

DAFTAR PUSTAKA

- Afriani, A. 2010. Pengaruh Penggunaan Starter Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus fermentum* terhadap Total Bakteri Asam Laktat, Kadar Asam dan Nilai pH Dadih Susu Sapi. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*, 8(6):279–285.
- Amalia, N. R. P., S. Aminah. 2021. Kadar Serat, Aktivitas Antioksidan, Karakteristik Fisik dan Sensoris Yoghurt Susu Kecambah Kedelai dengan Penambahan Ekstrak Cincau Hijau. *Jurnal Pangan dan Gizi* 11 (1): 50-59.
- Amirudin, Z., R. Saleh., dan A. S. Harnany. 2019. Formula *Jelly Drink* Cincau Hijau, Pandan Wangi Dan Kayu Manis Untuk Menurunkan Kadar Gula Darah Penderita Diabetes Melitus. *Jurnal Litbang Kota Pekalongan*, 16.
- Angelia, I. O. 2017. Kandungan pH, Total Asam Titrasi, Padatan Terlarut dan Vitamin C pada Beberapa Komoditas Hortikultura. *Journal of Agritech Science*.1 (2): 68–74.
- Anggita, C. 2019. Kajian Proporsi Cincau Hijau (*Premna Oblongifolia Merr*) dan Karagenan dengan Penambahan Kultur *Lactobacillus Casei* Terhadap Kualitas Fisiko Kimia dan Mikrobiologi *Probiotic Jelly Drink*. Doctoral dissertation, University of Muhammadiyah Malang.
- Aritonang, S. N. 2017. *Susu dan Teknologi*. Lembaga Pengembangan Teknologi Informasi dan Komunikasi Universitas Andalas, Padang.
- Arkan, N. D., T. Setyawandani, dan T. Y. Astuti. 2021. Pengaruh Penggunaan Pektin dengan Persentase yang Berbeda terhadap Nilai pH dan Total Asam Titrasi Yogurt Susu Sapi. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*. 2 (1): 1-7
- Artha, N. 2001. Isolasi dan Karakterisasi Sifat Fungsional Komponen Pembentuk Gel Daun Cincau (*Cyclea barbata L. Miers*). Disertasi. IPB. Bogor.
- Association of Official Analytical Chemist [AOAC]. 2005. *Official Methods of Analysis* (18 Edn). Association of Official Analytical Chemist Inc. Mayland USA.
- Atmaka, W., K. M. Akbar., B. Yudhistira., dan S. Prabawa. 2020. Pengaruh Karagenan Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Gel Cincau Hijau Pohon (*Premna oblongifolia Merr.*). *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 14(2), 169-179.
- Atmaka, W., S. Prabawa., dan B. Yudhistira. 2021. Pengaruh variasi konsentrasi kappa karagenan terhadap karakteristik fisik dan kimia gel cincau hijau (*Cyclea barbata L. Miers*). *Warta Industri Hasil Pertanian*, 38(1), 25-35.

- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (2009). SNI 2981:2009. Yogurt. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2000. Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Batas Maksimum Residu dalam Bahan Makanan Asal Hewan. Standar Nasional Indonesia, Jakarta
- Bintsis, T. 2018. Lactic acid bacteria as starter cultures: An update in their metabolism and genetics. *AIMS Microbiology* 4(4): 665-684.
- Chairunnisa, H., R. L. Balia., dan G. L. Utama. 2006. Penggunaan Starter Bakteri Asam Laktat pada Produk Susu Fermentasi “Lifihomi”. *Jurnal Ilmu Ternak* 6(2): 102-107.
- Codex Alimentarius, 2008. Codex Standart For Fermented Milk CODEX STAND 243. Food Agriculture Organization.
- Codex Alimentarius. 2003. Standard for Fermented Milks. Codex. STAN 243. FAO/WHO Food Standards.
- Dalimunthe, P. A., Muhammad., Z. A. Nasrul., R. Mulyawan., A. 2023. Muarif. Pengolahan Limbah Kulit Buah Bit Menjadi Pektin Dengan Metode Ekstraksi. *Chemical Engineering Journal Storage* 3(2): 281-291.
- Delfahedah, Y., S. Syukur., dan Jamsari. 2013. Isolasi, Karakterisasi Dan Identifikasi Dna Bakteri Asam Laktat (BAL) yang Berpotensi Sebagai Antimikroba dari Fermentasi Kakao Varietas Hibrid (Trinitario). *Jurnal Kimia Unand* 2(2): 92.
- Dimitrova, M., G. Ivanov., K. Mihalev., A. Slachev., I. Ivanova. R. Vlaseva. 2019. Investigation of the antimicrobial activity of polyphenol-enriched extracts against probiotic lactic acid bacteria 2(1):67-63.
- Direktorat Gizi, Departemen Kesehatan RI. (2005). Kandungan Gizi Susu Sapi Per 100 g. Direktorat Gizi, Departemen Kesehatan RI.
- Elmoslemanya, 2010. The association Between Bulk Tank Milk Analysis For Raw Milk Quality and On-Farm Management Practices. *Prev Vet Med* 95:32-40.
- Evanuarini, H. 2010. Pengaruh Suhu dan Lama Pemeraman Pada Inkubator Terhadap Kualitas Fisik Kefir. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan* 20(2):8-13.
- Garcia, E. F., W. A. Luciano., D. E. Xavier., KDS., Franco, O. L. Júnior., MADM., Lucena, BTL., M. Magnani., M. M. Saarela., dan E. L. de-Souza. 2016. Identification of Lactic Acid Bacteria in Fruit Pulp Processing Byproducts and Potential Probiotic Properties of Selected *Lactobacillus* Strains. *Frontiers in Microbiology*. 7:1371.
- Gianti, I., H. Evanuarini. 2011. Pengaruh Penambahan Gula dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Fisik Susu Fermentasi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 6(1): 28-33.

- Gifari, A. M. 2023. Pengaruh Ekstrak Daun Cincau Hijau Rambut (*Cyclea Barbata L. Miers*) Terhadap Kadar Protein, Kadar Air, Nilai pH dan Aktivitas Antioksidan Pada Yoghurt. Skripsi. Universitas Andalas.
- Hadi, S. K. 2018. Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Cincau Hijau (*Cyclea Barbata Miers*) Terhadap Yoghurt Ditinjau dari pH, Sineresis, Kadar Air dan Kadar Gula. Sarjana thesis. Universitas Brawijaya.
- Hartas, H. 2008. Pendeteksian Keasaman dan Kebasaan pada Pembuburan Kertas dengan Menggunakan pH Meter pada Proses Bleaching (Pemutihan). Media: Universitas Sumatera Utara Press.
- Hasan, P. N., A. Matti., E. S. Rahayu. 2020. API (*Analytical Profile Index*) KIT dan 16S rRNA dalam Identifikasi Bakteri Asam Laktat (BAL). Pusat Studi Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Hendrawati, T. Y. 2017. Membangun Industri Susu Sterilisasi Skala Ikm. Samudra Biru.
- Hidayat, I. R., Kusrahayu., S. Mulyani. 2013. Total Bakteri Asam Laktat, Nilai pH dan Sifat Organoleptik Drink Yoghurt dari Susu Sapi yang Diperkaya dengan Ekstrak Buah Mangga. *Animal Agriculture Journal* 2(1):160-167.
- Hidayat, S., dan M. N. Rodame. 2015. Kitab Tumbuhan Obat. Agriflo, Jakarta.
- Jannah, A. M., A. M. Legowo., Y. B. Pramono., A. N. Al Barri., S. B. M. Abduh. 2014. Total Bakteri Asam Laktat, pH, Keasaman, Citarasa dan Kesukaan Yogurt. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 3(2):7-11.
- Katrin dan A. Bendra. 2015. Aktivitas Antioksidan Ekstrak, Fraksi dan Golongan Senyawa Kimia Daun *Premna oblongata* Miq. *Phram Sci Ress* 2 (1): 21-31.
- Lalanne, G. M., Y. R. Espinoza., dan H. H. Sanchez. 2012. *Lactobacillus Plantarum: An Overview With Emphasis In Biochemical And Healthy Properties*. Instituto Politécnico Nacional, Mexico.
- Liu, Z., T. S. P. de Souza., H. Wu., B. Holland., F. R. Dunshea., C. J. Barrow., H. A. R. Suleria. 2023. Development of Phenolic-Rich Functional Foods by Lactic Fermentation of Grape Marc: A Review. *Food Review International*.
- Lukman, D. W., S M. Udarwanto., A. W. Sanjaya., T. Purnawarman., H. Latif dan R. R. Soedodono. 2009. Pemerahan dan Penanganan. Fakultas Kedokteran Hewan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Melia, S., E. Purwati, I. Yuherman, I. Juliyarsi, Ferawati, H. Purwanto. 2018. Susu Potensi Pangan Probiotik. Andalas University Press. Padang.
- Melia, S., I. Juliyarsi., and Y. F. Kurnia. 2022. Physicochemical Properties, Sensory Characteristics, and Antioxidant Activity of the Goat Milk Yogurt Probiotic *Pediococcus acidilactici* BK01 on the Addition of Red

- Ginger (*Zingiber officinale* var. *rubrum rhizoma*). *Veterinary World* 15(3): 757-764.
- Melia, S., S. N. Aritonang., I. Juliyarsi., Y. F. Kurnia., R. Rusdimansyah., dan V. O. Hernita. 2022. The screening of probiotic lactic acid bacteria from honey of stingless bee from West Sumatra, Indonesia and using as starter culture. *Biodiversitas Journal of Biological Diversity*, 23(12).
- Mukherjee, S., dan A. Ramesh. 2015. Bacteriocin-producing strains of *Lactiplantibacillus plantarum* inhibit adhesion of *Staphylococcus aureus* to extracellular matrix: quantitative insight and implications in antibacterial therapy. *Journal of Medical Microbiology*, 64(12), 1514-1526.
- Nurdin, S. U., A. S. Suharyono., dan S. Rizal. 2008. Karakteristik Fungsional Polisakarida Pembentuk Gel Daun Cincau Hijau (*Premna Oblongifolia* Merr.). *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian* 13 (1): 4-9.
- Nurdin, S. U., S. A. Zuidar., dan Suharyono. 2005. Dried Extract From Green Cincau Leaves As Potential; Fibre Sources For Food Enrichment. *African Crop Science Conference Proceedings* 7:655-658.
- Nurdin, S. U., S. Nurdjanah., S. Astuti., A. Sukohar., M. E. Kustyawati. 2015. *Manfaat Herbal Indonesia*. Plantaxia, Yogyakarta.
- Nurlatifah, E. 2013. Analisis Kapasitas Antioksidan dan Kandungan Total Fenol Pada Rempah dan Bahan Penyegar. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Papadimitriou, K., A. Alegria., P. A. Bron., M. de-Angelis., M. Gobbetti., M. Kleerebezem., J. Lemos., D. M. Linares., P. Ross., C. Stanton., F. Turroni., D. V. Sinderen., P. Varmanen., M. Ventura., M. Zuniga., E. Tsakalidou., dan J. Kok. 2016. Stress physiology of lactic acid bacteria. *Microbiology and Molecular Biology Reviews*. 80(3): 837–890.
- Perez, RH., T. Zendo., dan K. Sonomoto. 2014. Novel Bacteriocins From Lactic Acid Bacteria (LAB): Various Structures and Applications. *Microbial Cell Factories*. 13(1).
- Permatasari, W. 2013. Karakteristik Fisik Kimia dan Mikrobiologi serta Organoleptik Minuman *Whey* Probiotik dengan Penambahan Ekstrak Cincau yang Berbeda. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Pitojo S, Zumiyati. 2005. *Cincau: Cara Pembuatan dan Variasi Olahannya*. PT Agromedia Pustaka, Tangerang
- Prasetya, R., J. Sumarmono, T. Setyawardani dan M. Tianling. 2022. Total Asam Tertitrasi, pH dan Tekstur Yoghurt yang Ditambah Ekstrak Beras Hitam dengan Pemberian Hidrokoloid yang Berbeda. *Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan IX*: 614-620.

- Prayoga, T., N. Lisnawati., P. E. Sari., F. S. Ningsih. 2022. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol 96% Daun Cincau Hijau (*Premna oblongifolia Merr*) Terhadap Bakteri *Propionibacterium acnes* Penyebab Jerawat. Jurnal Komunitas Farmasi Nasional 2(2): 376-387.
- Primandita, A. K. 2023. Pengaruh Penambahan Pektin dan Bubur Buah (*Pulp*) Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Mikrostruktur Yoghurt Susu Kambing. Skripsi. Universitas Brawijaya.
- Purwati, E., S. Syukur., dan Z. Hidayat. 2005. *Lactobacillus sp.* Isolasi dari *biovicophitomega* sebagai probiotik. Proceeding Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia, Jakarta.
- Puspawati, R., P. Adirestutu., G. Anggraeni. 2011. Aktivitas Metabolit Bakteri *Lactobacillus plantarum* dan Perannya dalam Menjaga Kesehatan Saluran Pencernaan. Konferensi Nasional Sains dan Aplikasinya.
- Rahmadi, A. 2018. Bakteri Asam Laktat dan Mandia Cempedak. Mulawarman University Press. Samarinda.
- Rahmadi, A., A. Emmawati., dan Yuliani. 2017. Bubuk dan Cuka Mandai: Produk Fungsional Lokal Generasi Kedua Hasil Fermentasi Cempedak (*Artocarpus integer*). Laporan Hibah PPT. Universitas Mulawarman, Samarinda.
- Reddy, G.M., B. J. Altaf., M. Naveena., E. Venkateshwar., dan V. Kumar. 2008. Amyolytic bacterial lactic acid fermentation, a review. Biotechnology Advances 26: 22–34.
- 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).
- Reyes-Nava, LA., L. Garduño-Siciliano., S. P. Estrada delos., H. Hernandez., A. Arauz., J. P. Muriel., dan Y. Riveraespinosa. 2015. Use of bile acids as a selection strategy for *Lactobacillus* strains with probiotic potential. Journal of Food and Nutritional Disorders. 5(1).
- Rochma, N. A., S. A. Prayitno., D. Faqihatus. 2022. Pengaruh Penggunaan Karagenan Terhadap Karakteristik Jelly Cincau Hijau (*Premna Oblongifolia Merr*). Jurnal Sistem dan Teknik Industri 3(4):554 – 562.
- Sanam, A. B., I. B. N. Swacita., dan K. K. Agustina. 2014. Ketahanan susu kambing peranakan ettawah post-thawing pada penyimpanan lemari es ditinjau dari uji didih dan alkohol. J Veteriner 3(1): 1-8.
- Santoso, S. S. 2017. Peran Flavonoid Cincau Hijau (*Premna Oblongifolia*) Terhadap Tumor Otak. Prosiding Seminar Nasional. Fakultas Pertanian UMJ. 53-61.

- Saputri, D. R., Rohadi., I. Fitriana. 2023. Komparasi Karakteristik Gel Daun Cincau Hijau Segar Dengan Gel Dari Bubuk Daun Cincau Hijau (*Cyclea Barbata Miers*). Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian 18(1):24-32.
- Shirkhan, F., M. Mirzaei., S. Mirdamadi., B. A. Adergani. 2022. Effect of Pectin on Anti-diabetic and Anti-oxidant Properties of Fermented Milk by Lactic Acid Bacteria Isolated from Traditional Iranian Dairy Products. Food Science and Technology.
- Siswanti, S. W. 2002. Karakteristik Fisik, Kimia dan Mikrobiologis Acidophilus Milkplus: Susu Fermentasi dengan *Lactobacillus acidophilus* dan Kombinasinya dengan *Lactobacillus bulgaricus* atau *Streptococcus thermophilus*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Soeparno, Indratiningsih, S. Triatmojo, and Rihastuti. 2001. Dasar Teknologi Hasil Ternak. Univeristas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2009. SNI 2981:2009. Yoghurt. Badan Standarisasi Nasional (BSN). Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2011. Susu segar-bagian 1: sapi. SNI, 3141, 2011.
- Steel, R. G. D., dan J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistika. Edisi ke-4. Penerbit Gramedia Pustaka Utama, Jakarta. (Diterjemahkan oleh B. Sumantri).
- Subagiyo., S. Margino., Triyanto., dan W. A. Setyati. 2015. Pengaruh pH, Suhu dan Salinitas Terhadap Pertumbuhan dan Produksi Asam Organik Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi dari Intestinum Udag Penaeid. Ilmu Kelautan. 20(4): 187-194.
- Sudirga, S. K. 2013. Karbohidrat. Universitas Udayana, Bukit Jimbaran.
- Sukmawati, N. M S. 2014. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Susunan dan Keadaan Air Susu. Laboratorium Ilmu Ternak Perah. Universitas Udayana.
- Suprihatin, 2010. Teknologi Fermentasi. UNESA University Press, Surabaya.
- Supriyono, T., R. Muwarni., Nurrahman. 2014. Kandungan beta karoten, polifenol total dan aktifitas “merantas” radikal bebas kefir susu kacang hijau (*Vigna radiata*) oleh pengaruh jumlah starter (*Lactobacillus bulgaricus* dan *Candida kefir*) dan konsentrasi glukosa. Jurnal Gizi Indonesia 2(2):65 – 71.
- Susilorini, T. E., dan M. E. Sawitri. 2007. Produk Olahan Susu. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Suwito, W. 2010. Bakteri Yang Sering Mencemari Susu: Deteksi, Patogenesis, Epidemiologi, Dan Cara Pengendaliannya

- Tianling, M., Sumarmono, J., Setyawardani, T., & Prasetya, R. 2022. Karakteristik Fisik Yoghurt yang Ditambah Ekstrak Beras Hitam dengan Hidrokoloid yang Berbeda. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Agribisnis Peternakan (Stap) 9*: 380-388.
- Tiara. 2016. Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Cincau Hijau Rambut Terhadap Kadar Serat, Viskositas, Total Koloni Bakteri Asam Laktat (BAL) dan Nilai Organoleptik Susu Fermentasi. Tugas Akhir. Universitas Andalas. Padang.
- Umumah, H., W. Priatini., dan C. H. Rumayar. 2018. Inovasi Produk Bubuk Cincau Hijau Berbasis Daya Terima Konsumen. *The Journal Gastronomy Tourism*, 5(1), 22-28.
- Wahyuningsih, T., Nurhidajah., dan A. Suyanto. 2018. Sifat Kimia, Kekerasan dan Organoleptik Stik Tahu. *Jurnal Pangan dan Gizi* 8(5): 42-52.
- Wahyuningsih, W., dan D.F Pazra. 2022. Kualitas Fisik, Kimia, Mikrobiologi Susu Sapi pada Peternakan Sapi Perah di Kecamatan Caringin Kabupaten Bogor. *Jurnal Agroekoteknologi dan Agribisnis*, 6(1), 1-16.
- Wakhidah, N., J. M. Godras, & R. Utami. 2017. Yoghurt Susu Sapi Segar dengan Penggunaan Eks-trak Ampas Jahe dari Destilasi Minyak Atsiri. *Journal Proceeding Biology Education Conference*, 14(1):278–284.
- Williams, N. T. 2010. Probiotics. *American Journal Of Health-System Pharmacy: AJHP: Official Journal Of The American Society Of Health-System Pharmacists* 67: 4ma49–458. DOI: 10.2146/ajhp090168.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Zago, M., M. E. Fornasari., D. Carminati., P. Burns., V. Suarez., G. Vinderola., J. Reinheimer., dan G. Giraffa. 2011. Characterization and Probiotic Potential of *Lactobacillus plantarum* Strains Isolated from Cheeses. *Food Microbiology*. 28(2011): 1033-1040.
- Zakaria, Y., M. Y. Helmy., dan Y. Safara. 2011. Analisis Kualitas Susu Kambing Peranakan Etawah yang Disterilkan pada Suhu dan Waktu yang Berbeda. *J Agripet* 11 (1): 29-31.