

## DAFTAR PUSTAKA

- Abou-Arab, A. A., Abu-Salem, F. M., dan Abou-Arab, E. A. (2011). Physico-chemical properties of natural pigments (anthocyanin) extracted from Roselle calyces (*Hibiscus sabdariffa*). *Journal of American Science*, 7, 445–456.
- Arief, I. I., Budiman, C., Hanifah, R., dan Soenarno, M. S. (2016). Antihypertensive potency of goat milk yoghurt supplemented by probiotic and roselle extract. *International Journal of Basic and Applied Sciences*, 30, 207–214.
- Arsath, N. M., Gayathri, R., dan Priya, V. V. (2020). Evaluation of antioxidant and anticholesterol activity of crude acetone fruit extract of *Sambucus nigra*. *Drug Invention Today*, 13(5), 759–761.
- Astuty, E., Yunita, M., dan Nur Fadhilah, A. (2021). Edukasi manfaat yogurt sebagai salah satu probiotik dan metode pembuatan yogurt. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM)*, 4(1), 129–136.
- A'yuni, N. M., Hidaayah, N., dan Pratiwi, V. N. (2020). Analisis perbedaan waktu fermentasi terhadap kadar probiotik dan aktivitas antioksidan pada minuman probiotik sari buah stroberi (*Fragaria anannassa*). *Sport and Nutrition Journal*, 2(2), 49–55.
- Badan Pusat Statistik. (2020). *Produksi susu di Indonesia*. <https://www.bps.go.id/dynamicTable/2015/12/23/1095/Produksi-Susu-Perusahaan-Sapi-Perah-2000-2019.html>.
- Badan Standarisasi Nasional. (2009). *Syarat Mutu Yogurt SNI* (Patent No. 2981–2009).
- Cho, W.-Y., Hwa, S.-H., Yang, F., dan Lee, C.-H. (2020). Quality characteristics and antioxidant activity of yogurt containing raw omija and sugared omija during storage. *Journal of Chemistry*, 2020, 1–7. <https://doi.org/10.1155/2020/1274591>
- Dabija, A., Codină, G. G., Gâtlan, A.-M., dan Rusu, L. (2018). Quality assessment of yogurt enriched with different types of fibers. *CyTA - Journal of Food*, 16(1), 859–867. <https://doi.org/10.1080/19476337.2018.1483970>
- Denev, P., Kratchanova, M., Petrova, I., Klisurova, D., Georgiev, Y., Ognyanov, M., dan Yanakieva, I. (2018). Black chokeberry (*Aronia melanocarpa* (Michx.) Elliot) fruits and functional drinks differ significantly in their chemical composition and antioxidant activity. *Journal of Chemistry*, 2018. <https://doi.org/10.1155/2018/9574587>

- Diantoro, A., Rohman, M., Budiarti, R., dan Palupi, H. T. (2015). Pengaruh penambahan ekstrak daun kelor (*Moringa Oleifera* L.) terhadap kualitas yoghurt. *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 6(2), 59–66. <https://doi.org/10.35891/tp.v6i2.469>
- Dimitrellou, D., Solomakou, N., Kokkinomagoulos, E., dan Kandyliis, P. (2020). Yogurts supplemented with juices from grapes and berries. *Foods*, 9(9), 1–13. <https://doi.org/10.3390/foods9091158>
- Direktorat Jenderal Pertanian dan Kesehatan Hewan. (2019). *Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan*. [https://Ditjenpkh.Pertanian.Go.Id/Userfiles/File/Buku\\_Statistik\\_2019.Pdf?Time=1577542043450](https://Ditjenpkh.Pertanian.Go.Id/Userfiles/File/Buku_Statistik_2019.Pdf?Time=1577542043450).
- El-Batawy, O. I., dan Farahat, A. M. (2013). Proteolytic activity and some properties of stirred fruit yoghurt made using some fruits containing proteolytic enzymes. *World Journal of Dairy dan Food Sciences*, 8(1), 38–44. <https://doi.org/10.5829/idosi.wjdfs.2013.8.1.23313>
- Fatmawati, U., Prasetyo, F. I., Supia, M., dan Utami, A. N. (2013). Karakteristik yogurt yang terbuat dari berbagai jenis susu dengan penambahan kultur campuran. *BIOEDUKASI*, 6(2), 1–9.
- Fazilah, N. F., Ariff, A. B., Khayat, M. E., dan Halim, M. (2020). Anti-diabetic properties of *Synsepalum dulcificum* and its potential inclusion in functional yogurt. *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*, 716, 1–8. <https://doi.org/10.1088/1757-899X/716/1/012004>
- Fernandez, M. A., dan Marette, A. (2017). Potential health benefits of combining yogurt and fruits based on their probiotic and prebiotic properties. *Advances in Nutrition: An International Review Journal*, 8(1), 155S-164S. <https://doi.org/10.3945/an.115.011114>
- Gijsbers, L., Ding, E. L., Malik, V. S., de Goede, J., Geleijnse, J. M., dan Soedamah-Muthu, S. S. (2016). Consumption of dairy foods and diabetes incidence: a dose-response meta-analysis of observational studies. *The American Journal of Clinical Nutrition*, 103(4). <https://doi.org/10.3945/ajcn.115.123216>
- Glanz, K. (2005). IARC Handbooks of Cancer Prevention, Vol. 8 - Fruit and Vegetables. *European Journal of Cancer Care*, 14(2). <https://doi.org/10.1111/j.1365-2354.2005.00536.x>
- Gu, Y. R., dan Hong, J.-H. (2020). Antioxidant activity and anti-adipogenic effects of acai berry (*Euterpe oleracea* Mart.) juice and extracts. *Journal of the Korean Society of Food Science and Nutrition*, 49(11). <https://doi.org/10.3746/jkfn.2020.49.11.1184>

- Handaratri, A., dan Yuniati, Y. (2019). Kajian ekstraksi antosianin dari buah murbei dengan metode sonikasi dan microwave. *Reka Buana : Jurnal Ilmiah Teknik Sipil Dan Teknik Kimia*, 4(1), 63. <https://doi.org/10.33366/rekabuana.v4i1.1162>
- Hendarto, D. R., Handayani, A. P., Esterelita, E., dan Handoko, Y. A. (2019). Mekanisme biokimiawi dan optimalisasi *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* dalam pengolahan yoghurt yang berkualitas. *J. Sains Dasar*, 8(1), 13–19.
- Hidayat, I. R., Kusrahayu, dan Mulyani, S. (2013). Total bakteri asam laktat, nilai pH dan sifat organoleptik drink yoghurt dari susu sapi yang diperkaya dengan ekstrak buah mangga. *Animal Agriculture Journal*, 2(1), 160–167.
- Hong, H., Son, Y.-J., Kwon, S. H., dan Kim, S.-K. (2020). Biochemical and antioxidant activity of yogurt supplemented with paprika juice of different colors. *Food Science of Animal Resources*, 40(4), 613–627. <https://doi.org/10.5851/kosfa.2020.e38>
- Hoppert, K., Zahn, S., Janecke, L., Mai, R., Hoffmann, S., dan Rohm, H. (2013). Consumer acceptance of regular and reduced-sugar yogurt enriched with different types of dietary fiber. *International Dairy Journal*, 28, 1–7.
- Indiarto, R., Nurhadi, B., dan Subroto, E. (2012). Kajian karakteristik tekstur (texture profile analysis) dan organoleptik daging ayam asap berbasis teknologi asap cair tempurung kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, V(2), 106–116.
- Ismawati, N. (2016). Nilai pH, total padatan terlarut, dan sifat sensoris yoghurt dengan penambahan ekstrak bit (*Beta vulgaris* L.). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3). <https://doi.org/10.17728/jatp.181>
- Jain, M., Singh, C., Gupta, K., dan Jain, P. (2014). Optimization of functional food ingredients and their processing levels for preparation of vermicelli using RSM. *International Journal of Engineering Sciences and Research Technology*, 3(6), 8–20.
- Jayalalitha, V., Elango, A., Pugazhenti, T. R., dan Balasundaram, B. (2019). Yoghurt: Ideal vehicle for healthy ingredients: A review. *International Journal of Chemical Studies*, 7(4), 1139–1144.
- Jeanette, L., Dante, C., Ketut Suter, I., Putu, L., Darmayanti, T., Ilmu, M. J., Pangan, T., Pertanian, T., Udayana, U., Jurusan, D., dan Dan, I. (2017). Pengaruh konsentrasi sukrosa terhadap karakteristik yoghurt dari susu kulit pisang kepok (*Musa paradisiaca formatypica*) dan kacang hijau (*Phaseolus radiatus* L.). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 5(2), 78–84.
- Kamber, U., dan Harmankaya, S. (2019). The effect of fruits to the characteristics of fruit yogurt. *Pakistan Journal of Agricultural Sciences*, 56(2), 295–502.

- Kartikasari, D. I., dan Nisa, F. C. (2014). Pengaruh penambahan sari buah sirsak dan lama fermentasi terhadap karakteristik fisik dan kimia yoghurt. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(4), 239–248.
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. (2021). *Tingkatkan Konsumsi Buah Lokal, Sejahterakan Petani*. Kementerian Pertanian Republik Indonesia.
- Khalik, K. K., dan Indriani, Y. S. (2018). Analisis Pengetahuan dan Sikap Konsumen Dalam Membeli Yoghurt di Bandar Lampung. In *JIIA* (Vol. 6, Issue 2).
- Kim, K. J., Kim, Y., Jin, S. G., dan Kim, J. Y. (2021). Acai berry extract as a regulator of intestinal inflammation pathways in a Caco-2 and RAW 264.7 co-culture model. *Journal of Food Biochemistry*, 45(8). <https://doi.org/10.1111/jfbc.13848>
- Kiselev, V. M., Kiseleva, T. F., Zubareva, E. N., Petropavlovskaya, A. v, Lipatova, L. P., dan Afanasyev, M. A. (2021). Optimizing the Ingredients of Functional Foods. *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*, 1079(3). <https://doi.org/10.1088/1757-899X/1079/3/032059>
- Kumar, A., dan Kumar, D. (2016). Development of antioxidant rich fruit supplemented probiotic yogurts using free and microencapsulated *Lactobacillus rhamnosus* culture. *Journal of Food Science and Technology*, 53(1), 667–675. <https://doi.org/10.1007/s13197-015-1997-7>
- Lacroix, I. M. E., dan Li-Chan, E. C. Y. (2013). Inhibition of dipeptidyl peptidase (DPP)-IV and  $\alpha$ -glucosidase activities by pepsin-treated whey proteins. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 61(31). <https://doi.org/10.1021/jf401000s>
- Lee, K. S., Lee, B. H., Seong, B. J., Kim, S. I., Han, S. H., Kim, G. H., Park, S. B., Kim, H. H., dan Choi, T. Y. (2016). Chemical components composition on different parts of fruit schisandra chinensis baillon. *Journal of the Korean Society of Food Science and Nutrition*, 45(6), 851–858.
- Lestari, M. W., Isbandiah, D., dan Hasanah, A. (2018). Pengaruh ekstrak biji anggur (*Vitis vinifera*) var Alphonso lavallee terhadap fungsi ginjal mencit jantan (*Mus musculus*) model hiperurisemia). *Saintika Medika*, 13(1). <https://doi.org/10.22219/sm.v13i1.5447>
- Liang, L., Zhu, M., Li, F., Yang, L., Wu, X., Zhao, W., dan Zou, Y. (2012). Chemical composition, nutritional value, and antioxidant activities of eight mulberry cultivars from China. *Pharmacognosy Magazine*, 8(31), 215–224. <https://doi.org/10.4103/0973-1296.99287>
- Maleta, H. S., dan Kusnadi, J. (2018). Pengaruh penambahan sari buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap aktivitas antioksidan dan

karakteristik fisikokimia Caspian Sea Yoghurt. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 6(2), 13–22.

- Maskyur, A., dan Kusnadi, J. (2015). Karakteristik kimia dan mikrobiologi yoghurt bubuk kacang tunggak (*Vigna unguiculata* L.) metode pengeringan beku (Kajian penambahan starter dan dekstrin). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(3), 1171–1179.
- Mogale, M. A., Lebelo, S. L., Thovhogi, N., de Freitas, A. N., dan Shai, L. J. (2011).  $\alpha$ -amylase and  $\alpha$ glucosidase inhibitory effects of *Sclerocarya birrea* [(A. Rich.) Hochst.] subspecies *caffra* (Sond) Kokwaro (*Anacardiaceae*) stem-bark extracts. *African Journal of Biotechnology*, 10, 15033–15039.
- Mustika, S., Yasni, S., dan Suliantari. (2019). Pembuatan yogurt susu sapi segar dengan penambahan puree ubi jalar ungu. *Jurnal Pendidikan Teknologi Kejuruan*, 2(3), 97–101.
- Nardi, G., anuário, A. de F., Freire, C., Megiolaro, F., Schneider, K., Perazzoli, M. A., do Nascimento, S., Gon, A., Mariano, L. B., Wagner, G., Niero, R., dan Locatelli, C. (2016). Anti-inflammatory activity of berry fruits in mice model of inflammation is based on oxidative stress modulation. *Pharmacognosy Research*, 8(5), 42–49. <https://doi.org/10.4103/0974-8490.178642>
- Nastiti, D. S., Nurhamidah, dan Chandra, N. (2019). Pemanfaatan ekstrak buah *Morus alba* L. (murbei) sebagai pengawet alami ikan *Selaroides leptolesis* (selar). *Jurnal Pendidikan Dan Ilmu Kimia*, 3(1), 1–7.
- Nguyen, L., dan Hwang, E. S. (2013). Quality characteristics and antioxidant activity of yogurt supplemented with Aronia (*Aronia melanocarpa*) juice. *Preventive Nutrition and Food Science*, 2(2), 60–67.
- Ni, H., Hayes, H. E., Stead, D., dan Raikos, V. (2018). Incorporating salal berry (*Gaultheria shallon*) and blackcurrant (*Ribes nigrum*) pomace in yogurt for the development of a beverage with antidiabetic properties. *Heliyon*, 4(10). <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2018.e00875>
- Nofrianti, R., Azima, F., dan Eliyasmi, R. (2013). Pengaruh penambahan madu terhadap mutu yoghurt jagung. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(2), 60–67.
- Nowak, A., Zakłós-Szyda, M., Błasiak, J., Nowak, A., Zhang, Z., dan Zhang, B. (2019). Potential of *Schisandra chinensis* (Turcz.) Baill. in human health and nutrition: A review of current knowledge and therapeutic perspectives. *Nutrients*, 11(2). <https://doi.org/10.3390/nu11020333>
- Nur Azmi, A., dan Yunianta. (2015). Ekstraksi antosianin dari buah murbei (*Morus alba* L.) metode microwave assisted extraction (kajian waktu

- ekstraksi dan rasio bahan: pelarut). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(3), 835–846.
- Oktavia, H., Radiati, L. E., dan Rosyidi, D. (2016). Evaluation of physicochemical properties and exopolysaccharides production of single culture and mixed culture in set yoghurt. *Jurnal Pembangunan Dan Alam Lestari*, 7(1), 52–59.
- Olas, B. (2018). Berry phenolic antioxidants – implications for human health? *Frontiers in Pharmacology*, 9(78), 1–14. <https://doi.org/10.3389/fphar.2018.00078>
- Othman, N., A. Hamid, H., dan Suleiman, N. (2019). Physicochemical properties and sensory evaluation of yogurt nutritionally enriched with papaya. *Food Research*, 3(6), 791–797. [https://doi.org/10.26656/fr.2017.3\(6\).199](https://doi.org/10.26656/fr.2017.3(6).199)
- Pereira, E., Barros, L., dan Ferreira, I. (2013). Relevance of the Mention of Antioxidant Properties in Yogurt Labels: In Vitro Evaluation and Chromatographic Analysis. *Antioxidants*, 2(2). <https://doi.org/10.3390/antiox2020062>
- Pranayanti, I. P., dan Sutrisno, A. (2015). Pembuatan minuman probiotik air kelapa muda (*Cocos nucifera* L.) dengan starter *Lactobacillus casei* strain shirota. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(2), 763–772.
- Prasetyorini, Moerfiah, Wardatun, S., dan Rusli, Z. (2014). Potensi antioksidan berbagai sediaan buah sirsak (*Annona muricata* Linn.). *Panel Gizi Makan*, 37(2), 137–144.
- Prayoga, G. (2013). Fraksinasi, uji aktivitas antioksidan dengan metode DPPH dan identifikasi golongan senyawa kimia dari ekstrak teraktif daun Sambang Darah (*Excoecaria cochinchinensis* Lour.). *Pharmakon: Jurnal Farmasi Indonesia*, 5, 41–48.
- Puspitasari, I., Pramono, Y. B., Masykuri, dan Al-Baarri, A. N. (2014). Pengaruh tingkat penambahan ekstrak buah kelengkeng terhadap pH, viskositas, citarasa, dan kesukaan yoghurt kelengkeng. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(4), 164–167.
- Putri, D. C. L. A., Putra, I. N. K., dan Suparthana, I. P. (2019). Pengaruh penambahan sari buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap karakteristik yoghurt campuran susu sapi dan kacang merah (*Phaseolus vulgaris*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 8(1). <https://doi.org/10.24843/itepa.2019.v08.i01.p02>
- Putri, D. M., Budiharjo, A., dan Kusdiyantini, E. (2014). Isolasi, karakterisasi bakteri asam laktat, dan analisis proksimat dari pangan fermentasi rusip ikan teri (*Stolephorus* sp.). *Jurnal Biologi*, 3(2), 11–19.

- Rahmawati, D., dan Kusnadi, J. (2017). Penambahan sari buah murbei (*Morus alba* L.) dan gelatin terhadap karakteristik fisiko-kimia dan mikrobiologi yoghurt susu kedelai. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(3), 83–94.
- Rohman, E., dan Maharani, S. (2020). Peranan warna, viskositas, dan sineresis terhadap produk yoghurt. *EDUFORTECH*, 5(2), 97–107. <https://doi.org/10.17509/edufortech.v5i2.28812>
- Roy, D. D., Saha, T., dan Akter, M. (2015). Quality evaluation of yogurt supplemented with fruit pulp (banana, papaya and water melon). *International Journal of Nutrition and Food Sciences*, 4(6), 695–699.
- Rukmi, D. L., Legowo, A. M., dan Dwiloka, B. (2015). Total bakteri asam laktat, pH, dan kadar laktosa yoghurt dengan penambahan tepung jecawut. *AGROMEDIA*, 33(2), 46–54.
- Salas-Salvadó, J., Guasch-Ferré, M., Díaz-López, A., dan Babio, N. (2017). Yogurt and diabetes: overview of recent observational studies. *The Journal of Nutrition*, 147(7). <https://doi.org/10.3945/jn.117.248229>
- Samh, E., Sherein, A. D., dan Essam, H. (2013). Properties and antioxidant activity of probiotic yoghurt flavored with black carrot, pumpkin and strawberry. *International Journal of Dairy Science*, 8(2), 48–57.
- Santoso, A. (2014). Pembuatan yogurt fruit dari buah pepaya (*Carica Papaya* L.)(Kajian konsentrasi sari buah dan jenis starter). *Jurnal Agrina*, 1(1), 31–39.
- Saputra, K. H., dan Fakhrizal, M. A. (2019). Manfaat buah murbei sebagai terapi adjuvan obesitas. *Jurnal Penelitian Perawat Profesional*, 2(2), 201–208. <https://doi.org/10.37287/jppp.v2i2.109>
- Savitry, N. I., Nurwantoro, dan Setiani, B. E. (2017). Total bakteri asam laktat. total asam, nilai pH, viskositas dan sifat organoleptik yoghurt dengan penambahan jus buah tomat. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(4), 184–187.
- Setianto, Y. C., Pramono, Y. B., dan Mulyani, S. (2016). Nilai pH, viskositas, dan tekstur yoghurt drink dengan penambahan ekstrak salak pondoh (*Salacca zalacca*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(3), 110–113.
- Shrikanta, A., Kumar, A., dan Govindaswamy, V. (2015). Resveratrol content and antioxidant properties of underutilized fruits. *Journal of Food Science and Technology*, 52(1). <https://doi.org/10.1007/s13197-013-0993-z>
- Sidor, dan Gramza-Michałowska. (2019). Black chokeberry (*Aronia melanocarpa* L.). A qualitative composition, phenolic profile and antioxidant potential. *Molecules*, 24(20). <https://doi.org/10.3390/molecules24203710>

- Skrovankova, S., Sumczynski, D., Mlcek, J., Jurikova, T., dan Sochor, J. (2015). Bioactive compounds and antioxidant activity in different types of berries. *International Journal of Molecular Sciences*, 16(10). <https://doi.org/10.3390/ijms161024673>
- Suprihana, S. (2012). Pengaruh lama penundaan dan suhu inkubasi terhadap sifat fisik dan kimia yoghurt dari susu sapi kadaluwarsa. *Agrika: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 6(1), 94–102.
- Sutedjo, K. S., dan Nisa, F. C. (2015). Konsentrasi sari belimbing (*Averrhia carambola* L.) dan lama fermentasi terhadap karakteristik fisiko-kimia dan mikrobiologi yoghurt. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(2), 582–593.
- Syainah, E., Novita, S., dan Yanti, R. (2014). Kajian pembuatan yoghurt dari berbagai jenis susu dan inkubasi yang berbeda terhadap mutu dan daya terima. *Jurnal Skala Kesehatan*, 5(1).
- Tajuddin, R., Suwastika, I. N., dan Muslimin. (2012). Organogenesis tanaman anggur hijau (*Vitis vinifera* L.) pada medium MS dengan penambahan IAA (Indole Acetid Acid) dan berbagai konsentrasi BAP (Benzil Amino Purin). *Jurnal Natural Science*, 1(1), 63–73.
- Teshome, G., Keba, A., Assefa, Z., Agza, B., dan Kassa, F. (2017). Development of fruit flavored yoghurt with mango (*Mangifera indica* L.) and Papaya (*Carica papaya* L.) fruit juices. *Food Science and Quality Management*, 67, 40–45.
- Thi, N. do, dan Hwang, E.-S. (2014). Bioactive compound contents and antioxidant activity in aronia (*Aronia melanocarpa*) leaves collected at different growth stages. *Preventive Nutrition and Food Science*, 19(3). <https://doi.org/10.3746/pnf.2014.19.3.204>
- Tolić, M.-T., Landeka Jurčević, I., Panjkota Krbavčić, I., Marković, K., dan Vahčić, N. (2015). Phenolic content, antioxidant capacity and quality of chokeberry (*Aronia Melanocarpa*) products. *Food Technology and Biotechnology*, 53. <https://doi.org/10.17113/ftb.53.02.15.3833>
- Trissanthi, C. M., dan Susanto, W. H. (2016). Pengaruh konsentrasi asam sitrat dan lama pemanasan terhadap karakteristik kimia dan organoleptik sirup alang-alang (*Imperata cylindrica*). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 4(1), 180–189.
- Turgut, T., dan Cakmakci, S. (2018). Probiotic strawberry yogurts: microbiological, chemical and sensory properties. *Probiotics and Antimicrobial Proteins*, 10(1), 64–70.
- Utami, W. W., dan Anjani, G. (2016). Yoghurt daun katuk sebagai salah satu alternatif pangan berbasis laktogenik. *Journal of Nutrition College*, 5(4), 513–519.



- Utomo, D. (2013). Pembuatan serbuk effervescent murbei (*Morus alba* L.) dengan kajian konsentrasi maltodekstrin dan suhu pengering. *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(1), 49–69.
- Wahyuningsih, S., Wulandari, L., Wartono, M. W., Munawaroh, H., dan Ramelan, A. H. (2017). The effect of pH and color stability of anthocyanin on food colorant. *International Conference on Food Science and Engineering 193*, 1–9.
- Widaghda, S., dan Nisa, F. C. (2015). Pengaruh penambahan sari anggur (*Vitis vinifera* L.) dan lama fermentasi terhadap karakteristik fisiko kimia yoghurt. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(1), 248–258.
- Wihansah, R. R. S., Arief, I. I., dan Batubara, I. (2018). Anti-diabetic potency and characteristics of probiotic goat-Milk yogurt supplemented with roselle extract during cold storage. *Tropical Animal Science Journal*, 41(3). <https://doi.org/10.5398/tasj.2018.41.3.191>
- Wihardi, B. C., Abduh, S. M., Al-Baarri, A. N., dan Pramono, Y. B. (2015). Pengaruh whey dan ekstrak buah terhadap total bakteri asam laktat, nilai pH, dan adhesiveness yoghurt. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4(4), 130–132.
- World Health Organization. (2002). *The world health report. Reducing risks, promoting healthy life*.
- Xia, E. Q., Deng, G. F., Guo, Y. J., dan Li, H. B. (2010). Biological activities of polyphenols from grapes. *International Journal of Molecular Science*, 11(2), 622–646.