

DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, S. 2006. *Metodologi Penelitian*. Yogyakarta. Bina Aksara : Yogyakarta. p.20-25.
- Anggraini, Y.I dan Retnaningrum, E. 2017. *Total Bakteri Probiotik dan Aktivitas Antioksidan Yoghurt Tempe dengan Variasi Penambahan Madu*. Skripsi S1 Biologi UGM : Yogyakarta.
- Baratawidjaja, K.G. 2006 *Imunologi Dasar Edisi 7*. Balai Penerbit Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia : Jakarta. Hal. 18-25.
- Boer, Y., 2000, Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kulit Buah Kandis (*Garcinia parvifolia* Miq). *Jurnal Matematika dan IPA*.1(1) : 26-33.
- BSN. 2009. *Yoghurt*. SNI 01-2981-1992. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional. Hal. 2.
- Cahyani, D.I., dan Rustansi, N. 2015. Pengaruh penambahan teh hijau terhadap aktivitas antioksidan dan kadar protein minuman fungsional susu kedelai dan madu. *Journal of Nutrition College*. 4(2) : 394-399.
- Carol, S and Arah, K. 2001. Plasma saturated intakes of vitamin C confer maximal antioxidant protection to plasma. *Journal of the American College of Nutrition*. 20(6):623-627.
- Chandan, R. C. dan Shahani, K.M. 1993. *Yoghurt In: Dairy Science and Technology Handbook. 2nd*. Product Manufacturing. Y. H. Hui, Ed. VCH, Pub. Inc. : USA.
- Dephour, A.A., Ebrahimzadeh, M.A., Fazel, N.S., dan Mohammad, N.S. 2009. Anioxidant activity of methanol extract of ferula assafeotida and its essential oil composition. *Grass Aceties*. 60(4) : 405-412.
- Ferreira, C.F.R., Aires, E., Bareira, J., and Estevinho, L.M. 2009. Antioxidant activity of Portuguese honey samples: Different contributions of the entire honey and phenolic extract. *Food Chemistry*. 114(4) : 1438-1443.
- Fidrianny, I., Darmawati, A., dan Sukrasno. 2014. Antioxidant Capacities from Different Polarities Extracs of Cucurbitaceae leaves Using FRAP, DPPH Assay and Correlation with Phenolic, Flavonoid, Carotenoid Content. *International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences*. 6(2): 858-862.
- Gandjar, G.I., Rohman, A. 2007. *Kimia Farmasi Analisis*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar. Hal. 224-228.
- Gordon, M.H. 2001. *Measuring antioxidant activity*. In: Pokorny, Jan., Yanishlieva, Nedyalka., Gordon, Michael, editors. Antioxidants in food. Practical application. New York: CRC press. p.71 : 4.
- Jene., Hardoko., Ratnawati L.S., dan Margaretha, E. 2004. Pengaruh Konsentrasi Glukosa dan Susu Skim Terhadap Fermentasi Susu Koro Begog (*Canavalia ensiformis*) Menggunakan *lactobacillus casei subsp.rhamnosus*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 2 (1):1-5.
- Hadiwiyoto, S. 1983. *Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya*. Liberty :Yogyakarta. 33-50.
- Hastuti, L.I., dan Retnaningrum, E. 2020. Kemampuan Fermentasi BAL dengan Substrat Susu Kacang Merah. *Bioeksperimen*. 6(2) : 2460-1365 .
- Hanani, E. 2005. Identifikasi senyawa antioksidan dalam spons *Callyspongia* sp. dari Kepulauan Seribu. *Majalah Ilmu Kefarmasian*. 2(3) : 127-133.
- Hagerman, A. E. (2002). *Tannin Chemistry*. Departement Chemistry and Biochemistry. Miami University. Oxford, USA.

- Haviva, A.B. 2011. *Dahsyatnya Mukjizat Madu untuk Kesehatan, Kecantikan, dan Kecerdasan*. Diva Press : Yogyakarta. pp. 3-15.
- Khaira, K. 2010. Menangkal radikal bebas dengan anti-oksidan. *Jurnal Saintek*. 2(2): 183-186.
- Kiros, E., Seifu, E., Bultosa, G., dan Solomon, W. 2016. Effect of carrot juice and stabilizer on the physicochemical and microbiological properties of yoghurt. *LWT-Food Science and Technology*. 6(9) : 191-196.
- Kristanti, A.Y. 2004. *Pengaruh Penambahan Madu dan Lama penyimpanan terhadap total bakteri dan Daya terima susu pasteurisasi*. Skripsi. Universitas Diponegoro : Semarang.
- Kasmianti, Utami. T., dan Harmayani, E. 2002. *Kemampuan Isolat bakteri Asam Laktat Indigenous untuk Menurunkan Kadar Laktosa Yoghurt*. Ilmu dan Teknologi Pangan. Gadjah Mada University Press : Yogyakarta.
- Kristanti, A.Y. 2004. *Pengaruh Penambahan Madu dan Lama penyimpanan terhadap total bakteri dan Daya terima susu pasteurisasi*. Skripsi. Universitas Diponegoro : Semarang.
- Murti, 2003. *Evaluasi Komposisi Kimia Susu Kambing Segar yang Difortifikasi Bakteri Asam Laktat dengan kehadiran Ekstrak Susu Kedelai*. Prosiding Seminar Pemerintah Daerah Jawa Tengah, 25-38.
- Molyneux, P. 2004. The use of the stable free radical diphenylpicrylhydrazyl (dpph) for estimating antioxidant activity. *Journal Science and Technology*. 26(1) : 211-219.
- Mukhtar, A. 2006. *Ilmu Produksi Ternak Perah*. Universitas Sebelas Maret Press : Surakarta. 9-20
- Murray, R. K., Granner, D. K., dan Rodwell, V. W. 2009. *Biokimia harper edisi 29*. Buku Kedokteran EGC: Jakarta. Pp.87-99.
- Mundo, M. A., Padilla-Zakour, O.I., and Worobo, R. W. 2004. Growth inhibition of foodborne pathogens and food spoilage organisms by select raw honeys. *International Journal of Food Microbiology*. 97(1) : 18.
- Nashiha, J.U. 2019. *Pengaruh Penggunaan Madu dan Gula Selama Fermentasi Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) Terhadap Kadar Total Asam Titrasi dan Nilai pH*. Skripsi Universitas Gadjah Mada : Yogyakarta.
- Neha, A., Kamaljit, S., Ajay, B., Tarun, G. 2012. Probiotic: As Effective Treatment of Diseases. *International Research Journal of Pharmacy*. 3(1):98.
- Nishizawa, M., Kohno, M., Nishimura, M., Kitagawa, A., and Niwano, Y. 2005. Nonreductive scavenging of 1,1-diphenyl-2-picrylhydrazyl (dpph) by peroxyradical: a useful method for quantitative analysis of peroxyradical. *Chem Pharm Bull*. 53(6) : 714-716.
- Nurhadi, B. 2006. *Optimasi Konsentrasi Starter dan Lama Fermentasi pada Pembuatan Yogurt Kacang Hijau Sinbiotik*. PTIP Sumberdana, Sumedang. hal.199-204
- Pangestu, R.F., Legowo, A.M., Al-Baari, A.N., dan Pramono, Y.B. 2017. Aktivitas Antioksidan, pH, Viskositas, Viabilitas Bakteri Asam Laktat (BAL), Pada Yogurt Powder Daun Kopi dengan Jumlah Karagenan Yang Berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 6(2) : 81.
- Prakash, A. 2001. Antioxidant activity. *Medallion Laboratories : Analytical Progres*. 19(2) : 1-4.
- Puspitasari, I. 2007. *Rahasia Sehat Madu*. PT. Bentang Pustaka. Yogyakarta. Hal. 55-70

- Ray, B. 2004. *Fundamental food microbiology 3rd ed.* CRC Press LLC : New York. pp. 130-162
- Redha, A. 2010. Flavonoid: struktur, sifat antioksidatif dan peranannya dalam sistem biologis. *Jurnal Berlian*. 9(2): 196-202
- Romieu, I., Castro, G.F., Kunzli N., and Sunyer J. 2008. Air pollution, oxidative stress and dietary supplementations. A review. *Eur Respir*. 31: 179-186.
- Samichah., dan Syauqy, A. 2014. Aktivitas Antioksidan Dan Penerimaan Organoleptik Yoghurt Sari Wortel (*Daucus Carrota* L). *Journal of Nutrition College*. 3(4): 503.
- Shahidi, F., dan Naczk, M. 1995. *Food Phenolics: Sources, Chemicty, Effects, and Applications*. Technomic Publshing Company, Inc. : USA.
- Shand, R.F., and Leyva, K.J. 2007. *Peptide and protein antibiotics from the domain archaea: halocins and sulfolobocins*. In: Riley MA, Chavan MA, editors. *Bacteriocins: ecology and evolution*. Springer Berlin Heidelberg : . Berlin (Germany). p. 93-109.
- Sihombing, D. T. H. 2007. *Ilmu Ternak Lebah Madu: Cetakan ke 2*. Gadjah Mada University Press : Yogyakarta. Hal. 10-45.
- Silalahi, J., Darshieny, N., Silalahi, C.E. 2018. The Effect Of Storage Condition on Antioxidant Activity of Probiotics in Yogurt Drinks. *Asian Journal of Pharmaceutical and Clinical Research*. 11(12): 281-282.
- Siregar, H. C. H. 2006. *Pengantar pengenalan madu..* Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor : Bogor.
- Supriadi, Y. 2003. *Pembuatan Yoghurt Sinbiotik dengan Menggunakan Kultur Campuran Bifidobacterium bifidum, Streptococcus thermophilus, dan Lactobacillus casei galur Shirota*. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor : Bogor.
- Suranto, A. 2004. *Khasiat dan Manfaat Madu Herbal*. Agromedia Pustaka : Tangerang.
- Surono, I.S. 2016. *Probiotik, Mikrobiome dan Pangan Fungsional*. Yogyakarta: Deepublish. hal. 90-122, 153.
- Susilorini, T. E., dan Sawitri, M.E. 2007. *Produk Olahan Susu*. Penebar Swadaya. Depok : Jawa Barat.
- Syah, A.N.A. 2006. *Taklukkan Penyakit dengan Teh Hijau*. PT. Agromedia pustaka : Jakarta.
- Tamime, A.Y., and Marshall, V.M.E. 1999. *Microbiology and Tecnology of Fermented Milks*. In *Microbiology and Biochemistry of Cheese and Fermented Milk*. Eds. B. A. Law. Blackie. Acad. Prof : London.
- Tamime, A. Y., and Robinson, R.K. 1989. *Yoghurt Science and Technology*. Pergoman Press : Oxford
- Trilaksani, W. 2003. *Antioksidan: Jenis, Sumber, Mekanisme Kerja dan Peran Terhadap Kesehatan*. Institute Pertanian Bogor : Bogor, hal.1-12.
- Towaha, J. 2013. Kandungan Senyawa Kimia Pada Daun Teh (*Camellia sinensis*). *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri*. 19(3): 12-16.
- Velayutham, P., Anandh, B, and Dongmin, L. 2008. Green tea catechins and cardivascular health: an update. *Curr Med Chem*. 15(18): 1840-1850.
- Wahyudi, M. 2006. Proses pembuatan dan analisis mutu yoghurt. *Buletin Teknik Pertanian*. 11(1) : 277-283.
- Widodo. 2003. *Bioteknologi Industri Susu*. Lacticia Press : Yogyakarta

- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas: Potensi dan Aplikasinya dalam Kesehatan*. Kanisius : Yogyakarta.
- Yildiz, F. 2010. *Development and Manufacture of Yoghurt and Other Functional Dairy Products*. Taylor and Francis Group : United State.
- Yoshida, Y., Kiso, M dan Goto, T. 1999. Efficiency of the extraction of catechins from green tea. *Journal of Food Chemistry*. 67(2) : 429-433.