

DAFTAR PUSTAKA

- Alfabeta. Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: PT Alfabet.
- Sumantri, A. (2013). *Metode Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Kencana.
- Alfi, L. (2016). *Perbedaan Aktivitas Antioksidan Bawang Putih (Alliumsativum) Hasil Pemanasan (Black garlic) Menggunakan Metode DPPH*. Malang: Akademi Analis Farmasi dan Makanan Putra Indonesia Malang.
- Ahmed, Z, Wang, Y, Ahmad, A, et al. (2013). *Kefir and health: a contemporary perspective*. Crit Rev Food Sci Nutr 53, 422–434.
- Amertaningtyas D. (2012). Mini Review: *Pengolahan Kerupuk “Rambak” Kulitdi Indonesia*. Jurnal Ilmu Peternakan, 21(3): 18-29.
- Aldi A.T.U.D.R.A.,(2016). *Efektivitas Ekstrak Kulit Jeruk Nipis (Citrus Aurantifolia) dengan NaCl 5,25 % sebagai Alternatif Larutan Irigasi Saluran Akar dalam Menghambat Bakteri Enterococcus Faecalis*. Skripsi.Fakultas Kedokteran Gigi Universitas Hasanudin, Makassar.
- Anna, K. (2012). *Khasiat dan Manfaat Jeruk Nipis, 1th ed.*, Surabaya: Stomata
- Andi Cahyono, M., & Setyo Yuwono, S. (2015). *Sifat Fisiko Kimia dan Organoleptik BumbuGado-Gado Instan-Cahyono, dkk*. In Jurnal Pangan dan Agroindustri (Vol. 3).
- Annur. (2022). *Terus Meningkat, Jumlah Penduduk RI Tembus 275,77 Juta HinggaPertengahan 2022*. Diakses dari <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2022/07/07/terus-meningkat-jumlah-penduduk-ri-tembus-275-77-juta-hingga-pertengahan-2022>
- Badan Standardisasi Nasional. (2014). *SNI 3541:2014, Margarin*. Jakarta: BSN.
- Badan Pusat Statistik.(2021).*Produksi Tanaman Buah Buahan*. Badan Pusat Statistik Jenderal Hortikultura. Diakses dari <https://www.bps.go.id/indicator/55/62/1/produksi-tanaman-buah-buahan.html>
- Beto, J. A. (2015). The Role of Calcium in Human Aging. *Clinical*

NutritionResearch, 4(1), Diakses dari
<https://doi.org/10.7762/CNR.2015.4.1.1>

Chen HL, Tung YT, Chuang CH, Tu MY, Tsai TC, Chang SY, Chen CM. (2015)

Kefir improves bone mass and microarchitecture in an ovariectomized rat model of postmenopausal osteoporosis. Osteoporos Int. 26(2), 589-599.
<https://doi.org/10.1007/s00198-014-2908-x>

C. Goswami and R. Chacrabati (2016). *Jackfruit (Artocarpus heterophyllus). Nutritional Composition of Fruit Cultivars*, pp 317-335.

CNN Indonesia. (2021). Survei: Selama pandemi, Orang Indonesia Makin Doyan Ngemil. Retrieved January 23, 2023, from
<https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20210112174105-262-592787/survei-selama-pandemi-orang-indonesia-makin-doyan-ngemil>

Darma, G. S., Puspitasari, D., & Noerhartati, E. (2013). *Pembuatan Es Krim Jagung Manis Kajian Jenis Zat Penstabil, Konsentrasi Non Dairy Cream Serta Aspek Kelayakan Finansial. Jurnal REKA Agroindustri*,1(1), 45–55.

Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. (2018). *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.

Donovan, S.M. and Shamir, R. (2014). *Introduction to the Yogurt in Nutrition Initiative and the First Global Summit on the Health Effects of Yogurt. American Journal of Clinical Nutrition*, 99: 1209S–11S

Endris, Atma., dan Puteri, I. (2017). *Bertanam Nangka Dalam Pot*. Yogyakarta: LontarMediatama.

Farag, et al. (2020). The Many Faces of Kefir Fermented Dairy Products: *Quality Characteristics, Flavour Chemistry, Nutritional Value, Health Benefits, and Safety. Nutrients*, 12 (2), pp. 346.

Farnworth, E (2005) *Kefir – a complex probiotic. Food Sci Technol (N Y)* 2, 1–17.

Hossain, M. T. (2014). Development and quality evaluation of bread supplemented with jackfruit seed flour. *International Journal of Nutrition and Food Sciences*, 3(5), 484.

Kemala Dewi, A., & Satibi, L. (2015). *Kajian Pengaruh Temperatur Pengeringan Semprot (Spray Dryer) Terhadap Kadar Air Santan Kelapa Bubuk (Coconut Milk Powder)*. Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik, Universitas Muhammadiyah. Jakarta.

- Georgalaki, M., Zoumpopoulou, G., Anastasiou., R.,Kazou,M., Tsakalidou, E.(2021).Goff, H. D., & Hartel, R. W. (2013). *Ice Cream* (7th ed.). New York: Springer.
- Handarini, & Rohayati. (2012). *Gambaran Bakteri Coliform Pada Air PDAM Dengan Metode Most Probable Number (MPN) di Komplek Mega Brata, Ciwastra, Kota Bandung. Jurnal Kesehatan Rajawali, 2(2), 1–7.*
- Handayani, P. A., & Juniarti, E. R. (2012). Ekstraksi Minyak Ketumbar (Coriander Oil) Dengan Pelarut Etanol dan N-heksana. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan, 1(1), 1–7.*
- Hardani. 2020. *Metode Penelitian Kualitatif & Kuantitatif*. Yogyakarta: CV.Pustaka Ilmu.
- Hossain, M. T. (2014). Development and quality evaluation of bread supplemented with jackfruit seed flour. *International Journal of Nutrition and Food Sciences, 3(5), 484.*
- Imanningsih, N. (2012). Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. *Penel Gizi Makan, 35(1), 13–22.*
- Indhiantoro, G. (2021). Kefir, Minuman Fermentasi Dengan Beragam Manfaat. Universitas Airlangga. Retrieved January 24, 2023, from <https://ners.unair.ac.id/site/lihat/read/661/kefir-minuman-fermentasi-dengan-beragam-manfaat>
- Indonesiabaik.id. (2021). Beda Garam Konsumsi dan Garam Industri. Retrieved November 28, 2022, from <https://indonesiabaik.id/infografis/beda-garam-konsumsi-dan-garam-industri>
- ITIS. (2018). ITIS Report.Retrieved October 4, 2021, from <https://www.itis.gov/servlet/SingleRpt/SingleRpt#null>
- Jalaluddin, Nasrul ZA, Rizki Syafrina. (2016). *Pengolahan Sampah Organik Buah-buahan Menjadi Pupuk Dengan Menggunakan Effective Microorganism*, Aceh: Jurnal Teknologi Kimia Unimal
- Kakerissa, A. L., Titaley, S., & Jufri, M. (2019). *Perencanaan Bisnis Keripik Biji Durian* (Studi Kasus : Kota Ambon). *ARIKA, 13(2), 97–111.*

- Kittipongpatana OS, Kittipongpatana N. (2015). *Resistant starch contents of native and heat- moisture treated jackfruit seed starch*. Scientific World Journal.
- Kumolontang, N. (2015). *Pengaruh Penggunaan Santan Kelapa Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas “Cookies Santang”*. Baristand Industri Manado. Jalan DiponegoroNo.21-23 Manado.
- Kenedy, I. N. (2018). *Pengaruh Suhu dan Lama Fermentasi Pada Pembuatan Black Garlic Terhadap Aktivitas Antibakteri Escherichia coli* (Universitas Pasundan). Universitas Pasundan. Retrieved from <http://repository.unpas.ac.id/38553>
- Ketaren, S. (2012). *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Kristanti, J.A. (2015). Ayo Mendulang Untung dari Bisnis Kefir. Kontan. Retrieved January 24, 2023, from <https://peluangusaha.kontan.co.id/news/ayu-mendulang-untung-dari-bisnis-kefir>
- Legassa Oli. (2020). Ice Cream Nutrition and Its Health Impacts. International Journal of Food and Nutritional Science. <https://www.ommegaonline.org/article-details/Ice-Cream-Nutrition-and-Its-Health-Impacts/2678>
- Lempang, I. R., Fatimawali, & Pelealu, N. C. (2016). Uji Kualitas Minyak Goreng Curah dan Minyak Goreng Kemasan di Manado. *Pharmakon: Jurnal Ilmiah Farmasi Unsrat*, 5(4), 155–161.
- Liputan6. (2018). Minuman Kefir Warisan Nabi Muhammad Tenar di Rusia. Retrieved January 24, 2023, from <https://www.liputan6.com/global/read/3337257/minuman-kefir-warisan-nabi-muhammad-tenar-di-rusia>
- Majewski, M. (2014). Allium sativum: acts and Myths Regarding Human Health. *Roczniki Państwowego Zakładu Higieny*, 65(1), 1–8.
- Makarim, F. R. (2021). Mengenal Manfaat Kemiri untuk Kesehatan Tubuh. Retrieved November 28, 2022, from <https://www.halodoc.com/artikel/mengenal-manfaat-kemiri-untuk->

[kesehatan-tubuh](#)

- Moreno, A.L.A., Cervera, R.P., Ortega, A.R.M., et al. (2013). Scientific Evidence about the *Role of Yogurt and Other Fermented Milks in the Healthy Diet for the Spanish Population* (Spanish) *Nutricion Hospitalaria*, 28: 2039–2089.
- Mutiati, et al. (2016). *Effect of fortification of fresh cow milk with coconut milk on the proximate composition and yield of warankashi, a traditional cheese*. University of Ilorin, Department of Home Economics & Food Science, Ilorin, Nigeria.
- Maurya, P., & Mogra, R. (2016). *Assessment of consumption practices of jackfruit (Artocarpus heterophyllus lam.) seeds in villages of Jalalpur block district Ambedarnagar (U.P.) India*. *Remarking*, 2, 73-75.
- Nur, M. (2016). Faktor-Faktor Penentu Tingkat Partisipasi Masyarakat dan Perspektif Islam Tentang Pengelolaan Sampah Di Kota Pasir Pengaraian. Diakses dari <http://digilib.mercubuana.ac.id/manage>
- Nusa, M., I., Fuadi, M., & Fatimah, S. (2014). *Studi Pengelolaan Biji Buah Nangkadalam Pembuatan Minuman Instan*. *Agrium*, 19 (1), 31–38
- Otles, S & Cagindi, O (2003). *Kefir: a probiotic dairy-composition, nutritional andtherapeutic aspects*. *Pakistan J Nutr* 2, 54–59.
- Perdani et al, (2017). *Pemanfaatan Bubur Kelapa Gading (C. Nucifera var eburnea) dalam Pembuatan Es Krim*. Department of Agro-industrial Technology, Faculty of Agricultural Technology. University of Brawijaya, Malang, Indonesia.
- Putra, W.S. I. (2015). *Kitab Herbal Nusantara: Aneka Resep dan Ramuan Tanaman Obat untuk Berbagai Gangguan Kesehatan*. Yogyakarta: Katahati, pp:135- 138.
- Rahaju, A., Djajasmita, D., & Puspita, R. (2018). *Potensi Kombinasi Ekstrak Air Lemon (Citrus limon L) dan Natrium Bikarbonat Sebagai Larutan Pemutih Gigi (in Vitro)*. *Medika Kartika: Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan*, 2(1), 59–69.
- Rahayu, W. P., Pambayun, R., Santoso, U., Giyatmi, & Ardiansyah. (2017). *Ensiklopedia Produk Pangan Indonesia: Kumpulan Berbagai Teknologi*

- Produk Pangan Indonesia*. Bogor: IPB Press.
- Rahmatika, Mega. (2016). *Uji Organoleptik dan Kesukaan Yoghurt Susu Biji Nangka (Artocarpus Heterophyllus) Dengan Perisa Alami Buah Nangka*. (Skripsi). Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta.
- Rahmawati, R. (2012). *Keampuhan Bawang Putih Tunggal (Bawang Lanang)*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Rasulu, H., Yuwono, S. S., & Kusnadi, J. (2012). *Karakteristik Tepung Ubi Kayu Terfermentasi sebagai Bahan Pembuatan Sagukasbi*. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(1), 1–7.
- Rizal, S., Surmarlan, S. H., & Yulianingsih, R. (2013). *Pengaruh Konsentrasi Natrium Bisulfit dan Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisik-Kimia Tepung Biji Nangka (Artocarpus heterophyllus)*. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 1(2), 1–10.
- Rosa, D.D, Dias M.M.S, Grzeškowiak Ł.M, Reis S.A, Conceição L.L, Peluzio M..DC.G. (2017). *Milk kefir: nutritional, microbiological and health benefits*. *Nutrition Research Reviews*, 30 (1), pp. 82-96.
- Rositawati, A. L., Taslim, C. M., & Soetrisnanto, D. (2013). *Rekristalisasi Garam Rakyat Dari Daerah Demak Untuk Mencapai SNI Garam Industri*. *Jurnal Teknologi Kimia Dan Industri*, 2(4), 217–225.
- Shanmugapriya, K., Saravana, P. S., Payal, H., Peer Mohammed, S., & Binnie, W. (2011). *Antioxidant activity, total phenolic and flavonoid contents of Artocarpus heterophyllus and Manilkara zapota seeds and its reduction potential*. *International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences*, 3, 256-260.
- Setyorini, T. (2019). *Survei: Orang Indonesia Lebih Suka Camilan daripada Makan Berat*. Retrieved January 23, 2023, from <https://www.merdeka.com/gaya/survei-orang-indonesia-lebih-suka-camilan-daripada-makan-berat.html>
- Shidqiana, S. (2012). *Optimalisasi Waktu pada Proses Pembuatan Keripik Buah Apel (Pyrus malus L) dengan Vacuum Frying (Universitas Diponegoro)*. Universitas Diponegoro. Retrieved from <http://eprints.undip.ac.id/37488/>
- Soemarno. (2017). *Potensi Pengembangan Produk Tapioka sebagai Pangan*

- Fungsional*. Jurnal Litbang Pertanian, 30(1), 31–39.
- Sugiyono (2015). *Metode Penelitian Kombinasi (Mix Methods)*. Bandung.
- Supriyadi, A., & Pangesthi, L. T. (2014). *Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka (Artocarpus heterphyllus) Terhadap Mutu Organoleptik Kue Onde-Onde Ketawa*. *E- Jurnal Boga*, 3(1), 225–233.
- Suranherman, M.MD. (2018). Pemanfaatan Biji Nangka Sebagai Bahan Alternatif Pembuatan Yogurt Instan. *Agrium*, 21 (2). 166-172. <https://doi.org/10.30596/agrium.v21i2.1876>
- Syamsir, E., Hariyadi, P., Fardiaz, D., & Kusnandar, F. (2020). *Karakterisasi Tapioka Dari Lima Varietas Ubi Kayu (Manihot utilisima Crantz) Asal Lampung*. *Jurnal Agroteknologi*, 5(1), 93–105.
- The Lottery. (2022). Purposive Sampling - Definisi, Keuntungan, dan Cara Melakukannya. Diakses dari <https://lp2m.uma.ac.id/2022/05/31/purposive-sampling-definisi-keuntungan-dan-cara-melakukannya/>
- The Lottery. (2013). Pengujian Organoleptik. Diakses dari <https://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2014/03/Uji-Organoleptik-Produk-Pangan.pdf>
- Triwitono, Priyanto. (2017). Emping Jagung : Teknologi & Kendalanya. Diakses melalui www.triwitono61.ugm.ac.id pada tanggal 22 Februari 2019.
- Tuanaya, S.M. (2021). Analisis Kandungan Lemak dan Kualitas Susu Berbahan Biji Nangka. Diakses dari <http://repository.iainambon.ac.id/1759/1/BAB%20I%20III%20V.pdf>
- Umasugi, A. R. (2021). Uji Kandungan Zat Gizi Pada Emping Berbahan Dasar Biji Durian (*Durio zibethinus* Murr) (IAIN Ambon). IAIN Ambon. Retrieved from <http://repository.iainambon.ac.id/1854/>
- Usmiati, S. (2017). Kefir, Susu Fermentasi Dengan Rasa Menyegarkan. Kementerian Pertanian Badan Litbang Pertanian. Retrieved January 24, 2023, from <http://www.litbang.pertanian.go.id/info-teknologi/2976/#:~:text=Kefir%20merupakan%20jenis%20susu%20fermentasi,Laut%20Kaspia%20Rusia%20Barat%20Daya>.

- Wahyuni, F. (2012). Kajian Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil Terhadap Karakteristik Sorbet Sirsak (*Annona muricata* Linn.) (Universitas Pasundan). Universitas Pasundan. Retrieved from <http://repository.unpas.ac.id/28759/>
- Wening,T. (2019). *Mengenal Sorbet, Jenis Es Krim Tertua yang Tidak Mengandung Susu*. Majalah Bobo Taman Bermain dan Belajar.
- Widya (2018). *Standar Mutu dan Kecukupan Gizi*. WNPG-X. Jakarta: Karya Nasional Pangan dan Gizi.
- Winarno, F. G. (2016). *Susu dan Kesehatan Manusia : Mitos vs Fakta*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wood, F. O., Ralston, R. H., & Hills, J. M. (2020). Salt (Sodium Chloride). Retrieved November 26, 2022, from <https://www.britannica.com/science/salt>
- Yacoubian. (2020). Ice cream vs Sherbet - Health impact and Nutrition Comparison. Retrieved from <https://foodstruct.com/compare/ice-cream-vs-sherbet>

