

DAFTAR PUSTAKA

1. Syainah E, Novita S, Yanti R. Kajian pembuatan yoghurt dari berbagai jenis susu dan inkubasi yang berbeda terhadap mutu dan daya terima. *Jurnal Skala Kesehatan*. 2014;5(1):1–8.
2. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 30 Tahun 2018 tentang Angka Konsumsi Pangan. 2018.
3. Dahemat CN, Sonik DA. Prarencana pabrik yoghurt dari kedelai kapasitas produksi 12.500 ton/tahun [skripsi]. Surabaya: Universitas Katolik Widya Mandala; 2019.
4. Kabuli KK, Indriani Y, Situmorang S. Analisis pengetahuan dan sikap konsumen dalam membeli yoghurt di bandar lampung. *JIIA*. 2018;6(2):196–204.
5. Widiyaningsih EN. Peran probiotik untuk kesehatan. *Jurnal Kesehatan*. 2011 Jul;4(1):14–20.
6. Novia D. Pembuatan yogurt nabati melalui fermentasi susu kacang merah (*Phaseolus vulgaris*) menggunakan kultur backslop [skripsi]. Depok: Universitas Indonesia; 2012.
7. Alfitasari LD. Uji organoleptik dan kadar vitamin c yoghurt buah bligo (*Benincasa hispida*) dengan penambahan konsentrasi starter bakteri dan ekstrak buah nangka (*Arthrocarpus heterophyllus*) yang berbeda [skripsi]. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta; 2015.
8. Daniella D, Arifin Y. Goji berry: fakta, manfaat, dan efek samping. *CDK*. 2016;43(10):787–90.
9. Tanggara N, Purwijantiningsih LME, Pranata FS. Kualitas sirup goji berry (*Lycium barbarum L.*) dengan kombinasi kadar angkak dan suhu pemanasan. *Biologi*. 2013;1–15.
10. Wijayanti D. Studi evaluasi mutu yoghurt nabati sari kacang hijau (*Vigna radiata L.*) dengan variasi konsentrasi sukrosa dan susu skim [skripsi]. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang; 2017.
11. Sumarmono J. Yogurt & concentrated yogurt: makanan fungsional dari susu. Purwokerto: Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat. Universitas Jenderal Soedirman; 2016. p. 15–28.
12. Koswara S. Yoghurt. In: *Tekno Pangan & Agroindustri*. Bogor: Institut Pertanian Bogor; 2010. p. 48–50.
13. Chandan RC, Gandhi A, Shah NP. Yogurt: historical background, health benefits, and global trade. Elsevier; 2017. p. 3–29.
14. Banerjee U, Malida R, Panda R, Halder T, Roymahapatra G. Variety of yogurt and its health aspects - a brief review. *International Journal of Innovative Practice and Applied Research*. 2017;7(7):56–66.
15. Yadav A, Jaiswal P, Jaiswal M, Kumar N, Sharma R, Raghuvanshi S, et al. Concise review: importance of probiotics yogurt for human health improvement. *IOSR Journal of Environmental Science, Toxicology and Food Technology*. 2015;9(7):25–30.

16. Isolauri E, Sütas Y, Kankaanpää P, Arvilommi H, Salminen S. Probiotics: effects on immunity. *American Journal of Clinical Nutrition*. 2001;73(2):444–50.
17. Suter IK. Pangan fungsional dan prospek pengembangannya. In: Pentingnya Makanan Alamiah (Natural Food) Untuk Kesehatan Jangka Panjang. Denpasar: Ikatan Keluarga Mahasiswa (IKM) Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Denpasar; 2013. p. 1–17.
18. Roberfroid MB. Prebiotics and probiotics: are they functional foods? *American Journal of Clinical Nutrition*. 2000;71(6):1682–7.
19. Kulczyński B, Gramza-Michałowska A. Goji berry (*Lycium barbarum*): composition and health effects - a review. *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences*. 2016;66(2):67–75.
20. 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 mechanisms of action. *Oxidative Medicine Cellular Longevity*. 2019;1–9.
21. Korunoska B, Milanov G, Nedelkovski D, Sarafimovska A, Taseska-Gjorgjijevski M, Dzolevska R. Description of the morphological and technological characteristics of the plant goji berry. In: 3rd International Symposium For Agriculture and Food. Ohrid; 2017. p. 132–7.
22. Vidović BB, Milincić DD, Marčetić MD, Djuriš JD, Ilić TD, Kostić AZ, et al. Health benefits and applications of goji berries in functional food products development: a review. *Antioxidants*. 2022;1–29.
23. Huang CH, Li SW, Huang L, Watanabe K. Identification and classification for the *Lactobacillus casei* group. *Frontiers in Microbiology*. 2018;9:1–13.
24. Gobbetti M, Minervini F. *Encyclopedia of food microbiology*. Vol. 2. Elsevier; 2014. p. 432–438.
25. Widodo, Taufiq TT, Aryati E, Kurniawati A, Asmara W. Human origin *Lactobacillus casei* isolated from Indonesian infants demonstrating potential characteristics as probiotics in vitro. *Indonesian Journal of Biotechnology*. 2012;17(1):79–89.
26. Minervini F. *Reference module in food science*. Elsevier; 2016. p. 1–9.
27. Jones RM. The use of *Lactobacillus casei* and *Lactobacillus paracasei* in clinical trials for the improvement of human health. In: *The Microbiota in Gastrointestinal Pathophysiology*. Elsevier; 2017. p. 99–108.
28. Zheng J, Wittouck S, Salvetti E, Franz CMAP, Harris HMB, Mattarelli P, et al. A taxonomic note on the genus *Lactobacillus*: Description of 23 novel genera, emended description of the genus *Lactobacillus* Beijerinck 1901, and union of *Lactobacillaceae* and *Leuconostocaceae*. *International Journal of Systematic and Evolutionary Microbiology*. 2020;70:2782–858.
29. Irma. Uji toksisitas fraksi daun majapahit (*Crescentia cujete* L.) dengan menggunakan metode Brine Shrimp Lethality Test (BSLT) [skripsi]. Makassar: Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar; 2017.
30. Jelita SF, Setyowati GW, Ferdinand M, Zuhrotun A, Megantara S. Uji toksisitas infusa *Acalypha Siamensis* dengan metode Brine Shrimp Lethality Test (BSLT). *Farmaka*. 2020;18(1):14–22.

31. Puspitasari E, Rozirwan, Hendri M. Uji toksisitas dengan menggunakan metode Brine Shrimp Lethality Test (BSLT) pada ekstrak mangrove (*Avicennia Marina*, *Rhizophora Mucronata*, *Sonneratia Alba* dan *Xylocarpus Granatum*) yang berasal dari Banyuasin, Sumatera Selatan. *Jurnal Biologi Tropis*. 2018;18(1):91–103.
32. Naceur H ben, Jenhani ABR, Romdhane MS. Impacts of salinity, temperature, and pH on the morphology of *Artemia salina* (Branchiopoda: Anostraca) from Tunisia. *Zoological Studies*. 2012;51(4):453–62.
33. Lenz P. Ecological studies on *Artemia*: a review. In: *Artemia Research and its Applications*. Universa Press; 1987. p. 5–18.
34. Vanhaecke P, Tackaert W, Sorgeloos P. The biogeography of *Artemia*: an updated review. In: *Artemia Research and its Applications*. Universa Press; 1987. p. 129–55.
35. Program Studi Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang. Pengujian organoleptik. In: *Modul penanganan mutu fisis (organoleptik)*. Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang; 2013. p. 1–20.
36. Arbi AS. Pengenalan evaluasi sensori. In: *Praktikum evaluasi sensori*. Jakarta: Universitas Terbuka; 2009. p. 1–42.
37. Soekarto ST. *Penilaian organoleptik: untuk industri pangan dan hasil pertanian*. Bharata Karya Aksara; 1985.
38. Suryono C, Ningrum L, Dewi TR. Uji kesukaan dan organoleptik terhadap 5 kemasan dan produk Kepulauan Seribu secara deskriptif. *Jurnal Pariwisata*. 2018;5(2):95–106.
39. Agustinah W, Warjoto RE, Canti M. Yogurt making as a tool to understand the food fermentation process for nonscience participants. *Journal of Microbiology & Biology Education*. 2019;20(1):1–3.
40. Hamad A, Jumitera S, Puspawiningtyas E, Hartanti D. Aktivitas antibakteri infusa kemangi (*Ocimum basilicum* L.) pada tahu dan daging ayam segar. *Inovasi Teknik Kimia*. 2017;2(1):1–8.
41. Muaja AD, Koleangan HSJ, Runtuwene MRJ. Uji toksisitas dengan metode BSLT dan analisis kandungan fitokimia ekstrak daun soyogik (*Saurauia bracteosa* DC) dengan metode soxhletasi. *Jurnal mipa Unsrat Online*. 2013;2(2):115–8.
42. Setiarto RHB, Widhyastuti N, Octavia ND, Himawan HC. Produksi sari pepaya (*Carica papaya*) fermentasi sebagai minuman probiotik antihiperkolesterolemia. *Jurnal Litbang Industri*. 2018;8(1):23–30.
43. Sinaga K, Sihombing JM, Sarri RP. Uji organoleptik yoghurt susu kambing peranakan etawa (PE) dengan penambahan jus buah strawberri. *Jurnal Peternakan Unggul*. 2020;3(1):1–7.
44. Sabri L, Hastono SP. *Statistik kesehatan*. Vol. 1. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada; 2006. p. 89–129.
45. Rachmat M. *Buku ajar biostatistika: aplikasi pada penelitian kesehatan*. Jakarta: EGC; 2012. p. 159–163.
46. Muhtar NI, Asnani, Rejeki S. Analisis sensori, antioksidan dan kandungan serat minuman fungsional rumput laut *Euclima spinosum* dengan penambahan rumput laut *Sargassum* sp. *J Fish Protech*. 2019;2(2):274–9.

47. Cahyadi R. Uji toksisitas akut ekstrak etanol buah pare (*Momordica charantia* L.) terhadap larva *Artemia salina* Leach dengan metode Brine Shrimp Lethality Test (BSLT) [skripsi]. Semarang: Universitas Diponegoro; 2009.
48. Clara TG. Uji toksisitas ekstrak daun dan kulit batang tahongai (*Kleinhovia hospita* L.) menggunakan metode Brine Shrimp Lethality Test (BSLT) [skripsi]. Jakarta: Universitas Kristen Indonesia; 2017.
49. Zuraida. Analisis toksisitas beberapa tumbuhan hutan dengan metode Brine Shrimp Lethality Test (BSLT). *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*. 2018;36(3):239–46.
50. Safitri EE. Preferensi masyarakat terhadap makanan lokal di Desa Mulyodadi Kecamatan Bambanglipuro Kabupaten Bantul [skripsi]. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta; 2020.

