# DAFTAR PUSTAKA

Al-Baari, A.N., Legowo, A.M., Pramono, Y.B., Siregar, R.F., Pangestu, R.F., Azhar, H.N., Sarya, R.F., dan Hapsari, M.C. 2016. Teknik Pembuatan Fruity Powder Yogurt. Semarang: Indonesian Food Tegnologists. Halaman 1-3.

Anonim. 2012. *Mengetahui Radikal Bebas dan Tipsnya*, [http://mrsupel.blogspot.com/2012/06mengetahui-radikalbebas- dantipsnya.html](http://mrsupel.blogspot.com/2012/06mengetahui-radikalbebas-%20dantipsnya.html) diakses tanggal 2 Januari 2012.

Arini, L.D.D. 2017. Pemamfaatan Bakteri Baik dalam Pembuatan Makanan Fermentasi yang Bermamfaat untuk Kesehatan. Biomedika. 10(1): 1-10.

Barasa, H. 2013. Statistik Perkebunan Indonesia. 2015-2017. Jakarta : Sekretariat Diktorat Jenderal.

Barrientos, L.M.B., Mendoza, A.H., Lianez, M.J.T., dan Cordova, A.F.G. 2015. Invited Review: Fermented Milk as Antihypertensive Functional Food. Journal of Dairy Science. 99(6): 4099-4109.

Chilton, S.N., Burton, J.P., dan Reid G. 2015. Review: Inclusion of Farmanted Foods in Food Guides Around the World. Nutrients. 7: 390-404.

Dachriyanus. 2004. *Analis Struktur Senyawa Organik Secara Spektroskopi*. Padang: Lembaga Pengembangan Teknologi Informasi dan Komunikasi (LPTIK).

Dontha, S. 2016. A Review on Antioxidant Methods. Asian Journal of Pharmaceutical And Clinical Research. 9(2): 14-15.

Everlin, S dan Yosephine, C. 2018. Analisis Desain Kemasan Yogurt Drink ‘Cimory’. Jurnal Ttik Imaji. 1(2): 109-110.

Fajarwati, Nilam. 2013. *Uji Aktivitas Pada Ekstrak Daun Jeruk Nipis (Citrus aurantifolia)*.*Dengan Menggunakan Metode DPPH*. Jakarta: UIN Syarifah Hidayatullah. Hal:11.

FAO/WHO. 2002. Guidelines for the Evaluation of Probiotic s in Food. London: World Health Organization. Halaman 2-5.

Fessenden, R. J. dan J. S. Fessenden.(1982). *Kimia Organik*.Erlangga. Jakarta

Gandjar, I.G., dan Rohman, A. (2012). *Analisis Obat Secara Spektrofotometri dan Kromatografi*. Jakarta. Pustaka Pelajar. Hal.59-109

Harjiyanti, M.D., Pramono, Y.B., dan Mulyani, S. 2013. Total Asam, Viskositas, dan Kesukaan pada Yoghurt Drink dengan Sari Buah Mangga (Mangifera indica) Sebagai Perisa Alami. Indonesian Food Tecnologist Commmunity. 2(2): 104.

Hidayat, N., Dania, W.A.P., dan Nurika, I. 2006. Membuat Minuman Prebiotik & Probiotik. Surabaya: Trubus Agrisarana. Halaman 13-15.

Jaya, F., Kusumahadi, D., dan Amertaningtyas, D. 2011. Pembuatan Minuman Probiotik (Yoghurt) dari Proporsi Susu Sapi dan Kedelai dengan Isolat Lactobacillus casei dan Lactobacillus plantarum. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 6(1): 13-14

Junaidi, L., 2007. *Antioksidan Alami Sumber Kimia dan Teknologi Ekstraksi*. Balai Besar Industri Agro Warta IHP VOL.24 (2).

Koswara, S. 2009. Teknologi Pembuatan Yoghurt. E-book Pangan.Halaman 6-7.

Kristiani, A. N, Aminah, N. S, Tanjung M, Kurniadi B. 2012. *Buku Ajar Fitokimia*. Surabaya: Jurusan Kimia Laboratorium Kimia Organik FMIPA.

Kusumaningsih, Anni, Tati aryanti. *Cemaran Bakteri Patogenik Pada Susu Sapi Segar dan Resistensinya Terhadap Antibiotika.*Bogor: Balai Besar Penelitian Veteriner, 2013.

Marks, Dawn B, Allan Marks, dkk. *Biokimia Kedokteran Dasar.* Jakarta: EGC Penerbit Buku Kedokteran, 2000.

Molyneux, P. (2004). *The Use of The Stable Free Radical Diphenyl Picrylhydrazil (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity*. Songklanakarin J. Sci. Technol., Vol. 26(2): 211-219.

Muchtadi, D.(2013). *Antioksidan & Kiat Sehat di usia Produktif*. Bandung. Penerbit Alfabeta. Hal.40-46.

Murray R. K., Granner D.K., Rodwell V.W., 2009. Biokimia Harper. Penerbit Buku Kedokteran, EGC. Jakarta

Nazir, Y., Hussain, S.A., Hamid, A.A., dan Song, Y. 2018. Review Article: Probiotics and Their Potential Preventive and Therapeutic Role for Cancer, High Serum Cholesterol and Allergic and HIV Diseases. BioMed Research International. 2018: 1-17.

Pangkalan ide. *Secret of Health Kefir*. Jakarta: Elex Media Kompetindo, 2008.

Purwati, H., Istiawaty H., Aylianawati, dan Soetaredjo, F.E. 2008. Pengaruh Waktu Simpan Terhadap Kualitas Soyghurt dengan Penambahan Susu Bubuk. Widya Teknik. 7(2): 135.

Purwati, H., Istiawaty H., Aylianawati, dan Soetaredjo, F.E. 2008. Pengaruh Waktu Simpan Terhadap Kualitas Soyghurt dengan Penambahan Susu Bubuk. Widya Teknik. 7(2): 135.

Putri, Y.W., Putra, A.E., dan Utama, B.I. 2018. Identifikasi dan Karakteristik Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi dari Vagina Wanita Usia Subur. Jurnal FK Unand. Halaman 20-21.

Rohman, A.; Riyanto S.; Yuniarti N,; Saputra W.R.; Utami R.; Mulatsih W. 2010. Antioxidant Activity, Total Phenolic and Total Flavonoid of Extracts and Fractions of Red Fruit (Padanus Conoideus Lam). International Food Reseach Journal.

Samichah dan Syauqy, A. (2014). Aktivitas Antioksidan dan Penerimaan Organoleptik Yoghurt Sari Wortel (Daucus carota L). Journal of Nutrition Collage. 3(4): 502-503.

Sibuea, P. (2013). *Fungsi Makanan Untuk Kesehatan*.Medan:Bina Media Perintis.Hal 7-15;19-23

Silalahi, J. (2006). *Makanan Fungsional.*Penerbit : Kanisius. Yogyakarta. Hal 40, 47-48.

Surono, I.S. 2016. Probiotik, Mikrobiome, dan Pangan Fungsional. Bogor: Deepublish. Halaman 152.

Taniaji, S., Kusumawati, N., dan Kuswardani I. 2016. Pengaruh Jenis Gula dan Konsentrasi Ekstrak Teh Hijau Terhadap Karakteristik Fisikokimia, Viabilitas Bakteri Asam Laktat, dan Organoleptik Yogurt Non Fat. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi. 15(1): 20

Tripathi, M.K dan Giri, S.K. 2014. Probiotic Functional Foods: Survival of Probiotics During Processing and Storage. Journal of Functional Foods. 9: 225-241.

Wahyudi, A dan Samsundari, S. 2008. Bugar Dengan Susu Fermentasi. Malang: UPT. Penerbitan Universitas Muhammadiyah Malang. Halaman 108 dan 171.

Werdhasari.(2014). *Peran Antioksidan Bagi Kesehatan*. 3(2): 59-68.

Winarsi, H. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. Kanisius, Yogyakarta.

Winarti, Sri. 2010. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

Witt, S., Lalk, M., Hager, C., dan Voigt, B., 2010, DPPH-Test: Determination of ScavengerProperties,<http://www.baltic-analytics.de/index>. php?id=7&L=1, diakses tanggal 14 September 2010.

Wulansari, A. N., 2018. *Alternatif Cantigi Ungu (Vacciunium varingiae folium) Sebagai Antioksidan Alami*. Farmaka Suplemen Vol. 16 (2).

Yefrida, Ashikin, N., dan Refilda. 2015. Validasi Metoda FRAP Modifikasi pada Penentuan Kandungan Antioksidan Total dalam Saampel Mangga dan Rambutan. J. Ris. Kim. 8(2): 170-173. Yuniastuti, A. 2014. Buku Monograf Probiotik (Dalam Perspektif Kesehatan. Semarang: UNNES Press. Halaman 13-14.