

DAFTAR PUSTAKA

- Adnan, J. (2018). Penentuan Kadar Flavonoid Total Ekstrak Air Bunga Rosella (*Hibiscus Sabdariffa* L) Secara Spektrofotometri Uv-Vis. *Journal of Pharmaceutical Science and Herbal Techonology*, 3(1), 9–15.
- Ahumada, M. del C., Bru, E., Colloca, M. E., López, M. E., & Nader-Macías, M. E. (2003). Evaluation and comparison of lactobacilli characteristics in the mouths of patients with or without cavities. *Journal of Oral Science*, 45(1), 1–9.
- Arinto, D. J., Paramastri, H. P., & Soetrisantono, D. (2013). Potensi Air Dadih (Whey) Tahu Sebagai Nutrien Dalam Kultivasi *Chlorella* Sp. Untuk Bahan Baku Pembuatan Biodisel. *Jurnal Teknologi Kimia Dan Industri*, 2(4), 233–242.
- Asri, D., Ari, A., Kimia, J. T., Malang, P. N., Soekarno, J., & No, H. (2021). Teknologi Enkapsulasi: Teknik Dan Aplikasinya. *Distilat: Jurnal Teknologi Separasi*, 7(2), 202–209.
- Atma, Y., & Atma, Y. (2016). Angka Lempeng Total (Alt), Angka Paling Mungkin (Apm) Dan Total Kapang Khamir Sebagai Metode Analisis Sederhana Untuk Menentukan Standar Mikrobiologi Pangan Olahan Posdaya. *Jurnal Teknologi*, 8(2), 77–83.
- Atmaka, W., Nurhartadi, E., & Zainudin, A. (2013). Pengaruh jenis dan konsentrasi bahan pengikat terhadap karakteristik fisik dan aktivitas antioksidan tablet effervescent ekstrak buah delima (*Punica granatum*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(2), 1–6.
- Ben Ounis, W., Champagne, C. P., Makhlof, J., & Bazinet, L. (2008). Utilization of tofu whey pre-treated by electromembrane process as a growth medium for *Lactobacillus plantarum* LB17. *Desalination*, 229(1–3), 192–203.
- Bilang, M., Tahir, M., & Haedar, D. (2018). Mempelajari Viabilitas Enkapsulasi Sel Probiotik (*Lactobacillus Plantarum* Dan *Streptococcus Thermophilus*) Pada Es Krim. *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, 41–52.
- BPOM. (2014). Persyaratan Mutu Obat Tradisional. *Badan Pengawas Obat Dan Makanan*, 1–25.
- Buttriss, J. (1997). Nutritional properties of fermented milk products. *International Journal of Dairy Technology*, 50(1), 21–27.

- Cappucinno, J. G., & Sherman, N. (2009). *Manual laboratorium mikrobiologi* (Buku Kedokteran EGC (ed.); 8th ed.). Pearson Education.
- Damayanti, S. S., Komala, O., & Effendi, E. M. (2020). Identifikasi Bakteri Dari Pupuk Organik Cair Isi Rumen Sapi. *Ekologia*, 18(2), 63–71.
- Damin, M. R., Minowa, E., Alcântara, M. R., & Oliveira, M. N. (2008). Effect of cold storage on culture viability and some rheological properties of fermented milk prepared with yogurt and probiotic bacteria. *Journal of Texture Studies*, 39(1), 40–55.
- Deeb, A. M. M., Al-Hawary, I. I., Aman, I. M., & Shahine, D. M. H. A. (2010). Bacteriological investigation on milk powder in the Egyptian market with emphasis on its safety. *Global Veterinaria*, 4(5), 424–433.
- Delvia, F., Fridayanti, A., & Ibrahim, A. (2015). *Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat (BAL) dari Buah Mangga (Mangifera indica L.)*. 1(2), 114–120.
- Development, T., Probiotic, O. F., Benefit, I. T., & Healthy, F. O. R. (2019). *Pengembangan Teknologi Mikroenkapsulasi Bakteri Probiotik dan Manfaatnya untuk Kesehatan* (Technology Development Of Probiotic Bacteria Microencapsulation And It Benefit For Healthy). *Jurnal Veteriner*, 19(4), 574–589.
- Diza, Y. H., Asben, A., & Anggraini, T. (2020). Isolasi, identifikasi dan penyiapan sediaan kering Bakteri Asam Laktat yang berpotensi sebagai probiotik dari dadih asal Sijunjung Sumatera Barat. *Jurnal Litbang Industri*, 10(2), 155.
- Djaeni, M., Ariani, N., Hidayat, R., & Utari, F. (2017). Ekstraksi Antosianin dari Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa L.*) Berbantu Ultrasonik: Tinjauan Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(3), 2017.
- Egeten, K. R. (2016). Formulasi Dan Pengujian Sediaan Granul Effervescent Sari Buah Nanas (*Ananas Comosus L. (Merr.)*). *Pharmacon*, 5(3).
- Elisabeth, V., YamLean, P. V. Y., & Supriati, H. S. (2018). Formulasi Sediaan Granul Dengan Bahan Pengikat Pati Kulit Pisang Goroho (*Musa acuminata L.*) Dan Pengaruhnya Pada Sifat Fisik Granul. *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 7(4), 1–11.
- Emmawati, A., Laksmi, B. S., Nuraida, L., & Syah, D. (2017). Karakterisasi Isolat Bakteri Asam Laktat dari Mandai yang Berpotensi Sebagai Probiotik. *AgriTECH*, 35(2), 146–155.

- Fauziah, P. N., & Masdianto, M. (2021). Uji Potensi Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) Sebagai Kandidat Antiseptik yang Aman Bagi Mikroflora Normal Vagina. *Anakes : Jurnal Ilmiah Analisis Kesehatan*, 7(1), 52–61.
- Fudholi, Achmad dan Hadisoewignyo, L. (2013). Sediaan Solida. In Pustaka Pelajar (Ed.), *Pustaka Pelajar*.
- Garnadi, J., Rahmat, S., & NV, S. (2019). Formulasi dan evaluasi sediaan tablet asam mefenamat menggunakan eksipien croscarmellose sodium sebagai disintegran dengan metode granulasi basah. *Journal of Pharmacopolium*, 2(1), 37–44.
- Ge, P., Zhao, J., Li, S., Ding, Y., Yang, F., & Luo, Y. (2012). Inhalation of hydrogen gas attenuates cognitive impairment in transient cerebral ischemia via inhibition of oxidative stress. *Neurological Research*, 34(2), 187–194.
- Harun, N., Muhtadi, Nurmalasari, A., & Haryoto. (2020). Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L) Extract Quality Test for Phase-1 Clinical Trials. *Journal of Physics: Conference Series*, 1477(6).
- Hidayah, T. N., Djaenudin, D., & Lubis, N. (2021). Enkapsulasi Probiotik *Lactobacillus* sp. Menggunakan Biopolimer Alginat dan Kitosan dengan Metode Satu Tahap. *Jurnal Serambi Engineering*, 6(2).
- Ihsan, B., & Retnaningrum, E. (2017). Isolasi Dan Identifikasi Bakteri *Vibrio* Sp. Pada Kerang Kapah (*Meretrix Meretrix*) Di Kabupaten Trenggalek. *Jurnal Harpodon Borneo*, 10(1).
- Isnaini, L. (2012). The Extraction of Natural Liquid Red Colorant Containing Antioxidant from Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L) Calyx and Its Application in Food Products. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(1).
- Jawetz, Melnick, & Aldeberg. (2004). *Mikrobiologi Iftdokteran*. 23, 251–257.
- jaya, david tanu. (2019). Formulation and Physical Stability Test of Effervescent Tablets Containlactobacillus *Bulgariscus* Probiotic Bacteria with Wet Method. *Indonesia Natural Research Pharmaceutical Journal*, 4(2), 101–112.
- Ji, Y. S., Dian, N., & Rinanda, T. (2012). Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus Sabdariffa* L.) Terhadap *Streptococcus Pyogenes* Secara in Vitro. *Jurnal Kedokteran Syiah Kuala*, 12(1), 31–36.
- Juariah, S., & Sari, W. P. (2018). Pemanfaatan Limbah Cair Industri Tahu Sebagai Media Alternatif Pertumbuhan *Bacillus* sp. *Klinikal Sains : Jurnal Analisis Kesehatan*, 6(1), 24–29.

- Kadir, A. (2016). Jurnal “ Ilmiah Kedokteran .” *Jurnal “Ilmiah Kedokteran,”* 5(1), 16–17.
- Kasim, K. (2018). *Pengaruh Massa Zeolit dan waktu Inkubasi Limbah Cair Industri Tahu Terhadap Kadar Bod dan Cod.*
- Khamidah, A.-, & Antarlina, S. S. (2020). Peluang Minuman Kombucha Sebagai Pangan Fungsional. *Agrika, 14*(2), 184.
- Khamidah, A., Antarlina, S. S., Pengkajian, B., Pertanian, T., & Timur, J. (2020). Peluang Minuman Kombucha Sebagai Pangan Fungsional. *Agrika, 14*(2), 184–200.
- Klaenhammer, T. R., & Kleeman, E. G. (2017). Growth characteristics, bile sensitivity and freeze damage in colonial variants of *Lactobacillus acidophilus*. *Applied and Environmental Microbiology, 41*(6), 1461–1467.
- Koleangan, P. J. A., Porotu’o, J., & Tompodung, L. (2018). Identifikasi Bakteri dengan Menggunakan Metode Pewarnaan Gram pada Sputum Pasien Batuk Berdahak di Puskesmas Bahu Manado Periode Agustus-Desember 2018. *Jurnal E-Biomedik, 6*(2).
- Kusumastuti, I. R. (2014). Roselle (*Hibiscus Sabdariffa* Linn) Effects On Lowering Blood Pressure As A Treatment For Hypertension. *Jurnal Majority, 3*(7), 70.
- Lubis, A., Natali, O., Arhamni, A., Masyitah, M., Ariyanto, A., Marpaung, H. H. H., & Panjaitan, L. (2021). Isolasi *Lactobacillus* sp dari susu segar kemasan dan uji antimikroba terhadap bakteri patogen *Salmonella* sp dan *Streptococcus* mutan. *Jurnal Prima Medika Sains, 3*(1), 18–22.
- Machmud, E., Dharmautama, M., & Sutono, E. (2013). Infusa bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) sebagai obat kumur menurunkan jumlah plak pada mahkota akrilik Infusion of roselle flower (*Hibiscus sabdariffa* L.) as mouthwash decrease plaque on acrylic crown. *Journal of Dentomaxillofacial Science, 12*(3), 144.
- Maier, R. M. (2000). Chapter 3 - {Bacterial} {Growth}. *Environmental {Microbiology} ({Second} {Edition})*, 37–54.
- Marbun, R. W. S. (2020). Pemanfaatan Sari Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* Poiret) Sebagai Zat Pewarna Pada Pewarnaan Gram Terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus* DAN *Escherichia coli*. *Klinikal Sains : Jurnal Analisis Kesehatan, 8*(2), 82–89.
- Mardalena. (2019). *Fase Pertumbuhan Isolat Bakteri Asam Laktat (BAL) Tempoyak Asal Jambi yang Disimpan Pada Suhu Kamar.* 58–66.

- Masangkay, F. R. (2012). The performance of tofu-whey as a liquid medium in the propagation of mycobacterium tuberculosis strain H37Rv. *International Journal of Mycobacteriology*, 1(1), 45–50.
- Merck KGaA. (2019). *Technical Data Sheet GranuCult™ MRS Agar*. 1–4.
- Michael J. Pelczar, JR., E. C. S. C. (2005). *Dasar-dasar Mikrobiologi* (McGraw-Hill Book Company (ed.)). McGraw-Hill Book Company.
- Munajib, A. (2018). *Pengaruh lama fermentasi dan variasi konsentrasi rebusan daun gaharu (Gyrinops versteegii) terhadap karakteristik kefir air rebusan daun gaharu (Gyrinops versteegii)*.
- Nami, Y., Haghshenas, B., Abdullah, N., Barzegari, A., Radiah, D., Rosli, R., & Khosroushahi, A. Y. (2015). Probiotics or antibiotics: Future challenges in medicine. *Journal of Medical Microbiology*, 64(2), 137–146.
- Nion, Y. ., Djaya.A, A., Handayani, N., & Neneng, L. (2016). Potensi Media Cair Berbahan Organik Sebagai Media Alternatif Untuk Pertum. *Jurnal AGRI PEAT*, 17(2), 97–105.
- Nur, H. S. (2018). Pembentuka Asam Organik oleh Isolasi Bakteri Asam Laktat Pada Media Ekstrak Daging Buah Durian (*Durio zibethinus* Murr.). *Bioscientiae*, 2(1), 15–24.
- Nurlaela, S., Sunarti, T. C., & Meryandini, A. (2017). Formula Media Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat *Pediococcus pentosaceus* Menggunakan Substrat Whey Tahu. *Jurnal Sumberdaya Hayati*, 2(2), 31–38.
- Oktavi, R. A., Cahyono, B., & Suzery, M. (2020). Enkapsulasi Ekstrak Antosianin Dari Bunga Rosela (*Hibiscus Sabdariffa* L.) Dengan Variasi Penyalut. *Akta Kimia Indonesia*, 5(2), 86–101.
- Prisiska Fahjar, M. S. (2020). *Variasi Konsentrasi Bahan Pengikat Pengisi pada Formula Tablet effervescent Ekstrak etanol 90% Daun sirsak (annona muricata L)*.
- Purba, H., Simanjuntak, H. A., & Situmorang, R. (2020). Phytochemical screening of bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa* L) and antimicrobial activity test. *Jurnal Pendidikan Kimia*, 12(2), 70–78.
- Purukan, C., Siampa, J. P., & Tallei, T. E. (2020). Enkapsulasi Bakteri Asam Laktat Hasil Fermentasi Buah Salak (*Salacca zalacca*) Lokal Menggunakan Aginat dengan Pewarna Kembang Sepatu (*Hibiscus rosa-sinensis* L.). *JURNAL BIOS LOGOS*, 10(2), 93–98.

- Puspandari, N., & Isnawati, A. (2015). Deskripsi Hasil Uji Angka Lempeng Total (ALT) Pada Beberapa Susu Formula Bayi. *Jurnal Kefarmasian Indonesia*, 106–112.
- Pyar, H., & Peh, K. K. (2014). *Characterization And Identification Of Lactobacillus Acidophilus Using Biolog Rapid Identification System*. 6(1).
- Rahmatullah, W., Novianti, E., & Sari, A. D. L. (2021). Identifikasi Bakteri Udara Menggunakan Teknik Pewarnaan Gram. *Jurnal Ilmu Kesehatan Bhakti Setya Medika*, 6(2), 84–92.
- Rizal, S., Erna, M., Nurainy, F., & Tambunan, A. R. (2016). Karakteristik Probiotik Minuman Fermentasi Laktat Sari Buah Nanas dengan Variasi Jenis Bakteri Asam Laktat. *Jurnal Kimia Terapan Indonesia*, 18(01), 63–71.
- Rusli, R., Amalia, F., & Dwyana, Z. (2018). Potensi Bakteri *Lactobacillus acidophilus* Sebagai Antidiare Dan Imunomodulator. *Bioma : Jurnal Biologi Makassar*, 3(2).
- Saputro, B. (2017). *Pengantar Bakteriologi Dasar*. Intimedia.
- Setiarto, R. H. B., Widhyastuti, N., & Saskiawan, I. (2016). Pengaruh Fermentasi Fungi, Bakteri Asam Laktat dan Khamir terhadap Kualitas Nutrisi Tepung Sorgum. *AgriTECH*, 36(4), 440–449.
- Siti Juariah. (2021). Potensi Ubi Jalar Putih (*Ipomoea Batatas* Linneaus Varietas) Sebagai Media Alternatif Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Penelitian Farmasi Indonesia*, 10(1), 23–26.
- Suhartatik, N., Karyantina, M., & Indrias Tri Purwanti, dan. (2012). Kombucha Rosella (*Hibiscus sabdariffa* Linn) dan Kemampuannya sebagai Antihiperkolesterolemia. *AgriTECH*, 29(1).
- Suhery, W. N., Fernando, A., & Giovanni, B. (2016). Perbandingan Metode Granulasi Basah dan Kempa Langsung Terhadap Sifat Fisik dan Waktu Hancur Orally Disintegrating Tablets (ODTs) Piroksikam. *Jurnal Sains Farmasi & Klinis*, 2(2), 138–144.
- Susilawati, S. (2011). *Isolasi Dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat (Bal) Dari Fermentasi Air Cucian Beras*.
- Suzery, M., Lestari, S., & Cahyono, B. (2015). Penentuan Total Antosiainin (*Hibiscus Sabdariffa* L) Dengan Metode Maserasi Dan Sokshletasi. *Jurnal Sains & Matematika*, 18(1), 1–6.

- Tanah Boleng, D. (2017). *Konsep-konsep Dasar Bakteriologi* (D. Tanah Boleng (ed.); 2017th ed.). Universitas Muhammadiyah Malang.
- Tanjung, Y. P., & Puspitasari, I. (2019). Formulasi dan Evaluasi Fisik Tablet Effervescent Ekstrak Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia* L.). *Jurnal Unpad Farmaka*, 17(1), 1–14.
- Tivani, I. (2018). Uji Angka Lempeng Total (Alt) Pada Jamu Gendong Temu Ireng Di Desa Tanjung Kabupaten Brebes. *Jurnal Para Pemikir*, 7(1), 215–218.
- Tjahjaningsih, W., Masithah, E. D., Pramono, H., & Suciati, P. (2016). *Aktivitas Enzimatik Isolat Bakteri Asam Laktat dari Saluran Pencernaan Kepiting Bakau (Scylla spp.) Sebagai Kandidat Probiotik* [Activity Enzymatic of Isolate Lactic Acid Bacteria from the Digestive Tract of Mud Crab (*Scylla* spp.) as a Candidate Probiotics]. *Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*, 8(2), 94–108.
- Trimudita, R. F., & Djaenudin, D. (2021). Enkapsulasi Probiotik *Lactobacillus* sp. Menggunakan Dua Tahap Proses. *Jurnal Serambi Engineering*, 6(2). <https://doi.org/10.32672/JSE.V6I2.2883>
- Vinderola G, Ouwehand A, Salminen S, W. A. (2019). *Lactic acid bacteria: microbiological and functional aspects*. CRC Press.
- Wahab, A. A., Ashar, Z., & Maryana, D. (2021). Analisis Fisiko-Kimia Fruit Leather Pada Rambutan (*Nephelium lappaceum*) – Rosella (*Hibiscus sabdariffa*). *AGROVITAL : Jurnal Ilmu Pertanian*, 6(1), 13–15.
- Wahistina, R., Ellyke, & Sri Pujiati, R. (2013). *Analisis Perbedaan Penurunan Kadar BOD Dan COD pada Limbah Cair Industri Tahu Menggunakan Zeolit (Studi di Pabrik Tahu di Desa Kraton Kecamatan Kencong Kabupaten Jember)*.
- Widayanti, A., Susanah, L., & Wahyudi, P. (2018). The formulation of probiotic *Lactobacillus acidophilus* granule with acacia and sodium alginate as binding agents. *Pharmaciana*, 8(1), 129–134.
- Widodo, H., & Subositi, D. (2021). Penanganan Dan Penerapan Teknologi Pasca panen Tanaman Obat. *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(1), 253–271.
- Wijaya, P. C. H., & Suharta, S. (2019). Ragam Enkapsulasi Perisa Pangan.pdf. In *Foodreview Indonesia* (Vol. 14, Issue 3, pp. 50–54).

- Wijayanti, P. (2010). Budidaya Tanaman Obat Rosella Merah (*Hibiscus sabdariffa* L .) dan Pemanfaatan Senyawa Metabolisme Sekundernya di PT.Temu Kencono Semarang. *Tugas Akhir, Agribisnis Agrofarmaka, Universitas Sebelas Maret Surakarta, 1*, xv–xviii.
- Yeni, A. M. dan T. C. S. (2017). Penggunaan Substrat Whey Tahu Untuk Produksi Biomassa Oleh *Pediococcus Pentosaceus* E.1222. *Journal of Agroindustrial Technology*, 26(3), 284–293.
- Yulia, N., Wibowo, A., & Kosasih, E. D. (2020). Karakteristik Minuman Probiotik Sari Ubi Kayu dari Kultur Bakteri *Lactobacillus acidophilus* dan *Streptococcus thermophilus*. *Jurnal Kefarmasian Indonesia*, 10(2), 87–94.
- Yuliana, N. (2012). Kinetika Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat Isolat T5 Yang Berasal Dari Tempoyak. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 13(2), 108–116.