

7. DAFTAR PUSTAKA

- Achyadi, N. S. (2020). Perbandingan sari kacang kedelai dengan bubur umbi bit dan konsentrasi santan terhadap karakteristik es krim nabati. *Pasundan Food Technology Journal*, 7(2), 57-64. <https://doi.org/10.23969/pftj.v7i2.2980>
- Afina, N., Sinaga, H., & Lubis, Z. (2024). Pendugaan umur simpan biji kopi arabika menggunakan metode accelerated shelf-life test (ASLT) model arrhenius berdasarkan parameter kadar air. *Agrikultura*, 35(3), 562-572. <https://doi.org/10.24198/agrikultura.v35i3.56832>.
- Aini, R. N., Listyani, T. A., & Raharjo, D. (2023). Perbandingan Kadar Flavonoid Dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Dan Infusa Daun Rambutan (*Nephelium lappaceum* L.) Dengan Metode ABTS. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 9(23), 665-680. <https://doi.org/10.5281/zenodo.10353550>.
- Alfadila, R., Anandito, R. B. K., & Siswanti, S. (2020). Pengaruh pemanis terhadap fisikokimia dan sensoris es krim sari kedelai jeruk manis (*Citrus sinensis*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 13(1), 1-11. <https://doi.org/10.20961/jthp.v13i1.40319>
- Aliansa, T., Munir, M. A., Aprilia, V., & Emelda, E. (2023). The determination of vitamin C in guava (*Myrtaceae* species) using spectrophotometric approach. *Asian Journal of Analytical Chemistry*, 1(1), 6-11. <https://doi.org/10.53866/ajac.v1i1.268>
- Amelia, S., Adriani, A. R., Gandhi, A., & Anggraini, D. (2024, December). Pelatihan Pembuatan Selai Jambu Kristal Sebagai Upaya Peningkatan Pendapatan Petani Jambu Kristal di Desa Bantarsari. In *Unri Conference Series: Community Engagement* (Vol. 6, pp. 200-204). <https://conference.unri.ac.id/index.php/unricsce/article/view/507>
- Amra, G. R., Holinesti, R., Faridah, A., & Mustika, S. (2024). Kualitas Es Krim dengan Penambahan Puree Mangga Kweni. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 8, 28774-28780. <https://jptam.org/index.php/jptam/article/view/18626>.
- Arizka, A. A., & Daryatmo, J. (2015). Perubahan kelembaban dan kadar air teh selama penyimpanan pada suhu dan kemasan yang berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4(4). <https://doi.org/10.17728/jatp.v4i4.6>.
- Artani, I. C., Primawati, S. N., & Muliadi, A. (2024). Identifikasi Jenis Bactrocera pada Jambu Kristal (*Psidium Guajava*) di Dusun Perendekan Utara Desa Giri Sasak, Kuripan, Lombok Barat. *Samota Journal of Biological Sciences*, 3 (2), 40-48. <https://doi.org/10.29303/sjbios.v3i2.5813>.
- Aryani, N. L., & Sulistiyati, T. D. (2022). Karakteristik Organoleptik Es Krim Rumput Laut (*E. Spinosum*) Dengan Penambahan Sari Jeruk Lemon (*Citrus*

- Limon) Sebagai Sumber Vitamin C. *JFMR (Journal of Fisheries and Marine Research)*, 6(1), 115-119. <https://doi.org/10.21776/ub.jfmr.2022.006.01.13>
- Arzayah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). Analisis mutu organoleptik sirup kayu manis dengan modifikasi perbandingan konsentrasi gula aren dan gula pasir. *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2), 105-109. <https://doi.org/10.47233/jppie.v1i2.602>.
- Astija, A. (2021). Kandungan Vitamin C dari Buah Tomat Pada Tingkat Kematangan yang Berbeda. *Jurnal Biogenerasi*, 6(2), 92-98. <https://doi.org/10.30605/biogenerasi.v6i2.543>
- Atasasih, H., Paramita, I. S., & Rahayu, D. (2024). Pendugaan Umur Simpan Nupate (Nugget Patin Tempe) Menggunakan Metode ASLT (Accelerated Shelf Life Test) dengan Pendekatan Arrhenius. *Jurnal kesehatan komunitas (Journal of community health)*, 10(1), 141-149. <https://jurnal.htp.ac.id/index.php/keskom/article/view/1650>.
- Bahow, G., Yelnetty, A., Tamasoleng, M., & Pontoh, W. J. H. (2016). Karakteristik Es Krim Menggunakan Starter Bakteri Probiotik *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus acidophilus*. *Zootek*, 36(1), 69-76. <https://doi.org/10.35792/zot.36.1.2016.9481>.
- Badan Standarisasi Nasional. (2013). SNI 01-3836-2013. Syarat Mutu Teh Kering dalam Kemasan. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional. <https://akses-sni.bsn.go.id/viewsni/baca/5363>
- Badan Standarisasi Nasional. (2018). SNI 01-3713-2018. Syarat Mutu Es Krim. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional. <https://akses-sni.bsn.go.id/viewsni/baca/8636>
- Bakti, A. T., Surjoseputro, S., & Setijawati, E. (2017). Pengaruh perbedaan persentase penambahan susu full cream terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik es krim beras merah. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 16(2), 52-57. <https://doi.org/10.33508/jtpg.v16i2.1691>
- BPS Provinsi Jawa Tengah. (2024). *PROVINSI JAWA TENGAH DALAM ANGKA 2024* (Vol. 49). Diakses pada 15 September 2025, dari <https://jateng.bps.go.id/id/publication/2024/02/28/980d120f5be18d6400c48b16/provinsi-jawa-tengah-dalam-angka-2024.html>
- Cicilia, S. (2023). Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap aktivitas antioksidan dan mutu teh daun jambu biji putih. *Jurnal Edukasi Pangan*, 1(1), 55-67. <https://jurnal.unram.ac.id/index.php/edufood/en/article/view/3641>.

- Datundugon, S. P. S., Elly, F. H., & Kalangi, J. K. J. (2020). Analisis Kelayakan Finansial Usahatani Jambu Biji Kristal (*Psidium guajava* L.). *Agri-Sosioekonomi*, 16, 469–478. <https://doi.org/10.35791/agrsosek.16.3.2020.31185>.
- Dahlan, S. A., Kasim, R., & Limonu, M. (2025). PENGARUH SUHU PENYIMPANAN TERHADAP PERUBAHAN FISIK DAN KIMIA PADA TERONG UNGU (*Solanum melongena*). *Jambura Journal of Food Technology*, 7(02), 311-322. <https://doi.org/10.37905/jjft.v7i02.31514>.
- Darniadi, S., Rachmat, R., Luna, P., Purwani, W., & Sandrasari, D. A. (2020). Penentuan umur simpan menggunakan metode accelerated shelf life test (ASLT) pada bubuk minuman instan stroberi foam-mat drying. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 9(4), 151-157. <https://doi.org/10.17728/jatp.7539>.
- Dewi, Y. S. K. (2024). Karakteristik es krim susu kambing dengan penambahan sari jeruk sambal (*Citrus amblycarpa*). *Jurnal Agritechno*, 1-10. <https://doi.org/10.70124/at.v17i1.1286>
- Dusun, C., Djarkasi, G., Tehlma, D., & Tuju, J. (2017). Kandungan polifenol dan aktivitas antioksidan teh daun jambu biji (*Psidium guajava* L). *In Cocos* (Vol. 1, No. 7, pp. 1-15). <https://doi.org/10.35791/cocos.v1i7.16900>.
- Dwiningrum, S. J., Hajrah, H., & Rijai, H. R. (2024). Pembuatan Teh herbal celup Kombinasi Daun Jambu Biji (*Psidium Guajava*) dan Daun Sirsak (*Annona Muricata* L.) Sebagai Antioksidan. *Syntax Idea*, 6(6), 2618-2837. <https://doi.org/10.46799/syntax-idea.v6i6.3455>.
- Erliyanti, N. K., Priyanto, A. D., & Pujiastuti, C. (2020). Karakteristik densitas dan indeks bias minyak atsiri daun jambu kristal (*Psidium Guajava*) menggunakan metode microwave hydrodistillation dengan variabel daya dan rasio bahan: Pelarut. *Jurnal Rekayasa Mesin*, 11(2), 247-255. <https://doi.org/10.21776/ub.jrm.2020.011.02.11>
- Fajri, F., & Fatdillah, H. (2024). Analisis Kualitas Frozen Yogurt (*Lactobacillus fermentum* strain SK 152 dan *Lactiplantibacillus plantarum* strain heal19) dengan penambahan Sari Buah Stroberi terhadap Nilai Kadar Air, Kadar Protein, Kadar Lemak, dan Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Peternakan Borneo*, 3(1), 6-13. <https://doi.org/10.34128/jpb.v3i1.27>
- Ginting, S. O., Bintoro, V. P., & Rizqiati, H. (2019). Analisis Total BAL, Total Padatan Terlarut, Kadar Alkohol, dan Mutu Hedonik pada Kefir Susu Sapi dengan Variasi Konsentrasi Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 3, 104–109. <https://doi.org/10.14710/jtp.2019.23017>

- Handayani, W. D. S., Febrina, D., & Nawangsari, D. (2025). Pengaruh Suhu Penyimpanan Ekstrak Etanol Daun Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius* Roxb) Terhadap Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Mandala Pharmacon Indonesia*, 11(2), 374-380. <https://doi.org/10.35311/jmpi.v11i2.862>.
- Hanum, Z., Gaznur, Z. M., Aini, Z., & Wibowo, A. (2023). Aktivitas antioksidan dari susu pasteurisasi dengan penambahan ekstrak kayu manis (*Cinnamomum burmannii*) sebagai minuman kesehatan. *Jurnal Agripet*, 23(1), 64-69. <https://doi.org/10.17969/agripet.v23i1.28380>.
- Haq, T. U. (2022). Pengembangan Nutrasetikal Es Krim Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.). *Jurnal Kefarmasian Indonesia*, 163-169. <https://doi.org/10.22435/jki.v12i2.163-169>
- Hasanah, S., Kiromah, N. Z. W., & Fitriyati, L. (2023). Uji Angka Lempeng Total (ALT) Dan Angka Kapang Khamir (AKK) Pada Jamu Gendong Di Pasar Tradisional Wonokriyo Kecamatan Gombang Kabupaten Kebumen. *Jurnal Farmasi Sains dan Terapan (Journal of Pharmacy Science and Practice)*, 10(1), 51-56. <https://doi.org/10.33508/jfst.v10i1.4195>.
- Hasanuddin, A. P. (2023). Analisis kadar antioksidan pada ekstrak daun binahong hijau (*Anredera cordifolia* (Ten.) steenis). *Bioma: Jurnal Biologi Makassar*, 8(2), 66-74. <https://doi.org/10.20956/bioma.v8i2.24968>.
- Hendarto, D. R., Handayani, A. P., Esterelita, E., & Handoko, Y. A. (2019). Mekanisme biokimiawi dan optimalisasi *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* dalam pengolahan yoghurt yang berkualitas. *J. Sains Dasar*, 8(1), 13-19. <https://doi.org/10.21831/jsd.v8i1.24261>
- Hendrika, Y., & Bali, S. (2025). Pengaruh Kondisi dan Masa Penyimpanan terhadap Kadar Vitamin C pada Manisan Kedondong (*Spondias dulcis*). *JFARM-Jurnal Farmasi*, 3(1), 40-46. <https://doi.org/10.58794/jfarm.v3i1.1284>.
- Iznillillah, W. (2021). Perbandingan Overrun, Daya Leleh, dan Protein Berbagai Es Krim. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 3(1). <https://ojs.unida.info/JIPH/article/view/8728>
- Izzati, F. D., Arief, I. I., Budiman, C., & Abidin, Z. (2024). Karakteristik Fisikokimia, Kadar Gizi, Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan dalam Es Krim Yoghurt Rosela. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 29(4), 642–652. <https://doi.org/10.18343/jipi.29.4.642>
- Izzati, S. N., & Munawaroh, R. (2026). Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Dan Dekokta Daun Jambu Kristal (*Psidium guajava* L. Cultivar Kristal) Terhadap Bakteri *Bacillus cereus* dan *Staphylococcus aureus*. *Journal of*

Pharmaceutical and Sciences, 134-142. <https://doi.org/10.36490/journal-jps.com>

Jati, W. A., Alfarisi, S. A., Uda'a, R. A., & Anindita, N. S. (2024, October). Inovasi fermentasi yogurt fungsional dengan penambahan ekstrak rempah secang. In *Prosiding Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat LPPM Universitas' Aisyiyah Yogyakarta* (Vol. 2, pp. 1956-1963). <https://doi.org/10.33019/ekotonia.v6i2.2815>.

Kasim, N., Noer, H., & Indriasari, Y. (2025). Pengaruh penambahan kulit buah naga merah terhadap karakteristik mutu es krim. *Jurnal Riset Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian (RETIPA)*, 94-107. <https://doi.org/10.54367/retipa.vi.4698>

Khairina, A., Dwiloka, B., & Susanti, S. (2018). Aktivitas antioksidan, sifat fisik dan sensoris es krim dengan penambahan sari apel. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 19(1), 51-60. <https://doi.org/10.21776/ub.jtp.2018.019.01.6>

Khalifa, I., Barakat, H., El-Mansy, H. A., & Soliman, S. A. (2016). Optimizing bioactive substances extraction procedures from guava, olive and potato processing wastes and evaluating their antioxidant capacity. *J. Food Chem. Nanotechnol*, 2(4), 170-177. <http://dx.doi.org/10.17756/jfcn.2016>.

Khasanah, S. K., Susanti, S., & Legowo, A. M. (2020). Karakteristik es krim kefir puree buah naga merah sebagai Pangan fungsional antiobesitas. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 19(2), 53-62. <https://doi.org/10.33508/jtpg.v19i2.2749>

Kurniawan, H., Bintoro, N., & WK, J. N. (2018). Pendugaan umur simpan gula semut dalam kemasan dengan pendekatan arrhenius (shelf life prediction of palm sugar on packaging using Arrhenius equation). *Jurnal Ilmiah rekayasa pertanian dan biosistem*, 6(1), 93-99. <https://jrpb.unram.ac.id/index.php/jrpb/article/view/68>.

Kosnayani, A. S., Yuniyanto, A. E., & Rizal, M. E. A. (2022). Metode penyeduhan terhadap nilai kesukaan dan aktivitas antioksidan seduhan teh meniran (*Phyllanthus niruri* Linn.). *Action: Aceh Nutrition Journal*, 7(1), 1-7. <https://dx.doi.org/10.30867/action.v7i1.459>

Lanusu, A. D., Surtijono, S. E., Karisoh, L. C. M., & Sondakh, E. H. B. (2017). Sifat organoleptik es krim dengan penambahan ubi jalar ungu (*Ipomea batatas* L). *Zootec*, 37(2), 474-482. <https://doi.org/10.35792/zot.37.2.2017.16783>

Latipah, S., & Jannah, M. (2023). Analisis Hubungan Kekerbatan Fenetik Pada Jambu Biji (*Psidium Guajava* L.) Melalui Pendekatan Morfologi.

Indonesian Genetic and Biodiversity Journal, 1(01), 15-21. <https://igb-journal.com/igbj/article/view/4>

- Lisa, M., Lutfi, M., & Susilo, B. (2015). Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap mutu tepung jamur tiram putih (*Plaeotus ostreatus*). *Journal of Tropical Agricultural Engineering and Biosystems-Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*, 3(3), 270-279. <https://doi.org/10.21776/jkptb.v3i3.293>.
- Luthfiyanti, R., Iwansyah, A. C., Pamungkas, N. Y., & Triyono, A. (2020). Penurunan mutu senyawa antioksidan dan kadar air terhadap masa simpan permen hisap ekstrak daun ciplukan (*Physalis angulata* Linn.). *Indonesian Journal of Industrial Research*, 15(29), 1-12. <https://doi.org/10.26578/jrti.v14i1.5343>.
- Lusiana, S. A., Syahfitri, D. I., Sumarni, R. N., & Kristanto, B. (2022). Analisis uji organoleptik terhadap jahe (*Zingiber officinale*) sebagai minuman fungsional. *Journal Health and Nutritions*, 8(2), 33. <http://dx.doi.org/10.52365/jhn.v8i2.535>.
- Mahrita, S., Kusumadati, W., Faridawaty, E., & Tianto, T. (2022). Pengaruh lama pengeringan terhadap mutu teh herbal daun sungkai (*Peronema canescens* Jack). *Jurnal Cakrawala Ilmiah*, 2(4), 1411-1422. <https://doi.org/10.53625/jcijurnalcakrawalailmiah.v2i4.4328>.
- Maleta, H. S., & Kusnadi, J. (2018). Pengaruh penambahan sari buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap aktivitas antioksidan dan karakteristik fisikokimia caspian sea yoghurt. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(2). <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2018.006.02.2>
- Melinda, R., Daulay, A. S., Ridwanto, R., & Nasution, M. A. (2024). Penetapan kadar vitamin C dan aktivitas antioksidan hasil perasan buah jambu biji kristal. *Indonesian Journal of Pharmaceutical Education*, 4(3). <https://doi.org/10.37311/ijpe.v4i3.28891>
- Muawanah, M., Rianto, M. R., & Wahyuni, W. (2019). Analisis Klorin (Cl₂) Pada Kantong Teh herbal celup Berbagai Merk Di Kota Makassar. *Jurnal Medika*, 4(1), 1-4. <https://doi.org/10.53861/jmed.v4i1.158>.
- Mufza, H. F., Pribadi, E. M., Miska, M. E. E., & Arti, I. M. (2025). Pengaruh umur panen terhadap susut bobot dan organoleptik buah jambu biji (*Psidium guajava* L) kristal selama penyimpanan. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 19(1), 39-48. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v19i1.18080>
- Mughofar, D. K., Umiyati, R., Muflihati, I., & Affandi, A. R. (2024). Penyimpanan Minuman Serbuk Daun Sirsak Dengan Penambahan Jahe Menggunakan

- Kemasan Metalized Pada Variasi Suhu Dan Lama Waktu Penyimpanan. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 8(1), 1-13. <https://doi.org/10.26877/jiphp.v8i1.17664>.
- Mulyani, D. R., Dewi, E. N., & Kurniasih, R. A. (2018). Karakteristik es krim dengan penambahan alginat sebagai penstabil. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 6(3), 36-42. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jpbhp/article/view/20295>
- Munthe, P. A., Nasution, S., & Marvie, I. (2025). Pengaruh Konsentrasi Pati Singkong dan Lama Penyimpanan terhadap Total Bakteri Asam Laktat (BAL), pH, Total Asam, dan Viskositas pada Yoghurt Susu Skim Bubuk. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 6(2), 1-20. <https://doi.org/10.24198/jthp.v6i2.62745>
- Nataliani, M. M., Kosala, K., Fikriah, I., Isnuwardana, R., & Paramita, S. (2018). Pengaruh penyimpanan dan pemanasan terhadap stabilitas fisik dan aktivitas antioksidan larutan pewarna alami daging buah naga (*Hylocereus costaricensis*). *Jurnal Tumbuhan Obat Indonesia*, 11(1), 1-10. <https://doi.org/10.22435/toi.v11i1.8688>.
- Nikumbhe, P. H., Uchoi, J., & Singh, V. K. (2022). Morpho-physiological studies associated with flowering in high-density planted guava (*Psidium guajava*). *Indian J. Agri. Sci*, 91, 1709-1712. <https://doi.org/10.56093/ijas.v91i12.120706>
- Nisrina, B. F., & Aprialdi, M. A. (2023). Pengaruh jenis pengeringan terhadap uji organoleptik penyedap rasa alami berbahan keong sawah. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 5(1), 16-20. <https://doi.org/10.30997/jiph.v5i1.9997>.
- Ngginak, J., Rupidara, A., & Daud, Y. (2019). Analisis kandungan vitamin C dari ekstrak buah ara (*Ficus carica* L) dan markisa hutan (*Passiflora foetida* L). *Jurnal Sains dan Edukasi Sains*, 2(2), 54-59. <https://doi.org/10.24246/juses.v2i2p54-59>
- Nurjaman, A., & Abidin, Z. (2019). Analisis Mesin Pemutar Es Krim Dengan Sistem Control Timer. *Jurnal Media Teknologi*, 6(1). <https://jurnal.unigal.ac.id/mediateknologi/article/view/2656>
- Nurrohman, M. R., Gandhy, A., & Syafaat, F. (2025). Inovasi Produk Turunan Jambu Kristal Soft Candy sebagai Upaya Pemberdayaan Masyarakat Desa Bantarsari Kabupaten Bogor. *Jurnal Abdimas Kartika Wijayakusuma*, 6(3), 1097-1108. <https://doi.org/10.26874/jakw.v6i3.920>
- Nursalma, H. K., Gumilar, M., Judiono, J., & Fitria, M. (2023). Formulasi Dan Analisis Mutu Es Krim Bekatul Beras Merah (*Oryza Sativa* L) Dan Jambu Kristal (*Psidium Guajava*) Sebagai Sumber Makanan Tinggi Serat Dan

- Vitamin C Bagi Anak Sekolah Dasar. *Jurnal Gizi Dan Dietetik*, 2(2), 1–11. <https://doi.org/10.34011/jgd.v2i2.1799>
- Oktaria, D., & Marpaung, M. P. (2023). Penetapan kadar flavonoid total dan aktivitas antioksidan ekstrak akar nipah (*Nypa fruticans* Wurmb) dengan metode spektrofotometri uv-vis. *Lantanida Journal*, 11(1), 36. <https://doi.org/10.22373/lj.v11i1.16087>
- Palijama, S. (2024). Pengaruh lama pengeringan terhadap karakteristik organoleptik teh herbal kulit pala (*Myristica fragrans* Houtt.). *Jurnal Teknologi Pangan dan Industri Perkebunan (LIPIDA)*, 4(1), 21-26. <https://doi.org/10.58466/lipida.v4i1.1499>.
- Pamela, V. Y. (2022). Karakteristik Karakteristik Sifat Organoleptik Yoghurt Dengan Variasi Susu Skim Dan Lama Inkubasi: Sifat Organoleptik Yoghurt. *Nutriology: Jurnal Pangan, Gizi, Kesehatan*, 3(1), 18-24. <https://doi.org/10.30812/nutriology.v3i1.1963>
- Pangestu, R. F., Legowo, A. M., Al-Baarri, A. N., & Pramono, Y. B. (2017). AKTIVITAS ANTIOKSIDAN, PH, VISKOSITAS, VIABILITAS BAKTERI ASAM LAKTAT (BAL) PADA YOGURT POWDER DAUN KOPI DENGAN JUMLAH KARAGENAN YANG BERBEDA. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(2), 78–84. <https://doi.org/10.17728/jatp.185>
- Panggabean, D. (2022). Pengamatan proses pelayuan dan penggulungan pada produksi teh hitam di PT. Perkebunan Nusantara IV Bahbutong. *JURNAL HADRON*, 4(2), 36-40. <https://doi.org/10.33059/jh.v4i2.6489>.
- Patin, E. W., Zaini, M. A., & Sulastri, Y. (2018). Pengaruh variasi suhu pengeringan terhadap sifat fisiko kimia teh daun sambiloto (*Andrographis paniculata*). *Pro Food*, 4(1), 251-258. <https://doi.org/10.29303/profood.v4i1.72>.
- Puspa, S. A., Suharsono, S., & Meylani, V. (2022). Pengaruh Lama Penyimpanan Yoghurt Mangga (*Mangifera indica* L.) Terhadap Total Bakteri Asam Laktat. *Jurnal Teknologi Pangan*, 16(2), 76-91. <https://doi.org/10.33005/jtp.v16i2.3337>
- Putra, A. C., Nurchayati, Y., Hastuti, E. D., & Setiari, N. (2023). Kandungan Vitamin C dan Morfometri Buah Jambu Kristal (*Psidium guajava* L. cv. 'Kristal') pada Pengemasan yang Berbeda. *Buletin Anatomi Dan Fisiologi*, 8, 146–153. <https://doi.org/10.14710/baf.8.2.2023.146-153>.
- Putri, R. M. O., Fizriani, A., & Rahmina, F. (2025). Karakteristik Mutu Frozen Yogurt dengan Perbedaan Konsentrasi Sari Bit (*Beta vulgaris* L.). *Agroteknika*, 8(4), 699-709. <https://doi.org/10.55043/agroteknika.v8i4.614>

- Rachmayati, H., Susanto, W. H., & Maligan, J. M. (2017). Pengaruh tingkat kematangan buah belimbing (*Averrhoa carambola* L.) dan proporsi penambahan gula terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik jelly drink mengandung karaginan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(1). <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/497>
- Ramadhani, I. (2024). Analisa Cemaran Bakteriologi pada Minuman Air Kelapa Muda. *Jurnal Pustaka Medika (Pusat Akses Kajian Medis dan Kesehatan Masyarakat)*, 3(1), 5-8. <https://doi.org/10.55382/jurnalpustakamedika.v3i1.82>.
- Ratnasari, T., Rahim, A., & Febrina, L. (2023). Uji Aktivitas Antioksidan Berdasarkan Perbedaan Tingkat Kematangan Buah Alpukat (*Persea americana* Mill.) Menggunakan Metode DPPH: Antioxidant Activity Test Based on Differences in Avocado (*Persea americana* Mill.) Ripeness Levels Using the DPPH Method. In *Proceeding of Mulawarman Pharmaceuticals Conferences* (Vol. 18, pp. 182-186). <https://doi.org/10.30872/mpc.v18i.163>
- Rovina, A., Trisna Darmayanti, L.P., & Duniaji, A.S. (2021). Cemaran Mikroba pada Bubuk Temu Putih (*Curcuma zedoaria* (Berg) Roscoe) dalam Kantung Teh herbal celup selama Penyimpanan Suhu Ruang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*. <https://doi.org/10.24843/itepa.2021.v10.i04.p02>.
- Santi, I., Amirah, S., & Andriani, I. (2022). Sosialisasi pembuatan teh herbal dalam kemasan teh herbal celup pada kelompok pkk kalabbirang, kabupaten takalar. *Dharmakarya: Jurnal Aplikasi Ipteks untuk Masyarakat*, 11(1), 22-25. <https://doi.org/10.24198/dharmakarya.v11i1.32667>
- Sari, D. M. L., & Farida, E. (2024). Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Teh Herbal Daun Kari (*Murraya koenigii*). *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition*, 4(1), 25-32. <https://doi.org/10.15294/ijphn.v4i1.9518>.
- Sari, L. D. A., Kurniawati, E., Ningrum, R. S., & Ramadani, A. H. (2021). Kadar vitamin C buah tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill) tiap fase kematangan berdasar hari setelah tanam. *Jurnal Farmasi Dan Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 8(1), 74. <https://doi.org/10.20473/jfiki.v8i12021.74-82>
- Sarika, H. A., Hintono, A., & Bintoro, V. P. (2020). Pengaruh penambahan tape singkong terhadap karakteristik fisik es krim sawi sendok. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(1), 42-47. <https://doi.org/10.14710/jtp.2020.26105>
- Sarumaha, P. A. O., Widyasaputra, R., & Sunardi. (2024). Pemanfaatan Ekstrak Rumput Laut untuk Pembuatan Kantong Teh Ramah Lingkungan. *AGROFORETECH*, 2(1), 430-443. <https://jurnal.instiperjogja.ac.id/index.php/JOM/article/view/1100>.

- Sumartini, S., Suliasih, N., & Leisha, L. L. (2023). KAJIAN UMUR SIMPAN BUMBU SERBUK JAMUR TIRAM (*Pleurotus ostreatus*) MENGGUNAKAN METODE ACCELERATED SHELF-LIFE TESTING (ASLT). In *Prosiding Seminar Teknologi Pertanian Indonesia (STPI)* (Vol. 1, No. 1, pp. 359-370). <https://prosiding-stpi.ub.ac.id/index.php/stpi2023/article/view/52>.
- Standarisasi Nasional Indonesia. (2009). Pengertian dan Syarat Mutu Susu Fermentasi. No.01-7552-2009. Badan Standarisasi Nasional.
- Stella, S., & Siregar, T. M. (2020). Pemanfaatan Ekstrak Daun Jambu Biji (*Psidium Guajava*) Dan Serbuk Daun Stevia (*Stevia Rebaudiana*) Dalam Pembuatan Minuman Fungsional [Utilization of Guava (*Psidium guajava*) Leaves Extract and Stevia (*Stevia rebaudiana*) Leaves Powder in The Preparation of Functional Drink]. *FaST-Jurnal Sains dan Teknologi (Journal of Science and Technology)*, 4(1), 1-18. <https://ojs.uph.edu/index.php/FaSTJST/article/view/2674>.
- Swastika, A. D., & Juwitaningtyas, T. (2024). Pendugaan Umur Simpan Tepung Salak (*Salacca zalacca*) Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Test (ASLT) Pendekatan Kadar Air Kritis. *Journal of Tropical Agricultural Engineering and Biosystems-Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*, 12(1), 46-54. <https://doi.org/10.21776/ub.jkptb.2024.012.01.05>.
- Tavita, G. E., Sofiana, M. S. J., Ashari, A. M., Apindiati, R. K., & Hartanti, L. (2023). Characterization and antioxidant activity of herbal tea from Gambir leaves (*Uncaria gambir*) with different drying processes. *Sainstek: Jurnal Sains dan Teknologi*, 15(2), 69-73. <https://doi.org/10.31958/js.v15i2.7719>.
- Teguh, T., Kunarto, B., & Putri, A. S. (2023). AKTIVITAS ANTIOKSIDAN TEH HERBAL DAUN PARIJOTO (*Medinilla speciosa*) PADA BERBAGAI LAMA PENDINGINAN. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 18(2), 47-55. <https://doi.org/10.26623/jtphp.v18i2.5398>.
- Trisanto, N. A., Budianta, T. D. W., & Utomo, A. R. (2017). Pengaruh suhu penyimpanan dan proporsi teh hijau: bubuk daun kering stevia (*Stevia rebaudiana*) terhadap aktivitas antioksidan minuman teh hijau stevia dalam kemasan botol plastik. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 16(1), 21-28. <https://journal.ukwms.ac.id/index.php/JTPG/article/view/1387/1296>.
- Tuhumury, H. C. D., Nendissa, S. J., & Rumra, M. (2016). KAJIAN SIFAT FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK ES KRIM PISANG TONGKA LANGIT. *AGRITEKNO, Jurnal Teknologi Pertanian*, 5(2), 46. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2016.5.2.46>
- Tumber, L., Yelnetty, A., Hadju, R., Rembet, G., & Ratulangi Manado, S. (2021). Pengaruh persentase carboxy methyl cellulose (CMC) terhadap waktu leleh,

- pH, dan sifat sensoris es krim probiotik. *Zootec*, 41(2), 852–2626. <https://doi.org/10.35792/zot.41.2.2021.37225>.
- Ubaidilah, A. (2025). Peran Probiotik Dalam Kesehatan Pencernaan Manusia. *Journal of Science and Technology: Alpha*, 1(3), 69-75. <https://doi.org/10.70716/alpha.v1i3.236>.
- Vivekananda, I. B. L. (2023). Efektivitas daun jambu biji dalam mengatasi diare. *Journal Scientific of Mandalika (JSM) e-ISSN 2745-5955| p-ISSN 2809-0543*, 4(9), 173-178. <https://doi.org/10.36312/10.36312/vol4iss9pp173-178>
- Widhyasih, R. M., Iriyanti, D. B., & Lestari, P. (2022). Pengaruh penambahan fruktosa dan lama penyimpanan terhadap jumlah bakteri asam laktat pada produk olahan yoghurt. *Jurnal Analisis Kesehatan*, 11(2), 58-63. <https://doi.org/10.26630/jak.v11i2.3205>
- Wijayanti, I. A., Purwadi, P., & Thohari, I. (2016). Pengaruh Penambahan Tepung Sagu pada Yoghurt terhadap Sifat Fisik Es Krim Yoghurt. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 11(1), 38-45. <https://doi.org/10.21776/ub.jitek.2016.011.01.4>
- Wulansari, I. D., Admadi, B., & Mulyani, S. (2020). Pengaruh suhu penyimpanan terhadap kerusakan antioksidan ekstrak daun asam (*Tamarindusindica* L.). *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 8(4), 544. <https://doi.org/10.24843/jrma.2020.v08.i04.p07>.
- Yuliani, Y., Adhyatma, A., & Agustin, S. (2019). Overrun, kecepatan leleh, kadar vitamin C, dan karakteristik sensoris es krim rosela (*Hibiscus sabdariffa* L.) dengan variasi jenis penstabil. *Journal of Tropical AgriFood*, 2(1), 26-33. <http://dx.doi.org/10.35941/jtaf.2.1.2020.4018.26-33>
- Yuniastri, R., Ismawati, I., & Fajariningtyas, D. A. (2019). Umur simpan kopi lengkuas instan menggunakan metode accelerated shelf life testing (ASLT) dengan pendekatan persamaan Arrhenius. *Buana Sains*, 19(2), 31-40. <https://doi.org/10.33366/bs.v19i2.1746>.
- Zeng, Q., Wang, H., Tuo, J., Ding, Y., Cao, H., & Yue, C. (2025). Volatile organic compounds in teas: Identification, Extraction, Analysis, and application of tea aroma. *Foods*, 14(15), 2574. <https://doi.org/10.3390/foods14152574>.