

DAFTAR PUSTAKA

- Agu, K. C., N. P. Okolie., A. Falodun., dan N. Engel-Lutz. 2018. *In-vitro* anticancer assessments of *Annona muricata* fractions dan *in-vitro* antioxidant profile of fractions dan isolated acetogenin (15-acetyl guanacone). *Journal of Cancer Research dan Practice*. 5 (2) : 53-66.
- Agu, K. C., N. P. Okolie., I. Eze., J. C. Anionye., dan A. Falodun. 2017. Phytochemical analysis, toxicity profile, dan hemomodulatory properties of *Annona muricata* (soursop). *The Egyptian Journal of Haematology*. 42 (1) : 36-44.
- Alatas, H. 2021. Pengaruh buah sirsak terhadap faktor risiko kardiovaskular (kolesterol total, HDL, LDL, trigliserida). *Herb-Medicine Journal: Terbitan Berkala Ilmiah Herbal, Kedokteran dan Kesehatan*. 4 (2) : 1-10.
- Ara, U. 2000. *Pasteurisation of soursop (Annona muricata L.) puree dan its effects on physico-chemical properties*. Doctoral thesis, Universiti Putra Malaysia.
- Aristya, A. L., A. M. Legowo., dan A. N. Al-Baarri. 2013. Total asam, total yeast, dan profil protein kefir susu kambing dengan penambahan jenis dan konsentrasi gula yang berbeda. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 4 (1) : 39-48.
- Arslan, S. 2015. A review: Chemical, microbiological dan nutritional characteristics of kefir. *CyTA Journal of Food*. 13 (3) : 340-345.
- Aryanta, I. W. R. 2021. Kefir dan manfaatnya bagi kesehatan. *Jurnal Widya Kesehatan*. 3 (1) : 35-38.
- Asworo, R. Y., E. Widayanti., dan A. A. Agatha. 2022. Identifikasi kandungan kimia kulit sirsak (*Annona muricata*). *Jurnal Kimia Mulawarman*. 19 (2) : 81-85.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 01-3141-2011. Susu Segar. BSN, Jakarta.
- Badrie, N., dan A. G. Schauss. 2010. Soursop (*Annona muricata L.*): Composition, nutritional value, medicinal uses, dan toxicology. In: Watson, R. R. dan Preedy, V. R., *Bioactive Foods in Promoting Health*, Academic Press, Cambridge. 621-643.
- Bastanta, D., T. Karo-Karo., dan H. Rusmarilin. 2017. Pengaruh perbandingan sari sirsak dengan sari bit dan konsentrasi gula terhadap sirup bit. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 5 (1) : 102-108.
- 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, Egypt*. 7 (1) : 1-9.

- Bondonno, N. P., F. Dalgaard., C. Kyrø., K. Murray., C. P. Bondonno., J. R. Lewis., dan J. M. Hodgson. 2019. Flavonoid intake is associated with lower mortality in the Danish Diet Cancer dan Health Cohort. *Nature communications*. 10 (1) : 3651.
- Budiman, B., F. Hamzah., dan V. S. Johan. 2017. Pembuatan selai dari campuran buah sirsak (*Annona muricata L.*) dengan buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Online Mahasiswa Faperta*. 4 (2) : 1-13.
- Celep, G. S., R. Rastmanesh., dan F. Marotta. 2014. *Microbial metabolism of polyphenols dan health*. Academic Press : San Diego, CA, USA : 2014. 577-589.
- Codex Alimentarius Commission. 2003. Codex standart for fermented milk: Codex STAN 243. FAO/WHO Food Standards.
- Coria-Téllez, A. V., E. Montalvo-Gonzalez., E. M. Yahia., dan E. N. Obledo-Vázquez. 2018. *Annona muricata*: A comprehensive review on its traditional medicinal uses, phytochemicals, pharmacological activities, mechanisms of action dan toxicity. *Arabian Journal of Chemistry*. 11 (5) : 662-691.
- Dawidowicz, A. L., dan M. Olszowy. 2012. Mechanism change in estimating of antioxidant activity of phenolic compounds. *Talanta*. 97 : 312-317.
- Dewi, M. L., T. Rusdiana., M. Muchtaridi., dan N. A. Putriana. 2018. Artikel Tinjauan: Manfaat Kefir untuk Kesehatan Kulit. *Farmaka*. 16 (2) : 80-86.
- Dewi, N. M. A. W. K., dan I. G. K. Purnaya. 2023. Kualitas nastar dari komponen tanaman sirsak berupa daun dan buah. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*. 2 (6) : 1427-1433.
- Dhianawaty, D. 2012. Perbandingan kadar glukosa dalam jus buah *Annona muricata* (sirsak) dan *Averrhoa bilimbing* (belimbing wuluh). Fakultas Kedokteran Universitas Padjajaran. Bandung.
- Dhurhania, C. E., dan A. Novianto. 2018. Uji kandungan fenolik total dan pengaruhnya terhadap aktivitas antioksidan dari berbagai bentuk sediaan sarang semut (*Myrmecodia pendens*). *Jurnal Farmasi dan Ilmu Kefarmasian Indonesia*. 5 (2) : 62-68.
- Eliza, Z. 2018. Karakteristik selai lembar sirsak (*Annona muricata Linn*) dengan penambahan pektin dan gelatin. Skripsi. Sriwijaya University.
- Fauziyyah, F. 2017. Karakteristik fisik dan mutu gizi kefir susu kambing dengan fortifikasi vitamin D. Program Studi Ilmu Gizi. Skripsi. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Ferawati, S. Melia., I. Juliyarsi., E. L. S. Suharto., E. Vebriyanti., E. Purwati., dan A. R. Maulina. 2022. The physicochemical, microbial, dan sensorial

quality of cow's milk kefir fortified with mango pulp (*Mangifera Indica L.*). *Advanced Engineering Science*. 54 (7) : 2277-2287.

- Franco, M. R. B., dan N. S. Janzanti. 2005. Aroma of minor tropical fruits. *Flavour dan fragrance Journal*. 20 (4) : 358-371.
- Gajalakshmi, S., S. Vijayalakshmi., dan R. V. Devi. 2012. Phytochemical and pharmacological properties of *Annona muricata*: a review. *International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences*. 4 (2) : 3-6.
- Gavamukulya, Y., F. Wamunyokoli., dan H. A. El-Shemy. 2017. *Annona muricata*: Is the natural therapy to most disease conditions including cancer growing in our backyard? A systematic review of its research history and future prospects. *Asian Pacific journal of tropical medicine*. 10 (9) : 835-848.
- Herliana, E dan Nila, R. 2011. Khasiat dan Manfaat Daun Sirsak dalam Menumpas Kanker. Tim Elang Media. Jakarta. hal 64.
- Huang, D., B. Ou., dan R. L. Prior. 2005. The chemistry behind antioxidant capacity assays. *Journal of Agricultural dan Food Chemistry*. 53 (6) : 1841-1856.
- Iglesias, A., A. Pascoal., A. B. Choupina., C. A. Carvalho., X. Feás., dan L. M. Estevinho. 2014. Developments in the fermentation process dan quality improvement strategies for mead production. *Molecules*. 19 (8) : 12577-12590.
- Indrawati, R., M. S. Cahyono., dan D. E. Putra. 2019. Inovasi teknologi produksi gula semut di Tasikmalaya. *Kacanegara Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*. 3 (1) : 13-20.
- Indriaty, F. 2014. Pengaruh variasi penambahan sari buah sirsak terhadap mutu kembang gula keras. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*. 6 (2) : 71-82.
- Jonathan, B. A., G. A. Ekawati., dan N. I. Hapsari. 2020. Pengaruh lama penyimpanan daun salam koja (*Murraya koenigii (L) Spreng*) terhadap total fenol dan aktivitas antibakteri pada pertumbuhan *Salmonella enteritidis* ATCC 13067. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 9 (4) : 381-389.
- Julianto, B., E. Rossi., dan Yusmarini. 2016. Karakteristik kimiawi dan mikrobiologi kefir susu sapi dengan penambahan susu kedelai. *Jurnal Online Mahasiswa Faperta*. 3 (1).
- Kartika, B., P. Hastuti., dan W. Suparto. 1998. Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Kartika, D. P., I. D. G. M. Permana., dan K. A. Nocianitri. 2019. Pengaruh penambahan sari buah sirsak (*Annona muricata L.*) terhadap karakteristik

yogurt edamame (*glycine max l.*). Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. 8 (4) : 378-389.

Kartikasari, D. I., dan F. C. Nisa. 2014. Pengaruh penambahan sari buah sirsak dan lama fermentasi terhadap karakteristik fisik dan kimia yoghurt. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2 (4) : 239-248.

Karyadi, W. 2005. Sifat fisik dan organoleptik sosis asap dengan bahan baku campuran daging dan lidah sapi selama penyimpanan dingin (4-8°C). Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta: Kemenkes RI.

Komansilan, A., A. L. Abadi., B. Yanuwidi., dan D. A. Kaligis. 2012. Isolation dan identification of biolarvicide from soursop (*Annona muricata Linn*) seeds to mosquito (*Aedes aegypti*) larvae. International Journal of Engineering dan Technology. 12 (3) : 28-32.

Lamban, L. S., J. Kandou., dan G. S. Djarkasi. 2017. Pengaruh proporsi buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) dan buah sirsak (*Annona muricata L*) terhadap tingkat kesukaan panelis pada *fruit leather*. 1 (1) : 1-11.

Lee, S. E., H. J. Hwang., J. S. Ha., H. S. Jeong., dan J. H. Kim. 2003. Screening of medicinal plant extracts for antioxidant activity. Life Science. 73 : 167-179.

León-Fernández AL, Sáyago-Ayerdi SG, Velázquez-Estrad RM, Zepeda-Vallejo LG, Yahia E, dan Montalvo-González E. 2017. *In-vitro* antioxidant capacity of crude extracts dan acetogenin fraction of soursop fruit pulp. Pharm Anal Acta. 8 (6) : 1-7.

Lestari, M. W., V. P. Bintoro., dan H. Rizqati. 2018. Pengaruh lama fermentasi terhadap tingkat keasaman, viskositas, kadar alkohol, dan mutu hedonik kefir air kelapa. Jurnal Teknologi Pangan. 2 (1) : 8-13.

Limón, R. I., E. Peñas., M. I. Torino., C. Martínez-Villaluenga., M. Dueñas., dan J. Frias 2015. Fermentation enhances the content of bioactive compounds in kidney bean extracts. Food Chemistry. 172 : 343-352.

Mandroh, C. 2018. Pengaruh penambahan volume ekstrak kelopak bunga rosella (*Hibiscus sabdaffifa L.*) terhadap total bakteri asam laktat (BAL), pH, keasaman dan uji organoleptik dalam pembuatan yoghurt susu sapi. Skripsi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.

Mardiana, L., dan J. Ratnasari. 2011. Ramuan dan Khasiat Sirsak. Penebar Swadaya Grup.

- Masluhah, Y. L., T. D. Widyaningsih., E. Waziroh., N. Wijayanti., dan F. H. Sriherfyna. 2016. Faktor pengaruh ekstraksi cincau hitam (*Mesona palustris BL*) skala pilot plant: Kajian Pustaka. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 4 (1) : 245-252.
- Meilgaard, M. C., B. T. Carr., dan G. V. Civille. 2000. Sensory Evaluation Techniques. CRC press. London.
- Melinda, R., A. S. Daulay., R. Ridwanto., dan M. A. Nasution. 2024. Penetapan kadar vitamin C dan aktivitas antioksidan hasil perasan buah jambu biji kristal. Indonesian Journal of Pharmaceutical Education. 4 (3) : 438-449.
- Mierziak, J., K. Kostyn., dan A. Kulma. 2014. Flavonoids as important molecules of plant interactions with the environment. Molecules. 19 (10) : 16240-16265.
- Musdholifah, M., dan E. Zubaidah. 2015. Studi aktivitas antioksidan kefir teh daun sirsak dari berbagai merk dipasaran. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 4 (1) : 29-39.
- Nawwar, M., N. Ayoub., S. Hussein., A. Hashim., R. El-Sharawy., K. Wende., dan U. Lindequist. 2012. Flavonol triglycoside dan investigation of the antioxidant dan cell stimulating activities of *Annona muricata Linn*. Archives of Pharmacal Research. 35 (5) : 761-767.
- Ningtias, N., Susilawati., N. Herdiana., dan D. Sartika. 2024. Pengaruh penggunaan berbagai jenis hidrokoloid terhadap karakteristik sensori selai lembaran campuran pepaya (*carica papaya*) dan sirsak (*annona muricata*). Jurnal Agroindustri Berkelanjutan. 3 (2) : 263-275.
- Nogay, N. H. 2019. Kefir Beverage dan Its Effects on Health. In Milk-based beverages. Woodhead Publishing. 273-296.
- Noorhajati, H., M. Tanjung., N. S. Aminah., dan J. S. A. Suwdani. 2012. Antioxidant activities of extracts of trengguli stem bark (*Cassia fistula L.*). International Journal of Basic dan Applied Sciences. 12 (4) : 85-89.
- Nugraha, A. S., Y. D. Damayanti., P. Wangchuk., dan P. A. Keller. 2019. Anti-infective dan anti-cancer properties of the *Annona* species: their ethnomedicinal uses, alkaloid diversity, dan pharmacological activities. Molecules. 24 (23) : 4419.
- Onyechi, A. U., V. N. Ibeanu., P. E. Eme., dan M. Kelechi 2015. Nutrient, phytochemical composition dan consumption pattern of soursop (*Annona muricata*) pulp dan drink among workers in University of Nigeria, Nsukka community. Pakistan Journal of Nutrition. 14 (12) : 866.
- Orak, H. 2006. Total antioxidant activities, phenolics, anthocyanins, polyphenoloxidase activities in red grape varieties. Scientia Horticulturae. 111 : 235-241.

- Osei, P. A., F. M. Kpodo., C. O. Tettey., C. S. Dzah., J. K. Agbenorhevi., G. Hunkpe., dan S. Nanga. 2023. Proximate composition, phenolic, dan antioxidant properties of soursop fruit parts. *CyTA-Journal of Food*. 21 (1) : 475-480.
- Otles, S. dan O. Cagindi. 2003. Kefir : A Probiotic dairy-composition, nutritional dan therapeutic aspect. *Pakistan Journal of Nutrition*. 2 (2) : 54-59.
- Powell, J. E. 2006. Bacteriocins dan Bacteriocin Producers Present in Kefir dan Kefir Grains. MSc Food Science, University of Stellenbosch.
- Prakash, A., F. Rigelhof., dan E. Miller. 2001. Antioxidant activity. *Medallion Laboratories: Analytical Progress*. 19 (2) : 1-4.
- Prasetyorini., Moerfiah., S. Wardatun., dan Affdani. 2014. Aktifitas berbagai sediaan buah sirsak (*Annona muricata Linn*) dalam penurunan kadar asam urat tikus putih (*Sprague-Dawley*). *Ekologia*. 14 (2) : 25-33.
- Prasetyorini., Moerfiah., S. Wardatun., dan Z. Rusli. 2014. Potensi antioksidan berbagai sediaan buah sirsak [*Annona muricata Linn*]. *Penelitian Gizi Dan Makanan (The Journal of Nutrition dan Food Research)*. 37 (2) : 137-144.
- Pratama, A. K. Y., O. Wisdaningrum., dan M. P. Nugrahani. 2020. Pendampingan dan penerapan teknologi untuk peningkatan produktivitas usaha mikro gula semut. *DINAMISIA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 4 (2) : 275-284.
- Pratama, D., P. D. Wulansari., dan N. Frisiska. 2021. pH, kadar fenolat total, dan aktivitas antioksidan kefir susu kambing yang ditambahkan seduhan kopi robusta (*Skr*). *Bulletin of Applied Animal Research*. 3 (1) : 1-6.
- Pratama, F., W. H. Susanto., dan I. Purwantiningrum. 2015. Pembuatan gula kelapa dari nira terfermentasi alami (kajian pengaruh konsentrasi anti inversi dan natrium metabisulfite). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3 (4) : 1272-1282.
- Pratimasari, D. 2009. Uji aktivitas penangkap radikal buah *Carica Pepaya L.* dengan metode DPPH dan penetapan kadar fenolik serta flavonoid totalnya. Skripsi. Fakultas Farmasi. Universitas Muhammadiyah. Surakarta.
- Primaviera, E., I. Kusumaningrum., dan T. Rohmayanti. 2024. Sifat mutu sensori dan kimia selai kulit buah naga merah dan buah sirsak. *Jurnal Agroindustri Halal*. 10 (1) : 78-89.
- Primurdia, E. G., dan J. Kusnadi. 2014. Aktivitas antioksidan minuman probiotik sari kurma (*Phoenix Dactylifera L.*) dengan isolat *L. Plantarum* dan *L. Casei*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2 (3) : 98-109.
- Putri, E. 2016. Kualitas protein susu sapi segar berdasarkan waktu penyimpanan. *Chempublish Journal*. 1 (2) : 14-20.

- Putri, R. P., I. P. Tama., dan R. Yuniarti. 2014. Evaluasi dampak lingkungan pada aktivitas supply chain produk susu KUD batu dengan implementasi life cycle assessment (LCA) dan pendekatan analytic network process (ANP). *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Sistem Industri*. 2 (4) : 684-695.
- Ratnasari, D., I. J. Sari., H. Sukarya., H. Mustikawati., K. Putri., B. Utami., dan N. Safitri. 2019. Soursop fruit potential as a substrate in nata de *Annona* production. *Food ScienTech Journal*. 1 (1) : 20-23.
- Rattray, F. P., dan M. J. O'Connell. 2011. Fermented Milks: Kefir. *Encyclopedia of Dairy Science*. Second Edition. Elsevier Science Ltd. 518-24.
- Rifkia, V., dan R. Revina. 2023. Pengaruh variasi bahan: pelarut dan lama ekstraksi ultrasonik dari ekstrak daun kelor terhadap rendemen dan kadar total fenol. *Jurnal Farmasi Indonesia*. 15 (1) : 94-100.
- Rosa, D. D., M. M. S. Dias., Ł. M. Grześkowiak., S. A. Reis., L. L. Conceição., dan M. D. C. G. Peluzio. 2017. Milk kefir: nutritional, microbiological dan health benefits. *Nutrition Research Reviews*. 30 (1) : 82-96.
- Sari, D. N. I. 2014. Pembuatan puding waluh (*Cucurbita moschata*) dengan pemanis alami daun stevia (*Stevia rebaudiana*) untuk kudapan penderita diabetes (Naskah Publikasi). Surakarta: Universitas Muhammadiyah.
- Senadeera, S. S., P. H. P. Prasanna., N. W. I. A. Jayawardana., D. C. S. Gunasekara., P. Senadeera., dan A. Chandrasekara. 2018. Antioxidant, physicochemical, microbiological, dan sensory properties of probiotic yoghurt incorporated with various *Annona* species pulp. *Heliyon*. 4 (11) : 1-18.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono dan M. P. Sari. 2010. Analisis Sensoris untuk Industri Pangan dan Agro. Perpustakaan Nasional: Katalog dalam Terbitan (KDT). Bogor.
- Sigit, M., W. R. Putri., dan J. W. A. Pratama. 2021. Perbandingan kadar lemak, protein dan bahan kering tanpa lemak (BKTL) pada susu sapi segar di Kota Kediri dan Kabupaten Kediri. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*. 6 (1) : 31-35.
- Sobhanardakani, S. 2018. Human health risk assessment of Cd, Cu, Pb dan Zn through consumption of raw dan pasteurized cow's milk. *Iranian Journal of Public Health*. 47 (8) : 1172-1180.
- Soekarto, S. T., dan M. Hubeis. 2000. Metodologi penelitian organoleptik. Petunjuk laboratorium. Pusat antar universitas pangan dan gizi, program studi ilmu pangan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Standar Nasional Indonesia. 2011. Susu segar. SNI 3114: 2011. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.

- Sukma, M., Nurlansi., dan Nasrudin. 2022. Total fenolik dan aktivitas antioksidan seduhan kulit batang soni (*Dillenia serrata Thunb*). Sains: Jurnal Kimia dan Pendidikan Kimia. 11 (1) : 27-34.
- Sulmiyati., N. S. Said., D. U. Fahrodi., R. Malaka, dan Fatma. 2018. Perbandingan kualitas fisiokimia kefir susu kambing dengan kefir susu sapi. Jurnal Veteriner. 19 (2) : 263-268.
- Susanto, W. H dan B. R. Setyohadi. 2011. Pengaruh varietas apel (*Malus sylvestris*) dan lama fermentasi oleh khamir (*Saccharomyces cerivisiae*) sebagai perlakuan pra-pengolahan terhadap karakteristik sirup. Jurnal Teknologi Pertanian. 12 (3) : 135-142.
- Susilo, A., D. Rosyidi., F. Jaya., dan M.W. Apriliyani. 2019. Dasar Teknologi Hasil Ternak. Malang (ID): UB Press.
- Teyler, L. 2002. Herbal Secrets of The Rainforest. United Kingdom: Prima Pub.
- Trinidad, T. P., A. C. Mallillin., R. S. Sagum., dan R. R. Encabo. 2010. Glycemic index of commonly consumed carbohydrate foods in the Philippines. Journal of Functional Foods. 2 (4) : 271-274.
- Tristantini, D., A. Ismawati., B. T. Pradana., dan J. G. Jonathan. 2016. Pengujian aktivitas antioksidan menggunakan metode DPPH pada daun tanjung (*Mimusops elengi L*). In Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan". 1-7.
- Usmiati, S. 2007. Kefir Susu Fermentasi dengan Rasa Menyegarkan. Warta Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. 29 (2) : 12-13.
- Valeska, Y. 2022. Pengaruh penambahan jenis gula dengan konsentrasi yang berbeda terhadap kadar protein, nilai kalori, tingkat kemanisan dan sensori kefir susu sapi. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Payakumbuh.
- Van Wyk, J. 2019. Kefir: The Champagne Of Fermented Beverages. Fermented Beverages. 473-527.
- Virgen-Ceceña, L. J., L. M. Anaya-Esparza., A. V. Coria-Téllez., M. D. L. García-Magaña., H. S. García-Galindo., E. Yahia., dan E. Montalvo-González. 2019. Evaluation of nutritional characteristics dan bioactive compounds of soursop-yoghurt dan soursop-frozen dessert. Food Science dan Biotechnology. 28 : 1337-1347.
- Wahab, S. M. A., I. Jantan., M. A. Haque., dan L. Arshad. 2018. Exploring the leaves of *Annona muricata L*. as a source of potential anti-inflammatory dan anticancer agents. Frontiers in Pharmacology. 9 : 1–20.
- Wedowati, E. R., D. Puspitasari., F. S. Rejeki., dan A. Kadir. 2015. Gula siwalan sebagai bahan pemanis alami dan aman: tinjauan dari kandungan kalori

dan indeks glikemik. Prosiding Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional. Surabaya: Universitas Wijaya Kusuma.

Wetwitayaklung, P., J. Charoenteeraboon., C. Limmatvapirat., dan T. Phaechamud. 2012. Antioxidant activities of some Thai dan exotic fruits cultivated in Thailand. *Research Journal of Pharmaceutical, Biological dan Chemical Sciences*. 3 (1) : 12-21.

Wicaksana, I. P. B. 2023. Pemanfaatan sari buah sirsak sebagai pengganti white vinegar dalam pembuatan hollandaise sauce. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*. 2 (2) : 337-353.

Widodo, W. 2002. *Bioteknologi Fermentasi Susu*. Pusat Pengembangan Bioteknologi Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.

Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Utama.

Winarno, F. G., dan I. E. Fernandez. 2007. *Susu dan Produk Fermentasinya*. Bogor. Mbrilio Press.

Wiradharma, P. B. 2021. Pemanfaatan buah sirsak (*Annona muricata*) untuk pembuatan puree menjadi produk siap pakai dan pemasarannya. *Jurnal Pengolahan Pangan*. 6 (1) : 7-14.

Yudiono, K. 2023. Aktivitas antioksidan, total polifenol, total flavonoid, dan sifat sensoris inovasi tempe kedelai dengan substitusi tepung daun kelor. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 17 (4) : 746-754.

Yuliarti, N. 2008. *Racun di Sekitar Kita*. DANI. Yogyakarta.

Zuraida., Sulistiyani., D. Sajuthi., dan I. H. Suparto. 2017. Fenol, flavonoid, dan aktivitas antioksidan pada ekstrak kulit batang pulai (*Alstonia scholaris R. Br*). *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*. 35 (3) : 211-219.