

DAFTAR PUSTAKA

- Basyar, F. K., Carolia, N., Oktafany, O., & Oktarlina, R. Z. (2022). Aktivitas Antibakteri Dari Tanaman Mangga (*Mangifera indica* L.): Tinjauan Pustaka. *Jurnal Kesehatan dan Agromedicine*, 9(1), 31-36.
- Dewi, A. S., Atifah, Y., Farma, S. A., Yuniarti, E., & Fadhillah, R. (2021, September). Pentingnya konsumsi probiotik untuk saluran pencernaan dan kaitannya dengan sistem kekebalan tubuh manusia. In *Prosiding Seminar Nasional Biologi* (Vol. 1, No. 1, pp. 149-156).
- Febrianti, P., Mutmainah, A., Yeriska, F., & Advinda, L. (2022). Uji Organoleptik Yoghurt yang Ditambahkan Ekstrak Mangga (*Mangifera indica* L.). In *Prosiding Seminar Nasional Biologi* (Vol. 2, No. 2, pp. 797-803).
- Harjiyanti, M. D., Pramono, Y. B., & Mulyani, S. (2013). Total asam, viskositas, dan kesukaan pada yoghurt drink dengan sari buah mangga (*Mangifera indica*) sebagai perisa alami. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(2), 104-107.
- Kusuma, G. P. A. W., Nocianitri, K. A., & Pratiwi, I. D. P. K. (2020). Pengaruh lama fermentasi terhadap karakteristik fermented rice drink sebagai minuman probiotik dengan isolat *Lactobacillus* sp. F213. *Jurnal Itepa*, 9(2), 181-192.
- Lantari, N. M. D., Kencana, P. K. D., & Yulianti, N. L. (2021). Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Karakteristik Teh Herbal Daun Bambu Tabah (*Gigantochloa nigrociliata* Buse-Kurz) dalam Kemasan Paper Sack. *Jurnal BETA (Biosistem Dan Teknik Pertanian)*, 9(1), 113.
- Maliani, L., & Tirta, A. (2022). PENAMBAHAN JUS BUAH MANGGA (*Mangifera indica*) TERHADAP PENINGKATAN KUALITAS YOGURT DRINK. *Jurnal Inspirasi Peternakan*, 2(2), 333-340.
- Sebayang, N. S., Kartini, S. G., & Siahaan, S. (2019, January). Mutu rendemen dan uji organoleptik tepung cabai (*capsicum annum* L.). In *Prosiding Seminar Nasional Biologi, Teknologi dan Kependidikan* (Vol. 6, No. 1).
- Setiarto, R. H. B. (2020). *Teknologi Fermentasi Pangan Tradisional dan Produk Olahannya*. Guepedia.
- Sulistyowati, L., Syamsiah, N., & Azisah, S. N. (2016). Kajian rantai pasok mangga ke pasar ekspor dan kolaborasi di antara pelaku kemitraan (suatu kasus Kabupaten Cirebon). *Jurnal Agribisnis Terpadu*, 9(1).
- Suryani, T., & Khasanah, A. N. (2022, November). Uji Total Asam dan Organoleptik Water Kefir Ekstrak Buah Apel Hijau (*Pyrus malus* L.)

Dengan Variasi Lama Fermentasi dan Konsentrasi Kristal Alga. In *Prosiding SNPBS (Seminar Nasional Pendidikan Biologi dan Saintek)* (pp. 272-279).

Teguh, R. P. K., Nugerahani, I., & Kusumawati, N. (2015). Pembuatan Yoghurt Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus* L.): Proporsi Sari Buah dan Susu UHT Terhadap Viabilitas Bakteri dan Keasaman Yoghurt. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 14(2), 89-94.

Utami, C. R. (2018). Karakteristik minuman probiotik fermentasi *Lactobacillus casei* dari sari buah salak. *Jurnal Teknologi Pangan*, 9(1), 1-9.

Waryat, W., & Nurawan, A. (2022). Keragaan Penanganan Pasca Panen Mangga di Kabupaten Cirebon. *Jurnal Ilmiah Respati*, 13(1), 64-74.