

DAFTAR PUSTAKA

- Ace, I. S. dan S. Supangkat. 2006. Pengaruh konsentrasi starter terhadap karakteristik yoghurt. *Jurnal Penyuluhan Pertanian*. Vol. 1 No. 1: 28-33.
- Alfira, A. 2014. Uji aktifitas antioksidan ekstrak dan fraksi aktif kulit batang sintok. Skripsi. UIN Syarif Hidayatullah. Tangerang Selatan.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar. dan D. Herawati. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.
- Aritonang, S. N. 2009. Susu dan Teknologi. Swagati Press. Cirebon.
- Arkarapanthu, A., V. Chavasit, P. Sunpuag and L. Phuphathanaphong. 2005. Gel extracted from *Khruea-ma-noi (Cyclea barbata L. Miers)* leaves: chemical composition and gelation properties. *Journal Science Food Agriculture*. 85: 1741–1749.
- Artha, N. 2001. Isolasi dan karakterisasi sifat fungsional komponen pembentuk gel daun cincau (*Cyclea barbata L. Miers*). Disertasi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Astawan, M. 2008. Susu Fermentasi untuk Kebugaran dan Pengobatan. Penerbit Universitas Atma Jaya, Yogyakarta.
- Astuti dan A. Rahmawati. 2010. Asimilasi kolesterol dan dekonjugasi garam empedu oleh Bakteri Asam Laktat (BAL) dari limbah kotoran ayam secara In Vitro. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian, Pendidikan dan Penerapan MIPA* 185-192. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Astuti, S. D. dan F. C Agustia. 2014. Formulasi dan karakterisasi minuman jeli fungsional sumber serat pangan dan vitamin C dari kappa karagenan, konjak glukomanan, dan ekstrak asam jawa. Universitas Jendral Soedirman. Purwokerto. 13 hal.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan. 2011. Persyaratan Mutu Obat Tradisional. Direktorat Jendral Pengawasan Obat dan Makanan. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. SNI-01-2981-2009. Standar Mutu Yoghurt. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. SNI 01-3141-2011. Standardisasi Nasional Indonesia (SNI) Susu Segar. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Basri, H. 2018. Pengaruh penambahan ekstrak daun cincau hijau terhadap kefir susu kambing ditinjau dari pH, sineresis, kadar air dan kadar gula. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet dan W. Wooton. 2009. Ilmu Pangan. Penerjemah: Hari Purnomo dan Adono. International Development Program of Australian Universities and Colleges. UI Press, Jakarta.
- Bunyaphatsara, De Padua, L. S. N. and Lemmens. 1999. Plant resources of south east asia. Backhuys Publishers. Leiden.

- Cabo, M. L., A. F. Braber and P. M. Koenreaaad. 2002. Apparet antifungal activity of several lactic bacterial against penicilium discolor is due to acid in the medium. *Journal of Food Protection*. Vol. 65 (8): 1309-1316.
- Chalid, S, Y. 2007. Pengaruh ekstrak cincau hijau (*Cyclea barbata* L. Miers) terhadap aktivitas enzim superoksida dismutase dan katalase pada mencit C3H bertumor kelenjar susu. *Jurnal Valensi Kimia*. Vol. 1 (1): 37-41.
- Dinarto. D, R. Riyanto and A. Sungkono. 2019. Effectiveness of botanical hydrocolloid of grass jelly leaf and seaweed to delay ripening of banana. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. Vol. 379: 1-6.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan R.I. 1996. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bhratara. Jakarta.
- Djaafar, T.F. dan E. S. Rahayu. 2006. Karakteristik yoghurt dengan inokulum *Lactobacillus* yang diisolasi dari makanan fermentasi tradisional. *J Agros*. 8(1): 73-80.
- Estiasih, T., Harijono, E. Waziroh dan K. Fibrianto. 2016. *Kimia dan Fisik Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Fadillah, U., T. Setyawardani dan S. Wasito. 2013. Pengaruh lama pemeraman yang berbeda terhadap keasaman (pH), jumlah mikroba dan bakteri asam laktat keju susu kambing. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. Vol. 1(1): 151-156.
- Farida, Y. dan I. Vanoria. 2008. Uji aktivitas antioksidan dari ekstrak daun cincau hijau (*Cyclea barbata* L. Miers), cincau hitam (*Mesona palustris* B) dan cincau perdu (*Premna parastica* Blume) dengan metode peredaman radikal bebas DPPH. *Farmasi*. 26(2): 211-219.
- Farida, Y., E. Gangga, Kartiningsih and Arsila. 2015. Formulation and the antioxidant activity of cincau hijau leave (*Cyclea barbata* L. Miers) ethanolic extract. *Farmasi*. Vol. 8(2): 58-62.
- Fatchiyah, E.L., S. Arumingtyas, Widyarti dan S. Rahayu. 2011. *Biologi Molekuler : Prinsip Dasar Analisis*. Penerbit Erlangga, Jakarta.
- Gallaher, D. 2000. Dietary fiber and its physiological effects in essentials of functional foods. In M.K Schmidl, and T. P. Labuza an Essential of Functional Foods Aspen Publication. Maryland. Pp 273-292.
- Gangga, E., Y. Farida and Kartiningsih. 2020. Formulation of antioxidant gel from standardized green cincau (*Cyclea Barbata* L.Miers) ethanolic extract. *International Journal of Applied Pharmaceutics*. Vol. 12(6): 236-240.
- Ginting, F. E., N. S. Antara, dan I. M. M. Wijaya. 2020. Potensi ekstrak cincau hijau dalam menstimulasi pertumbuhan bakteri asam laktat saluran pencernaan. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*. Vol. 8(3):319-328.
- Guetouache, M., B. Guessas, and S. Medjekal. 2014. Composition and nutritional value of raw milk. *Journal Issues in Biological Sciences and Pharmaceutical Research* Vol. 2(10):115-122.

- Handayani, M. N., dan P. Wulandari. 2016. Pengaruh penambahan berbagai jenis susu terhadap karakteristik soyghurt. *AGROINTEK*. Vol. 10(2): 62–70.
- Harjiyanti, M. D., Y. B. Pramono, dan S. Mulyani. 2013. Total asam, viskositas, dan kesukaan pada yoghurt drink dengan sari buah mangga (*Mangifera indica*) sebagai perisa alami. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(2):104-107.
- Hendarto, D. R., A. P. Handayani, E. Esterelita dan Y. A. Handoko. 2019. Mekanisme biokimiawi dan optimalisasi *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* dalam pengolahan yoghurt yang berkualitas. *J. Sains Dasar*. Vol. 8(1): 13-19.
- Hertanto, B.S., L. R. Kartikasari, W. Swastike, M. Cahyadi, A. Yuliani and Nuhriawangsa. 2017. Physical properties of Milk cincau curd on different concentrations of green cincau leaf (*Cyclea barbata* L. Miers). *IOP Conf. Series: Materials Science and Engineering*. Vol. 193: 1-4
- Heyman MB. 2006. Lactose intolerance in infants, children, and adolescent. *American Academy of Pediatrics*. Vol. 118(3): 1279-1286.
- Hidayat, I. R., Kusrahayu dan S. Mulyani. 2013. Total bakteri asam laktat, nilai pH, dan sifat organoleptik drink yoghurt dari susu sapi yang diperkaya dengan ekstrak buah naga. *Animal Agriculture Journal*. Vol. 2. No.1:160-167.
- Hidayat, S., W. N. H. Zain and B. Kuntoro. 2019. Melting rate pH, and glucose levels of goats milk ice cream with stabilizers green grass jelly leaf gel (*Cyclea barbata* L Miers) In Different Concentration. *Jurnal Peternakan*. Vol. 16(2): 61-65.
- Huang, Y. C., Y. H. Chang and Y. Y. Shao. 2005. Effects of genotype and treatment on the antioxidant activity of sweet potato in Taiwan. *Food Chemistry*. 98: 529-538.
- Jannah, A. M., A. M. Legowo, Y. B. Pramono, A. N. Al Baarri., dan S. B. M. Abduh. 2014. Total bakteri asam laktat, pH, keasaman, cita rasa, dan kesukaan yoghurt drink dengan penambahan ekstrak buah belimbing. *J. Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol. 3(2): 7-11.
- Jin, L., Y. Zhang, L. Yan, Y. Guo and L. Niu. 2012. Phenolic compounds and antioxidant activity of bulb extracts of six *Lilium* species native to China. *Molecules*. 17: 9361–9378.
- Kaservani, R. K., R. K. Kesharwani, N. Vyas, S. Jain, R. Raghuvanshi and A. K. Sharma. 2010. Nutraceutical and functional food as future food: a review. *Der Pharmacia Lettre*. 2(1): 106-116.
- Kasmiati, T. U. dan E. Harmayani. 2002. Kemampuan isolat bakteri asam laktat indigenous untuk menurunkan kadar laktosa yoghurt. Tesis. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Kayagil, F. 2006. Effect of traditional starter cultures on quality of cheese. Thesis. Departement of Biotechnology. Middle East Technical University, Dubai.

- Koswara, S. 2008. Pembuatan cincau bubuk. <http://www.ebookpangan.com/artikel/pembuatan%20cincau>. Diakses pada 28 februari 2021 jam 20:29.
- Legowo, A.M., Kusrahayu dan S. Mulyani. 2009. Ilmu dan Teknologi Susu. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Mackaman, P. N. Tangsuphoom and V. Chavasit. 2014. Effect of extraction condition on the chemical and emulsifying properties of pectin from *Cyclea barbata* Miers leaves. International Food Research Journal. 21(2): 799-806.
- Marliani, L., H. Kusriani dan I. Sari. 2014. Aktivitas antioksidan daun dan buah jambang (*Syzygium cumini* L.) skeel. Prosiding SNaPP2014 Sains, Teknologi dan Kesehatan. 4(1): 201–206.
- Middleton JR., E., C. Kandaswami and T. C. Theoharides. 2000. The effect of plant flavonoids on mamalian cells: Implication for Inflammation, heart disease and cancer. Pharmacological Reviews. 52 (4): 711–722.
- Nugroho, C. 2016. Pengaruh mengkonsumsi buah nanas terhadap pH saliva pada anak santriwati usia 12-16 tahun pesantren perguruan sukahideng kabupaten tasikmalaya. Journal Actual Reasearch Science Academic. Vol. 1(1):10-14.
- Nuraini, A., Ibrahim dan L. Rianingsih. 2014. Pengaruh konsentrasi sumber karbohidrat dari nasi dan gula yang berbeda terhadap mutu bekasam ikan nila merah. Jurnal Saintek Perikanan. 10(1): 19-25.
- Nurdin, S.U. 2005. Green cincau leaves (*Premna oblongifolia* Merr) as potential sources of pectin-rich plant extract. Artocarpus. 5(1): 24-27.
- Nurdin, S. U., A. S. Suharyono dan S. Rizal. 2008. Karakteristik fungsional polisakarida pembentuk gel daun cincau hijau. Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian. 13 (1): 4-9.
- Nurlela, J. 2015. The effect of leaf green grass jelly extract (*Cyclea barbata* L. Miers) to motility in mice balb/C male that exposed smoke. Journal Majority. 4(4): 57–63.
- Palupi, N.S. 2013. Pangan fungsional dalam pola konsumsi pangan untuk hidup sehat, aktif dan produktif. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Permanasari, D. A., E. N. Sakinah dan A. Santosa. 2016. Aktivitas ekstrak etanol daun cincau hijau (*Cyclea barbata* L. Miers) sebagai penghambat pembentukan biofilm bakteri salmonella typhi. Journal of Agromedicine and Medical Sciences. Vol. 2 (2): 24-27.
- Pitojo, Zumiyati dan Setio. 2005. Cara Pembuatan Cincau dan Variasi Olahannya. PT. Agro Media Pustaka. Tangerang.
- Prehandini, A., Iswoyo, dan Fitriana, I. 2021. Pengaruh penambahan daun cincau hijau (*Cyclea Barbata* L. Miers) terhadap sifat fisikokimia dan sensori sosis ayam. Skripsi. Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Semarang. Semarang.

- Rizqi, N., P. Amalia dan S. Aminah. 2021. Kadar serat, aktivitas antioksidan, karakteristik fisik dan sensoris yoghurt susu kecambah kedelai dengan penambahan ekstrak cincau hijau. *Jurnal Pangan dan Gizi*. Vol. 11(1): 50-59.
- Robinson, R. K., and M. S. Y. Haddadin. 2010. Milk quality requirements for yoghurt-making. *Improving the Safety and Quality of Milk*. Woodhead Publishing. Hal 417–432.
- Sahasakul, Y., P. Thiayajai, K. Wantanee dan C. Somsri. 2015. Nutrients and phenolic acids in krung ba dan (*Cyclea barbata* Miers) leaves and aqueous extract from Ubon Ratchathani Province. *Journal science and Technology*, Ubon Ratchathani University. Vol. 17 (2) Hal 1-8.
- Saleh, E. 2004. *Dasar Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak*. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Saura-Calixto, F. D. 2003. Antioxidant dietary fiberr. *EJEAFChe*. Vol. 2(1): 223-226.
- Savaiano, D. A and R.W. Hutkins. 2020. Yogurt, cultured fermented milk, and health: a systematic review. *Nutrition Reviews* Vol. 79(5): 599–614.
- Shodiq, M. A. 2012. Uji antioksidan ekstrak dan fraksi daun cincau hijau rambat (*Cyclea barbata* L. Miers) dan identifikasi golongan senyawa dari fraksi yang paling aktif. Skripsi. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Siregar, J.A., J. R. Nainggolan dan M. Nurminah. 2017. Pengaruh jumlah karagenan dan lama pengeringan terhadap mutu bubuk cincau hitam instan. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. Vol. 5 (1): 89-95.
- Soeparno. 2011. *Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging*. UGM Press. Yogyakarta.
- Steel, R. G. D. dan J. H. Torrie. 1995. *Prinsip dan Prosedur Statistik Suatu Pendekatan Biometrik*, Edisi 2. Cetakan 2. Alih Bahasa B. Sumantri. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 2003. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty Yogyakarta Bekerjasama dengan pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Sugitha, I. M. dan I. Wayan. R. W. 2012. *Teknologi Susu Daging dan Telur*. Buku Arti. Denpasar.
- Suharyo, S., I. D. Handayani and Wahjoerini. 2023. The percentages of chlorophyll, flavonoids, dietaryfibre, and water content in *Cyclea Barbata*, *Premna Oblongata miq*, and *Cocculus Orbiculatus* leaves. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. Vol. 1177 Hal 1-11.
- Susilorini, T. E dan E. S. Manik. 2006. *Produk Olahan Susu*. Penebar Swadaya. Jakarta.

- Thummajitsakul, S., W. Sitthithaworn and K. Silprasit. 2019. High performance thin layer chromatography fingerprint and antioxidant activities of *Cyclea barbata* in Thailand. *Agr. Nat. Resour.* 53: 479–486
- Tiara. 2016. pengaruh penambahan ekstrak daun cincau hijau rambat (*Cyclea barbata* L. Miers) terhadap kadar serat, viskositas, total koloni bakteri asam laktat dan nilai organoleptik susu fermentasi. Skripsi. Universitas Andalas. Padang.
- Trinanda, M. A. 2015. Studi aktivitas bakteri asam laktat (*L. plantarum* dan *L. fermentum*) terhadap kadar protein melalui penambahan tepung kedelai pada bubur istan terfermentasi. FMIPA Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta.
- Werdhasari, A. 2014. Peran antioksidan bagi kesehatan. *Jurnal Biotek Medisiana Indonesia.* Vol. 3(2): 59-68.
- Widagdha. 2015. Karakteristik fisikokimia yoghurt sari anggur. *Jurnal Pangan dan Agroindutri.* Vol. 3(1): 248-258.
- Winarno, F.G dan I. E. Fernandes. 2007. *Susu dan Produk Fermentasi*, Cetakan 1 M-BRIO Press. Bogor.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Yogyakarta: Kansius.
- Yuliarti, O, S. Y. Chong and K. K. Goh. 2017. Physicochemical properties of pectin from green jelly leaf (*Cyclea barbata* Miers). *International Journal of Biological Macromolecules.* Vol. 103:1146–1154.
- Yusmarini dan R. Efendi. 2004. Evaluasi mutu soygurt yang dibuat dengan penambahan beberapa jenis gula. *Jurnal Natur Indonesia.* Vol. 6(2):104-110.
- Zahro, F. 2014. Isolasi dan identifikasi bakteri asam laktat asal fermentasi markisa ungu (*Pasiflora edulis* var. *Sims*) sebagai penghasil eksopolisakarida. Skripsi. Jurusan Biologi Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim, Malang.