

DAFTAR PUSTAKA

- Adam, M. H. dan Andy. 2011. Penambahan Ekstrak Bunga Rosella (*Hibiscus Sabdriffa Linn*) Untuk Peningkatan Kualitas Yogurt. Universitas Hasanuddin. Makassar. Vol. 7 No. 2.
- Afwan, M. S. 2016. Karakteristik Yoghurt Tersubstitusi Sari Buah Naga (*Hylocereus Polyrhizus*) Pada Jenis dan Konsentrasi Starter Yang Berbeda. Universitas Pasundan. Bandung. Artikel.
- Allismawita. 2011. Penilaian Produk Dengan Uji Organoleptik. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.
- American Association of Cereal Chemist (AACC). 2001. The Definition of Dietary Fiber. Cereal Fds. World.
- Aritonang, N. S. 2009. Susu dan Teknologi. Swagati Press. Cirebon.
- Astawan, M. 2011. Pangan Fungsional untuk Kesehatan yang Optimal. Fakultas Teknologi Pertanian : IPB. Bogor.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan. 2005. Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan Terkait Pangan Fungsional. Badan Pengawasan Obat dan Makanan, Jakarta.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan. 2011. Persyaratan Mutu Obat Tradisional. Jakarta (ID): Direktorat Jendral, Pengawasan Obat dan Makanan.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. SNI 01-2981-2009. Syarat Mutu Yogurt. Standar Nasional Indonesia, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. SNI 01-3141-2011. Standardisasi Nasional Indonesia SNI Susu segar. Jakarta.
- Blasa, M., Gennari L., Angelino D., and Ninfali P. 2010. Fruit and Vegetable Antioxidants in Health. In :Watson RR and Freedy VR. (Ed.). Bioactive Foods in Promoting Health. Fruit and Vegetables. Elsevier Inc. New York.
- Buckle, K. A., R.A. Edwards., Fleet., and M. Wootton. 2007. Ilmu Pangan. Terjemahan Hari Purnomo Adiono. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Bylund, E. 1991. *Dairy Processing Hand Book*. Tetra Pak. Lund, Sweden.
- Chairunnisa, H., Balia, R. L., dan Utama, G. L. 2006. Penggunaan Starter Bakteri Asam Laktat pada Produk Susu Fermentasi Lifihomi. Ilmu Ternak. J. 6 (2) : 102-107.

- Farida, H. 2008. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Starter dan Sukrosa Terhadap Kualitas *Bulgaricus Milk*. Skripsi. Fakultas Peternakan UGM. Yogyakarta.
- Farikha, I. N., Anam, C., dan Widowati, E. 2013. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil Alami Terhadap Karakteristik Fisikokimia Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Selama Penyimpanan. Jurnal Teknosains Pangan, vol 2 No 1.
- Felley, C., and Michetti, P. 2003. Probiotics and Helicobacter pylori .Best. Pract. Res. Clin. Gastroenterol. (5):785-91.
- Fitratullah, A. M. N. 2017. Pengaruh Konsentrasi Penambahan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap Daya Hambat *Escherichia coli*, pH dan Keasaman Yogurt. Naskah Skripsi-S1, Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Ginting., Nurzainah., dan E. Pasaribu. 2005. Pengaruh Temperatur Dalam Pembuatan Yogurt dari Berbagai Jenis Susu Dengan Menggunakan *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. <http://repository.usu.ac.id/handle/123456789/18333>. Diakses tanggal 11 Februari 2018, 12:06 WIB.
- Goff, D. 2003. Yoghurt, Dairy Science and Technology. Canada: University Ofguelph.
- Gulewicz, P., D. Ciesiolka., J. Frias., C. V. Valverde., S. Frejnagel., and K. Trojanowska. 2000. Simple Method of Isolation and Purification of α -galactosides from Legumes. J. Agric Food Chem. 48: 3120-3123.
- Guruh, M. K., dan Nanik S. 2017. Karakteristik Yoghurt Susu Wijen (*Sesamum indicum*) Dengan Penambahan Ekstrak Buah Bit (*Beta vulgaris*). Universitas Slamet Riyadi. Surakarta. Artikel.
- Harjiyanti, M. D., Pramono, Y. B., dan Mulyani, S. 2013. Total asam, viskositas, dan kesukaan pada yoghurt drink dengan sari buah mangga (*Mangifera indica*) sebagai perisa alami. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 2 (2):104-107.
- Hartoyo, A. 2003. Teh dan Khasiatnya Bagi Kesehatan. Yogyakarta. Kanisius.
- Herawati, N. 2013. Formulasi Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*), Rosella dan Buah Salam pada Pembuatan Minuman Alami. Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember. Jember.
- Hidayat, N., M. C. Padagadan., dan S. Suhartini. 2006. Mikrobiologi Industri. Andi, Yogyakarta.

- Huang, Y-C., C, Yung-Ho., and S, Yi-Yuan. 2005. Effect Of Genotype And Treatment On The Antioxidant Activity Pf Sweet Potato In Taiwan.
- Jannah, A. M., A. M. Legowo., Y. B. Pramono., A. N. Al Baarri., dan S. B. M. Abduh. 2014. Total bakteri asam laktat, pH, keasaman, cita rasa, dan kesukaan yogurt drink dengan penambahan ekstrak buah belimbing. *J. Aplikasi Teknologi Pangan*. 3 (2): 7-11.
- Julmiaty. 2002. Perbandingan kualitas fisik susu pasteurisasi konvensional dan microware dengan lama penyimpanan yang berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Khalili, R. M. A., A. B. C. Abdullah., and A. A. Manaf. 2014. Isolation and characterization of oligo-saccharides composition in organically grown red pitaya, white pitaya and papaya. *Int J Pharm Pharmaceut Sci* 6: 131-136.
- Khomsan, A. 2009. *Rahasia Sehat Dengan Makanan Berkhasiat*. Jakarta : PT Kompas Media Nusantara, hal. 10-12.
- Kristanto, D. 2003. *Buah Naga Pembudidayaan di Pot dan di kebun*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Kristanto, D. 2008. *Buah Naga Pembudidayaan di Pot dan di Kebun*. Penebar Swadaya (Revisi). Jakarta.
- Kwon, Y. S., and Kim, C. M. 2003. Antioxidant Constituent from the Stem of *Sorghum bicolor*, *Arch. Pharm. Res.*, 26 (7) : 535-539.
- Mattila-Sandholm, T., and M, Saarela. 2000. *Functional Dairy Product*. Woodhead Publishing Limited and CRC Press LLC. Fulda, Germany.
- Medikasari. 2000. *Bahan Tambahan Makanan, Fungsi dan Penggunaannya Dalam Makanan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Melia, S., E. Purwati., Yuherman., Jaswandi., S. N. Aritonang., and M. Silaen. 2017. Research Article Characterization of the Antimicrobial Activity of Lactic Acid Bacteria Isolated from Buffalo Milk in West Sumatera (Indonesia) Against *Listeria monocytogenes*. *Pak. J. Nutr.*, 16: 645-650.
- Miwada, I. N. S., S. A. Lindawati., dan W. Tatang. 2006. Tingkat efektivitas starter bakteri asam laktat pada proses fermentasi laktosa susu. *J. Indon. Trop. Anim. Agric*. 31 (1): 32-35.
- Mutiari, S. 2010. Penggunaan Probiotik *Lactobacillus casei* dan Penambahan Sari Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Total Koloni Bakteri, Kadar

- Air, Keasaman dan Nilai Organoleptik Susu Fermentasi. Skripsi. Universitas Andalas. Padang.
- Nurliyana, R., Zahir, I. S., Suleiman, K. M., Aisyah, M.R., and Rahim, K. K. 2010. Antioxidant study of pulps and peels of dragon fruits: a comparative study, *International Food Research Journal*, 17 : 367-365.
- Leiliawati, L. 2001. Kualitas Frozen Yogurt dengan Penambahan Buah Apel, Jambu Biji atau Pisang. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Panjuantiningrum, F. 2009. Pengaruh Pemberian Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Terhadap Kadar Glukosa Darah Tikus Putih Yang Diinduksi Aloksan. Skripsi, Universitas Sebelas Maret.
- Pascual, L., F. Ruiz., W. Giordano and I. L. Barberis. 2010. Vaginal colonization and activity of the probiotic bacterium *Lactobacillus fermentum* L23 in a murine model of vaginal tract infection. Departamento de Microbiologia e Inmunologia, Universidad Nacional de Rio Cuarto (UNRC), Argentina, 360.
- Plet, B. 2006. Wine astringency approached by MS/MS analysis of peptide-tannin supramolecular complexes. In the 54th ASMS conference on mass spectrometry on seattle.
- Prasetyo, H. 2010. Pengaruh Penggunaan Starter Yoghurt Pada Level Tertentu Terhadap Karakteristik Yoghurt Yang Dihasilkan. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Pratomo. 2008. Superioritas Jambu Biji dan Buah Naga. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Primurdia, E. G. 2013. Aktivitas Antioksidan Minuman Probiotik Sari Kurma (*Phoenix dactylifera L.*) dengan isolat *L. Plantarum* dan *L. casei*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.2 No.3 p.98-109.
- Purwati, E., S. Syukur., S. M. Devita and Jamsari. 2010. Molecular characterization of lactic acid bacteria isolated from blondo (waste of virgin coconut oil) biscuit which potential to prevent pathogen. Presentation of *International Journal of Chemical Engineering and Applications*, Kairo.
- Rasdhari, M.T., N.V. Dave., Patel., and R. Subhash. 2008. Evaluation of various physico-chemical properties of *Hibiscus sabdariffa* and *Lactobacillus casei* incorporated probiotic yoghurt. *Pakistan Journal of Biological Sciences* 11(12):2101-2108.

- Rohdiana, D. 2001. Aktivitas Daya Tangkap Radikal Polifenol dalam Daun Teh. *Majalah Jurnal Indonesia* :53-58.
- Rusmiati, D., Rr. Sulistiyaningsih., T. Milanda, dan S. A. F. Kusuma. 2008. Penyuluhan Pentingnya Konsumsi Yoghurt dan Metode Pembuatannya Dengan Cara Sederhana Dalam Rangka Peningkatan Derajat Kesehatan dan Ekonomi Masyarakat di Kelurahan Sukaluyu Kota Bandung. Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Padjadjaran : Bandung.
- Saleh, E. 2004. Dasar Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak. *Jurnal Program Studi Produksi Ternak Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara*.
- Salminen, S., Wright, A., and Ouwenand, A. 2004. *Lactic Acid Bacteria Microbiological and Functional Aspects*, Ed ke-3, Revised and Expanded. New York: Marcel Dekker, Inc. hal 407-418.
- Samichah. 2014. Aktivitas Antioksidan Dan Penerimaan Organoleptik Yoghurt Sari Wortel (*Daucus Carrota* L). Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran : Universitas Diponegoro. Semarang.
- Siregar, A. S. 2016. Pengaruh Penambahan Ekstrak Kulit Kayu Manis (*Cinnamomum Burmannii*) Terhadap Kadar Protein, Kadar Lemak, Kadar Kolesterol dan Nilai Organoleptik Yoghurt Susu Kambing. Skripsi. Fakultas Peternakan : Universitas Andalas. Padang.
- Siregar, R. N. I. 2015. The Effects of Eugeniapolyantha Extract on LDL Cholesterol. *J Majority*. 4 (5): 90–85.
- Siswanti, S.W. 2002. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Mikrobiologis *Acidophilus* Milkplus: Susu Fermentasi dengan *Lactobacillus acidophilus* dan Kombinasinya dengan *Lactobacillus bulgaricus* atau *Streptococcus thermophilus*. Skripsi-S1. Fakultas Peternakan, Insitut Pertanian Bogor: Bogor.
- Smit, G., B. A. Smit, and W. J. M. Engels. 2005. Flavour formation by lactic acid bacteria and biochemical flavour profiling of cheese products. *FEMS Microbil. Rev.* 29: 591-610.
- Soeparno., Rihastuti., S. Triatmojo., dan Indratiningsih. 2011. *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada: Yogyakarta.
- Steel, R. G. D., dan J. H. Torrie. 1991. Prinsip dan Prosedur Statistika. Diterjemahkan oleh Bambang Sumantri. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

- Suarsana I. N., I. Gusti, A., Suartini, A., dan Iwan, U. H. 2005. Pengaruh Yoghurt Terhadap Kadar Kolesterol total dan Profil Lipoprotein Serum Kelinci. Universitas Udayana Kampus Unud Bukit Jimbaran, Bali. Laboratorium Biokimia Veteriner Fakultas Kedokteran Hewan. Hal 2-3.
- Subroto, Muhammad. A. 2008. *Real Food True Health* Makanan Sehat Untuk Hidup Lebih Sehat. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Sudarmadji, S., B. Haryono., dan Suhardi. 1997. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty Yogyakarta Bekerjasama dengan pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Surajudin. 2005. Yoghurt, Susu Fermentasi yang Menyehatkan. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Surajudin., Kusuma., dan P. Dwi. 2006. Yoghurt, Susu Fermentasi yang Menyehatkan. Agromedia Pustaka (Revisi). Jakarta.
- Surono, I. S. 2004. Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan. Yayasan Pengusaha Makanan dan Minuman Seluruh Indonesia (YAPMMI). TRICK. Jakarta. Hal 31- 32.
- Susilorini, T. E. dan M. E. Sawitri. 2007. Produk Olahan Susu. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Suwoto., A. Septiana., dan G. Puspa. 2017. Ekstraksi Pektin Pada Kulit Buah Naga Super Merah (*Hylocereus Costaricensis*) Dengan Variasi Suhu Ekstraksi dan Jenis Pelarut. Jurnal Ilmiah Teknik Kimia UNPAM, Tangerang Selatan. Vol. 1 No. 2.
- Tri dan Devi. 2003. Pengaruh penambahan susu skim terhadap kualitas hasil yoghurt kedelai (*Glycine max*) dengan inokulum *Lactobacillus casei*. FMIPA Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Vargas, F. D., Jimenez, A. R., and Lopez, O. P. 2000. Natural pigments: carotenoids, anthocyanins, and betalains-characteristics, biosynthesis, processing, and stability. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition* 40: 173–289.
- Wahyudi, M. 2006. Proses Pembuatan dan Analisis Mutu Yoghurt. Buletin Teknik Pertanian. Vol. 11 No. 1.
- Wahyudi, A., dan Sri, S. 2008. Bugar Dengan Susu Fermentasi. Malang: UMM Press.
- Walstra, P., Wouters, J. T. M., and Geurts, T. J. 2006. Dairy science and technology (2nd ed.). Boca Raton: CRC Press.

- Widianingsih, M. 2016. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) (F.A.C Weber) Britton & Rose) Hasil Maserasi dan dipekatkan dengan kering angin. Jurnal wiyata. Kediri. Vol. 3. No.2.
- Widjaya, C. H. 2003. Peran Antioksidan Terhadap Tubuh. Healthy Choice. Edisi IV.
- Widodo. 2003. Bioteknologi Industri Susu. Lacticia Press. Yogyakarta.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winchienchot, S., Jatupornpipat, M., and Rastall, R. A. 2010. Oligosaccharides of pitaya (dragon fruit) flesh and their prebiotic properties. Food Chem 120: 850-857. DOI: 10.1016/j.foodchem.2009.11.026.
- Wybraniec, S., Platzner, I., Geresh, S., Gottlieb, H. E., Haimberg, M., Mogilnitzki, M., and Mizrahi, Y. 2001. Betacyanins from vine cactus *Hylocereus polyrhizus*. Phytochemistry 58: 1209-1212.
- Yuliarti, N. 2009. A To Z Food Supplement. Yogyakarta.
- Zakaria, Y. 2003. Pengaruh Total Solid dan Lama Penyimpanan terhadap Kualitas Yoghurt. Agripet. J. 4 (1) : 1-5.
- Zakaria, Y. 2008. Sifat Kimia, Mikrobiologi dan Organoleptik Yogurt yang Menggunakan Persentase *Lactobacillus casei* dan Kadar Gula yang Berbeda. Fakultas Pertanian. Universitas Syiah Kuala. Banda Aceh. Vol (8) No. 1: 21-24.

