

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC (Association of Official Analytical Chemistry). 2005. *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemists*. Virginia USA: Association of Official Analytical Chemistry, Inc.
- Andriani, M., dan Khasanah, L.U. 2010. Kajian karakteristik fisikokimia dan sensori yoghurt dengan penambahan ekstrak ubi jalar (*Ipomoea batatas L.*). *Jurnal Biomedika* 3(1): 23 – 32.
- Armando, R. 2009. *Memproduksi Minyak Atsiri Berkualitas*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 2981:2009 tentang Yoghurt. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Broyard, C., dan Gaucheron, F. 2015. Modifications of structures and functions of caseins: a scientific and technological challenge. *Dairy Science and Technology*. 95 (2015): 831-862.
- Buckle K.A., R.A. Edward, W.R Day, G.H. Fleet, dan M. Wootton. 2010. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Bustaman, S. 2011. Potensi pengembangan minyak daun cengkeh sebagai komoditas ekspor Maluku. *Jurnal Litbang Pertanian*. 30(4): 132-139.
- Bylund, G. 2003. Dairy Processing Handbook. Tetra Pak Processing Systems AB. Lund, Sweden.
- Elisa, N. A. D. 2019. Potensi Penggunaan Pewarna Alami Kayu Secang (*Caesalpinia sappan L*) Terhadap Kualitas Organoleptik Dan Total Asam Yoghurt Susu Kambing [skripsi]. Institut Teknologi Sains dan Kesehatan, PKU Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Fathona, D. 2011. Gingerol and shogaol contents, pungency intensity and panelists acceptance in oleoresin of gajah ginger (*Zingiber officinale* var. *Roscoe*), emprit ginger (*Zingiber officinale* var. *Amarum*), and merah ginger (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*). *Jurnal Scie pharm IPB*. 4: 78-98.
- Fawwaz, M., S. Nurdiansyah, dan M. Baits. 2018. Potensi daun pala (*Myristica fragrans* Houtt) sebagai sumber fenolik. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia* 4(2): 212-214.

- Hafsah dan Astriana. 2012. Pengaruh variasi starter terhadap kualitas yoghurt susu sapi. *Jurnal Bionature* 13(2): 96-102.
- Harjiyati, M. D., Y. B. Pramono, dan S. Mulyani. 2013. Total asam, viskositas dan kesukaan pada yoghurt drink dengan sari buah mangga (*Mangifera indi*) sebagai perisa alami. *Jurnal Aplikasi Pangan* 2(2): 104-109.
- Hasim dan E. Martindah. 2012. Perbandingan susu sapi dan susu kedelai: Tinjauan Kandungan dan Biokimia Absorpsi. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan. Departemen Pertanian, Bogor. Semiloka Nasional Prospek Industri Sapi Perah Menuju Perdagangan Bebas 2020: 272-278.
- Herdiana, D. D., Utami, R., dan Anandito Katri, B. R. 2014. Kinetika degradasi termal aktivitas antioksidan pada minuman tradisional wedang uwuh siap minum. *Jurnal Teknosains Pangan* 3(3): 2302-0733.
- Jatmika, S. E. Dwi, Kintoko, dan K. Isni. 2017. inovasi wedang uwuh yang memiliki khasiat untuk penderita hipertensi dan diabetes melitus. *Jurnal Riset Daerah* 3: 44-53.
- Kurniawati, N. 2010. *Sehat dan Cantik Alami Berkat Khasiat Bumbu Dapur*. Penerbit: Qanita, Bandung.
- Kondoy, S., A. Wullur, dan W. Bodhi. 2013. Potensi ekstrak etanol daun kayu manis (*Cinnamomum burmanii*) terhadap penurunan kadar glukosa darah dari tikus putih jantan (*Rattus norvegicus*) yang diinduksi sukrosa. *Pharmacon* 2: 96-99.
- Lisdiana dan Nuraini. 2018. Potensi eugenol sebagai agen proteksi kerusakan struktur paru akibat paparan asap rokok. *Jurnal MIPA* 41(2): 87-95.
- Molyneux, P. 2004. The use of the stable free radical diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity. *Journal of Science Technology*, 26(2): 211-219.
- Nirmagustina, E. D., Zulfahmi, dan Oktafrina. 2011. Sifat organoleptik dan kandungan total fenol minuman rempah tradisional (minuman secang). *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian* 16(1): 22-33.
- Nurdjannah, N. 2004. Diversifikasi penggunaan cengkeh. *Perspektif*. 3(2): 61-67.
- N. W. A. Firdaus Alifone, dan Budi, S. A. 2017. Ekstraksi Jahe Emprit (*Zingiber officinale Rosc.*) dan Serai Dapur (*Cymbopogon citratus*) dengan Metode Maserasi Sebagai Bahan Dasar untuk Pembuatan Produk *Effervescent*. Institut Teknologi Sepuluh September. Surabaya.

- Oliver *et al.* 2001. Efficacy of a new premilking teat disinfectant containing a phenolic combination for the prevention of mastitis. *Journal Dairy Science* 84: 1545-1549.
- Open, W. A. 2017. Pengaruh Jenis Gula Terhadap Ketebalan, Rendemen, dan Uji Organoleptik *Nata de Naya* [skripsi]. Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta.
- Paimin, F. B., dan Murhananto. 2008. *Seri Agribisnis Budi Daya Pengolahan Perdagangan Jahe*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Palupi, D.A., Lina, R.N., Susiloningrum, D., Sugiarti, L., Pratiwi, Y., Wijaya, H.M., Rahmasaty, A., Amiroh, S.A., Safitri, L.A., Caesary, C.D., dan Nida, K. 2022. Pembuatan wedang uwuh untuk meningkatkan imunitas tubuh bersama pengurus pkk desa jepang kecamatan mejobo kudus. *Jurnal Pengabdian Kesehatan* 5(3): 270-278.
- Prianto, H., R. Retnowati, dan U. P. Juswono. 2013. Isolasi dan karakteristik dari minyak bunga cengkeh (*Syzygium aromaticum*) kering hasil distilasi uap. *Kimia Student Journal* 1(2): 269-275.
- Poedjiadi. 1994. *Dasar-dasar kimia*. UI Press. Jakarta.
- Purbasari, A., Pramono, Y.B., dan Abduh, S.B.M. 2014. Nilai pH, kekentalan, citarasa asam, dan kesukaan pada susu fermentasi dengan perisa alami jambu air (*Syzygium sp*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(4): 174-177.
- Rachmawati, K. 2006. *Metabolisme Karbohidrat*. Universitas Airlangga. Surabaya.
- Rahmawati, F. 2011. Kajian potensi wedang uwuh sebagai minuman fungsional. Di dalam Prosiding Seminar Nasional “Wonderfull Indonesia”, Universitas Negeri Yogyakarta, 03 Desember 2011.
- Santoso, J., Satako, G., Yumiko, Y.S., and Takeshi, S. 2006. Mineral content of indonesian seaweed solubility affected by basic cooking. *Journal of Food Science and Technology* 12(1): 59-66.
- Sheikh, T.Z.B., Yong, C.L., dan Lian, M.S. 2009. In vitro antioxidant activity of the hexane and methanolic extracts of *Sargassum baccularia* and *Cladophora patentiramea*. *Journal of Applied Sciences* 13(9): 2490- 2493.
- Silvia. 2002. Pembuatan yoghurt kedelai (*soyghurt*) dengan menggunakan kultur campuran *Bifidobacterium bifidum* dan *Streptococcus thermophilus* [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sudarsono, D. Gunawan, S. Wahyuono, I. A. Donatus, dan Purnomo. 2002. *Tumbuhan Obat II, Hasil Penelitian, Sifat-Sifat, dan Penggunaan*. Pusat Studi Obat Tradisional UGM, Yogyakarta.

- Tamime, A.Y. and Robinson, R.K. 1989. *Yoghurt Science and Technology*. Pergamon press, Oxford. London.
- Tasia, W. R. N., dan Widyaningsih, T. D. 2014. Potensi cincau hitam (*Mesona palustris BI*), daun pandan (*Pandanus amaryllifolius*) dan kayu manis (*Cinnamomum burmanii*) sebagai bahan baku minuman herbal fungsional. *Jurnal Review Pangan dan Agroindustri* 2(4).
- Thomas, A. N. S. 2007. *Tanaman Obat Tradisional*. Kanisus, Yogyakarta.
- Winarno, F.G. 2007. *Kimia Pangan dan Gizi*. Penerbit: Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yuliana S., dan S. I. Kailaku. 2009. Pengembangan produk jahe kering dalam berbagai jenis industri. *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian* 5: 8 – 12.