

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar, Budi. A dan A. Harsono. 2000. Pengaruh Suhu dan Macam Suhu Terhadap Mutu Yoghurt Selama Penyimpanan. hal 755-760. dalam Prosiding Seminar Nasional Peternakan dan Veteriner. Bogor.
- Amarowicz R, Naczki M, Shafidi F. 2000. Antioxidant activity of various fractions of non tannin phenolics of canola hulls. *J. Agric. Food Chem.* 48:2755-2759.
- Antarini, Nanak. 2011. Sinbiotik antara Prebiotik dan Probiotik. *Jurnal Ilmu Gizi*, Volume 2, Nomor 2 Agustus 2011 : 148-155.
- Arifin, Aziz, A., Bakar, Jamilah, Tan, Ping, C., Rahman, Abdul, R., Karim, Roselina dan Loi, Chun, C. 2008. Essential Fatty Acids of Pitaya (Dragon Fruit) seed oil. *Food Chemistry* (in press).
- Aritonang, N. S. 2009. *Susu dan Teknologi*. Swagati Press. Cirebon.
- AOAC (Association Official Analytical Chemist). 2005. *Official methods of analysis*. Ed ke-17. Assoc. off. Anal. Chem. Virginia (US). Arlington.
- Apriyatono, D., S. Fardiaz, Puspita Sari, Sedanarwati dan S. Budiyanono. 1989. *Analisis Pangan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Astawan, made. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Jakarta : Penebar Swadaya
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. SNI 01- 2981-2009. *Syarat Mutu Yogurt*. Standar Nasional Indonesia, Jakarta.
- Bao Y, Zhang Y, Zhang Y, Li Y, Wang S, Dong X, Wang Y dan Zhang H. 2010. Screening of potential probiotic properties of *Lactobacillus fermentum* isolated from traditional dairy products. *Food Control* 21: 695-701.
- Beizeira, M., Souza, D., and Correia, R. 2012. Acidification kinetic physicochemical properties and sensory attributes of yoghurts prepared from mixtures of goat and buffalo milks. *International Journal Dairy Technology*, 65, 437-443.
- BPOM RI. 2005. *Ketentuan Pokok Pengawasan Pangan Fungsional*. Jakarta.
- Bylund, E. 1991. *Dairy Processing Hand Book*. Tetra Pak. Lund, Sweden.

- Buckle K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, and M. Wootton. 2007. Ilmu Pangan. Terjemahan Purnomo Hari dan Adiono. Universitas Indonesia Press Jakarta.
- Caglar E, Sandali N, Twetmans, Kavaloglu S, Ergeneli S, Selvi S. 2005. Consumption of Yogurt with Bifidobacterium DN – 173 0110 and its Effect on Dental Caries Risk Factor. *Acta Odontol Scand*. Nov : 63 (6)37
- Chen M,J., Chen, K.N., C and Lin C,W. 2003. Optimization of the growth rate of probiotics in fermented milk using genetic algorithms and sequential quadratic programming techniques. *Asian-Aust J Anim Sci* 16 (6): 894-902
- Citramukti, I. 2008. Ekstraksi dan Uji Kualitas Pigmen Antosianin Pada Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus costaricensis*), (Kajian Masa Simpan Buah dan Penggunaan Jenis Pelarut), Skripsi Jurusan THP Universitas Muhammadiyah Malang, Malang.
- Choo, W. S. and Yong, W. K. 2011. Antioxidant Properties of Two Species of *Hylocereus* Fruits, *Advances in Applied Science Research*, 2 (3) : 418-425.
- Commane D, R Hughes, C Shortt, I Rowland. 2005. The potential mechanisms involved in the anticarcinogenic action of probiotics. *Mutation Research* 591: 276-289.
- Dachliani, D. 2006. Permintaan Impor Gula Indonesia Tahun 1980 - 2003. Thesis. Fakultas Ekonomi dan Pembangunan Universitas Diponegoro. Semarang.
- Dacosta, R dan Heinrich, M. 2014. *Hibiscus sabdariffa* L. A phytochemical and pharmacological review. *Food Chemistry*, 165: 424–443.
- Darwin, P. 2013. Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut. Sinar Ilmu Yogyakarta.
- Danasaputra. 2004. Direktorat Pengolahan dan Pemasaran Hasil Peternakan. Departemen Pertanian, Jakarta.
- Depkes RI. 2000. Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat, Direktorat Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan, Direktorat Pengawasan Obat Tradisional, Jakarta.
- Elli, M., Callegari, M.L., Ferrari, S., Bessi, Elena., Cattivelli, D., Soldi, S., Morelli, L., Feuillerat, N.G. and Antoine, J.-M. 2006. Survival of yogurt bacteria in the human gut. *Applied and Environmental Microbiology*. 72(7), 5113–5117.
- EUFIC (European Food Information Council). 2006. Functional Foods. Diakses dari <http://www.eufic.org/article/en/expid/basicsfunctional-foods/>.

- Farida, H. 2008. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Starter dan Sukrosa Terhadap Kualitas *Bulgaricus Milk*. Skripsi. Fakultas Peternakan UGM. Yogyakarta.
- Fatmawati, Nur., Hafsan dan Andi Wahdiniar. 2015. Isolasi Bakteri Asam Laktat Berpotensi Probiotik Pada Dangke, Makanan Tradisional dari Susu Kerbau di Curio Kabupaten Enrekang. Vol 3, No. 1, Juni 2015, hal 60-65.
- FAO/WHO. 2001. Health and Nutritional Properties of Probiotics in Food Including Power of Milk with Live Lactic Acid Bacteria. Proceedings of the FAO/WHO Expert Consultation On Evaluation of Health and Nutritional Properties of Probiotic in Food Including Power of Milk With Live Lactic Acid Bacteria. Cordoba, Argentina.
- Franck A, LD and Leenher. 2005. Inulin Di dalam Steinbuchel A, Rhee SK (ed). Polysaccharides and Franck A, LD Leenher. 2005. Inulin di dalam Steinbuchel A, Rhee SK (ed). Polysaccharides and Polyamides in The Food Industry Volume I. Weinheim : Wiley VCH. Polyamides in The Food Industry Volume I. Weinheim : Wiley VCH.
- Gad, A. S., A. M. Kholif and A. F. Sayed. 2010. Evaluation of the nutritional value of functional yogurt resulting from combination of date palm syrup and skim milk. Am. J. Food Technol. 5: 250-259.
- Ginting, E. 2011. Potensi Ekstrak Ubi Jalar Ungu sebagai Bahan Pewarna Alami Sirup. Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi. ISBN: 978-979-1159-56-2.
- Goff, D. 2003. Yoghurt, Dairy Science, and Technology. Canada: University of Guelph.
- Gulewicz, P., D. Ciesiolka, J. Frias, C. Vidal 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.
- Hadiwijoyo, S. 1994. Teori Dan Prosedur Pengujian Mutu Susu Dan Hasil Olahannya. P. T. Liberty. Yogyakarta.
- Halliwel, B and Whiteman, M. 2004. Measuring reactive species and oxidative damage in vivo and cell culture. Br J Pharmacol. 142, 231-55
- Hartini, P. 2016. Pengaruh Penambahan Ekstrak Kulit Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) Terhadap Kadar Air, Nilai pH, Total Koloni Bakteri Asam Laktat dan Aktivitas Antioksidan Yogurt Susu Kambing. Skripsi. Universitas Andalas. Padang.
- Hasruddin dan Pratiwi. 2015. Mikrobiologi Industri, Alfabeta. Bandung. pp. 10-11.

- Helmi, A, Anggraini, N, Handayani, D, Rasyid, R. 2006. Standarisasi Ekstrak Etanol Daun *Eugenia Cumini* Merr pada mencit diabetes yang diinduksi dengan alokson. *Jurnal Matematika dan Pengetahuan Alam*, Vol. 13 no 1, 32-37.
- Huang, H.P., T.T. Ou., and C.J. Wang. 2013. Mulberry (*Sang Shen Zi*) and its Bioactive Compounds, The Chemoprevention Effects and Molecular Mechanisms in vitro and in vivo. *J. of Trad, and Comp. Med.* 3 (1): 7-15.
- IndriasariR. 2012. Ekstrak ethanol buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) memperbaiki profil lipid pada tikus wister jantan (*Rattus norvegicus*) *dislipidemia*. Program Studi Ilmu Biomedik Universitas Udayana. Denpasar.
- Jamilah, B., C.E. Shu, M. Kharidah, M.A. Dzulkifly and N.A Noraniza. 2011. Physicochemical characteristics of red pitaya (*Hylocereus polyrhizus*) peel. *Journal of Agricultural Food Chemistry*, (18): 279-286.
- Julmiaty. 2002. Perbandingan kualitas fisik susu pasteurisasi konvensional dan microware dengan lama penyimpanan yang berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Kailasapaty, K. 2009. Encapsulation Technologies for Functional Foods and Nutraceutical Product Development. CA. Reviews : Perspective in Agricultur, Veterinary Scienc, Nutrition and Natural Resources, 4 (6).
- Karnjanawipagul, P., W. Nittayanuntawech, P. Rojsanga dan L. Suntornsuk. 2010. Analysis of β -Carotene in Carrot by Spectrophotometry. *Journal of Pharmaceutical Science* 37 (1-2): 8 – 16.
- Kumalasari, K. E. D. Nurwantoro dan S. Mulyani. 2012. Pengaruh Kombinasi Susu dengan Air Kelapa terhadap Total Bakteri Asam Laktat, Total Gula, dan Keasaman Yoghurt Drink. Universitas Diponegoro Semarang. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 1 (2): 48-53.
- Kurniawati, S., Sri Murwani dan Djoko Widodo. 2012. “Perbandingan Potensi Antibakteri Ekstrak Air dengan Ekstrak Etanol Daun Kelor *Moringa oleifera* terhadap Pertumbuhan Bakteri *Pseodomonas aeruginosa* NN-1-PKH secara In Vitro. *Jurnal of Pure and Applied Sciences*.
- Kristanto. 2009. Buah Naga Pembudidayaan di Pot dan di Kebun. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Legowo, A.M., Kusrhayu dan S. Mulyani. 2009. Teknologi pengolahan susu. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Lick, S., Drescher, K. dan Heller, K. 2001. Survival of *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* and *Streptococcus thermophilus* in the terminal ileum of

- fistulated Göttingen minipigs. *Applied and Environmental Microbiology*. 67(9), 4137–4143.
- Li. Y., M. Horsman, N. Wu, C.Q. Lan, and C.N. Dubois. 2008. Biofuels from microalgae. *Biotechnology Progress*. Vol 24 (4): 815–820.
- Legowo, A. M., Kusrahayu dan S. Mulyani. 2009. *Teknologi Pengolahan Susu*. Semarang : Universitas Diponegoro.
- Leiliawati, L. 2001. Kualitas Frozen Yogurt dengan Penambahan Buah Apel, Jambu Biji atau Pisang. Skripsi. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Lourens-Hattingh A, BC Viljoen. 2001. Yogurt as probiotic carrier food. *International Dairy J* 11:14-17.
- Lovita, A. 2005. Bakteri probiotik sebagai starter dan implikasi efeknya terhadap kualitas yoghurt, ekosistem saluran pencernaan dan biokimia darah mencit. Disertasi Program Pascasarjana Universitas Padjadjaran. Bandung.
- Maheswari, R. 2008. Perbandingan Kandungan Nutrisi ASI, Susu sapi, dan Susu Kambing. *Teknologi Hasil Ternak*. Fakultas Peternakan IPB.
- Manning, T.S., Rastall, R., Gibson, G., 2004. Prebiotics and Lactic Acid Bacteria. Di dalam : Salminen S, Wright A dan Ouwenand A, editor. 2004. *Lactic Acid Bacteria Microbiological and Functional Aspects*. Ed ke-3, Revised and Expanded. New York: Marcel Dekker, Inc. hlmn 407-418.
- Marhazlina, M. 2008. Department of Nutrition and Dietetic Faculty of Medicine and Health Sciences. University Putra Malaysia.
- Mattila-Sandholm, T. dan 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, Endang P, Yuherman, Jaswandi, Salam N. Aritonang dan Silaen M. 2017. Characterization of the Antimicrobial Activity of Lactic Acid Bacteria Isolated from Buffalo Milk in West Sumatera (Indonesia) Against *Listeria monocytogenes*. *Pakistan Journal of Nutrition*, Department of Animal Science, Andalas University, West Sumatra, Indonesia
- Metchnikoff. 1908. *Efek Menguntungkan dari Mikroorganisme Probiotik pada Kesehatan Manusia*. Izmir institute of Tecnology. Bulgaria.
- Muchtadi, D. 2005. Oligosakarida yang Menyehatkan. Department of Food Science and Technology IPB. Bogor.

- 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. Universitas Andalas. Padang.
- Naidu K.A. 2003. Vitamin C in human health and disease is still a mystery, an overview. *Noutrition J*; 2 : 7.
- Nofriyati, R. 2013. Pengaruh Penambahan Madu Terhadap Mutu Yoghurt Jagung. Jurusan Teknik Kimia. Fakultas Teknologi Industri.” ITN. Jurnal. Malang.
- Nurliyana, R., Zahir, I. S., Suleiman, K. M., Aisyah, M.R., dan Rahim, K. K. 2010. Antioxidant study of pulps and peels of dragon fruits: a comparative study, *International Food Reseach Journal*, 17 : 367-365.
- Nurul, S. R. dan R. Asmah. 2014. Variability in Nutritional Composition and Phytochemical Properties of Red Pitaya (*Hylocereus polyrhizus*) from Malaysia dan Australia. *International Food Research Journal* 21(4): 1689-1697.
- Oeitanto, A. I Nugerahani dan K Netty 2013. Pembuatan Yoghurt Murbei Hitam (*Morus Nigra L*) : Proporsi Sari Buah dan Susu Sapi Terhadap Komponen Bioaktif dan Viabilitas Bakteri Asam Laktat Selama Penyimpanan.
- Okawa, M. Kinjo, J. 2001. DPPH (1,1- diphenyl-2 Piccrydrazyl) Radical Seavening Activity of Flavonoid btained from Some Medical Plants. *Biok Pharm Bull*. Vol 24 No 10.
- Palupi, N.S. 2013. Pangan Fungsional dalam Pola Konsumsi Pangan untuk Hidup Sehat, Aktif dan Produktif. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. akultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Panjuantiningrum, F. 2009. Pengaruh pemberian buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap kadar glukosa darah tikus putih yang diinduksi aloksan. Fakultas Kedokteran. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Pascual L., F. Ruiz., W. Giordano dan 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.
- Parameswari, A., Kuntari, S. dan Herawati. 2011. Daya Hambat Probiotik terhadap Pertumbuhan *Streptococcus Mutans*. Universitas Airlangga. Surabaya.
- Prakash, A, 2001. Antioxsidant Activity, Heart of Giant Recourse, 12 (2), 1-4.

- Pratomo. 2008. Superioritas Jambu Biji dan Buah Naga. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Purwati, E., Syukur, S dan Hidayat, Z., 2005. Lactobacillus sp. Isolasi dari biovicophitomega sebagai probiotik. Proceeding Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia, Jakarta 24 - 25 Januari 2005.
- Purwati, E., S. Syukur., S. M. Devita dan 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 Engeneering and Aplications, Kairo.
- Ramli 2012. Extraction and Characterization of Pektin from Dragon Fruit (*Hylocereus polyrhizus*) using Various Condition. Sains Malaysia 41(1)(2012) :41-45.
- Rastall R., A. 2005. Mini Review: Modulation of microbial ecology of the human colon probiotics, prebiotics, and synbiotics to enhance human health: an overview of enabling science and potential applications. FEMS Microbiology Ecology 52: 145-152.
- Rinkinen M, K Jalava, E Westermarck, S Salminen, AC Ouwehand. 2003. Interaction between probiotic lactic acid bacteria and canine enteric pathogens: a risk factor for intestinal *Enterococcus faecium* colonization?. Veterinary Microbiology 92: 111-119.
- Roberfroid, M. B. 2000. Prebiotics and Probiotics : Are They Functional Food Pp 1-3. The American Journal Of Clinical Nutrion 71. Pp. 1682S-1687S.
- Rohin M, A, K., Bakar A, A., Ali A, M. 2014. Isolation and characterization of oligo saccharides coposition in organically grown red pitaya, white pitaya and pepaya. Int J Pharm Pharmaceut Sci 6 : 131-136.
- Rusmiati, D., Rr. Sulistyaningsih., 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. Bandung.
- Salminen S, Wright A dan Ouwenand A. 2004. Lactic Acid Bacteria Microbiological and Functional Aspects. Ed ke-3, Revised and Expanded. New York: Marcel Dekker, Inc. hlmn 407-418.
- Schmidt K.A. , T.J. Herald and K.A. Khatib. 2000. Modified Wheat Starches Used as Stabilizers in Set-stile yoghurt. Department of Animal Sciences and Industry Kansas State University Call Hall Manhattan. KS 66506.

Silalahi, J. 2006. Makanan Fungsional. Yogyakarta : Kanisius.

Siregar, J.H. 2009. Pengaruh Pemberian Vitamin C Terhadap Jumlah Sel Leydig dan Jumlah Sperma Mencit Jantan Dewasa (*Mus Musculus L*) yang Terpapar Monosodium Glutamat (MSG) Tesis Pascasarjana. Universitas Sumatera Utara.

Soeparno, Rihastuti, S. Triatmojo dan Indratiningsih. 2011. *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada: Yogyakarta.

Songisepp E, T Kullisaar, P Hutt, P Elias, T Brilene, M Zilmer, M Mikelsaar. 2004. A new probiotic cheese with antioxidative and antimicrobial activity. *J Dairy Sci* 87: 2017-2023.

Steel, R. G. D. dan J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistika. Diterjemahkan oleh Bambang Sumantri. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Sugiyono. 2002. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Teknologi Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Sugitha, M., dan Widarta, R, W. 2012. Teknologi Susu Daging dan Telur. Buku Arti, Denpasar.

Surajudin, Kusuma, F.R., Purnomo, Dwi. 2006. Yoghurt, Susu Fermentasi yang Menyehatkan. Agromedia Pustaka, Jakarta.

Suseno, T.I.P., Surjoseputro, S. dan Anita, K. 2000. Minuman Probiotik Nira Siwalan: Kajian Lama Penyimpanan terhadap Daya Anti Mikroba *Lactobacillus casei* pada beberapa Bakteri Patogen. *J. Teknologi Pangan dan Gizi*, 1 (1): 1-13.

Surono, I. S. 2004. Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan. PT. Tri Cipta Karya. Jakarta.

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.

- Syukur, S, Sari, U, L., Purwati, E, Urnemi dan Jamsari. 2011. Screening And Invitro Antimicrobial, Protease Activities From Lactic Acid Bacteria Associated With Green Cacao Fermentation in West Sumatera, Indonesia, Proseding Seminar International HKI, Pekanbaru, Juli 17-21.
- Tamime, A.Y. 2006. Fermented Milks. Blackwell Publishing Ltd, United Kingdom.
- Vrese, M. D., and Marteau. P., R. 2007. Probiotics and Prebiotics : Effects on Diarrhea. The Journal of Nutrion 0022-3166/70. Pp.803S-811S.
- Wahyudi, M. 2006. Proses Pembuatan dan Analisis Mutu Yogurt. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor. 11 (1) : 12-16.
- Wang, B., Y. Li, N.Wu, and C.Q. Lan. 2008. CO₂ Biomitigation Using Microalge. Appl Microbial Biotechnol 79: 707-718.
- Wichienchot, S., Jatupornpipat, M. dan Rastall, R. A. 2010. Oligosaccharides of pitaya (dragon fruit) flesh and their prebiotic properties. Food Chemistry Vol. 120: 850– 857.
- Widagdha. 2015. Karakteristik Fisiko Kimia Yogurt Sari Anggur. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No 1 p. 248-258.
- Widodo. 2003. Mikrobiologi Pangan dan Industri Hasil Ternak. Lacticia Press. Yogyakarta.
- Widyaningsih T.D. 2006. Pangan Fungsional: Makanan Untuk Kesehatan. Universitas Brawijaya. Malang
- Widowati, S dan Misgiyarta. 2002 Efektifitas Bakteri Asam Laktat (BAL)dalam Pembuatan Produk Fermentasi Berbasis Protein Susu Nabati. Dalam Jurnal Balai Penelitian Bioteknologi dan Sumberdaya Genetik Pertanian.
- Widjaya, C.H., 2003. Peran Antioksidan Terhadap Tubuh. Healthy Choice. Edisi IV.
- Wihardi, Budiarti,C,Abduh, Albaari A, dan Pratomo. 2015. Pengaruh Whey dan Ekstrak Buah Terhadap Total BakteriAsam Lakta, Nilai pH dan Adhesi venesi Yoghurt. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan.4 (4). Universitas Diponegoro, Semarang
- Winarsih, S., 2007. Mengenal dan Membudidayakan Buah Naga, CU Aneka Ilmu,Semarang.
- Wu, L. C. 2006. Antioxidant and Antiproliferative Activities of Red Pitaya. Food Chemistry Volume, 95 : 319-327.

Wybraniec, S., Platzner, L., Geresh, S., Gottlieb, H.E., Heimberg, M., Mogilnitzki, M. And Mizrahi, Y. 2001. Betacyanin from vine cactus *Hyloceres Polyrhizus*. *Phytochemistry*, 58, 1209-1212.

Zhang G dan Ghosh S. 2001. Toll-like receptor -mediated NF-kappaB activation: a phylogenetically conserved paradigm in innate immunity. *J ClinInvest*107, 13-9.

Zoumpopoulou G, Foligne B, Christodoulou K, Granette C, Pot B, Tsakalidou E. 2008. *Lactobacillus fermentum* ACA-DC 179 displays probiotic potential in vitro and protects against trinitrobenzene sulfonic acid (TNBS)-induced colitis and *Salmonella* infection in murine models. *International J of Food Microbiology* 121: 18-26.

