

DAFTAR PUSTAKA

- Ace, I. S., dan S. Supangkat. 2006. Pengaruh konsentrasi starter terhadap karakteristik yoghurt. *Jurnal Penyuluhan Pertanian*. 1(1): 28–33.
- Adhianata, H. 2018. Microbiological Aspect and Sensory Quality of Soymilk and Cowpeamilk Kefir. *Teknoboyo*. 2(1).
- Akalin, A. S., H. Kesenkas., N. Dinkci, G. Unal., E. Ozer., dan O. Kınık. 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.
- Aprilia, V., M. Apriyanto., L. Fangohoi., D. F. Diba., S. H. Prayitno., N. Nurhayati., dan D. A. Sari. 2021. Pangan Berbasis Fermentasi. *Nuta Media*. Yogyakarta. ISBN: 978-623-6040-36-2.
- Arief, D. Zainal., H. A. Leni., dan Soemarni. 2018. Karakteristik fruit leather jambu biji merah (*Psidium guajava L*) dengan Jenis Bahan Pengisi. *Pasundan Food Technology Journal*. 5(1): 76-83
- Aristya, A. L., A. M. Legowo., dan A. N. Al-Baarri. 2013. Pengaruh jenis dan konsentrasi gula terhadap total asam, total khamir, dan profil protein kefir susu kambing. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 8(1): 1–8.
- Asiah, A., dan R. Utami. 2024. Pemberian jambu biji merah terhadap peningkatan kadar hemoglobin pada ibu hamil. *Zona Kebidanan*. 14(3): 1–10.
- Aufa, M. R., W. S. Putranto., dan R. L. Balia. 2020. Pengaruh penambahan konsentrasi jus jambu biji merah (*Psidium guajava L.*) terhadap kadar asam laktat, vitamin C, dan akseptabilitas set yogurt. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*. 1(1): 8–16.
- Aulia, S., H. Rizqiati., dan Nurwantoro. 2019. Pengaruh substitusi kefir terhadap sifat fisik, khamir, dan hedonik es krim. *Jurnal Teknologi Pangan*. 3(2): 192–198.
- Azkarahman, A. R., dan M. Muchlas. 2020. Kontrol kualitas dan keamanan susu (*From farm to the table*). *Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya*. Malang
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 01-3141-2011. Susu Segar. BSN, Jakarta.
- Barokah, R. 2015. Pengaruh waktu penyimpanan terhadap kadar vitamin C pada jambu biji merah (*Psidium guajava*). *Karya tulis ilmiah, STIKES Insan Cendekia Medik. Program Studi DIII Analis Kesehatan*. Jombang.

- Bourrie, B. C. T., B. P. Willing., dan P. D. Cotter. 2016. The microbiota and health-promoting characteristics of the fermented beverage kefir. *Frontiers in Microbiology*. 7: 1996–46.
- Broach, J.R. 2012. Nutritional control of growth and development in yeast. *Genetics*, 192(1): 73–105.
- Buckle, K.A., R. A. Edwards., G. H. Fleet., dan M. Wootton. 2010. *Ilmu Pangan*. Jakarta.
- Chandel, V., D. Biswas., S. Roy., D. Vaidya., A. Verma., dan A. Gupta. 2022. Current Advancements in Pectin: Extraction, Properties and Multifunctional Applications. *Foods*, 11(17): 2683.
- Choi, B., dan Y. Shin. 2025. Comparative analysis of physicochemical characteristics, antioxidant compound contents, and antioxidant activities of five Guava (*Psidium guajava* L.) cultivars harvested in Korea. *Foods*. 14(21): 3645.
- Choirunnisa, L. 2017. Pengaruh konsentrasi starter dan lama fermentasi terhadap karakteristik Fruitghurt kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). Doctoral Dissertation. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Codex Alimentarius Commission. 2003. Codex standart for fermented milk: Codex STAN 243. FAO/WHO Food Standards.
- Daning, D. A. R., C. Hanim., B. P. Widyobroto., dan L. M. Yusiati. 2020. Pemanfaatan minyak atsiri sebagai rumen modifier pada sapi perah. *Wartazoa*. 30(4): 189–200.
- Diza, Y. H., T. Wahyuningsih., dan W. Hermianti. 2016. Penentuan jumlah BAL pada yoghurt bengkuang. *Jurnal Litbang Industri*. 6(1): 27–32.
- Doni, S. 2023. Pengaruh penambahan pulp buah durian (*Durio zibethinus*) terhadap pH, total titrasi asam, total bakteri asam laktat dan total khamir es krim sinbiotik kefir. Skripsi. Universitas Andalas.
- Dwinianti, E., I. R. Neliana., dan Prasetyo, F. H. 2025. Review: Potensi bakteri asam laktat (BAL) untuk meningkatkan mutu produk pangan. *Jurnal Biosense*. 8(3): 263-278.
- Emam, Y., Abdou, R. M., Younis, I. Y., dan Farag, M. A. 2025. Metabolomics in guava: A comprehensive review of quality, agricultural traits, composition, and nutraceutical applications of *Psidium guajava* fruits and byproducts. *Phytochemistry Reviews*.
- Emmawati, A., R. Rizaini., dan A. Rahmadi. 2020. Perubahan populasi bakteri asam laktat, kapang/khamir, keasaman dan respons sensoris yoghurt durian. *Journal of Tropical AgriFood*. 2(2): 79–89.

- Eisner, M. D., H. Wildmoser., dan E. J. Windhab. 2005. Air cell microstructuring in a high viscous ice cream matrix. *Colloids and Surfaces A: Physicochemical and Engineering Aspects*. 263(1–3): 390–399.
- Fadhlurrohman, I., dan J. Susanto. 2024. Functional Food Innovation Based on Fermented Milk Products. *JITIPARI: Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Indonesia*. 2(1): 10–19.
- Fahrizal, A. G., W. A. Yulianto., D. Pujimulyani., W. Wulandari., dan O. Kasuci. 2022. Karakteristik dan tingkat kesukaan es krim tape ketan (*Oryza sativa*) dan singkong (*Manihot esculenta*) probiotik. *JITIPARI (Jurnal Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*. 7(2): 153–165.
- Falakh, M.F., Widodo., dan Kurniawan. 2022. Uji potensi isolat bakteri asam laktat dari nira siwalan sebagai antibakteri terhadap salmonella typhi. *LenteraBio*, 11(3): 514–524.
- 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.
- Fazriyanti, N. 2015. Pengaruh fermentasi terhadap pH dan aktivitas antibakteri kefir air leri. Skripsi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.
- Ferawati, S. Melia., E. L. S. Suharto, E., dan D. Supadil. 2024. Physicochemical and microbiological characteristics of kefir ice cream with the addition of bengkuang (*Pachyrhizus erosus* (L.)) starch. *Emirates Journal of Food and Agriculture*. 36(1): 1–8.
- Gibson, G.R., R. Hutkins., M.E. Sanders., S.L. Prescott., R.A. Reimer., S.J. Salminen., K. Scott., C. Stanton., K.S. Swanson., P.D. Cani., K. Verbeke., dan G. Reid. 2017. The International Scientific Association for Probiotics and Prebiotics Consensus Statement on the Definition and Scope of Prebiotics. *Nature Reviews Gastroenterology and Hepatology*. 14:491–502.
- Hadi, A. S. 2023. Potensi buah jambu biji merah (*Psidium guajava* L.) dalam meningkatkan kadar hemoglobin. In *Proceeding Biology Education Conference: Biology, Science, Enviromental, and Learning*. 20(1): 1-6.
- Hanifah, R. 2022. Analisis kadar protein, serat dan daya terima es krim dengan penambahan tepung sorgum. *Jurnal Ilmu Gizi Indonesia*. 5(1): 23–30.
- Hanum, G. R. 2016. Pengaruh waktu inkubasi dan jenis inokulum terhadap mutu kefir susu kambing. *Stigma: Jurnal Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam*. 9 (2).
- Harley, J. P., dan K. M. Prescott. 1993. *Laboratory Excercises in Microbiology*. Second Edition. C Brown Publisher. New York.

- Hidayah, N. N. 2009. Sifat optik buah jambu biji (*Psidium guajava L.*) yang disimpan dalam toples plastik menggunakan spektrofotometer reflektans UV-Vis. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Pertanian Bogor (IPB). Bogor.
- Hidayat, M. T., E. Prayekti., dan A. P. Lestari. 2024. Detection of *mecA* genes from *Staphylococcus aureus* bacteria in raw cow milk in the Surabaya regional farm. *Jurnal Analis Medika Biosains (JAMBS)*. 11(2): 132–138.
- Hikmah, L., I. Kentjonowaty., dan I. Dinasari. 2020. Pengaruh pemberian sari jambu biji merah (*Psidium guajava L.*) terhadap nilai pH dan kadar asam laktat yoghurt susu kambing. *Jurnal Universitas Islam Malang*. 2(2): 1–12.
- Hilyaturrufaedah, A. I. 2017. Optimasi suhu dalam pembuatan kefir susu sapi dan uji aktivitas antibakterinya sebagai minuman probiotik. Skripsi. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan. UIN Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Hutkins, R.W. 2018. *Microbiology and Technology of Fermented Foods*. 2nd ed. New Jersey: Wiley-Blackwell.
- Ibrahim, A., N. Wulandari., dan S. Syahrul. 2020. Proses pembuatan es krim berbahan dasar susu sapi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 15(2): 45–52.
- Jati, A. S. A. 2016. Aktivitas Antioksidan dan kualitas minuman sinbiotik labu kuning. Skripsi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Jaya, F. 2019. *Ilmu, Teknologi, dan Manfaat Kefir*. Yogyakarta: Deepublish. ISBN: 978-623-209-227-3. 136.
- John, S. M., dan S. Deeseenthum. 2015. Properties and benefits of kefir – A review. *Songklanakarin Journal of Science and Technology*. 37(3): 275–282.
- Joseph, B., dan M. Priya. 2011. Review on nutritional, medicinal and pharmacological properties of guava (*Psidium guajava Linn.*). *International Journal of Pharma and Bio Sciences*, 2(1):53–69.
- Khasanah, S. K., S. Susanti., dan A. M. Legowo. 2020. Karakteristik es krim kefir puree buah naga merah sebagai pangan fungsional antiobesitas. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 19(2): 53-62.
- Karyantina, M., dan G. Y. Fadmawati. 2019. Karakteristik fisikokimia es krim dengan variasi buah naga merah dan sawi hijau. *Jurnal Teknologi Pangan*. 13(1): 86-93.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Kurniawan, A., D. F. Ayu., dan E. Rossi. 2021. Karakterisasi Es krim kefir dan ubi ungu. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 5(2): 55–61.

- Kusumastuti, M. R., dan S. Susanti. 2023. Karakteristik es krim kefir green tea. *Jurnal Peternakan UNPAD*. 20(3): 115–121.
- Laila, W., dan R. Ahriyasna. 2021. Puding dadih susu kerbau dengan penambahan jambu biji merah sebagai alternatif makanan jajanan pada masa pandemi. *Jurnal Kesehatan Perintis*. 8(2): 147-158.
- Lao-Martil, D., Verhagen, K. J. A., Schmitz, J. P. J., Teusink, B., Wahl, S. A., dan van Riel, N. A. W. 2022. Kinetic Modeling of *Saccharomyces cerevisiae* Central Carbon Metabolism: Achievements, Limitations, and Opportunities. *Metabolites*, 12(1), 74.
- Lu, Y., S. D. Putra., and S.Q. Liu. 2018. A novel non-dairy beverage from durian pulp fermented with selected probiotics and yeast. *Internasional journal of food microbiology*. Vol. 265: 1-8.
- Marlina, D., Yopi, dan M. Astawan. 2023. Potensi ekstrak buah dan daun labu siam (*Sechium edule*) sebagai prebiotik untuk pertumbuhan *Lactobacillus casei*. *Jurnal Veteriner dan Biomedis Tropis*. 1(1): 29-36.
- Masyhura, M. D., dan M. Faudi. 2021. Aplikasi maltodekstrin pada pembuatan yoghurt bubuk biji nangka. *Jurnal Teknologi dan Pengolahan Agroindustri*. 9(2): 91–99.
- Lindawati, S. A., N. L. Sriyani., M. Hartawan., dan I.G. Suranjaya. 2015. Studi mikrobiologis kefir dengan waktu simpan berbeda. *Majalah Ilmiah Peternakan* 18(3): 95-99.
- Muse, M. R., dan R. W. Hartel. 2004. Ice cream structural elements that affect melting rate and hardness. *Journal of Dairy Science*. 87(1): 1–10.
- Mustofa, A., Y. A. Widanti., dan A. A. N. Hasanah. 2020. Karakteristik kimia, fisika, dan sensori es krim buah bit dengan perbedaan jenis gula. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan UNISRI*. 5(1): 44-55.
- Nasional Indonesia. 2018. Es krim. SNI 3713:2018. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Nastiti, N. S. 2021. Pengaruh konsentrasi sukrosa dan mikroba terhadap aktivitas antioksidan dan total asam. Skripsi. Universitas Airlangga.
- Naufali, M. N., D. A. Putri., dan E. S. Rahayu. 2024. Pengaruh inokulasi bakteri *Lactobacillus plantarum* pada Kefir. *Prosiding Seminar Nasional PUMMAT*. 4(1): 98–105.
- Nofrida, R., Y. Sulastri., dan R. Widyasari. 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.

- Nurjaman, A., dan Z. Abidin. 2019. Analisis mesin pemutar es krim dengan sistem control timer. Jurnal Media Teknologi. Universitas Galuh. 171-180.
- Pamela, V. Y. 2022. Karakteristik sifat organoleptik yoghurt dengan variasi susu skim dan lama inkubasi. Nutriology: Jurnal Pangan, Gizi, Kesehatan. 3(1): 18-24.
- Ponomarova, O., N. Gabrielli., D. C Sévin., M. Mülleder., K. Zirngibl., K. Bulyha., S. Andrejev., Kafkia, E., Typas, A., U. Sauer., M. Ralser., dan K. R. Patil. 2017. Yeast creates a niche for symbiotic lactic acid bacteria through nitrogen overflow. Cell System. 5, 1-13.
- Pratiwi, S. 2023. Pengaruh penambahan pulp buah nangka (*Artocarpus heterophyllus L.*) terhadap pH, total titrasi asam, total bakteri asam laktat dan total khamir es krim sinbiotik kefir. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas.
- Purnasari, N., I. H. Rusdan., dan M. Taufik. 2021. Teknologi Pengolahan Susu. Yogyakarta: Guepedia. ISBN: 978-623-319-326-9.
- Purwati, E., S. N. Aritonang., S. Melia., I. Juliyarsi., dan H. Purwanto. 2016. Manfaat probiotik bakteri asam laktat dadiah menunjang kesehatan masyarakat. Lembaga Literasi Dayak dan Universitas Andalas. Padang.
- Puspitasari, N. 2009. Pengaruh jenis vitamin B dan sumber nitrogen dalam peningkatan kandungan protein kulit ubi kayu melalui proses fermentasi. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro.
- Putro, C. A., S. Surjoseputro., dan E. Setijawati. 2015. Pengaruh konsentrasi buah jambu biji merah terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik fruit leather pulp kulit durian-jambu biji merah. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi. 14(2): 61–66.
- Rahayu, E. 2023. Pembuatan puding lumut sari jambu biji merah sebagai makanan selingan untuk pencegah penyakit daaegeneratif: HARENA: Jurnal Gizi. 4(1): 18-29.
- Rahayu, E. S. 2012. Ketahanan probiotik BAL dalam proses kultur kering. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada. 4(1): 18-29.
- Rahayu, S. P. 2025. Manfaat pektin untuk kesehatan: Meninjau bukti ilmiah dan rekomendasi dosis konsumsi. Jurnal Kesmas dan Gizi (JKG), 8(1): 96–104.
- Rahayu, W. E., S. H. Sa'diyah., dan A. Romalasari. 2020. Pengaruh waktu aplikasi dan konsentrasi penambahan sari jambu biji merah (*Psidium guajava L.*) terhadap kefir susu kambing. AGROMIX. 11(1): 1–8.
- Radji, M. 2011. Mikrobiologi. Panduan Mahasiswa Farmasi dan Kedokteran. Jakarta.

- Raras, T. Y. M. 2022. Kefir: Mikrobiologi, senyawa bioaktif, dan manfaatnya pada penyakit noninfeksi. *Majalah Kesehatan FK UB. Universitas Brawijaya*. 9(4): 263-280.
- Rizqiati, H., S. Aulia., dan N. Nurwantoro. 2019. Pengaruh substitusi kefir terhadap total khamir dan sifat hedonik es krim. *Jurnal Teknologi Pangan*. 3(2): 186–191.
- Rosa, D. D., M. M. S., L. M. Dias., S. A. Grezeskowiak., L. L. Reis., Conceicao dan M. D.C. G. Peluzio. 2017. Milk kefir: nutritional, microbiological and health benefit. *Nutritional research reviews*. 30 (1): 82-96.
- Saleh, E. 2004. Dasar pengolahan susu dan hasil ikutan ternak. Program Studi Produksi Ternak. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.
- Sari, D. N., Y. Mulyani., dan A. Ariani. 2024. Dampak pemberian es krim bit dan jambu biji merah terhadap kadar hemoglobin remaja putri. *Jurnal Kesehatan Kelompok*. 10(1): 126-132.
- Setiadi, A. Y. 2016. Pengaruh penambahan jus buah naga super merah (*Hylocereus costaricensis*) terhadap aktivitas antioksidan, total fenol, dan warna pada es krim kefir. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya.
- Sholichah, K., V. P. Bintoro., dan H. Rizqiati. 2019. Analisis karakteristik kefir optima dengan menggunakan bibit praktis terhadap nilai pH, total BAL, total padatan terlarut dan organoleptik. *Jurnal Teknologi Pangan*. 3(2): 286–291.
- Soares Rodrigues, C. I., den Ridder, M., Pabst, M., Gombert, A. K., dan Wahl, S. A. 2023. Comparative proteome analysis of different *Saccharomyces cerevisiae* strains during growth on sucrose and glucose. *Scientific reports*, 13(1), 2126.
- Steel, R, G, D, dan J. H. Torrie. 2000. Prinsip dan prosedur statistika suatu pendekatan biometrik. Ed. ke-10. Terjemahan dari Principles and Procedures of Statistics. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. (2003). Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta: Liberty.
- Sulmiyati, N. S. S., dan D. U. Fahrodi. 2018. Perbandingan kualitas fisiokimia kefir susu kambing dan sapi. *Jurnal Veteriner*, 19 (2): 263-268.
- Sunaryanto, R. 2017. Pengaruh kombinasi bakteri asam laktat terhadap perubahan karakteristik nutrisi susu kerbau. *Jurnal Bioteknologi dan Biosains Indonesia*. 4(1): 21-27.
- Supadil, D. 2023. Pengaruh penambahan pulp buah durian (*Durio zibethinus*) terhadap pH, total titrasi asam, total bakteri asam laktat dan total khamir es krim sinbiotik kefir. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas.

- Susanti, S. 2021. Pengaruh substitusi gula dengan puree kurma terhadap sifat kimia dan mikrobiologi es krim kefir. *Jurnal Agripet*. 21(1): 26–34.
- Susilo, J. (2013). Sukses bertanam jambu biji dan jambu air di pekarangan rumah dan kebun. Yogyakarta: Pustaka baru Press.
- Sutedjo, K. S. D., dan F. C. Nisa. 2015. Konsentrasi sari belimbing (*Averrhoa Carambola L*) dan lama fermentasi terhadap karakteristik fisiko-kimia dan mikrobiologi yoghurt. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3 (2): 582–593.
- Swaisgood, H. E. 2007. Characteristics of Milk. In D. S. Damodaran, K. L. Parkin, dan O. R. Fennema (Eds.). *Fennema's Food Chemistry* (4th ed., pp.891–926).
- Tampubolon, T. R., dan Yuniarta. 2017. Pengaruh formulasi terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik effervescent jambu biji merah (*Psidium guajava* var. *pomifera*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5(3): 27–37.
- Taufik, E. 2004. Dadih susu sapi hasil fermentasi berbagai starter bakteri probiotik yang disimpan pada suhu rendah. *Media Peternakan*. IPB. 27(3).
- Tristiyan, D., S. Hamdani., dan D. Rohita. 2013. Penetapan kadar likopen dari beberapa buah berdaging merah dengan metode spektrofotometri. *Indonesian Journal of Pharmaceutical Science and Technology*. 2(2): 11–21.
- Usmiati S. 2007. Kefir, Susu Fermentasi dengan Rasa Menyegarkan. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian*. 29(2): 12-13.
- Uyun, Q. 2018. Analisis lama penyimpanan yoghurt menggunakan box sekam padi sebagai sarana menjaga baku mutu yoghurt berdasarkan suhu, pertumbuhan bakteri dan pH pada yoghurt. Skripsi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.
- Van Wyk, J. 2019. Kefir: The Champagne of Fermented Beverages. Chapter Book. *Fermented Beverages. The Science of Beverages*. Pages 473-527.
- Wahyuni, S., M. Afidah., dan Suryanti. 2022. Studi morfologi organ vegetatif dan generatif varietas jambu biji (*Psidium guajava L.*). *Bio-Lectura: Jurnal Pendidikan Biologi*. 9(1): 103-112.
- Wang, Y., J. Wu., M. Lv., Z. Shao., M. Hungwe., J. Wang., X. Bai., J. Xie., Y. Wang., dan W Geng. 2021. Metabolism Characteristics of Lactic Acid Bacteria and the Expanding Applications in Food Industry. *Frontiers in Bioengineering and Biotechnology*, 9:612285.
- Walker, G.M., dan G. G. Stewart. 2016. *Saccharomyces cerevisiae* in the Production of Fermented Beverages. *Beverages*, 2(4): 30.

- Wati, A. M. 2025. Susu dan produk olahannya: Teori, Praktik, dan Standar Mutu. Jurnal DPI Press. 3(2): 87–105.
- Wibawanti, J. M. W. 2025. Industri Pengolahan Susu. Penerbit Qriset Indonesia: Banjarnegara. ISBN 978-634-7048-95-0
- Widianingrum, D., O. Imanudin., dan A. Kholik. 2021. Aplikasi pemanfaatan limbah jambu biji menjadi MOL sebagai bioaktivator pengolahan sampah organik di Desa Panyingkiran. BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat. 2(4): 982–988.
- Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Wulandani, B. R. D., D. Kisworo., dan B. Bulkaini. 2022. Potensi BAL lokal pada es Krim sebagai probiotik. Jurnal Biologi Tropis. 22(2): 88–94.
- Yansyah, N., E. Rossi., dan N. Harun. 2016. Evaluasi Jumlah Bakteri Asam Laktat dan Mutu Sensori dari Yoghurt Susu Sapi dengan Penambahan Isolat BAL. JOM Faperta, 3(2): 1–10.
- Yehia, H. M. A. S., dan S. M. Said. 2021. Drinking water treatment: pH adjustment using natural physical field. Journal of Biosciences and Medicines. 9(6): 55–66.
- Yelnetty, A., W. Maaruf., R. Hadju., dan D. Rembet. 2023. Pengaruh penggunaan jambu biji merah terhadap pH, total bakteri asam laktat, kadar alkohol dan viskositas kefir. Jurnal Zootec. 43(1): 110-117.
- Yusmarini, Y., U. Pato., V. S. Johan., A. Ali., dan K. Kusumaningrum. 2017. Karakterisasi bakteri asam laktat amilolitik dari industry pengolahan pati sagu. Jurnal Agritech. 37(1): 95-100.
- Zahara, R., Jalaluddin., E. Kurniawan., Muhammad., dan Masrullita. 2022. Ekstraksi antioksidan likopen menggunakan solvent campuran ethanol dan n-heksana pada buah jambu biji. Chemical Engineering Journal Storage. 2(3): 49–60.
- Zubaidah, E., dan D. N. Maria. 2014. Pembuatan velva jambu biji merah probiotik (*Lactobacillus acidophilus*). Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2(4): 18-28