

## DAFTAR PUSTAKA

1. Briguglio M, Pregliasco FE, Lombardi G, Perazzo P, Banfi G. The Malnutritional Status of the Host as a Virulence Factor for New Coronavirus SARS-Cov-2. *Front Med.* 2020 Apr 23; 7: 146. doi: 10.3389/fmed.2020.00146
2. Maggini S, Pierre A, Calder PC. Immune Function and Micronutrient Requirements Change over the Life Course. *Nutrients.* 2018 Oct 17; 10(10): 1531. doi: [10.3390/nu10101531](https://doi.org/10.3390/nu10101531)
3. Chen Y, Michalak M, Agellon LB. Importance of Nutrients and Nutrient Metabolism on Human Health. *YJBM.* 2018;91(2):95-103.
4. Heavenly Blush Yogurt. National Yogurt Day [Gambar pada internet]. 2017. Tersedia pada: <https://it-it.facebook.com/HeavenlyBlushYogurt/photos/yogurt-mengandung-probiotik-yang-membantu-fungsi-saluran-cerna-kamu-dan-lawan-ba/10155445392257806/>
5. Delicyo. 4 Alasan Mengapa Harus Mengonsumsi Delicyo [Gambar pada internet]. 2019. Tersedia pada: <https://m.facebook.com/delicyo.id/photos/a.2169461569770208/2233309506718747/?type=3&source=54>
6. The Global Cancer Observatory, International Agency for Research on Cancer. Incidence, Mortality, and Prevalence by cancer site. Indonesia: WHO [Internet]. Diunduh dari: <https://gco.iarc.fr/today/data/factsheets/populations/360-indonesia-factsheets.pdf> pada tanggal 15 Maret 2021.
7. Chattopadhyay I, Dhar R, Pethusamy K, Seethy A, Srivastava T, Sah R, et al. Exploring the Role of Gut Microbiome in Colon Cancer. *Appl Biochem Biotechnol.* 2021 Jan 25; 193: 1780-99. doi: <https://doi.org/10.1007/s12010-021-03498-9>
8. Slizewska K, Markowiak-Kopec P, Slizewska W. The Role of Probiotics in Cancer Prevention. *Cancers.* Jan 2021; 13(1): 20. doi: [10.3390/cancers13010020](https://doi.org/10.3390/cancers13010020)

9. Tian B, Zhang Z, Zhao J, Ma Q, Liu H, Nie C, et al. Dietary whole goji berry (*Lycium barbarum*) intake improves colonic barrier function by altering gut microbiota composition in mice. *Int J Food Sci Technol*. 2021; 56(1): 103-14. doi: 10.1111/ijfs.14606
10. Kwasnik P, Lemieszek MK, Rzeski W. Impact of phytochemicals and plant extracts on viability and proliferation of NK cell line NK-92 – a closer look at immunomodulatory properties of goji berries extract in human colon cancer cells. *Ann Agric Environ Med*. 2021 Jun 14; 28(2): 291-9 doi: [10.26444/aaem/133801](https://doi.org/10.26444/aaem/133801)
11. Wuntu CRA. Pengaruh Cita Rasa dan Kualitas Pelayanan terhadap Keputusan Pembelian (Studi pada Rumah Makan Warung Sidik Kota Baru). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa FEB Universitas Brawijaya*. 2019; 8(1): 2-10.
12. Willy, Nurjanah S. Pengaruh Kemasan Produk dan Rasa terhadap Minat Beli yang Berdampak pada Keputusan Pembelian Pelanggan Minuman Energi. *Jurnal Ilmu Manajemen*. Jun 2019; 9(2): 65-74. doi: 10.32502/jimn.v8i2.1820
13. Utami M, Pantaya D, Subagja H, Ningsih N, Dewi AC. Teknologi Pengolahan Yoghurt sebagai Diversifikasi Produk Susu Kambing pada Kelompok Ternak Desa Wonoasri Kecamatan Tempurejo Kabupaten Jember. *Journal of Community Empowering and Services*. May 2020; 4(1): 30-35. doi : 10.20961/prima.v4il.39531
14. NBN Atlas. *Lycium barbarum* L.: Classification [Internet]. Tersedia pada: <https://species.nbnatlas.org/species/NBNSYS0000004032#classification> pada tanggal 15 Maret 2021.
15. Albrian D, Wijaya S, Setiawan HK. Fraksinasi dan Identifikasi Senyawa Antioksidan pada Ekstrak Etanol buah Goji berry (*Lycium barbarum* Linn.) secara Kromatografi Kolom. *J Pharm Sci Pharm Prac*. 2013 Jun; 1(1): 31-5.
16. Chung KT, Wong TY, Wei CI, Huang YW, Lin Y; Tannins and Human Health: A Review. *Crit Rev Food Sci Nutr*. 1998 Aug; 38(6): 421-64. doi: 10.1080/10408699891274273
17. Ahmad A, Kaleem M, Ahmed Z, Shafiq H. Therapeutic potential of flavonoids and their mechanism of action against microbial and viral

- infections-A review. *Food Res Intl.* Elsevier. 2015 Nov; 77(2): 221-35. doi: 10.1016/j.foodres.2015.06.021
18. Zhou F, Jiang X, Wang T, Zhang B, Zhao H. *lyciumbarbarum* Polysaccharide (LBP): A Novel Prebiotics Candidate for *Bifidobacterium* and *Lactobacillus*. *Front Microbiol.* 2018 May 18; 9: 1034. doi: 10.3389/fmicb.2018.01034
  19. Tian X, Liang T, Liu Y, Ding G, Zhang F, Ma Z. Extraction, Structural Characterization, and Biological Functions of *Lycium barbarum* Polysaccharides: A Review. *Biomolecules.* 2019 Sep; 9(9): 389. doi: 10.3390/biom9090389
  20. Daniella D, Arifin Y. *Goji Berry: Fakta, Manfaat, dan Efek Samping.* CDK. 2016; 43(10): 787-90.
  21. Forino M, Tartaglione L, Dell'aversano C, Ciminiello P. NMR-based identification of the phenolic profile of fruits of *Lycium barbarum* (goji berries). isolation and structural determination of a novel N-feruloyl tyramine dimer as the most abundant antioxidant polyphenol of goji berries. *Food Chem.* 2016 Mar 1; 194: 1254-9. doi: 10.1016/j.foodchem.2015.08.129
  22. Niro S, Fratianni A, Panfili G, Falasca L, Cinquanta L, Alam MDR. Nutritional Evaluation of Fresh Dried Goji Berries Cultivated in Italy. *Ital J Food Sci.* 2017 Jul; 29(3): 398-408. doi: 10.14674/1120-1770/ijfs.v649
  23. Ma ZF, Zhang H, Teh SS, Wang CW, Zhang Y, Hayford F, et al. Goji Berries as a Potential Natural Antioxidant Medicine: An Insight into Their Molecular Mechanism of Action. *Oxid Med Cell Longev.* 2019; 2019: 2437397. doi: 10.1155/2019/2437397
  24. Novia D. Pembuatan Yogurt Nabati Melalui Fermentasi Susu Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*) Menggunakan Kultur *Backslop*. FMIPA Universitas Indonesia. 2012
  25. Putri DCLA, Putra INK, Suparhana IP. Pengaruh Penambahan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap Karakteristik Yoghurt Campuran Susu Sapi dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan.* 2019 Mar; 8(1): 8-17.

26. Andrestian MD, Dewi Z, Sajiman. Kandungan Asam Laktat, Mutu Organoleptik, dan Kelayakan Finansial Minuman Probiotik Nanas dengan Pemberian Jenis Inokulum yang Berbeda. *Urnnaal Skala Kesehatan*. 2014; 5(2). doi: 10.31964/jsk.v5i2.17
27. Rahmadani SY, Periadnadi, Nurmiati. Isolasi dan Karakterisasi Isolat Bakteri Indigenois Pemfermentasi Pulp Tiga Varietas Kakao (*Theobroma cacao* L.). *Biopropal Industri*. 2020 Jun; 11(1): 49-57. doi: 10.36974/jbi.v11i1.5685
28. Muncan J, Tei K, Tsenkova R. Real-Time Monitoring of Yogurt Fermentation Process by Aquaphotomics Near-Infrared Spectroscopy. *Sensors*. 2020 Dec; 21(1): 177. doi: 10.3390/s21010177
29. Elida M, Gusmalini, Saufani IA. Penggunaan Probiotik *Lactobacillus paracasei ssp paracasei* M13 terenkapsulasi karagemam-skim pada pembuatan Yoghutt Jambu Biji (Yojabi). *Seminar Nasional Pemberdayaan Masyarakat*. 2019 Aug 21; 1: 584-9. doi: 10.31258/unrisce.1.584-589
30. Rajyalakshmi K, Babu MK, Shabana S, Satya AK. Identification and Screening of Probiotics as a Biocontrol Agent againts Pathogenic Vibriosis in Shrimp Aquaculture. *Annals of RSBC*. 2021 Jun; 25(6): 12292-305.
31. Toejing P, Khampithum N, Sirilun S, Chaiyasut C, Lailerd N. Influence of *Lactobacillus paracaesi* HII01 Supplementation on Glycemia and Inflammatory Biomarkers in Type 2 Diabetes: A Randomize Clinical Trial. *Foods*. 2021 Jun 23; 10(7): 1455. doi: 10.3390/foods1007455
32. Badan Standarisasi Nasional. SNI 2981:2009 - Standar Nasional Indonesia Yogurt [Internet]. 2008. Tersedia pada: [https://bsn.go.id/uploads/download/skema\\_yogurt\\_-\\_lampiran\\_lxxix\\_perka\\_bsn\\_11\\_tahun\\_2019.pdf](https://bsn.go.id/uploads/download/skema_yogurt_-_lampiran_lxxix_perka_bsn_11_tahun_2019.pdf)
33. Permadi MR, Oktafa H, Agustianto K. Perancangan Sistem Uji Sensoris Makanan dengan Pengujian Peference Test (Hedonik dan Mutu Hedonik), Studi Kasus Roti Tawar, menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network. *Jurnal Mikrotik*. 2018 Jul; 8(1): 29-42

34. Millati N. Uji Toksisitas dengan Metode BSLT Senyawa Steroid Fraksi Petroleum Eter Mikroalga *Chlorella sp.* Skripsi, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang. 2016.
35. Aini N. Uji Toksisitas dan Antijamur *Fusarium sp.* dari Minyak Atsiri Bawang Putih. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Sumatera Utara, Medan. 2018.
36. Stiarto RHB, Widhyastuti N, Octavia ND, Himawan HC. Produksi Sari Pepaya (*Carica papaya*) Fermentasi sebagai Minuman Probiotik Antihiperkolesterolemia. Jurnal Litbang Industri. 2018 Jun; 8(1): 23-30. Doi: 10.24960/jli.v8i1.3844.23-30
37. Wibawanti JMW, Rinawidiastuti. Sifat Fisik dan Organoleptik Yogurt Drink Susu Kambing Dengan Penambahan Ekstrak Kulit Manggis (*Garcinia mangostana L.*). Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 2018;13(1): 27-37. Doi: 10.21776/ub.jitek.2018.013.01.3
38. Meyer BN, Ferrigni NR, Putnam JE, Jacobsen LB, Nichols DE, McLaughlin JL. Brine Shrimp: A Convenient General Bioassay for Active Plant Constituents. Planta Med. 1982;45(5):31-34. Doi: 10.1055/s-2007-971236
39. Santika IGPNA. Hubungan Indeks Massa Tubuh (IMT) dan Umur terhadap Daya Tahan Umum (*Kardiovaskuler*) Mahasiswa Putra Semester II Kelas A Fakultas Pendidikan Olahraga dan Kesehatan IKIP PGRI Bali Tahun 2014. Jurnal Pendidikan Kesehatan Rekreasi, 2015 Jun; 1: 42-7.
40. Faisal M, Saifullah, Mukhriza T. Organoleptic Analysis of Yogurt with Banana Addition and Stevia Sweeteners. RJC. 2019;12(3):1151-1156. Doi: 10.31788/RJC.2019.1235365
41. Novita R, Eviza A, Husni J, Putri SK. Analisis Organoleptik Formula Minuman Kahwa Daun Mix. Jurnal Teknologi Pertanian Andalas. 2017 Mar;21(1):58-62. doi: 10.35891/tp.v9i1.932
42. Fadli F, Suhaimi S, Idris M. Uji Toksisitas Akut Ekstrak Etanol Daun Salam (*Syzygium polyanthum (Wight) Walp.*) dengan Metode BSLT. Medical Sains: Jurnal Ilmiah Kefarmasian. 2019;4(1):35-42. Doi: doi.org/10.37874/ms.v4i1.121

43. Andrestian MD, Dewi Z, Sajiman. Kandungan Asam Laktat, Mutu Organoleptik, dan Kelayakan Finansial Minuman Probiotik Nanas dengan Pemberian Jenis Inokulum yang Berbeda. *Jurnal Skala Kesehatan*. 2014;5(2):1-8. Doi: 10.31964/jsk.v5i2.17
44. Kusmanto, Hidayati AM. Total Bakteri dan Sifat Organoleptik Minuman Sari Tempe dengan Variasi Waktu Penyimpanan. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 2011; 2(3): 75-87.
45. Novitasari A. Kajian Mutu Mikrobiologi, Kimia, dan Organoleptik Yogurt Berbahan Dasar Nabati Menggunakan Starter Komersial. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Semarang. 2019.
46. Paulus, JJH, Rumampuk NDC, Pelle WE, Kawung NJ, Kemer K, Rompas RM. *Buku Ajar Pencemaran Laut*. Yogyakarta: Deepublish. 2020. 110 p.
47. Alfarabi M, Fauziayuningtias. Analisis Nilai Toksisitas Ekstrak Biji Pepaya (*Carica papaya*) dengan Metode *Brine Shrimp Lethality Test* (BSLT). *J Sci Technol*. 2017 Aug; 6(2): 153-8. Doi:
48. Soliha RR, Fitriyansih SP, Hazar S. Uji Aktivitas Sitotoksik Ekstrak Etanol Kulit Buah Petai (*Parkia speciosa* Hassk.) dengan Metode BSLT (*Brine Shrimp Lethality Test*). *Farmasi*. 2019 Aug; 5(2): 566-73. Doi: 10.29313.v0i0.17867
49. Eveline, Nawangsih AA. Variasi Rasio Sari Bit Merah (*Beta vulgaris L.*) Susu Skim, dan Kultur *Starter* terhadap Karakteristik Yogurt Sari Bit Merah. *FaST*. 2019;3(1):29-44.
50. Rosidah, EN. Uji Toksisitas Ekstrak Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durch.) terhadap larva Udang *Artemia salina* dengan Metode BSLT (*Brine Shrimp Lethality Test*). Fakultas Sains dan teknologi, Universitas Islam Negeri Sunan Ampel. 2019.
51. Jelita SF, Setyowati GW, Ferdinand M, Zuhrotun A, Megantara S. Uji Toksisitas *Acalypha siamensis* dengan Metode *Brine Shrimp Lethality Test* (BSLT). *Farmaka*. 2020;18(1):14-22.
52. Carballo JL, Hernandez-Inda ZL, Perez P, Garcia-Gravalos MD. A Comparison between Two *Brine Shrimp* Assay to Detect in vitro Citotoxicity in Marine Natural Products. *BMC Biotechnol*. 2002;2(17):1-5.

53. Priadi G, Setiyoningrum F, Afiati F, Irzaldi R, Lisdiyanti P. Studi *In Vitro* Bateri Asam Laktat Kandidat Probiotik dari Makanan Fermentasi Indonesia. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 2020;31(1):21-28. Doi: 10.6066/jtip.2020.31.121

