

DAFTAR PUSTAKA

- Agung, A., dan N. Antarini. 2011. Sinbiotik antara prebiotik dan probiotik. *Jurnal Ilmu Gizi*. 2 (2) : 148-155.
- 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. *Departement of Dairy Technology. Faculty of Agriculture. University of Ege*. 101 : 1-10.
- Akbari, M., M. H. Eskandri., dan Z. Davoundi. 2019. Application and function of fat replacers in low fat ice cream. A review. *Tren in Food Sci. Technol*. 86 : 34-40.
- Anggraini, V. P., P. T. Ina., dan I. D. P. K. Pratiwi. 2021. Pengaruh penambahan puree buah nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lamk.) terhadap karakteristik permen karamel susu. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 10 (3) : 436-447.
- Astawan, M. 2008. *Olahan Sehat dengan Buah*. Jakarta : Dian Rakyat.
- Aulia, S., H. Rizqiati., dan Nurwanto. 2019. Pengaruh substitusi kefir terhadap sifat kimia, total bakteri asam laktat (BAL), dan organoleptik es krim. *Jurnal Teknologi Pangan*. 3 (2) : 192-198.
- Azizah, N., Y. B. Pramono., dan S. B. M. Abduh. 2013. Sifat fisik, organoleptik, dan kesukaan yogurt drink dengan penambahan ekstrak buah nangka. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2 (3) : 148-151.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI). 2019. *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 17 Tahun 2019 tentang Persyaratan Mutu dan Suplemen Kesehatan*. Jakarta : Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. SNI 01-3141-2011. Susu Segar. BSN, Jakarta.
- Bisson, L. 2001. *The Alcoholic Fermentation*. University of California at Davis, University Extension, California.
- Blassy, K., M. Osman., A. Gouda., dan M. Hamed. 2020. Functional properties of yoghurt fortified with fruits pulp. *Dairy Departement, Faculty of Agriculture, Suez Canal, University, Ismailia 41522, Egypt*. 7 (1) : 1-9.
- Bondonno, N. P., F. Dalgaard, C. Kyro, K. Murray, J. R. Lewis, K. D. Croft,.....J. M. Hodgson. 2019. Flavonoid intake is associated with lower mortality in the danish diet cancer and health cohort. *Nature Communications*.

- Cahyaningrum, P. L. 2019. Aktivitas antioksidan madu ternakan dan madu kelengkeng sebagai pengobatan alami. E-Jurnal Widya Kesehatan. 1 (1).
- Chen, P., Q. Zhang, H. Dang, X. Liu, F. Tian, J. Zhao,.....W. Chen. 2014. Screening for potential new probiotic based on probiotic properties and α -glucosidase inhibitory activity. Food Control. 35 : 65-72.
- Cinderela, N. K. D., K. A. Nociantiri., dan S. Hatiningsih. 2022. Pengaruh konsentrasi sukrosa terhadap karakteristik minuman probiotik sari buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) terfermentasi dengan isolat *Lactobacillus* sp. F213. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. 11 (2).
- Daliri, E. B. M., dan B. H. Lee. 2015. New perspectives on probiotics in health and disease. Food Sci Hum Wellness. 4 : 56-65.
- Desty, E. P. 2013. The Miracle of Fruits. Jakarta : Agromedia
- Doloksaribu, R. L. 2019. Kandungan gizi minuman serbuk dari sari buah biji nangka (*Artocarpus heterophyllus*) dan sari kacang hijau (*Phaseolus radiatus*). Skripsi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Sanata Dharma.
- Drake, M. A., P. D. Gerard., dan Chen. 2001. Effects of sweetener, sweetener concentration, and fruit flavor on sensory properties of soy fortified yogurt. Journal of Sensory Studies. 16 (4): 393-405.
- Faradillah, N., Antonius., dan Yoyok. 2017. Karakteristik permen karamel susu rendah kalori dengan proporsi sukrosa dan gula stevia (*Stevia rebaudiana*) yang berbeda. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 5 (1) : 39-42.
- Faradila, C. J., H. Rizqiaty., dan Nurwantoro. 2019. Pengaruh substitusi kefir terhadap sifat kimia, total bakteri asam laktat (BAL), dan organoleptik es krim. Jurnal Teknologi Pangan. 3 (2) : 186-191.
- 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.
- Fitantri, A. L., N. H. R. Parnanto., dan D. Praseptianga. 2014. Kajian karakteristik fisikokimia dan sensoris fruit leather nangka (*Artocarpus heterophyllus*) dengan penambahan keraginan. Jurnal Teknosains Pangan. 3 (1) : 26-34.
- Fitrahadini. 2010. Analisis persepsi konsumen terhadap ekuitas merk produk es krim. Jurnal Ilmu Keluarga dan Konsumen. 3 (1) : 74-81.

- Guilherme, S., Narashimhan., dan Meisami. 2004. Aromas volatiles from two fruit varieties of jack fruit (*Artocarpus heterophyllus lamk*). *Journal Food Chemistry*. 1 : 195-197.
- Hari, A., K. G. Revikumar., dan D. Divya. 2014. *Artocarpus* : a review of its phytochemistry and pharmacology. *Journal Pharma Search*. 9 (1) : 7-12.
- Huang, Y. C., Y. H. Chang., dan Y. Y. Shao. 2005. Effect of genotype and treatment o the antioxidant activity of sweet potato in taiwan. *Food Chemistry*. 98 : 529-538.
- Huang, D., B. Ou., dan P. L. Prior. 2005. The chemistry behind antioxidant capacity assays. *Journal Of Agricultural and Food Chemistry*. 53 : 1841-1856.
- Indriyani, N. L., dan F. Ihsan. 2015. Mengenal nangka dan kerabatnya. *Iptek Holtikultura*. 11 : 47-50.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta : Kemenkes RI.
- Kesekas, H., Y. Oktay., dan Elif. 2013. A functional milk beverege : kefir. *agro food industry. Hi Tech*. 24 (6) : 53-55.
- Khasanah, S. K., S. Susanti., dan A. M. Legowo. 2020. Karakteristik es krim kefir puree buah naga merah sebagai pangan fungsional antiobesitas. *Repository Fakultas peternakan dan pertanian. Universitas Diponegoro. Semarang*.
- Mariam, S., L. Rahmania., dan L. Sulastri. 2020. Aktivitas ekstrak etanol kulit buah nangka (*Artocarpus heterophyllus*) menghambat pertumbuhan bakteri *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Farmamedika*. 5 (2) : 70-75.
- Meisa, S. Q., dan M. Mahfur. 2022. Narrative Review : Kajian fitokimia dan mekanisme aksi aktivitas antioksidan pada tanaman nangka (*Artocarpus heterophyllus Lamk.*). *Jurnal Ilmiah Farmasi*. 01 (01) : 77-87.
- Meutia, N., T. Rizalsya., S. Ridha., dan M. K. Sari. 2016. Residu antibiotika dalam air susu segar yang berasal dari peternakan di wilayah Aceh Besar. *Jurnal Ilmu Ternak*. 16 (1).
- Mikasari, W., dan L. Ivanti. 2011. Sifat organoleptik dan kandungan nutrisi es krim ubi jalar varietas lokal bengkulu. *Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Bengkulu*.

- Muharrom, D. K., L. E. Purwadi., dan Radiati. 2014. Pengaruh kombinasi thickening agent *Carboxymethyl cellulose* (CMC) dan gel lidah buaya (*Aloe barbandensis miller*) terhadap sifat fisik dan total bakteri asam laktat (BAL) es krim kefir. Repository Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Mukprasirt, Amornrat., dan Kamontip. 2004. Phisico-chemical properties of flavour and straches. International Journal of Food Science and Technology.39 : 271-276.
- Muse, M. R., dan W. Hartel. 2004. Ice cream structure elements that affect melting rate and hardness. ADSA. Journal Dairy Sc. 87 : 1-10.
- Musfaidah. 2017. Pengaruh penggunaan ekstrak buah nangka dengan level yang berbeda terhadap kualitas telur asin. Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Alaudin.
- Ningrum, L. 2017. How panelis votes chicken ballotine with analog international journal of innovative science and research technology. 2 (4).
- Oksilia, M. I. Syahfutri., dan E. Lidiasari. 2012. Karakteristik es krim hasil modifikasi dengan formulasi bubur timun suri (*Curcumis melo* L.) dan sari kedelai. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. 23 (1) : 17-22.
- 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.
- Otles, S., dan O. Cagindi. 2003. Kefir : a probiotic dairy-composition nutritional andthera peutic aspects. Pakistan Journal of Nutrition. 2 (2) : 54-59.
- Pebriana F. D, Slamet., dan Suparni. 2019. Uji aktivitas antioksidan partisi n-heksan, partisi metanol dan ekstrak daging buah nangka (*Artocarpus heterophyllus*) dengan metode FRAP (Fertic Reducing Antioxidant Power).
- Praseptiangga, D., P. A. Theresia., dan N. H. R. Parnanto. 2016. Pengaruh penambahan gum arab terhadap karakteristik fisikokimia dan sensoris fruit leather nangka. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. 9 (1) : 71-83.
- Pratimasari, D. 2009. Uji aktivitas penangkap radikal buah *Carica papaya* L. dengan metode DPPH dan penetapan kadar fenolik serta flavonoid totalnya. Skripsi. Fakultas Farmasi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Primurdia, E. G., dan J. Kusnadi. 2014. Aktivitas antioksidan minuman probiotik sari kurma (*Phonix dacylifera* L.) dengan isolat *L. Plantarum* dan *L. Casei*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2 (3) : 98-109.

- Putra, I. G. G. B. S., dan D. Simamora. 2019. Potensi jus buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap perbaikan jaringan organ otak tikus (*Rattus norvegicus*) Diabetes. 84-95.
- Qureshi, T. M., M. Nadeem, M. M. Ahmad, M. Mustaq, S. Hussain, S. Rehman,.....A. Shaukat. 2017. Antioxidant potential of natural fruit flavored yogurt-A Review. *Journal Agric.* 55 (1) : 85-99.
- Raman, M., A. C. Padma., dan K. K. Kanthi. 2013. Potential of probiotics, prebiotics and synbiotics for management of colorectal cancer. *Gut Microbes* 4 (3) : 181-192
- Risna, Y. K., S. Harimutri, Wihandoyo., dan Widodo. 2022. Kurva pertumbuhan isolat bakteri asam laktat dari saluran pencernaan itik lokal asal aceh. *Jurnal Peternakan Indonesia*, 24 (1) : 1-7.
- Riyadi, N. H., R. Utami., dan R. Amalia. 2011. Kajian karakteristik fisikokimia dan sensori snackbars dengan bahan dasar tepung tempe dan buah nangka kering sebagai alternatif pangan CFGF. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian.* 4 (1) : 50-57.
- Rossa, D. D., M. M. S. Dias, L. M. Grzeskowiak, S. A. Reis, L. L. Conceicao., dan M. C. G. Peluzio. 2017. Milk kefir : nutritional, microbiological and health benefits. *Nutrition Research Reviews.* 30 (1) : 82-89.
- Saleh, E. 2004. *Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak.* Medan.Sumatera Utara.
- Samichah. 2014. *Aktivitas antioksidan dan penerimaan organoleptik yoghurt sari wortel (*Daucus carota* L.). Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang.*
- Septiani, N. K. A., I. M. O. A. Parwata., dan A. A. B. Putra. 2018. Penentuan kadar total fenol, kadar total flavonoid dan skrining fitokimia ekstrak etanol daun gaharu (*Gyrinops versteegi*). *Jurnal Matematika, Sains dan Pembelajarannya.* 12 (1).
- Setyaningsih, D., P. Anto., dan Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro,* Bogor : IPB Press.
- Shahwar D., S. Rehman, N. Ahmad, S. Ullah., dan M. A. Raza. 2010, Antioxidant activities of the selected plants from the family *Euphorbiaceae*, *lauraceae*, *Malvaceae* and *Balsaminaceae*, *African Journal of Biotechnology.* 9 (7) : 1086-1096.

- Singh, A., S. Maurya, M. Singh., dan U. P. Singh. 2015. Studies on the phenolic acid contents in different parts of raw and ripe jackfruit and their importance in human health. *International Journal of Applied Science-Research and Review*. 2 (2) : 69-73.
- Standar Nasional Indonesia 01-3713-1995. 1955. Es Krim. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Sucianti, G. Aling., Ulfa., Rosiana., dan B. Setyawan. 2021. Proses pembuatan keripik buah nangka (*Artocarpus heterophyllus*) di CV. Sari agung kecamatan genteng kabupaten banyuwangi. *Jurnal Teknologi Pangan dan Ilmu Pertanian*. 3(1) : 27-30.
- Suliasih, A., M. Legowo., dan B. I. M. Tampoebolon. 2018. Aktivitas antioksidan, BAL, viskositas dan nilai $L^*a^*b^*$ dalam yogurt yang diperkaya dengan probiotik *Bifidobacterium longum* dan buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 7 (4).
- Suryanto, R. 2018. Pengaruh tingkat kematangan buah nangka terhadap kualitas fisik keripik nangka (*Artocarpus heterophyllus* L). *Jurnal Agrosainta*. 1 : 100-111.
- Susiwi. 2009. *Penilaian Organoleptik*. Bandung : Pendidikan Kimia FMIPA. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Suzihaque M. U., A. M. Zaki, H. Alwi, U. K. Ibrahim., dan N. K. Anuar. 2022. Jackfruit Seed as an alternative replacement for starch flour. 63 : 5451-5455.
- Tambing, Y., E. Adelina, Budiarti., dan Murniati. 2008. Kompabilitas batang bawah nangka tahan kering dengan entris nangka asal sulawesi tengah dengan cara sambung pucuk. *Jurnal Agroland Fakultas Pertanian. Universitas Tadulako*. 15 (2) : 95-100.
- Tratnik, L., R. Bozanic, Z. Herceg., dan I. Drgalic. 2006. The quality of plain and supplemented kefir from goats and cows milk. *International Journal of dairy Technology*. 59 : 40-46.
- Umesh, J. B., N. P. Shrimant., dan V. A. Bapat. 2010. Evaluation of antioxidant capacity and phenol content in jackfruit (*Artocarpus heterophyllus* Lam.) fruit pulp. *Plant Foods Hum Nutr*. 65 : 99-104.
- Usmiati, S. 2007. Kefir, susu fermentasi dengan rasa menyegarkan. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian Indonesia* . 29 (2) : 12-13.
- Vardjan T, P. Lorbeg, Rogelj., dan A. Majhenic. 2013. Characterization and stability of *Lactobacilli* and yeast microbiota in kefir grains. *Journal Dairy Sci*.

Watson, R. R. 2014. Polyphenols in Plants : Isolation, Purfication and Extract Preparation. Academic Press. USA.

Widiarti, E. 2013. Identifikasi sifat fisik buah nangka. Jurnal Keteknikn Pertanian Tropis dan Biosistem. Universitas Brawijaya Malang. 1 (3) : 224-230.

Widiyaningsih, E. N. 2011. Peran probiotik untuk kesehatan. Jurnal Kesehatan. 4 (1) : 14-20.

Yulinery, T., E. Yulianto., dan N. Nurhidayat. 2006. Physiological test of *Lactobacillus sp.* probiotic which encapsulated by using spray dryer to reduce cholesterol. Biodiversitas Journal of Biological Diversity. 7 : 188-122.

Yurliasni., Z. Hanum., dan R. Hikmawan. 2019. Potensi madu dalam meningkatkan kualitas minuman kefir. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 14 (1) : 50-58.

