Exploring the potential nutraceutical values of durian (*Durio zibethinus* L.) – an exotic tropical fruit. *Food Chemistry*. 168: 80-89.
- Huang, Y. C., Y. H. Chang., dan Y. Y. Shao. 2005. Effect of genotype and treatment on the antioxidant activity of sweet potato in Taiwan. *Food Chemistry*. 98: 529-538.
- Ikhsan, N., D. Syauby., dan A. S. Budi. 2019. Sistem deteksi tingkat kematangan pada tapai singkong berdasarkan data sensor pH dan kadar alkohol berbasis embedded system. *Jurnal Pengembangan Teknologi Informasi dan Ilmu Komputer*. 3(10): 9959-9965.
- Irawan, B., J. Kusmoro., dan S. R. Rahayuningsih. 2007. Kajian Taksonomi Kultivar Durian di Kabupaten Subang. Jawa Barat.
- Irigoyen, A., M. Ortigosa., P. Torre., dan F. C. Ibanez. 2003. Influence of different technological parameters in the evolution of pH during fermentation of kefir. *Milchwissenschaft*. 58: 631-633.
- Islamy, F. N. 2017. Pengaruh penggunaan buah nangka terhadap kualitas es krim susu kedelai. Skripsi. Universitas Negeri Padang. Padang.
- Kahar, M. M. 2021. Kualitas organoleptik dan daya leleh es krim dengan penambahan buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Kartamiharja, M., L. B. Akbar., dan S. Fitrianti. 2011. Perbedaan pengaruh pemberian brokoli (*Brassica oleracea*) organik dan brokoli non-organik kukus terhadap kadar malondialdehid plasma pada tikus jantan galur wistar yang diinduksi aloksan monohidrat. *Jurnal Medika Planta*. 1(3): 50-60.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta: Kemenkes RI.
- Khan, I. T, M. Nadeem., M. Imran., M. Ayaz., M. Ajmal., M. Y. Ellahi., dan A. Khalique. 2017. Antioxidant capacity and fatty acids characterization of heat treated cow and buffalo milk. *Journal of Lipids in Health and Disease*. 16(1): 1-10.
- Khasanah, S. K., S. Siti., dan A. M. Legowo. 2020. Karakteristik es krim kefir puree buah naga merah sebagai pangan fungsional antiobesitas. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 19(2): 53-62.
- Kim, D. H., D. Jeong., K. Y. Song., dan K. H. Seo. 2018. Comparison of traditional and backslopping methods for kefir fermentation based on physicochemical and microbiological characteristics. *LWT-Food Science and Technology*. 97: 503-507.

- Koyo, A. M., R. U. Arif., dan R. A. Bahar. 2016. Tingkat penggunaan santan kelapa dan tepung ubi hutan (*Dioscorea hispida dennst*) pada pembuatan es krim. *Media Agrosains*. 2(1): 16-24.
- Kurniawan, A., A. D. Fortuna., dan R. Evy. 2021. Karakteristik sensori dan fisiko-kimia es krim kefir dan ubi jalar ungu. *Journal of Agro-based Industry*. 38(1): 89-97.
- Leite, A. M. O., M. A. L. Miguel., R. S. Peixoto., P. Ruas-Madiedo., V. M. F. Paschoalin., B. Mayo., dan S. Delgado. 2015. Probiotic potential of selected lactic acid bacteria strains isolated from brazilian kefir grains. *Journal of Dairy Science*. 98: 3622–3632.
- Lestari, Sri., Fitmawati., dan W. N. Nihayatul. 2011. Keanekaragaman durian (*Durio zibethinus murr*) di Pulau Bengkalis berdasarkan karakter morfologi. *Buletin Kebun Raya*. 14(2): 29-45.
- Limpo, J. P., P. M. Lintong., dan L. Loho. 2018. Gambaran histopatologi aorta tikus yang diberikan durian (*Durio zibethinus murr.*) setelah pemberian lemak babi. *E-Biomedik*. 6(1).
- Lu, Y., S. D. Putra., dan S. Q. Liu. 2018. A novel non-dairy beverage from durian pulp fermented with selected probiotics and yeast. *International Journal of Food Microbiology*. 265: 1-8.
- Mareta, T., dan R. E. Agitya. 2020. Kajian faktor yang berpengaruh terhadap aktivitas antioksidan ekstrak mengkudu. Doctoral dissertation, Universitas Ngudi Waluyo.
- Mariana, E., dan H. Susanty. 2012. Pengaruh suplementasi tepung terigu terhadap pertumbuhan dan laju pengasaman probiotik *Lactobacillus acidophilus*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 4(3): 14-19.
- Melinda, V. 2023. Aktivitas antioksidan yoghurt angkak biji durian dengan berbagai tingkat penambahan ekstrak matcha. Doctoral dissertation, Widya Mandala Surabaya Catholic University. Surabaya.
- Mishra, V. K., dan N. Kumar. 2017. Microbial degradation of phenol. *J Water Pollut Purif Res*. 4(1): 17-22.
- Nofrida, R., Y. Sulastri., R. Widyasari., M. A. Zaini., dan A. Nasrullah. 2018. Pengaruh penambahan stabilizer alami berbasis umbi lokal untuk peningkatan sifat fisik dan kimia es krim buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus sp*). *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian Agrotechno*. 3(1): 298-306.

- Nugraha, A. C., A. T. Prasetya., dan S. Mursiti. 2017. Isolasi, identifikasi, uji aktivitas senyawa flavonoid sebagai antibakteri dari daun durian. *Indonesian Journal of Chemical Science*. 6(2): 91-96.
- Nugroho, L. S. 2016. Perubahan kualitas es krim sinbiotik dengan bahan baku susu segar yang dikombinasi dengan ubi jalar ungu setelah penyimpanan satu bulan. Skripsi. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Orak, H. 2006. Total antioxidant activities, phenolics, anthocyanins, polyphenoloxidase activities in red grape varieties. *Electronic Journal of Polish Agricultural University Food Science and Technology*. 9: 117-118.
- Padaga, M., dan M. E. Sawitri. 2005. *Membuat Es Krim yang Sehat*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Prastiti, R., S. Mulyani., dan Masykuri. 2013. Karakteristik mikrobiologi dan tekstur es krim probiotik dengan bahan baku susu segar yang dikombinasikan dengan ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas*). *Animal Agriculture Journal*. 2(4): 127-136.
- Pratiwi, A. D. 2015. Pengaruh penambahan buah duwet (*Syzygium cumini*) terhadap aktivitas antioksidan dan mutu es krim. Tugas Akhir. Universitas Kristen Satya Wacana. Salatiga.
- Proklamasiningsih, E., I. Budisantoso., dan I. Maula. 2019. Pertumbuhan dan kandungan polifenol tanaman katuk (*Sauropus androgynus* (L.) Merr) pada media tanam dengan pemberian asam humat. *Jurnal Biologi*. 12(1): 96-102.
- Reli, R., E. Warsiki., dan M. Rahayuningsih. 2017. Modifikasi pengolahan durian fermentasi (tempoyak) dan perbaikan kemasan untuk mempertahankan mutu dan memperpanjang umur simpan. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 27(1): 43-54.
- Rivai, M., B. Fajar, P. Djoko., B. M. Syahrian., Tukadi., dan A. Dava. 2022. discrimination of durian ripeness level using gas sensors and neural network. *Procedia Computer Science*. 197: 677-684.
- Rizqiati, H., A. Fahmi., Nurwantoro., S. Siti., P. R. Widya., dan S. Rio. 2021. Pengaruh substitusi gula dengan puree kurma (*Phoenix dactylifera* L.) terhadap sifat kimia, mikrobiologi dan hedonik es krim kefir. *Jurnal Agripet*. 21(1): 26-34.
- Rosa, D. D., M. M. Dias., A. M. Grzeskowiak., S. A. Reis., L. L. Conceicao., dan G. P. M. Carmo. 2017. Milk kefir: nutritional, microbiological and health benefits. *Nutrition Research Reviews*. 30(1): 82.

- Rubinadzari, N., L. S. Saula., dan M. R. Utami. 2022. Perbandingan aktivitas antibakteri ekstrak etanol biji hijau dan sangrai kopi robusta (*Coffea canephora* L.) serta kombinasinya terhadap bakteri *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Ilmu Kefarmasian*. 3(2): 221-230.
- Sandrasari, D. A. 2008. Kapasitas antioksidan dan hubungannya dengan nilai total fenol ekstrak sayuran indigenous. Tesis. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sani, A. A., Mardiana., dan S. Dicky. 2014. Desain inovasi alat bantu pembuka kulit buah durian untuk industri kecil. *Jurnal Austenit*. 6(1): 1-4.
- Santoso, U. 2017. Antioksidan Pangan. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Savira, C. N., R. F. Hakim., dan S. Sungkar. 2017. Perbedaan pH saliva sebelum dan sesudah mengkonsumsi susu formula dengan susu UHT (studi pada anak di Panti Asuhan Nirmala Banda Aceh). *Journal Caninus Dentistry*. 2(4): 150-156.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono., dan M. P. Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor.
- Setyowati, W. A. E., dan D. R. Damayanti. 2014. Pengaruh metode ekstraksi terhadap aktivitas antioksidan kulit buah durian (*Durio zibethinus Murr*) varietas petruk. In *Prosiding SNPS (Seminar Nasional Pendidikan Sains)*. 1.
- Simanungkalit, H., Indriyani., dan Ulyarti. 2016. Kajian pembuatan es krim dengan penambahan kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L). *Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains*. 18(1) : 20-26.
- Singh, J. P., A. Kaur., N. Singh., L. Nim., K. Shevkani., H. Kaur., dan D. S. Arora. 2016. In vitro antioxidant and antimicrobial properties of jambolan (*Syzygium cumini*) fruit polyphenols. *LWT*. 65: 1025-1030.
- Sitompul, A. O. 2023. Pengaruh penambahan ekstrak kulit kayu manis (*Cinnamomum burmanii*) terhadap karakteristik es krim santan kelapa. Skripsi. Universitas Jambi. Jambi.
- Stone, H., dan L. Joel. 2004. *Sensory Evaluation Practices*. Elsevier Academic Press. California.
- Suryatno, H., Basito., dan E. Widowati. 2012. Kajian organoleptik, aktivitas antioksidan, total fenol pada varian lama pemeraman pembuatan telur asin yang ditambah ekstrak jahe (*Zingiber officinale roscoe*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 1(1): 118-125.

- Sulistiyowati, E., S. Mujiharjo., B. S. Priyono., E. Haryanti., dan Sistanto. 2016. Tingkat kesukaan dan analisis ekonomi produk olahan susu spesifik lokasi. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 11(2): 118-125.
- Sya'adah, N. I., dan S. Puguh. 2022. Hubungan body condition score dan bobot badan dengan produksi susu sapi PFH di KPSP Setia Kawan Nongkojajar Pasuruan. *Jurnal Sains Peternakan*. 10(1): 5-12.
- Toledo, F., P. A. Alvila., Y. S. Park., S. T. Jung., S. G. Kang., B. G. Heo, .... dan S. Gorinstein. 2008. Screening of the antioxidant and nutritional properties, phenolic contents protein of five durian cultivars. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*. 59(5): 415-427.
- Usmiati, S. 2007. Kefir susu fermentasi dengan rasa menyegarkan. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian*. 29(2).
- Wasnin, R. M., K. M. S. Abdul., Ghazali., dan H. Mohd. 2012. Effect of temperature-controlled fermentation on physico-chemical properties and lactic acid bacterial count of durian (*Durio zibethinus Murr.*) Pulp. *J Food Sci Technol*.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas dan Aplikasinya Dalam Kesehatan*. Kanisius. Yogyakarta.
- Wiryanta, B. W. 2009. *Sukses Bertanam Durian*. Pt Agromedia Pustaka. Jakarta Selatan.
- Yuliani, H., J. D. S. Diah., dan R. D. A. Citra. 2013. Pengaruh penambahan ekstrak buah durian terhadap daya terima yogurt tempe. *Jurnal Biologi Tropis*. 13(2): 152-159.
- Yulinery, T., Y. Eko., dan N. Novik. 2006. Uji fisiologis probiotik *Lactobacillus sp.* yang telah dienkapsulasi dengan menggunakan spray dryer untuk menurunkan kolesterol. *Biodiversitas*. 7(2): 118-122.
- Zuraida, S. S. D., dan H. Irma. 2017. Fenol, flavonoid, dan aktivitas antioksidan pada ekstrak kulit batang pulai (*Alstonia scholaris R.Br*). *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*. 35(3): 211-219.