

DAFTAR PUSTAKA

- Agustini, Adiguna Tumpuan dan I Gusti Ayu Ari. Maret 2021. "Pengembangan Manfaat Bunga Kecombrang Menjadi Produk Selai Flora di Kabupaten Tabanan." *Scientific Journal of Food Technology* Vol.8, 25-31 .
- Aksar Roskiana Ahmad, Juwita, Siti Afrianty Daniya Ratulangi, 2015. "Penetapan Kadar Fenolik dan Flavonoid Total Ekstrak Metanol Buah dan Daun Patikala (*Etlintera Elatior* (Jack) R.M.SM)." *Original Article*.
- Anna Muawanah, Ira Djajanegara, A. Sa'duddin, Dede Sukandar, Nani Radiastuti. 2012. "Penggunaan Bunga Kecombrang (*Etlintera Elatior*) dalam Proses Formulasi Permen Jelly." *Valensi* Vol.2 No.4, Mei 2012.
- Asmawati, Hamzan Sunardi & Syirril Ihromi. 2018. "KAJIAN PERSENTASE PENAMBAHAN GULA TERHADAP KOMPONEN MUTU SIRUP BUAH NAGA MERAH." *Jurnal AGROTEK* Vol. 5 No. 2, .
- Atmawati, W. T., & Risminawati, M. P. 2015. *penerapan strategi pembelajaran team games tournament untuk meningkatkan motivasi belajar dan hasil belajar tema indah nya negeriku pada siswa kelas IV A SD Negeri Girimargo 1 kecamatan miri kabupaten sragen tahun pelajaran 2014/2015*. surakarta: doctoral disertation, universitas muhammadiyah .
- Ermina Syainah, Sari Novita & Rusmini Yanti. 2014. "KAJIAN PEMBUATAN YOGHURT DARI BERBAGAI JENIS SUSU DAN INKUBASI YANG BERBEDA TERHADAP MUTU DAN DAYA TERIMA." *Jurnal Skala Kesehatan Volume 5 No. 1*.
- Fortune Akabanda, James owusu-Kwarteng, Kwaku Tano-Debrah, Charles Parkouda And Lene Jespersen. 2014. "The Use of Lactic Acid Bacteria Starter Culture in the Production of Nunu, a Spontaneously Fermented Milk Product in Ghana." *International Journal of Food Science* 11 pages.
- HAUSE, SARAH R. LABENSKY & ALAN M. 1999. *On Cooking A Text Book Of Culinary Fundamentals*. New Jersey: Library of Congress cataloging-In - Publication Data.
- Lilis Nuraida, Qamariah Nurdin dan Antung Sima Firliyeanti. 2014. "Pengembangan Yoghurt Berisi *Lactobacillus rhamnosus* dan *Pediococcus pentosaceus* dan Viabilitasnya Selama Penyimpanan." *Jurnal Mutu Pangan*.
- Machado, mauro Fisberg and Rachel. 2015. "History of Yogurt and Current Patterns of Consumption." *Nutrition Reviews* vol.73 (S1); 4-7.
- Martha Aznury, Zaman, Ahmad Zikri & Panzurli. 2019. "PENGUJIAN ORGANOLEPTIK PRODUK YOGURT DENGAN PENAMBAHAN

VARIASI KONSENTRASI DAUN KELOR (*Moringa oleifera*)." *Jurnal Fluida Volume 12, No. 1* 15-20.

Maruzy, Sofa Farida & Anshary. 2016. "KECOMBRANG (*Etlingera elatior*): SEBUAH TINJAUAN PENGGUNAAN SECARA TRADISIONAL, FITOKIMIA DAN AKTIVITAS FARMAKOLOGINYA." *Torch Ginger : A review of Its Traditional Uses, Phytochemistry and Pharmacology Vol. 9, No.1*.

Mckinley, Michelle C. 2005. "The Nutrition and Health Benefits of Yoghurt." *International Journal of Dairy Tecnology Volume 58, Issue1* p 1-12.

Najma Sari, St. Hadijah, M.Par & Riska Veronika, M.Par. 2021. "UJI COBA PEMANFAATAN BUAH PATIKALA (*etlingera elatier*)." *Hospitality and Gastronomy Research Journal*.

Nisa, Dian Izmi Kartikasari & Fithri Choirun. 2014. " PENGARUH PENAMBAHAN SARI BUAH SIRSAK DAN LAMA FERMENTASI TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK DAN KIMIA YOGHURT, The Influence of Soursop Juice Addition and Fermentation Period toward Physical Chemistry Properties of Yoghurt." *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 2 No 4*.

Palijama Putri Selibata, Aalwi Smith, H. Sinay. 2017. "Perbedaan Kadar Vitamin C dan Lama Fermentasi terhadap Yoghurt dengan Penambahan Sari Buah Sirsak (*Annona Muricata L*)." *Bipendix Volume 4, Nomor 1, Oktober 2017*, hlm.44-47.

PERMATASARI, A. ELGA. 2022. "ISOLASI DAN KARAKTERISASI SENYAWA UTAMA EKSTRAK BUAH PATIKALA (*Etlingera elatior*), ISOLATION AND CHARACTERIZATION THE MAIN COMPOUNDS OF PATIKALA FRUIT EXTRACT." *Skripsi* 1-3.

Rasbawati, Irmayani, I. D. Novieta & Nurmiati. 2019. "Karakteristik Organoleptik dan Nilai pH Yoghurt dengan Penambahan Sari Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia L*)." *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan* 41-46.

Rifda Naufalin, Rumpoko Wicaksono & Poppy Arsil. 2019. "APLIKASI CABINET DRYER (PENGERING KABINET) UNTUK MENINGKATKAN PRODUKSI BAHAN BAKU PENGAWET ALAMI BUAH KECOMBRANG (*Etlingera elatior*)." *Dinamika Journal, Vol. 1 No. 3* 22-27.

Robinson, A. Y. Tamime & R. K. 2000. *YOGHURT Science and Technology*. Cambridge England: Woodhead Publishing Limited.

- S, DIAN FUSPITA DEWI. 2015. "UJI STABILITAS FISIK DAN UJI AKTIVITAS ANTIOKSIDAN SIRUP BUAH PATIKALA (ETLINGERA ELATIOR)." *Skripsi* 15-17.
- Saludung, Jokebet. 2015. "SIRUP KECOMBRANG JOSANI ANEKA RASA." *Seminar Nasional 2015 Lembaga Penelitian UNM* .
- Sanam, A.B., Bagus, I. dan Swacita, N. 2014. "Ketahanan Susu Kambing Peranakan Ettawah Post-Thawing pada Penyimpanan Lemari Es Ditinjau dari Uji Didih dan Alkohol." 3(1), pp. 1-8.
- Sarah R. Labensky & Alan M. Hause. 1999. *On Cooking; a Textbook of Culinary Fundamentals, Second Edition*. Prentice Hall.
- Siantar, Posman Sibuea dan Via Natalia Lumban. 2022. "Aktivitas Antioksidan Yoghurt Dengan Penambahan Ekstrak Buah Bit (Beta)." *Jurnal Riset Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian (RETIPA)*.
- Theresia I. Purwantiningsih, Maria Adolfinia B. Bria² & Kristoforus W. Kia. 2022. "KADAR PROTEIN DAN LEMAK YOGHURT YANG TERBUAT DARI JENIS DAN JUMLAH KULTUR YANG BERBEDA." *Journal of Tropical Animal Science and Technology*, 2022;4(1) 66-73.
- Vega Yoesepa Pamela, Rifqi Ahmad Riyanto, Septariawulan, Kusumasari, Bayu Meindrawan, Ahmad Mujaki Diwan & Iis Istihamsyah. 2022. "Karakteristik Sifat Organoleptik Yoghurt Dengan Variasi Susu Skim Dan Lama Inkubasi, Organoleptik Characteristics of Yogurt With Skim Milk Variation And Incubation Length ." *Nutriology: Jurnal Pangan, Gizi, Kesehatan Volume 03, No 01*.
- W.A.D.V. Weerathilake, D.M.D. Rasika, J.K.U. Ruwanmali and M.A.D.D. Munasinghe. 2014. "The Evolution, Processing, Varieties and health Benefits of Yogurt." *International Journal of Scientific and Research* Volume 4, Issue 4, April 2014.