

## DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar, B. A. dan A. Harsono. 1998. *Pengaruh Suhu dan Macam Suhu Terhadap Mutu Yoghurt Selama Penyimpanan*. Hal 755-760. Dalam Prosiding Seminar Nasional Peternakan dan Veteriner. Bogor.
- Adam, M. dan Andy. 2011. *Penambahan Ekstrak Bunga Rosella (Hibiscus sabdariffa Linn.) untuk Peningkatan Kualitas Yogurt*. Jurnal Agrisitem Vo.7 No.2.
- Astawan, M. 2008. *Sari Kesehatan Keluarga Sehat dengan Buah*. Jakarta: PT. Dian Rakyat.
- Aurum, F. S. 2009. *Kajian Karakteristik Fisiko Kimia Dan Sensori Yoghurt Dengan Penambahan Ekstrak Ubi Jalar (Ipomoea batatas L.)*. Skripsi. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. SNI 01- 2981. *Yoghurt*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. SNI 3141.1. *Susu segar-Bagian 1: Sapi*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Balia, R. L., Putranto, W. S., Aufa, M. R. 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. Doi:10.24198/jthp.v1i1.23859.
- Bamforth, C. W. 2005. *Food, Fermentation, and Microorganism*. USA: Blackwell Publishing.
- Chen, H. C., Sheu, M. J., Lin, L. Y., Wu, C. M. 2008. *Volatile Constituents of Six Cultivars of Mature Guava (Psidium guajava L.) Fruit from Taiwan*. Acta Horticulture 765(34):273-278.
- Dewan Standardisasi Nasional. 2008. SNI 2897:2008. *Metode Pengujian Cemaran Mikroba dalam Daging, Telur, dan Susu, serta Hasil Olahannya*. Jakarta: Standar Nasional Indonesia.
- Efendi, A., & Yusmarini. 2004. *Evaluasi Mutu Soygurt yang Dibuat Dengan Penambahan Beberapa Jenis Gula*. Jurnal Natur Indonesia 6(2):104-110. ISSN: 1410-9379.
- Food Standards Australia New Zealand. 2014. Standard 2.2.3 *Fermented Milk Product*.
- Ganjar, Indrawati, dkk. 2006. *Mikologi Dasar dan Terapan*. Jakarta: Yayasan Obor Indonesia.

- Ganzle, M. G. & Follador, R. 2012. *Metabolism of Oligosaccharides and Starch in Lactobacilli: a review*. *Frontiers in Microbiology* 3(340):1-15.
- Gotama, J. B. 1999. *Investasi Tanaman Obat Berharga Inonesia V*. Jakarta: Depkes.
- Hartati, S. 2011. *Pemilihan Proses Pembuatan Saribuah Jambu Biji (Psidium guajava L.) untuk Meningkatkan Ketahanan Waktu Saji*. *Jurnal Teknologi Pangan*. 20 (2): 17-26.
- Hikmah, L. Kentjonowaty, I. & R. Irawati Dinasari. 2020. *Pengaruh Pemberian Sari Jambu Biji Merah (Psidium guajava L) Terhadap Nilai Ph Dan Kadar Asam Laktat Yoghurt Susu Kambing*. *Jurnal Dinamika Rekasatwa*, Vol. 3 No. 2.
- Hikmah, L., Kentjonowanty, I., dan Dinasari, R. I. 2020. *Pengaruh Pemberian Sari Jambu Biji Merah (Psidium guajava L.) Terhadap Nilai pH dan Kadar Asam Laktat Yoghurt Susu Kambing*. *Jurnal Dinamika Rekasatwa*, Vol. 3 No. 2.
- Iriani, E. S., Said, E. G., Suryani, A., & Setyadjit. 2005. *Pengaruh Konsentrasi Penambahan Pektinase dan Kondisi Inkubasi Terhadap Randemen dan Mutu Jus Mangga Kweni (Mangifera odorata Griff)*. *Jurnal Pascapanen*. 2(1):11-17.
- James M. Jay, Martin J. Loser, David A. Golden. 2005. *Modern Food Microbiology*. New York: Springer.
- Jimenez-Escrig, A., Rincom, M., Pulido, R., & Saura-Calixto, F. 2001. *Guava Fruit (Psidium guajava L.) as A New Source of Antioxidant Dietary Fiber*. *Journal Agr. Food Chem*, 49:5489-5493.
- Koswara, S. 2005. *Susu dan Yoghurt Kedelai*. Jakarta: ebook Pangan. <http://www.ebookpangan.com>. Diakses tanggal 12 Februari 2021.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pembuatan Yoghurt*. Jakarta: ebook Pangan. <http://www.ebookpangan.com>. Diakses tanggal 12 Februari 2021.
- Kumar, B. V., Sreedharamurthy, M., Reddy, O. V. S. 2013. *Physico-chemical Analysis of Fresh and Fermented Fruit Juice Probiocated with Lactobacillus casei*. *International Jounal of Applied Science and Biotechnology* 1(3):127-131.
- Lakhanpal, P., Rai, D. K. 2007. *Quercetin: A Versatile Flavonoid*. *Internet Journal Medical*.
- Lamont, J. R., Wilkins, O., Bywater-Ekegard, M., & Smith, D. L. 2017. *From Yogurt To Yield: Potential Applications of Lactic Acid Bacteria in Plant Production*. *Soil Biology and Biochemistry*, 111, 1-9.
- Legowo, A. M. 2002. *Yoghurt untuk Kesehatan*. Jakarta: Kompas.

- Madigan, Michael T., David P., Clarck, David S., John, M. Martinko. 2011. *Brock Microbiology of Microorganisms*. San Francisco: Benjamin Cummings publishing.
- Malaka, R. 2007. *Ilmu dan Teknologi Pengolahan Susu*. Makassar: Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin.
- Malaka, R. 2010. *Pengantar Teknologi Susu*. Makassar: Masagena Press.
- Marteu, P., Seksik, P., Jian, R. 2002. *Probiotics and Intestinal Health Effect: A Clinical Perspective*. British journal of Nutrition 88(1):51-57.
- McCarthy, K.L. and McCarthy, M.J. 2009. *Realitionship between in-line Viscosity and Bostwick Measurement during Ketchup Production*. Journal of Food Science. 74 (6). 291-297.
- Muhafilah, M., Hindriana, A. F., Satianugraha, H. 2019. *Perbedaan Konsentrasi Strater Terhadap Total Asam Laktat Yoghurt Tersubstitusi Sari Buah Limus (Mangifera foetida)*. Jurnal Pendidikan dan Biologi, Vol. 11. No. 1. Kuningan: Universitas Kuningan.
- Nakazawa, Y. and A. Hosono. 1992. *Functions of Fermented Milk*. Elsevier Applied Science, London. New York.
- Nalahad. 2015. *Kadar Vitamin C dan Sifat Organoleptik Yoghurt dengan Penambahan Stroberi*. Artikel Ilmiah. Surakarta: Universitas Muhammadiyah.
- Netty, H. & Methatias, B. C. 2015. *Kajian Variasi Konsentrasi Sukrosa terhadap Karakteristik Nata Timun Suri (Cucumis sativus L.)*. Jurnal AGRITEPA., 2(1): 89-104.
- Nilamaya, F. A. 2018. *Pengaruh Variasi Konsentrasi Perisa Sari Jambu Biji Merah (Psidium guajava L.) Terhadap Tingkat Kesukaan Panelis dan Kandungan Vitamin C pada Yoghurt Susu UHT (Ultra High Temperature)*. Skripsi. Jurusan Pendidikan Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta.
- Nisa, C. F., Sutedjo, Dwi, S. K. 2015. *Konsentrasi Sari Belimbing (Averrhoa carambola L.) dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia dan Mikrobiologi Yoghurt*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No. 2. Malang: Universitas Brawijaya Malang.
- Nurany, F., Rizal, S., Suharyono, S., & Umami, E. 2018. *Karakteristik Minuman Probiotik Jambu Biji (Psidium guajava) pada Berbagai Variasi Penambahan Sukrosa dan Susu Skim*. Jurnal Aplikasi Pangan, 7(2).
- Nursalim, Y. & Z. Y. Razali. 2007. *Bekatul Makanan yang Menyehatkan*. Jakarta: Agromedia Pustaka.

- Parves, S., Malik, K.A., Kong, S.A. Kim H.Y. 2006. *Probiotics and Their Fermented Food Products are Beneficial for Health*. Journal of Applied Microbiology 100(6):1171-1185.
- Pasupuleti, V. & Kulkarni, S. E. 2014. *Lycopene Fortification on the Quality Characteristics of Beverage Formulations Developed from Pink Flesh Guava (Psidium guava L.)* Journal Food Science Technology 51(12):4126-4131.
- Perricone M, Bevilacqua A, Altieri C, Sinigaglia M, Corbo MR. 2015. *Challenges for the Production of Probiotic Fruit Juices*. Beverages 1:95-103.
- Rahman, A. S. Fardian, dkk. 1992. *Teknologi Fermentasi Susu*. Bogor: Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi: PAU Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor.
- Safrilia, I. 2014. *Jus Sehat untuk Anak*. Yogyakarta: Tiara Pustaka. Halaman 3.
- Sahertian, Martosupono, M, dan Dece Elisabeth. 2011. *Jambu Merah Sumber Likopen*.  
<http://www.suaramerdeka.com/v1/index.php/read/cetak/2011/11/11/165976/Jambu-Biji-Merah-Sumber-Likopen->, diunduh pada tanggal 13 Februari 2021.
- Sambo, N., S.H. Garba, H. Timothy. 2009. *Effect of The Aqueous Extract of Psidium guajava on Erythromycin-Induced Liver Damage in Rats*. Nigerian Journal of Physiological Sciences 24 (2): 171-176.
- Sanz, M. L., Villamiel, M., Martinez, I.C. 2004. *Inositols and Carbohydrates in Different Fresh Fruits Juices*. Food Chemistry 87(3): 325-328.
- Sato, R., Dang, K.M. McPherson, B.G., and Brown, A.C. 2010. *Anticancer Activity of Guava (Psidium guajava) Extracts*. J Compl Integ Med, 7 (1), 43.
- Sauer, M., Russmayer, H. Grabherr, R., Peterbauer, C. K., & Marx, H. 2017. *The Efficient Clade: Lactic Acid Bacteria for Industrial Chemical Production*. Trends in Biotechnology, 35(8), 756-769.
- Saufani, I. A., Gusmalini, G., Elida, M., Agustina, A. 2021. *Karakteristik Minuman Probiotik Jambu Biji dengan Penambahan Biokapsul Lactobacillus paracasei ssp paracasei MI.3*. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan, Vol. 6, No.2, P. 3878-3887.
- Setiawan, B., Sulaeman, A., Giraud, P. W. Driskell, J. A. 2001. *Carotenoid Content of Selected Indonesian Fruits*. Journal of Food Composition and Analysis 14(2):169-171.
- Soedarya, P. 2009. *Budidaya Usaha Pengolahan Agribisnis Nanas*. Bandung: Pustaka Grafika.
- Soeparno, R.A. Rihastuti, Indratiningsih, S. Triatmojo. 2011. *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

- Standar Nasional Indonesia. 2011. *SNI No. 01 – 3141 – 2011 tentang Susu Segar*. Jakarta: Badan Standarsasi Nasional.
- Statistik, B. P. 2020. *Produksi Susu Segar menurut Provinsi (Ton), 2018-2020*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Statistik, B. P. 2020. *Statistik Tanaman Buah-buahan dan Sayuran Tahunan Indonesia*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Sugiyono. 2009. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Surono. 2004. *Yoghurt Untuk Kesehatan*. Yogyakarta: Penebar Swadaya.
- Surono. 2004. *Yoghurt Untuk Kesehatan*. Yogyakarta: Penebar Swadaya.
- Susilorini, T.E. & M.E. Sawitri. 2007. *Produk Olahan Susu*. Penebar Swadaya. Depok, Jawa Barat.
- Syaifudin, A. 2013. *Peningkatan Kualitas Fisik, Kimia, dan Kesukaan Yoghurt Susu Sapi dengan Penambahan Ekstrak Buah Jambu Biji Bangkok (Psidium guajava L.)*. Solo: Universitas Sebelas Maret.
- Tamime, A. Y., and V. M. E. Marshall. 2002. *Microbiology of Starter Cultures*. Dairy Microbiology Handbook (ed. R. K. Robinson). Third Edition. John Wiley & Sons Inc. New York.
- Tamine, A. Y. and R.K. Robinson. 1999. *Yoghurt; Science and Tecnology*. 2<sup>nd</sup> Ed, Woodhead Publishing Ltd, England.
- Umami, E., Suharyono, S., Rizal, S., Nurainy, F. 2018. Karakteristik Minuman Probiotik Jambu Biji (Psidium guajava) pada Berbagai Variasi Penambahan Sukrosa dan Susu Skim. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 7 (2).
- United States Department of Agriculture (USDA). 2016. *Guavas, Common, Raw: Nutrient Values And Weights Are For Edible Portion*. National Nutrient Database for Standard Reference, Release 28. Nutrient data for 09139.
- Wahyudi, A., dan S. Samsundari. 2008. *Bugar dengan Susu Fermentasi*. Malang: Universitas Muhamadiyah Malang Press.
- Wahyudi, M. 2006. *Proses Pembuatan dan Analisis Mutu Yoghurt*. Buletin Teknik Pertanian. 11 (1): 12-16.
- Waites, M. J., N. L. Morgan, J. S. Rockey, & G. Higton. 2001. *Industrial Microbiology: An Introduction*. Blackwell Science, London: xi + 288 hlm.
- Widodo. 2002. *Kamus Kimia Populer*. Yogyakarta: Absolut.
- Widowati, E., Andriani, Putri, K. A. 2011. *Kajian Total Bakteri Probiotik dan Aktivitas Antioksidan Yoghurt Tempe dengan Variasi Substrat*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, Vol. IV, No. 1.

- Wijayaningsih, W. 2008. *Aktivitas AntiBakteri In Vito dan Sifat Kimia Kefir Susu Kacang Hijau (Vignaradiata) oleh Pengaruh Jumlah Starter dan Lama Fermentasi*. (Tesis). Semarang: Universitas Diponegoro.
- Wilson, C. W., Shaw, P. E., Campbell, C.W. 1982. Determination of Organic Acids and Sugars in Guava (*Psidium guajava* L.) Cultivars by High Performance Liquid Chromatography. *Journal of Science of Food and Agriculture* 33 (8).
- Winarno, F.G., dan I. E. Fernandez. 2007. *Susu dan Produk Fermentasinya*. Bogor: M-BRIO PRESS.
- Wirakusumah dan Emma S. 2013. *Jus Sehat Buah dan Sayuran*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Wiralis. 2008. *Pengaruh Pemberian Jus Jambu Biji (Psidium guajava L) Terhadap Kadar ion Nitrit dan Gambaran Histopatologik Panus Sendi Adjuvant Induced Arthritis Tikus Wistar*. Tesis. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Yan, L. Y., Ten, L. T., & Jhi, T. J. 2006. *Antioxidant Properties of Guava Fruit: Comparison with Some Fruit*. *Journal Sunway Academic*, 3:9-20.
- Yanti, R., Syainah, E., & Novita, S. 2014. *Kajian Pembuatan Yoghurt dari Berbagai Jenis Susu dan Inkubasi yang Berbeda terhadap Mutu dan Daya Terima*. *Jurnal Skala Kesehatan*, Vol. 5 No. 1.
- Zain, W. N. H. & Kuntoro, B. 2017. *Karakteristik Mikrobiologi dan Fisik Susu Kambing dengan Penambahan Probiotik Lactobacillus Acidophilus*. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan* Vol. 20 No. 1.