

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, Y., Kartika, R., dan Panggabean, A. S. 2015. Pengaruh Variasi Waktu Fermentasi terhadap Kadar Laktosa, Lemak, pH dan Keasaman pada Susu Sapi di Fermentasi menjadi Yogurt. *Jurnal Kimia Mulawarman*, 12(2).
- Anriana, Y. 2015. Aplikasi Bakteri Asam Laktat *Pediococcus acidilactici* Asal Whey Dangke pada Pengawetan Bakso (Doctoral Dissertation, Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar).
- Anwariyah, S. 2011. Kandungan Fenol, Komponen Fitokimia dan Aktivitas Antioksidan Lamun *Cymodocea rotundata*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ariestini, N. P., Suter, I. K., dan Ina, P. T. 2018. Pengaruh Rasio Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) dan Stroberi (*Fragaria x ananassa*) terhadap Karakteristik Selai. *Media Ilmiah Teknologi Pangan*. 5(2), 95-103
- Arisanty, A., Karim, D., dan Daswi, D. R. 2022. Formulasi dan Stabilitas Fisik Sediaan Lip Balm Dari Buah Stroberi (*Fragaria vesca* L). *Media Farmasi*, 17(2), 191-196.
- Arnandea, D., dan Mimiek, M. 2020. Pengaruh Ekstrak Etanol 70% Buah Stroberi (*Fragaria x ananassa*) dalam Sediaan Facial Spray Gel terhadap Sifat Fisik, Stabilitas Fisik, dan Aktivitas Antioksidan. *Indonesia Natural Research Pharmaceutical Journal*, 5(1), 19-34.
- Astawan, M. 2008. Susu Fermentasi untuk Kebugaran dan Pengobatan. Universitas Atma Jaya. Yogyakarta.
- Azis, A. F. 2020. Metode Baru Identifikasi Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus fermentum*: Kajian Literatur Doctoral dissertation. Universitas Hasanuddin.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2009. SNI 2981-2009. Syarat Mutu Yogurt. Badan Standardisasi Nasional Indonesia. Jakarta
- Blassy, K., Osman, M., Gouda, A., and Hamed, M. 2020. Functional Properties of Yoghurt Fortified with Fruits Pulp. Dairy Department. Faculty of Agriculture, Suez Canal University, Ismailia 41522, Egypt. 7(1), 1-9
- Budiastuti. 2012. Produksi “Yoghurt Graviola” Sebagai Makanan Fungsional Sejalan dengan Pengembangan Potensi Pertanian di Kabupaten Karanganyar. Fakultas Peternakan Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Cahyono, B. 2008. Tomat Usaha Tani dan Penanganan Pascapanen. Kanisius, Yogyakarta.

- Dwiyanti, S. A. V. 2022. Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria Ternatea*) Terhadap Mutu Organoleptik Yoghurt. Doctoral Dissertation, Poltekkes Kemenkes Denpasar Jurusan Gizi.
- Emsley, B. 2007. Strawberry-Champagne Good For Health, Says Science. Royal Society of Chemistry.
- Fajriyah, I. 2010. Pengaruh Penambahan Sukrosa pada Susu Sapi terhadap Karakteristik Yoghurt yang dihasilkan. Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Food Agricultural Organization/World Health Organization (FAO/WHO). 2002. Guidelines for the Evaluation of Probiotics in Food. Canada.
- Hadi, M. A. M., Feng-Jie Zhang, Fei-Fei Wu, Chun-Hua Zhou, and Jun Tao. 2013. "Advances in Fruit Aroma Volatile Research" *Molecules* 18, no. 7: 8200-8229.
- Hapsari, A. M., Masfria, M., dan Dalimunthe, A. 2018. Pengujian kandungan total fenol ekstrak etanol tempuyung (*Shoncus arvensis* L.). In Talenta Conference Series: Tropical Medicine (TM). 1(1), 284-290.
- Harianingsih, H. 2010. Pemanfaatan Limbah Cangkang Kepiting Menjadi Kitosan Sebagai Bahan Pelapis (Coater) pada Buah Stroberi (Doctoral dissertation, Diponegoro University).
- Hartanti, A. W. 2007. Seleksi Bakteri Asam Laktat yang Berpotensi sebagai Probiotik dari Isolat Air Susu Ibu.
- Hartanti, L., Ashari, A. M., dan Warsidah, W. 2021. Total Phenol and Antioxidant Activity of Ethanol Extract and Water Extract from Claw *Uncaria gambir* Roxb. *Berkala Sainstek*, 9(3), 131-138.
- Hasanah, J. 2021. Uji Aktivitas Antioksidan Dengan Metode Peredaman Radikal Bebas Dan Sitotoksik Dengan Metode Brine Shrimp Lethality Test (Bslt) Akar Bajakah (*Uncaria Tomentosa* (Willd Ex Schult). Dc). In *Prosiding Seminar Kimia*, 50-54.
- Hendarto, D. R., Handayani, A. P., Esterelita, E., dan Handoko, Y. A. 2019. Mekanisme Biokimiawi dan Optimalisasi *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* dalam Pengolahan Yoghurt yang Berkualitas. *J. Sains Dasar*, 8(1), 13-19.
- Hidayat, R., Maimun, M., dan Sukarno, S. 2020. Analisis Mutu Pindang Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) dengan Teknik Pengolahan Oven Steam. *Jurnal Fishtech*, 9(1), 21-33.
- Hikmawati, N. P. E., dan Sofia, F. 2019. Potensi Aktivitas Antioksidan Beberapa Ekstrak Daun Katuk *Sauropus Androgynus* terhadap Radikal Bebas DPPH. Penelitian Mandiri.

- Ilna, A. D., dan Ismawati, R. 2015. Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) dan Waktu Inkubasi Terhadap Sifat Organoleptik Yoghurt. *Jurnal Boga*, 4(3), 151-159.
- Inayah, S. R. 2019. Pengaruh Pemberian *Moringa oleifera* Multinutrient Block terhadap Kandungan Nutrisi Susu Sapi FH (Friesian Holstein) (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar).
- Inggrid, M., dan Santoso, H. 2015. Aktivitas Antioksidan dan Senyawa Bioaktif dalam Buah Stroberi. *Research Report-Engineering Science*, 2.
- Inggrid, H. M., dan Iskandar, A. R. 2016. Pengaruh pH dan Temperatur Pada Ekstraksi Antioksidan dan Zat Warna Buah Stroberi. In Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan" (p. 7).
- Irkin, R., dan Eren, U. V. 2008. Research About Viable *Lactobacillus bulgaricus* and *Streptococcus thermophilus* Number and Food Science in The Market Yoghurt. *World J. Of Dairy* 3 (1): 25-28.
- Jetti, RR. Yang, E. Kurnianta, A. Finlandia, C. Qian, MC. 2007. Kuantifikasi Senyawa Aromaaktif Terpilih Dalam Stroberi Dengan Kromatografi Gas Mikroekstraksi Fase Padat Headspace Dan Korelasinya Dengan Analisis Deskriptif Sensorik. *J. Ilmu Pangan*. 72 , S487–S496.
- 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.
- Li, R., Yu, C., Li, Y., Lam, T. W., Yiu, S. M., Kristiansen, K., and Wang, J. 2009. SOAP2: an improved ultrafast tool for short read alignment. *Bioinformatics*, 25(15), 1966-1967.
- Lu, H., Luo, Z., Wang, L., Liu, W., Li, D., Belwal, T., ... and Li, L. 2020. FaMYB9 Is Involved In The Regulation Of C6 Volatile Biosynthesis In Strawberry. *Plant Science*, 293, 110422.
- Manuel, R. 2023. Aktivitas Antioksidan Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Berbagai Tingkat Penambahan Pure Stroberi (*Fragaria x ananassa*) (Doctoral dissertation, Widya Mandala Surabaya Catholic University).
- Megasari, R. 2019. Pengaruh Varietas pada Berbagai Konsentrasi Pupuk Daun Terhadap Pertumbuhan Dan Hasil Tanaman Stroberi (*Fragaria sp.*). *Jurnal Agercolere*, 1(2), 44-50.
- Melia, S., E. Purwati., Y. F. Kurnia., dan D. R. Pratama. 2019. Antimicrobial potential of *Pediococcus acidilactici* from Bekasam, fermentation of sepat rawa fish (*Tricopodus trichopterus*) from Banyuasin, south Sumatra, Indonesia. *Biodiversitas*. 20(12): 3532-3538.

- Melia, S., Ferawati., dan Yuherman. 2018. Probiotic characterization of lactic acid bacteria isolated from raw milk (Buffalo, Cow, and Goat) from West Sumatra, Indonesia. *Asian J Microbiol Biotechnol Environ Sci*, 20: 131-139.
- Melia, S., I. Juliyarsi., Y. F. Kurnia., Y. E. Pratama., dan D. R. Pratama. 2020. The quality of fermented goat milk produced by *Pediococcus acidilactici* BK01 on refrigerator temperature. *Biodiversitas*. 21(10): 4591-4596.
- Melia, S., J. Yuherman., dan E. Purwati. 2017. Characterization of the antimicrobial activity of lactic acid bacteria isolated from buffalo milk in West Sumatra (Indonesia) against *Listeria monocytogenes*. *Pak J Nutr* 16(8): 645-650.
- Meutia, N., Rizalsyah, T., Ridha, S. dan Sari, M.K. 2016. Residu Antibiotika Dalam Air Susu Segar Yang Berasal Dari Peternakan Di Wilayah Aceh Besar. *Jurnal Ilmu Ternak*. 16(21).
- Muchtadi, T. R. 2019. *Pengetahuan Bahan Pangan*. Tangerang Selatan: Universitas Terbuka
- Musdalifah. 2016. Penentuan Suhu dan Waktu Optimum Penyeduhan Daun Teh Hijau (*Camellia sinensis* L.) P+3 Terhadap Kandungan Antioksidan Kafein, Tanin dan Katekin. Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Musilová, J., Trebichalský, P., Timoracká, M., and Bystrická, J. 2013. Cultivar as One of the Factors Affecting the Anthocyanin Content and Antioxidant Activity in Strawberry Fruits. *The Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences*, 1765.
- Muslim, C., Hawa, L. C., dan Argo, B. D. 2013. Pasteurisasi non-termal pada susu sapi segar untuk inaktivasi bakteri staphylococcus aureus berbasis Pulse Electric Field (PEF). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 1(1), 35-49.
- Naghmouchi, K., Belguesmia, Y., Bendali, F., Spano, G., Seal, BS, dan Drider, D. 2020. *Lactobacillus fermentum*: Spesies Bakteri Yang Berpotensi Untuk Pengawetan Makanan Dan Aplikasi Biomedis. *Ilmu Pangan Dan Nutrisi*, 60 (20), 3387-3399.
- Nofrida, R., Sulastri, Y., Widyasari, R., Zaini, M. A., dan Nasrullah, A. 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.
- Nugroho, L. S., Pramono, Y. B., dan Setiani, B. E. 2016. Yang Diperkaya Dengan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*) selama Satu Bulan Penyimpanan Karakteristik Total Bakteri Keasaman dan Tekstur Es Krim Sinbiotik. *Agromedia: Berkala Ilmiah Ilmu-ilmu Pertanian*, 34(2).

- Nurhossain, M., M. Fakruddin, and M. N. Islam. 2012. Development of Fruit Dahi (Yogurt) Fortified with Strawberry, Orange, And Grapes Juice. *American J. Food Tech.* 7 (9): 562-570.
- Pratama, D.R., Melia, S., dan Purwati, E. 2020. Perbedaan Konsentrasi Kombinasi Starter Tiga Bakteri terhadap Total Bakteri Asam Laktat, Nilai pH, dan Total Asam Tertitrasi Yogurt. *Jurnal Peternakan Indonesia*, 22 (3) : 339 – 345.
- Purwanti, L. (2019). Perbandingan Aktivitas Antioksidan dari Seduhan 3 Merk Teh Hitam (*Camellia Sinensis* (L.) Kuntze) Dengan Metode Seduhan. *Jurnal Ilmiah Farmasi Farmasyifa*, 2(1), 19–25.
- Putri, M. A. R., Purwijantiningsih, E., dan Sinung Pranata, F. 2020. Kualitas Es Krim Yoghurt Sinbiotik Dengan Kombinasi Bengkuang (*Pachyrhizus erosus* L. Urb) dan Nanas Madu (*Ananas cosmosus* L. Merr). *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(2).
- Qadariyah, A. 2008. Perbedaan Efektivitas Karbamid Peroksida 10% dan Buah Stroberi Terhadap Pemutihan Gigi (Doctoral dissertation, Universitas Airlangga).
- Rafi, M., Pertiwi, T. Y. R., dan Syaefudin, S. 2019. Penentuan Kadar Fenolik Total dan Aktivitas Antioksidan Enam Tanaman Hias. *Jurnal Kimia Sains dan Aplikasi*, 22(3), 79-84.
- Ray, B. and A. Bhunia. 2008. *Food Biopreservatives of Microbial Origin*. 4th ed. Boca Raton: CRC Press.
- 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.
- Rosiana, N. M., dan Khoiriyah, T. 2018. Yogurt Tinggi Antioksidan dan Rendah Gula dari Sari Buah Apel Rome Beauty dan Madu. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*, 13(2), 81-90.
- Sari, N. N. 2018. Formulasi Krim Sari Buah Stroberi (*Fragaria X Ananassa* D.) sebagai Antioksidan. *Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi Indonesia*, 5(2).
- Schved F., Lalazar A., Henis Y. And Juven B.J. 1993. Purification, Partial Characterization and Plasmid-Linkage Of Pediocin Sj-1, A Bacteriocin Produced By *Pediococcus acidilactici*. *J. Appl. Bacteriol.* 74, 67-77.
- Simanungkalit, L. P., Subekti, S., dan Nurani, A. S. 2018. Uji Penerimaan Produk Cookies Berbahan Dasar Tepung Ketan Hitam. *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 7(2).

- Sinaga, K., dan Sihombing, J. M. 2020. Uji Organoleptik Yoghurt Susu Kambing Peranakan Etawa (Pe) Dengan Penambahan Jus Buah Strawberry. *Jurnal Peternakan Unggul*, 3(1), 1-7.
- Steel, R. G. D., dan J. H. Torrie. 1991. Prinsip dan Prosedur Statistika. Terjemahan: B. Sumantri. PT. Gramedia Pustaka Umum, Jakarta.
- Stephanie, M. 2021. Memaksimalkan Potensi Prebiotik Pangan Lokal Untuk Kesehatan. *Biotrends*, 12(1), 1-9.
- Sumarlan, S. H., Susilo, B., Ahmad, A. M., dan Mu'nim, M. 2019. Ekstraksi Senyawa Antioksidan dari Buah Strawberry (*Fragaria x ananassa*) dengan Menggunakan Metode *Microwave Assisted Extraction* (kajian waktu ekstraksi dan rasio bahan dengan pelarut). *Jurnal Keteknikaan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 6(1), 40-51.
- Sumayku, B. R., dan Tanor, M. N. 2022. Kualitas Buah Stroberi Tomohon. *Eugenia*, 28(1).
- Sunaryanto, R., Martius, E., dan Marwoto, B. 2014. Uji Kemampuan *Lactobacillus casei* sebagai Agensia Probiotik. *Jurnal Bioteknologi dan Biosains Indonesia (JBBI)*, 1(1), 9-14.
- Tamime, A. Y. dan Robinson. R. K. 2007. *Yoghurt Science and Technology* (third edition). Cambridge England: Woodhead Publishing Limited.
- Tarwendah, I. P. 2017. Jurnal review: Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2).
- Turgut, T., dan Cakmakci, S. 2018. Probiotic Strawberry Yogurts : Microbiological, Chemical and Sensory Properties. *Jurnal Probiotics and Antimicrobial Proteins*, 10 : 64 – 70.
- Wang, S., Yao, B., Gao, H., Zang, J., Tao, S., Zhang, S., ... and Wang, J. 2019. Combined Supplementation Of *Lactobacillus Fermentum* and *Pediococcus Acidilactici* Promoted Growth Performance, Alleviated Inflammation, and Modulated Intestinal Microbiota in Weaned Pigs. *BMC Veterinary Research*, 15(1), 1-11.
- Widyasanti, A., Rohdiana, D. E. N. 2016. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Teh Putih (*Camellia sinensis*) dengan Metode DPPH (2,2 Difenil -1-Pikrilhidrazil). 1(1), 1-9.
- Widyastuti, W., Kusuma, A. E., Nurlaili, N., dan Sukmawati, F. 2016. Aktivitas antioksidan dan tabir surya ekstrak etanol daun stroberi (*Fragaria x ananassa* AN Duchesne). *Jurnal Sains Farmasi dan Klinis*, 3(1), 19-24.
- Wijaya, A. S. 2015. The Effect of Ethanol Extract of Soursop Leaves (*Annona Muricata* L.) to Decreased Levels of Malondialdehyde. *Jurnal Majority*, 4(3).

Yulinery, T., Yulianto, E., dan Nurhidayat, N. 2006. Uji Fisiologis Probiotik *Lactobacillus* Sp. Mar 8 yang Telah Dienkapsulasi dengan Menggunakan Spray Dryer untuk Menurunkan Kolesterol. *Biodiversitas*, 7(2):118-122.

Zeb, A. 2020. Concept, Mechanism and Applications of Phenolic Antioxidants in Foods. *Journal of Food Biochemistry*, 44(9), e13394.

Zuraida, Z., Sulistiyani, S., Sajuthi, D., dan Suparto, I. H. 2017. Fenol, Flavonoid, dan Aktivitas Antioksidan pada Ekstrak Kulit Batang Pulai (*Alstonia scholaris* R. Br). *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*, 35(3), 211-219.

