

DAFTAR PUSTAKA

- Afwan, M. S. 2016. Karakteristik Yoghurt Tersubtitusi Sari Buah Naga (*Hylocereus Polyrhizus*) Pada Jenis Dan Konsentrasi Starter Yang Berbeda-Beda. Artikel. Universitas Pasundan. Bandung.
- Ahmad, A. 2014. Bioteknologi Dasar. Fakultas MIPA Universitas Hasanuddin. www.unhas.ac.id/fisika/snfmks2015/prosidingf2015mks.pdf. [diakses 20 Desember 2016].
- Amin, AM., Jaafar, Z., Khim, NL. 2004. Effect of Salt Tempoyak Fermentatio and Sensory Evaluation. J. Bio Science 4(5) 630-653.
- Askar , S. & Sugiarto. 2005. Uji kimia dan organoleptik sebagai uji mutu yogurt. Prosiding Temu Teknis Nasional Tenaga Fungsional Pertanian 2005, Bogor.
- Astawan, M. 2011. Pangan Fungsional untuk Kesehatan yang Optimal. Fakultas Teknologi Pertanian : IPB. Bogor.
- Ali, F, S., O.A.O. Saad and S.A. Husein, 2013. Antimicrobial activity of probiotic bacteria. Egipt Acad. J. Biology Sci. 5:21-34.
- Anggraeni, A. 2005. Aplikasi inulin pada low-fat ice cream sebagai diversifikasi pangan prebiotik. Skripsi. Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta.
- Aritonang, S. N. 2009. Susu dan Teknologi. Swagati Press, Cirebon.
- Aritonang, E. Roza, E. Rossi, E. Purwati dan Husmaini. 2017. Isolation and Identification of Lactic Acid Bacteria from Okara and Evaluation of Their Potential as Candidate Probiotics. Pakistan Journal of Nutriton. Vol,16, No.8, Hal.618-628.
- Apriantono, A.D., N. Fardiaz, Puspitasari, Sendanawarti dan S. Budiyantono. 2000. Analisis Pangan. Intitut Pertanian Bogor Press, Bogor.
- Baum and David. 2008. Reading a Phylogenetic Tree: The Meaning of Monophyletic Groups. J. Nature Education 1 (1): 190.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. Standar Mutu Yoghurt (SNI-01-2981-2009). Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. Susu Segar (SNI-01-3141-2011). Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- BD BBL™ Sensi-Disc™. 2016. Antimicrobial Susceptibility Test Discs. Becton Dickson Company 7Loveloton Cricle Sparks MD 21152. USA.
- Bezkrovany. 2006. Probiotic supplementation affects markers of intestinal barrier, oxidation, and inflammation in trained men; a randomized, double-blinded, placebo-controlled trial. J Intl Soc Sports Nutr 9:1-13.

- Brooks GF, Butel JS, and Morse SA. Mikrobiologi kedokteran. Alih Bahasa. Mudihardi E, Kuntaman, Wasito EB et al. Jakarta: Salemba Medika, 2005: 317-27.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet and M. Wooton. 2007. Ilmu Pangan Terjemahan Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Clark PA, Martin JH. 2002. Selection of bifidobacteria for use as dietary adjuvants in cultured dairy foods: III. Tolerance to stimulated bile concentrations of human small intestines. *J Cult Dairy Prod* 29: 18–21.
- Calogero G., Yum J-H., Sinopoli G.D., Gratzel M. and Nazeeruddin M. K. 2012. Anthocyanins and betalains as light-harvesting pigments for dyesensitized solar cells. *Solar Energy*, Vol. 86, pp. 15631575.
- Chairunnisa, H., Balia, R.L. dan Utama, G. L. 2006. Penggunaan Starter Bakteri Asam Laktat pada Produk Susu Fermentasi Lifihomi. *IlmuTernak. J.* 6 (2) : 102-107.
- Chin, ST., Nazimah SAH., Queck SY., Che-Man YB., Abdul-Rahman R., Hashim DM. 2007. Analysis of volatile Compounds from Malaysian Durian Using Head Space SPME Couple to Fast GC-MS. *J Food Component and Analysis* 20:31-44.
- Chun, J. Lee, J. H. Jung, Y. Kim, M. Kim, S. Kim, B, K. and Lim, Y, K. 2007. EzTaxon: a web-based tool for the identification of prokaryotes based on 16S ribosomal RNA gene sequences. *International Journal of Systematic and Evolutionary Microbiology*.57: 2259–2261. Republic of Korea.
- Christanto, A., S. Soekardono, N. Primadewi, A. Surono dan J. Widada. 2003. Uji molekuler (Polymerase Chain Reaction) pada otiti media supuratif kronik benigna aktif. Departemen THT-KL Fakultas Kedokteran Universitas Gadjah Mada/RS. Dr Sardjito. Yogyakarta.
- Coates J. 2000. Interpretation of Infrared Spectra, A Practical Approach. Encyclopedia of Analytical Chemistry R.A. Meyers (Ed.) pp. 10815-10837.
- Duez H, Pelletier H, Cools S. 2000. A colony immunoblotting method for quantitative detection of a *Bifidobacterium animalis* probiotic strain in human faeces. *J Appl Microbiology* 88:1019–27.
- Depson, R. 2012. Identifikasi Molekuler dan Pengaruh Pemberian Potensial Probiotik Bakteri Asam Laktat (BAL) Asal Dadih Terhadap Kolesterol Daging Itik Bayang Sumber Daya Genetik Sumatera Barat. *Tesis*. Universitas Andalas. Padang.

- Desmazeaud, M. 2000. Lactic Acid Bacteri in Food: Use and Safety. *J. Cahiers Agricultures.* 5 (5) 331-342.
- Dwidjoseputro, D. 1989. Dasar-dasar Mikrobiologi. Djembatan, Jakarta.
- Dicagno, R., R.F. Surico, A. Paradiso, M. De Angelis, J.-C. Salmon, S. Buchin, L. De Gara and Gobbetti, M. 2008. Effect of autochthonous lactic acid bacteria starters on healthpromoting and sensory properties of tomato juices. *International Journal of Food Microbiology* 128: 473–483.
- Ekowati, C.N. 2006. Sukses Mikroba dan Pembentukan Asam Organik Pada Fermentasi Buah Durian (*Durio Zibethinus* Murr). Research Report dari LAPTUNI-LAPP. UNILA. Lampung.
- Ekowati. C.N. 2000. Mikroflora pada Fermentasi Daging BUAH Durian (Tempoyak). *J. Sains dan Teknologi. Universitas Lmapung.* Bandar Lampung.
- FAO/WHO. 2002. Joint FAO/WHO Working Group Report on Drafting Guidelines for the Evaluation of Probiotics in Food. London.
- Farikha, J.N., Anam, Widowati. 2013. Uji Aktivitas Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus* Britton & Rose) Menggunakan Metode DPPH (1,1Defenil-2-Pikril Hidrazil), Skripsi, Program Studi Farmasi, Universitas Tanjungpura.
- Farnworth, E.R., I. Mainville, M.P. Desjardins, N. Gardner, I. Fliss and C. Champagne. 2007. Growth of probiotic bacteria and *bifidobacteria* in a soy yogurt formulation. *Journal of Food Microbiology*, 116, 174-181.
- Gilliland, SE., Walker, DK. 2000. Factor to Consider When Selecting a Culture of *L. acidophilus* as a Dietary Adjunct to Produce a Hypocholesterolemia Effect in Human. *J Dairy Sci* 73:905-911.
- Guerin-Danan C, Chabanet C, Pedone C.2001. Milk fermented with yogurt cultures and *Lactobacillus casei* compared with yogurt and gelled milk: influence on intestinal microflora in healthy infants. *Am J Clin Nutr* 67:111–7.
- Hanum S. 2000. Tinjauan Awal pada Komposisi Kimia Tempoyak yang Beredar di Pasar Kotamadya Palembang. Laporan Penelitian Universitas Sriwijaya, Palembang.
- Haque A, Abdul H, YasraS, Aamir A, Saira B, Ayesha T, and Mushkoor M. 2005. Identification of Drug Resistance Genes in Clinical Isolates of *Salmonella typhi* for Development of Diagnostic Multiplex PCR. *Pak. Med. SCI.J.* vol 21 (4), 402407.
- Hayati, A. 2014. Susu dan Khasiatnya Bagi Kesehatan. Yogyakarta. Kanisius.

- Hee-Je Kim. 2013. Curcumin Dye Extracted from Curcuma longa L. Used as Sensitizers for Efficient Dye-Sensitized Solar Cells. *Int. J. Electrochem. Sci.* 8 pp.8320-8328.
- Hernandez, Y.D.O. and J.A.C. Salazar. 2012. Pitahaya (*Hylocereus spp.*): a short review. *J.Comunicata Scientic.* 3 (4): 220-237.
- Herawati, N., Wibawa. 2011. Viabilitas Inokulum Bakteri Asam Laktat (BAL) yang Dikeringkan Secara Kemoreaksi dengan Kalsium Oksida (CaO) dan Aplikasinya Pada Tempoyak. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian* 1(14): 24-37.
- Hagström, A., Pinhassi, J & Zweifel, U.L. 2000. Biogeographical Diversity Among Marine Bacterioplankton. *Aquat. Microb. E Col.* 21:231-244.
- Huang, Yu-Ching., Chang, Yung-Ho., and Shao Yi-Yuan. 2005. Effect of Genotype and Treatment on The Antioxidant Activity of Sweet Potato in Taiwan. *Journal Food Chemistry.* Vol. 98:29-38.
- Issa, ZM. 2000. Molecular Characterization of *Lactobacillus plantarum* Isolated from Malaysian Fermented Foods. Tesis. Universitas Putra Malaysia. Malaysia.
- Kementerian Perindustrian. 2010. Kajian potensi prebiotik beberapa jenis ubi jalar dan pengembangan formulasi minuman prebiotiknya. Balai Besar Agro Industri. Bogor.
- 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 PharmaceutSci* 6: 131-136.
- Khumalawati, S. (2009). Pemanfaatan Limbah Kubis Menjadi Asam Laktat, Tugas Akhir, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Khuruna HK, Kanawijaya SK. 2007. Recent trends in development of fermented milks. *J. Cur. Nutr. Food Sci.* 3: 91 – 108.
- Klainhammer, TR. 2000. Probiotic Bacteria: Today and Tomorrow in Symposium Probiotic Bacteria: Implication for Human Health. American Society for Nutritional Sciences.
- Kimoto. 2000. *Lactobacillus acidophilus* bacteriocin, from production to their application: an overview. *J Biotechnol* 9:2843-2850.
- Kolida, S., Tuohy, K. and Gibson, G. R., 2002, Prebiotic effects of inulin and oligofructose. *British Journal of Nutrition*, 193–S197.
- Kristanto D. 2010. Buah Naga : Pembudidayaan di Pot dan di Kebun. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Laboratorium Pangan IPB. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 2018

- Leboffe, M and Pierce, B.E. 2011. A Photographic Atlas for the Microbiology Laboratory 4th ed. Morton Publishing Company. United States of America.
- Lee, J. S., K. C. Lee, J. S. Ahn, T. I. Mheen, Y. R. Pyun and Y. H. Park. 2006. *Weisella koorensis* sp. nov., isolated from kimchi. International Journal of Systematic and Evolutionary Microbiology. 52:1257-1261.
- Lesneir, J., Vancanneyt, G. Rusul, B. Pot, K. Lefebure, A., Fresi, A, Tee. 2001. Identification of Lactic Acid Bacteria Constituting the Predominating Microflora in an Acid Fermented Condiment (Tempoyak) In Malaysia. J. Food Microbiology. 52:927-157
- Lourens, F. C. A., D. Hattingh, G. C., Viljoen, J. A.. 2001. Probiotic crescenza cheese containing *Lactobacillus casei* and *Lactobacillus acidophilus* manufactured with high pressure homogenized milk. J. Dairy Sci. 91: 500-512.
- Madigan, M. T, J. M Martinko & J. Parker. 2010. Brock biology of microorganism. Prentice-Hall, Inc. USA.
- Mahattanawee, K., Manthey, J.A., Luzio, G., Talcott, S.T., Goodner, K. dan Baldwin, E.A. 2006. Total Antioxidant Activity and Fiber Content of Select Florida-Grown Tropical Fruit. Journal of Agricultural and Food Chemistry ,54: 7355-7363.
- Miryanti, A., Sapei, L., Budiono, K., Indra S. 2011. Ekstraksi Antioksidan dari Kulit Buah Manggis. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat. Universitas Katolik Parahyangan. Bandung.
- Mount, D.W., 2004. Bioinformatic: sequence and genome analysis, second edition, CHSL Press New York.
- Morales, Sierra, Mancilla, Paredes, Loyola, Gallardo, and Borquez. 2003. Secondary metabolites from four medicinal plants from Northern Chile, antimicrobial activity, and biotoxicity against *Artemia salina*. J. Chile Chem.48(2).
- Merten S. 2003. A Review of Hylocereus Production in the United States.
- Mustopa, A. 2009. Koleksi Protokol Laboratorium Virologi Molekuler. Pusat Penelitian Biotehnologi. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia, Bogor.
- Muzaifa, M., Moulana, R., Aisyah, Y., Sulaiman, I., Rezeki T. 2015. Karakteristik Kimia dan Mikrobiologis Asam Drien (Durian Fermentasi Dari Aceh) Pada Berbagai Metode Pembuatan. J. AGRITECH. Vol. 35(3).
- Narayan M.R. 2012. Review:Dye sensitized solar cells based on natural photosensitizers. Renewable and Sustainable Energy Reviews, Vol. 16 pp. 208-215.

- Nuraida L. 2015 Health Promoting Lactic Acid Bacteria in Traditional Indonesia Fermented Foods. J.Food Science and Human Weilness. 4: 47-45.
- Nur, H. S. 2005. Pembentukan Asam Organik Oleh Islat BAL Pada Media Ekstrak Daging Buah Durian (*Durio Ziberthinus* Murr). J. Bioscientic. 2:15-24.
- Nurainy, F. 2001. Aspek Kimia dan Mikrobiologi Fermentasi Tempoyak. Jurnal Teknologi dan Inustri Hasil Pertanian. Vol 5 (1).
- Nurilmala, F. 2007. Studi Karakteristik Produk pada Formullasi Yoghurt Padat Kalori. Jurnal Nusa Kimia. Bogor. Vol. 7 (2), 2007: 38-45.
- Ohhira, I. 1999. Properties of Lactic Acid Bacteria From Fermented Food. <http://www.pjbs.org>. Diakses: 10 Maret 2017.
- Pazoukil, M., G. Najafpour, and M.R. Hosseini. 2015 . Kinetic models of cell growth, substrate utilization and bio-decolorization of distillery wastewater by *Aspergillus fumigatus* UB260. African J. of Biotechnol. 7 (9): 1369-1376.
- Pongsamart S, Lipipun V, Nantawant N, Lethirporn, J. 2005. Water Soluble Antibacterial Dressing of *Durian Polysaccharide* Gel. J. Acta Hortic 678:65-73.
- Purwati, E., S. Syukur, dan Z. Hidayat. 2005. *Lactobacillus* sp. Isolasi dari Bivicophitomega sebagai Probiotik. Di dalam Proceeding Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia, Jakarta.
- Purwati, E, S.N. Aritonang, S. Melia, I. Juliayarsi dan H. Purwanto. 2016. Manfaat probiotik Bakteri Asam Laktat Dadiyah Menunjang Kesehatan Masyarakat. Lembaga Literasi Dayak, Banten.
- Purwati, E., Melia, S., Juliayarsi, I., Rossi, E. Purwanto, H. 2018. Stok starter bakteri yoghurt *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus fermentum* dengan daya simpan 2 minggu pada suhu refrigerator. Paten no. SID201804980.
- Purwati, E., Yuherman, Roza, E., Melia, S., Purwanto H., Hartini, P. 2018. prosedur pengolahan susu kambing dengan penambahan sari buah naga merah (*Hylocereus polyhizus*) sebagai antioksidan. Paten No. SID201804979.
- Purwanto, H. 2012. Identifikasi DNA dan Gen Resisten Terhadap Virus AI (*Avian Influenza*) pada Itik Pitalah sebagai Sumber Daya Genetik Sumatera Barat dengan PCR (*Polymerase Chain Reaction*). Tesis. Fakultas MIPA. Universitas Andalas. Padang.
- Prakoso, Yusmaini, Thadeus, dan Wiyono. 2017. Dragon Fruit Skin as a Potential Low-cost Biosorbent for The Removal of Manganese(II) Ions, 2013, 8(3): 178-188.

- Pratomo. 2008. Superioritas Jambu Biji dan Buah Naga. UGM Press. Yogyakarta.
- Promega Protocol. 2010. DNA Analysis. <https://www.promega.com/resources/protocols/>. [Diakses 20 November 2017].
- Primurdia, E. G. 2013. Aktivitas Antioksidan Minuman Probiotik Sari Kurma (*Phoenix dactilyfera L.*) dengan isolat *L. Plantarum* dan *L. casei*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.2 No.3 p.98-109.
- Rahayu, W. P. 2001. Petunjuk Praktikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rahmawaty, Y. 2000. Pengaruh Pemberian Garam Terhadap Bakteri Asam Laktat pada Fermentasi Durian (Tempoyak). *Skripsi*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Rattanachaikunsopon, P. Phumkachorn, P. 2010. Lactic acid bacteria: their antimicrobial compounds and their uses in food production. *J. Scholars Research Library*. 4: 218-228.
- Reddy, D. M., D. Paul, H.K. Reddy, and G. Reddy, 2009, Characterization and Identification of *Bacillus cereus* GMHS : An Efficient 2-picoline Degrading Bacterium. *International Journal of Integrative Biology*. No. 3 (5).
- Saito, T. 2004. Selection of useful probiotic lactic acid bacteria from the *Lactobacillus acidophilus* group and their applications to functional foods. *Animal Science Journal*, 75,1-13.
- Samichah. 2014. Aktivitas Antioksidan Dan Penerimaan Organoleptik Yoghurt Sari Wortel (*Daucus Carota L.*). Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran : Universitas Diponegoro. Semarang.
- Saputri, E. Rossi dan U. Pato. 2017. Aktivitas Antimikroba Isolat Bakteri Asam Laktat dari Kulit Ari Kacang Kedelai Terhadap *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Online Mahasiswa*. Pekanbaru. Fakultas Pertanian Universitas Riau. Vol.4, No.2, Hal 1-8.
- Sarwono, B. 2006. Beternak Kambing Unggul. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Sinaga, AA., Luliana, S., Fahrurroji A. 2015. Losio Antioksidan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus* Britton and Rose). *Journal Pharmaceutical Science and Research*. Vol 2 (1).
- 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 Microbiol. Rev.* 29: 591-610.
- Siegmundt H, Rechninger B.K., Jacobsen M. 2000. Dynamic Change of Instracelluler pH in Individual Lactic Acid Bacteria Cells in Response to a Rapid Drop in Extracellular pH. *J. Environment Microbiol* 66:2330-2335.

- Siswanti, S. W. 2002. Karakteristik fisik, kimia, dan mikrobiologi *achidophilus milkplus* : susu fermentasi dengan *Lactobacillus acidophilus* dan kombinasi dengan *Lactobacillus bulgaricus* atau *Streptococcus thermophilus*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sodiq dan Abidin. 2008. Meningkatkan Produk Susu Kambing Peranakan Etawa. Agromedia Pustaka, Tanggerang.
- Soeharsono., L. Adriani.,R. Safitri., O. Sjofjan., S. Abdullah., R. Rostika., H. A. W. Lengkey dan A. Mushawwir. 2010. Probiotik. Widya Padjajaran. Bandung.
- Soeprano. 1996. Ilmu dan teknologi daging. Gadjah Mada University, Yogyakarta.
- Soleha, T.U. 2015. Uji Kepakaan Terhadap Antibiotik. Jurnal Kesehatan Unila. Vol.5, No.9, Hal.119-123.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Universitas Gadjah Mada Press, Yogyakarta.
- Surono, I. S. 2004. Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan. Tri Cipta Karya, Jakarta.
- Suhastyo, A. A. 2011. Studi Mikrobiologi dan Sifat Kimia Mikroorganisme Lokal Yang Digunakan Pada Budidaya Padi Metode Sri (*System Of Rice Intensification*). Tesis. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Suryani, I., A. Santoso dan M. Juffrie. 2010. Penambahan agar-agar dan pengaruhnya terhadap kestabilan dan daya terima susu tempe pada mahasiswa politeknik kesehatan jurusan gizi Yogyakarta. Jurnal gizi klinik Indonesia.7 (2): 85 – 91.
- Suryanto, D. 2003. Melihat Keanekaragaman Organisme Melalui Beberapa Teknik Genetika Molekuler. Universitas Sumatera Utara. Digital library. Medan.
- Susanto, N.S dan Budiana. 2005. Susu Kambing. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Suskovic, J. Kos, B. Beganovic, J. Pavunic, A.L. Habjanic, K. Matosic, S. 2010. Antimicrobial Activity- The Most Important Property of Probiotic and Starter Lactic Acid Bacteria. J.Food Technol.Biotechnol. 48(3): 296-307.
- Steel, R.G.D. dan J. Torrie. 1996. Prinsip dan Prosedur Statistik Suatu Pendekatan Biometrik. Edisi kedua. Alih Bahasa Bambang Sumantri. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Steinkraus, K.H. 2002. Fermentation in world Food Processing. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety 1:23-32.

- Suprapti L. 2003. Pembuatan Tempe. Kanisius. Yogyakarta.
- Syukur, S. dan E. Purwati. 2013. Bioteknologi Probiotik untuk Kesehatan Masyarakat. Penerbit Andi, Yogyakarta.
- Syukur, S., E. Fachrial, and Jamsari. 2014. Isolation, Antimicrobial Activity and Protein Bacteriocin Characterization of Lactic Acid Bacteria Isolated from Dadih in Solok, West Sumatera, Indonesia. Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Science 5(6): 1096-1104.
- Syainah, E. E. Novita dan R. Yanti. 2014. Kajian pembuatan yogurt dari berbagai jenis susu dan inkubasi yang berbeda terhadap mutu dan daya terima. J. Skala Kesehatan. 5(1).
- Tamisier, M.R., S. Benamar., D. Raoult. dan P.E. Fournier. 2015. Cautionary tale of using 16S rRNA gene sequence similarity values in identification of human-associated bacterial species. IJSEM Papers in Press. doi:10.1099/ijss.0.000161
- Thai Agricultural Standard. 2008. Raw Goat Milk. Royal Gazzette, Bangkok.
- Tamime, A. Y. & R. K. Robinson. 2007. Yogurt: Science and Technology. Woodhead Publishing Ltd, Cambridge.
- Taiwan Food Industry Develop & Research Authoritis. (2005) dalam Patwary, M., Rahman, M., Barua., Sarkar., Alam, M. (2013) Study on the growth and development of two dragon fruit (*Hylocereus undatus*) genotypes. The Agriculturists 11(2): 52-57.
- Teguh R.P.K., Nugerahani, Kusumawati. 2015. Pembuatan Yoghurt Buah Naga Merah Proporsi Sari Buah dan Susu UHT Terhadap Viabilitas Bakteri dan Keasaman Yoghurt. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. Vol (14)2: 89-94.
- Tongdang T. 2008. Some Properties of Starch Extarcted from Three Thai Aromatic Fruit Seeds. J. Starch 6:199-207.
- Tribus. 2003. Aneka Sambal Nusantara. PT Agromedia Pustaka. Tangerang.
- Tri dan Devi. 2003. Pengaruh penambahan susu skim terhadap kualitas hasil yoghurt kedelai (*Glycine max*) dengan inokulum *Lactobacillus casei*. FMIPA Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Unus, U. 2005. Mikrobiologi Dasar. Penerbit Papas Sinar Sinanti, Jakarta.
- Urnemi. 2012. Isolasi, penentuan antimicrobial dan karakterisasi molekul bakteri asam laktat dari fermentasi biji kakao (*Theobroma cacao Lin*) asal Sumatera Barat dan aplikasinya untuk menunjang kesehatan masyarakat. [Disertasi]. Pascasarjana Universitas Andalas, Padang.
- Wahyudi, M. 2006. Proses Pembuatan dan Analisis Mutu Yoghurt. Buletin Teknik Pertanian. Vol. 11 No. 1.

- Waliszewski, K.N., Aparicio, M.A., Perez, L.A.B. dan Monroy, J.A. (2002). Changes of banana starch by chemical and physical modification. Carbohydrate Polymers 52: 237-242.
- Wasnin, RM., Karim, MSA., Ghazali HM. 2014. Effect of Temperature Contoled Fermentation on the Phsyco-Chemical Properties and Lactic Acid Bacterial Count of Durian (*Durio ziberthinus*) pulp. J Food Science Technology. Vol 51 (11) 2977-2989.
- Widodo. 2003. Bioteknologi Industri Susu. Lacticia Press, Yogyakarta.
- Widianingsih, M. 2016. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Buah Naga Merah (*Hylocereus pulrhizus*) (F.A.C Weber) Britton & Rose) Hasil Maserasi dan dipekatkan dengan kering angin. Jurnal wiyata. Kediri. Vol. 3. No.2.
- Winarno, F. G. 2002. Ilmu Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Widawati L., Efrianti, S. 2014. Preferensi Panelis dan Efektifitas Penggunaan Bahan Pesntabil Terhadap Mutu Sambal Hijau Tempoyak. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 4 (1).
- Widowati, L., Malahayati. 2016. Pengaruh Waktu Fermentasi Tempoyak Terhadap Sifat Organoleptik Sambal Tempoyak. Jurnal AGRITEPA. Vol 1 (2).
- Wirawati.C.U 2002. Potensi Bakteri Asam Laktat dari Tempoyak Sebagai Probiotik. Tesis. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Wongcharee K., Meeyoo V. and Chavadej S. 2007. Dye-sensitized solar cell using natural dyes extracted from rosella and blue pea flowers. Solar Energy Materials & Solar Cells, Vol.91, pp. 566-571.
- Yang, Ziheng and Bruce Rannala. 2012. Molecular Phylogenetics: Principles and Practice. Nature Reviews Genetics 13: 303-314.
- Yulliana, N. 2004 Biochemical Change in Fermented Durio (*Durio Ziberthius*). Dissertation. UPLB. Laguna Philipine.
- Yuliana, N. 2007. Pengolahan Durian *Durio ziberthinus* Fermentasi Tempoyak. Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian. Vol 12 (2) 74-80.
- Yuliana, N., Dizon El. 2011. Phenotypic Identification of Lactic Acid Bacteria Isolated from Tempoyak (Feremnted Durian) Made in the Philipines. J. of Biology. Vol 3(2):145-152.
- Yuliana, N. 2015. Tempoyak Ilmu Teknologi dan Pengolahan Fermentasi. Plantaxia. Yogyakarta.
- Yulistiani, R., Rosida, Nopriyanti, M. 2014. Evaluasi Proses Fermentasi Tempoyak. Jurnal REKAPANGAN. Vol. 8 (1).

Yusmarini, Efendi, D. 2004. Pengaruh Total Solid dan Lama Penyimpanan terhadap Kualitas Yoghurt. Agripet. J. 4 (1) : 1-5.

