

DAFTAR PUSTAKA

- Adrianto, R., Wiraputra, D., Jyoti, M. D., & Andaningrum, A. Z. (2020). Total Bacteria of Lactic Acid, Total Acid, pH Value, Syneresis, Total Dissolved Solids and Organoleptic Properties of Yoghurt Back Slooping Method. *Jurnal Agritechno*, 13(2), 105–111. <https://doi.org/10.20956/at.v13i2.358>
- Aini, M., Rahayuni, S., Mardina, V., Quranayati, Q., & Asiah, N. (2021). Bakteri *Lactobacillus* spp dan Perannya Bagi Kehidupan. *Jurnal Jeumpa*, 8(2), 614–624. <https://doi.org/10.33059/jj.v8i2.3154>
- Al-blooshi, S. Y., Latif, M. A. A., Sabaneh, N. K., Mgaogao, M., & Hossain, A. (2021). Development of a novel selective medium for culture of Gram-negative bacteria. *BMC Research Notes*, 14(1), 4–9. <https://doi.org/10.1186/s13104-021-05628-2>
- Amar, A., Leonita, S., & Listilia, N. (2020). Pengaruh Konsentrasi Full Cream Milk Powder Dan Waktu Fermentasi Pada Uji Organoleptik Dan Karakteristik Drink *Technopex 2020*, 200–207.
- Aziz Bakhtiar, Supatno, E. H. (2018). *Arty : Jurnal Seni Rupa Redesign Viasual Identity and Its For Media Promotion Of Kawista Dewa Burung As A Gift Originaly From Rembang*. 7(7), 27–42.
- Azizah, M., & Ekawati, S. (2017). Profil Kromatogram dan Uji Aktivitas Antibakteri Beberapa Fraksi Ekstrak Daun Kemuning (*Murraya paniculata* (L.) Jack) terhadap Bakteri Penyebab Disentri dengan Metode Difusi Agar. *Jurnal Penelitian Sains*, 19(2), 86–93.
- Danu P, Prawiwi A, R. S. (2020). *Uji Aktivitas Antibakteri Minuman Yoghurt Dengan Starter Lactobacillus Casei Terhadap Bakteri Staphylococcus aureus dan Escherichia coli*. 3.
- Dewi Cinderela, N. K., Nocianitri, K. A., & Hatiningsih, S. (2022). Pengaruh Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Minuman Probiotik Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terfermentasi dengan Isolat *Lactobacillus* sp. F213. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 11(2), 202–215. <https://doi.org/10.24843/itepa.2022.v11.i02.p03>
- Ghosh, S., Sarangi, A. N., Mukherjee, M., Bhowmick, S., & Tripathy, S. (2019). Reanalysis of *Lactobacillus paracasei* Lbs2 strain and large-scale comparative genomics places many strains into their correct taxonomic position. *Microorganisms*, 7(11). <https://doi.org/10.3390/microorganisms7110487>
- Gressty Firoty Swandiny, S. K. (2017). Aktivitas Antibakteri Menggunakan Difusi Cakram terhadap Ekstrak Etanol 70% Daun Afrika (*Veronia amygdalina* Del.). *Rakernas & PITikatan Apoteker Indonesia*.
- Hasneen, D. F., Zaki, N. L., Abbas, M. S., Soliman, A. S., Ashoush, I. S., & Fayed, A. E. (2020). Comparative evaluation of some herbs and their suitability for

- skimmed milk yoghurt and cast Kariesh cheese fortification as functional foods. *Annals of Agricultural Sciences*, 65(1), 6–12. <https://doi.org/10.1016/j.aos.2020.05.001>
- Hasnita, M., & Ratna, S. (2022). Pengolahan Minuman Sari Buah Kawista (*Limonia acidissima* L) sebagai Minuman Kesehatan (Processing of Kawista Cider Drink (*Limonia acidissima* L) as a Health Drink). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(2), 1–23.
- Hastuti, A., Lestari, T. A., & Fulazzaky, M. A. (2022). Pendampingan Pengawasan Mutu Proses Produksi Yoghurt. *Jurnal Qardhul Hasan : Media Pengabdian Kepada Masyarakat*, 8, 237–242.
- Jiang, Y. H., Xin, W. G., Yang, L. Y., Ying, J. P., Zhao, Z. S., Lin, L. B., Li, X. Z., & Zhang, Q. L. (2022). A novel bacteriocin against *Staphylococcus aureus* from *Lactobacillus paracasei* isolated from Yunnan traditional fermented yogurt: Purification, antibacterial characterization, and antibiofilm activity. *Journal of Dairy Science*, 105(3), 2094–2107. <https://doi.org/10.3168/jds.2021-21126>
- Kayaputri, I. L., Amalia, R. I., & Khairunnisa, F. (2022). Pemanfaatan Kopi Arabika (*Coffea arabica*) dalam Pembuatan Minuman Yoghurt sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 3(2), 49. <https://doi.or3i2.40545>
- Kinteki, G. A., Rizqiati, H., & Hintono, A. (2018). Pengaruh Lama Fermentasi Kefir Susu Kambing Terhadap Mutu Hedonik , Total Bakteri Asam Laktat (BAL), Total Khamir , dan pH. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 42–50.
- Korengkeng, A. C., Yelnetty, A., Hadju, R., & Tamasoleng, M. (2019). Kualitas Fisikokimia dan Mikroba Yoghurt Sinbiotik yang Diberi Pati Termodifikasi Umbi Uwi Ungu (*Dioscorea alata*) Dengan Level Berbeda. *Zootec*, 40(1), 124. <https://doi.org/10.35792/zot.40.1.2020.26922>
- Kurniahu, H., Rahmawati, A., & Andriani, R. (2021). Identifikasi tumbuhan dalam bahan baku minuman tradisional khas Tuban Jawa Timur. *Bioma : Jurnal Ilmiah Biologi*, 10(1), 55–68. <https://doi.org/10.26877/bioma.v10i1.6531>
- Kusuma, I. M., Adhitya, R., & Yulyana, A. (2022). *Antibacterial Activity of Peel-off Mask of Ethyl Acetate Extract of Kawista Rind (Limonia acidissima L .) Against Propionibacterium acnes Aktivitas Antibakteri Sediaan Masker Peel-off Ekstrak Etil Asetat Kulit Buah Kawista (Limonia acidissima L .) Terha.* 203–212.
- Lamani, S., Anu-Appaiah, K. A., Murthy, H. N., Dewir, Y. H., & Rikisahedew, J. J. (2022). Analysis of Free Sugars, Organic Acids, and Fatty Acids of Wood Apple (*Limonia acidissima* L.) Fruit Pulp. *Horticulturae*, 8(1), 1–13. <https://doi.org/10.3390/horticulturae8010067>
- Lestari, S. D., Kusumaningrum, N. A., & Moeljani, I. R. (2020). Respon Pertumbuhan Bibit Kawista (*Limonia acidissima* L.) Terhadap Pemberian PGPR (Plan Growth Promoting Rhizobacteria). *Plumula : Berkala Ilmiah*

- Agroteknologi*, 8(2), 93–100. <https://doi.org/10.33005/plumula.v8i2.41>
- Mandei, J. H., Edam, M., & Assah, Y. F. (2019). Rasio Campuran Air Kelapa Sari Wortel dan Variasi Susu Skim terhadap Mutu Minuman Probiotik. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 13(2), 192. <https://doi.org/10.26578/jrti.v13i2.5274>
- Marcia, L., Huwae, C., Alfons, M. A., Cika Tanikwele, V., Linansera, K. J., Linansera, P. E., Biologi, J., Matematika, F., Ilmu, D., Alam, P., & Pattimura, U. (2022). Pengaruh Konsentrasi Sirsak Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Antibakteri Yoghurt Sari Buah Sirsak (*Annona curicata* L) Dengan Penambahan Wine Pala. *Molucca Medica*, 15(2), 2022–1979. <http://ojs3.unpatti.ac.id/index/moluccamed>
- Marnpae, M., Chusak, C., Balmori, V., Kamonsuwan, K., Dahlan, W., Nhujak, T., Hamid, N., & Adisakwattana, S. (2022). Probiotic Gac fruit beverage fermented with *Lactobacillus paracasei*: Physiochemical properties, phytochemicals, antioxidant activities, functional properties, and volatile flavor compounds. *Lwt*, 169(September), 113986. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2022.113986>
- Mathur, H., Beresford, T. P., & Cotter, P. D. (2020). Health benefits of lactic acid bacteria (Lab) fermentates. *Nutrients*, 12(6), 1–16. <https://doi.org/10.332061679>
- Muharram, L. H., Fauzi, M., & Saputri, R. F. (2020). Potensi Antivirus dari Bakteri Asam Laktat. *Journal of Science, Technology, and Entrepreneurship*, 2(1), 25–32.
- Murashko, O. N., & Lin-Chao, S. (2017). *Escherichia coli* responds to environmental changes using enolase degradosomes and stabilized DicF sRNA to alter cellular morphology. *Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America*, 114(38), E8025–E8034. <https://doi.org/10.1073/pnas.1703731114>
- Murkelina., Rahmawati., & Engda, E. P. (2022). Aktivitas Antibakteri Yoghurt Dengan Penambahan Madu Terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 21(1), 1–7.
- Mustika, S., Yasni, S., & Suliantari, S. (2019). Pembuatan Yoghurt Susu Sapi Segar dengan Penambahan Puree Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Pendidikan Teknologi Kejuruan*, 2(3), 97–101. <https://doi.org/10.24036/jptk.v2i3.5923>
- Nassar, M. S. M., Hazzah, W. A., & Bakr, W. M. K. (2019). Evaluation of antibiotic susceptibility test results: How guilty a laboratory could be? *Journal of the Egyptian Public Health Association*, 94(1), 1–5. <https://doi.org/10.1186/s42506-018-0006-1>
- Nisa, A. (2021). Pembuatan Fruitghurt Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus* L) dengan Metode Enkapsulasi. *Repositori.Umsu*, 1–72.
- Nofita, A. D. (2021). Uji Efektivitas Antibakteri ekstrak Etanolik (*Allium cepa* L.) Terhadap *Staphylococcus aureus* Dalam Media Mueller Hilton (MHA). *Media Informasi*, 16(1), 1–7. <https://doi.org/10.37160/bmi.v16i1.355>

- Novembrina, M., Palupi, P. D., & Bani, F. (2019). Uji Efektifitas Ekstrak Etanol 70% Ekstrak Kawista (*Limonia acidissima*) Sebagai Obat Tonikum pada Mecit Jantan Galur Swiss. *Jurnal Farmasi & Saind Indonesia*, 2(1), 48–53.
- Nurhayati, L. S., Yahdiyani, N., & Hidayatulloh, A. (2020). Perbandingan Pengujian Aktivitas Antibakteri Starter Yogurt dengan Metode Difusi Sumuran dan Metode Difusi Cakram. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 1(2), 41. <https://doi.org/10.27537>
- Nurita, S. R. (2022). Edukasi Tempoyak sebagai Sumber Probiotik untuk Kesehatan Ibu dan Anak. *Jurnal Abdimas Kesehatan (JAK)*, 4(2), 209. <https://doi.org/10.31333>
- Pamela, V. Y. (2022). Karakteristik Karakteristik Sifat Organoleptik Yoghurt Dengan Variasi Susu Skim Dan Lama Inkubasi. *Nutriology : Jurnal Pangan, Gizi, Kesehatan*, 3(1), 18–24. <https://doi.org/10.30812/nutriol.v3i1.1963>
- Prasad, S. &. (2021). *World Journal of Pharmaceutical Research*. 10, 487–497. <https://doi.org/10.20959/wjpr201910-15730>
- Pritisa C.E et al. (2022). Penambahan Jus Buah Mangga (*Mangifera indica*) Terhadap Peningkatan Kualitas Yoghurt Drink. 2(2), 322–332.
- Purnomo. (2019). Uji Aktivitas Antibakteri Minuman Yoghurt Dengan Starter *Lactobacillus casei* Terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Jurnal Mahasiswa Farmasi Fakultas Kedokteran UNTAN*, 4(1), 21–30.
- Purwa Dewi, A. K., Pratiwi, S. T., Hasan, K., Sasongko, S., Hanif, Y., & Pardosi, D. V. (2021). Uji Organoleptik Dan Karakteristik Fisikokimia Fruitghurt Sari Jambu Biji Merah. *Medika Kartika Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan*, 4(Volume 4 No 3), 305–317. <https://doi.org/10.35990/mk.v4n3.p305-317>
- Putri Ningrum, P., Nazaruddin, N., & Amaro, M. (2022). Pengaruh Konsentrasi Madu Trigona Terhadap Mutu Yoghurt Ubi Jalar Orange (*Ipomoea batatas L.*). *Pro Food*, 8(2), 93–106. <https://doi.org/10.29303/profood.v8i2.275>
- Rahayu, P. P., & Andriani, R. D. (2018). Mutu Organoleptik dan Total Bakteri Asam Laktat Yogurt Sari Jagung dengan Penambahan Susu Skim dan Karagenan. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 13(1), 38–45. <https://doi.org/10.217.013.01.4>
- Rahmah, W., Nandini, E., Ressandy, S. S., & Hamzah, H. (2021). Fermentasi Tape Singkong. *Jurnal Penelitian Farmasi Indonesia*, 10(1), 1–5. <http://jurnal.radenfatah.ac.id/index.php/biota/article/view/538/488>
- Rahmatullah, S., & Mahmub, K. (2019). Pengaruh Lama Fermentasi Fruitghurt Pisang Cavendish (*Musa acuminata cavendish*) Dengan Starter *Lactobacillus Bulgaricus* dan *Streptococcus Thermophilus* Terhadap Kualitas Mutu Sediaan Fruitghurt. 1011–1016.

- Rahmawati, A., Handayani, S., & Setyowati, S. (2021). Analysis of 7P Marketing Mix Factors on Consumer Buying Interests Dodol Kawista Cap Dewa Burung in Rembang District. *Habitat*, 32(1), 47–53. <https://doi.org/10.21776/ub.032.1.6>
- Rahmawati, F. D. N., Swasti, Y. R., & Purwijantiningsih, E. (2021). Kajian Pustaka: Kualitas Minuman Probiotik Berbahan Dasar Nabati dengan Variasi Sukrosa dan Bakteri Asam Laktat. *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, 4(2), 112–128. <https://doi.org/10.26877/jiphp.v4i2.7466>
- Retnaningsih, A., Primadimanti, A., & Febrianti, A. (2019). Uji Daya Hambat Ekstrak Etanol Daun Ungu (*Graptophyllum pictum* (L.) GRIFF) Terhadap *Staphylococcus epidermidis* dan Bakteri *Propionibacterium acnes* Penyebab Jerawat dengan Metode Cakram. *Jurnal Analisis Farmasi*, 4(1), 1–9.
- Ridwanuloh, D., & Putama Mursal, I. L. (2018). Isolasi Metabolit Sekunder Dari Daun Kawista (*Limonia Acidissima* L.). *Pharma Xplore : Jurnal Ilmiah Farmasi*, 3(1), 159–163. <https://doi.org/10.36805/farmasi.v3i1.495>
- Rini, U. chayaning. (2018). Karakteristik Minuman Probiotik Fermentasi. *Jurnal Teknologi Pangan*, 9(1), 1–9.
- Rizki A, R. P. . (2019). Uji Daya Hambat Sirup Buah Kawista (*Limonia acidissima* L.) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Escherichia coli* Inhibitory Test Of Kawista (*Limonia acidissima* L.) Syruo Againts The Growth *Escherichia coli* Bakteria. 1–8.
- Rohman, Z., Hindratiningrum, N., & Zulaikhah, S. R. (2022). Acidity, pH and Viscosity of Red Dragon Fruit Yoghurt with The Addition of Some Levels of Sucrose. *Indonesian Journal of Food Technology*, 1(1), 1. <https://doi.org/1i1.5995>
- Roza, I., Evawati, Fadri, R. A., Gusmalini, & Yulismawati. (2020). Analysis of Instant Fruitghurt Quality Based on Mangosteen (*Garcinia Mangostana* L) Skin with Various Concentrations of Maltodextrin and Dry Temperature Level. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 515(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/515/1/012061>
- Rumeen, S. F. J., Yelnetty, A., Tamasoleng, M., & Lontaan, N. (2017). Penggunaan Level Sukrosa Terhadap Sifat Sensoris Kefir Susu Sapi. *Zootec*, 38(1), 123. <https://doi.org/10.35792/zot.38.1.2018.18565>
- Saleh, M. (2018). *Pengaruh Konsentrasi Laktosa Dan Lama Waktu Fermentasi Terhadap Sifat Kimia Dan Fisik Yoghurt*.
- Saleh, R. (2022). Pengaruh Berbagai Konsentrasi Sukrosa dan Nicotinic Acid Terhadap Pertumbuhan Subkultur Tanaman Anggrek *Dendrobium* sp. *Jurnal Agro Indragiri*, 7(2), 9–21. <https://doi.org/10.32520/jai.v7i2.1792>
- Sari, H., Windarto, A., Winanjaya, R., Hartama, D., & Damanik, I. (2020). Analisa metode profile matching pada pemilihan susu rendah lemak berdasarkan konsumen. *Konferensi Nasional Teknologi Informasi Dan Komputer*, 4(1), 73–77. <https://doi.org/10.30865/komik.v4i1.2590>

- Sari, N., & Razali, M. (2021). Penetapan kadar glukosa reduksi dari sirup glukosa hasil hidrolisa selulosa dari limbah buah mengkudu (*Morinda citrifolia* L.) dengan asam klorida. *Journal of The Indonesian Society of Intergrated Chemistry*, 13(2), 98–104. <https://doi.org/10.22437/jisic.v13i2.14731>
- Sarkar, S. (2019). Potentiality of probiotic yoghurt as a functional food – a review. *Nutrition and Food Science*, 49(2), 182–202. <https://doi.org/10.1108/NFS-05-2018-0139>
- Sayuti, I. (2019). *Pemberdayaan ekonomi masyarakat Kepenghuluan Bagan Manunggal Kabupaten Rokan Hilir melalui pembuatan produk yoghurt berbasis buah – buahan lokal*. 1, 628–633.
- Schild, C., Giannitti, F., Fraga, M., & Zunino, P. (2021). *Gen virulensi Escherichia coli pada pedet yang diare dan sehat*. 53, 34–38.
- Sukamto, Sudiyono, & Wulandari, W. (2018). Studi Tentang Madumongso Pada Usaha Kecil Menengah. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 24(2), 702–708.
- Sundari, I., Siregar, K., & Safrizal, S. (2022). Pengaruh Suhu Dan Waktu Sterilisasi Terhadap Mutu Minuman Sari Buah Kawista (*Limonia Acidissima* L). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa ...*, 7, 543–549.
- Supriatno, & Rini, A. A. (2018). Uji Fitokimia Dan Antibakteri Ekstrak Etanol Buah Kawista (*Limonia acidissima* L.) Pada Bakteri *Escherichia coli*. *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Biologi, 2014*, 239.
- Thun, Y. J., Yan, S. W., Tan, C. P., & Effendi, C. (2022). Sensory characteristic of sugar reduced yoghurt drink based on check-all-that-apply. *Food Chemistry Advances*, 1(September), 100110. <https://doi.org/10.1016/j.focha.2022.100110>
- Timo, A. M., & Purwantiningsih, T. I. (2020). Kualitas Kimia dan Organoleptik Yoghurt yang dibuat Menggunakan Kultur Yoghurt dan Jenis Susu yang Berbeda. *Jas*, 5(3), 34–40. <https://doi.org/10.32938/ja.v5i3.1022>
- Tuju, J. (2022). *Effect of Mixing Black Glutinous Rice and White Glutinous Rice (Oryza glutinosa) on Physicochemical Properties of Alcoholic Beverages from Tape*. 3, 279–286.
- Umpiérrez, A., Ernst, D., Fernández, M., Oliver, M., Casaux, M. L., Caffarena, R. D., Schild, C., Giannitti, F., Fraga, M., & Zunino, P. (2021). Virulence genes of *Escherichia coli* in diarrheic and healthy calves. *Revista Argentina de Microbiologia*, 53(1), 34–38. <https://doi.org/10.1016/j.ram.2020.04.004>
- Utama, N., & Zulyusri, Z. (2022). *Jurnal Biologi dan Pembelajarannya (JB&P)*. *JPB: Jurnal Biologi Dan Pembelajarannya*, 9(1), 27–33.
- Wahyuningsih, S., Auliah, N., & Salwi, S. (2020). Mouthwash Jus Buah Nanas (*Ananas comosus* L. Merr) Terhadap Bakteri *Streptococcus mutans*. *Jurnal Kesehatan*, 13(2), 171. <https://doi.org/10.24252/kesehatan.v13i2.16423>

Yanti, F., & Rosmania. (2020). Perhitungan Jumlah Bakteri di Laboratorium Mikrobiologi Menggunakan Pengembangan Metode Spektrofotometri. *Jurnal Penelitian Sains*, 22(2), 76–86.