

## DAFTAR PUSTAKA

- Afriani, A. 2010. Pengaruh penggunaan starter bakteri asam laktat *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus fermentum* terhadap total bakteri asam laktat, kadar asam dan nilai pH dadih susu sapi. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. 13(6): 279-285.
- Ahmad, I., A. Khalique, M.Q. Shahid., A. Rashid., F. Faiz., M. A. Ikram., S. A. Imran., M. A. Khan., M. Nadeem., M. I. Afzal., M. Umer., I. Kaleem., M. Shahbaz., and B. Rasool. 2020. Studying the Influence of apple peel polyphenol extract fortification on the characteristics of probiotic yoghurt. *Basel, Switzerland*. 9(1): 77.
- Almatsier. 2003. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Amalia, R. 2011. Kajian karakteristik fisikokimia dan organoleptik snack bar dengan bahan dasar tepung tempe dan buah nangka kering sebagai alternatif pangan CFGF (*Casein Free Gluten Free*). Skripsi. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Analianasari, A., dan M. Apriyani. 2019. Sifat organoleptik dan nilai tambah yogurt beku dengan penambahan ekstrak kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*. 24(1): 59-66.
- Andrianto, S. 2008. Pembuatan es krim probiotik dengan substitusi susu fermentasi *Lactobacillus casei subsp. rhamnosus* dan *Lactobacillus F1* terhadap susu skim. Skripsi. Institut Pertanian Bogor, Bogor. 1-87.
- Anurogo, D. 2014. Probiotik: problematika dan progresivitasnya. *Medicinus*. 27 (3): 46-57.
- Anantharaju, P.G., P. C. Gowda., M. G. Vimalambike., and S. V. Madhunapantula 2016. An overview on the role of dietary phenolics for the treatment of cancers. *Nutrition journal*. 15(1): 99.
- Aziz, A. F. 2020. Metode baru identifikasi bakteri asam laktat *Lactobacillus fermentum* kajian literatur. Skripsi. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Azizah, N., Y. B. Pramono., dan S. B. M. Abduh. 2013. Sifat fisik, organoleptik, dan kesukaan yogurt drink dengan penambahan ekstrak buah nangka. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(3): 148-151
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2009. SNI 7552:2009 Minuman Susu Fermentasi Berperisa. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.

- Balasundram, N., K. Sundram., and S. Samman. 2006. Phenolic compounds in plants and agriindustrial by products: antioxidant activity, occurrence, and potential uses. *Journal Food Chemistry*. 99(1): 191-203.
- Bao, Y., Y. Zhang ., Y. Zhang., Y. Li., Y. Wanga. , S. Dong., X. Wang., and H. Zhang. 2010. Screening of potential probiotic properties of *Lactobacillus fermentum* isolated from traditional dairy products. *Food Control*. 21: 695-701.
- Cahyaningrum, P. L. 2019. Aktivitas antioksidan madu ternakan dan madu kelengkeng sebagai pengobatan alami. *E-Jurnal Widya Kesehatan*. 1 (1).
- Cahyati, W. H., dan N. D. Putriningtyas. 2021. Dosis efektif yogurt kulit buah naga merah untuk meningkatkan trombosit. *Pemanfaatan Sumber Daya Alam Indonesia: Ketahanan pangan, Energi dan Material Maju*. 40-64.
- Cahyono, B. 2009. Buku terlengkap sukses bertanam buah naga. Pustaka Mina, Jakarta.
- Cauich C. A., E. S. Duch., D. A. Betancur., L. C. Guerrero., G. Aguilar., L.F. C. Glory., and E. P. Pacheco. 2017. Tropical fruit peel powders as functional ingredients: evaluation of their bioactive compounds and antioxidant activity. *Jurnal Fungsi Makanan*. 37: 501–506.
- Celep, G.S., R. Rastmanesh., and F. Marotta. 2014. Microbial metabolism of polyphenols and health. Academic Pres, San Diego. 577–589.
- Chairunnisa, H., R. L Balia., dan G. L. Utama. 2006. Penggunaan starter bakteri asam laktat pada produk susu fermentasi lifihomi. *Ilmu Ternak*. J. 6(2): 102-107.
- Chotiah, S. 2020. Beberapa bakteri patogen yang mungkin dapat ditemukan pada susu sapi dan pencegahannya. *Semiloka Nasional Prospek Industri Sapi Perah menuju Perdagangan Bebas*. 259-271.
- Cinderela, N. K. D., K. A. Nocianitri dan S. Hatiningsih. 2022. Pengaruh konsentrasi sukrosa terhadap karakteristik minuman probiotik sari buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) terfermentasi dengan isolat *Lactobacillus* sp. F213. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*. 11(2).
- Depkes RI. 2005. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Depkes RI, Jakarta.
- Duchesneau C. T., M. L Jones., D. Shah. , P. Jain ., S. Saha., and S. Prakash. 2014. Cholesterol assimilation by *Lactobacillus* probiotic bacteria: an in vitro investigation. *Bio Med Research International*. 3 (8) : 316-324.
- Elisabeth, D. A. A. 2003. Pembuatan yoghurt sinbiotik dengan menggunakan kultur campuran *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus casei* strain

*shirota* dan *Bifidobacterium breve*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Famuji, A., S. R. Zulaikhah., dan A. H. Sidhi. 2023. Karakteristik sineresis dan kadar air yoghurt buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) yang ditambahkan dengan gula kelapa kristal. *Jurnal Sains Peternakan*. 11(1): 9-14.
- Fathy, H. M., A. A. Abd El-Maksoud., W. Cheng., and F. M. F. Elshagabee. 2022. Value added utilization of citrus peels in improving functional properties and probiotic viability of *Acidophilus-bifidus-thermophilus* (ABT) type synbiotic yoghurt during Cold Storage. *Basel, Switzerland*. 11(17): 2677.
- Febrianti, N. dan F. J. Sari. 2016. Kadar flavonoid total berbagai jenis buah tropis Indonesia. Skripsi. Universitas Ahmad Dahlan, Yogyakarta.
- Fitria, A., dan K. M. Yuliawati. 2022. Penelusuran pustaka potensi aktivitas antioksidan dan serat pangan kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) serta pemanfaatannya dalam pangan fungsional. 2(2): 867-877.
- Gianti, I. dan H. Evanuarini. 2011. Pengaruh penambahan gula dan lama penyimpanan terhadap kualitas fisik susu fermentasi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 6(1): 28-33.
- Ginting, R. B., R. Batubara., dan H. Ginting. 2015. Tingkat kesukaan masyarakat terhadap teh daun gaharu (*Aquilaria mallacensis Lamk.*) dibandingkan teh lain yang beredar di pasaran. *Peronema Forestry Science Journal*. 4(3): 214-217.
- Gonzalez, N. J., K. Adhikari., and M. F. S. Madriz. 2011. Sensory characteristics of peach flavored yogurt drinks containing prebiotics and synbiotics. *Food Science and Technology*. 44: 158-163.
- Gusnadi, D., R. Taufiq., dan E. Baharta. 2021. Uji organoleptik dan daya terima pada produk mousse berbasis tapai singkong sebagai komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*. 1(12): 2883-2888.
- Hasanah, N., Gultom., dan E. Sulistyarini. 2020. Uji aktivitas antibakteri ekstrak metanol daun kirinyuh (*Chromolaena odorata*) terhadap bakteri MDR (Multi Drug Resistant) dengan metode KLT bioautografi. *Jurnal Biosains*. 6(2): 45.
- Hendalia, E., F. Manin., Yusrizal., dan G.M. Nasution. 2012. Aplikasi probiotik untuk meningkatkan efisiensi penggunaan protein dan menurunkan emisi amonia pada ayam broiler. *Agrinak*. 2(1): 29-35.

- Herdiani, N. dan E. B. P. Putri. 2018. Efek antioksidan dan ekstrak buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap makrofag alveolar tikus yang dipapar asap rokok. Seminar Nasional Hasil Riset. 391-400.
- Hidayah, T. 2013. Uji stabilitas pigmen dan antioksidan hasil ekstraksi zat warna alami dari kulit buah naga (*Hylocereus undatus*). Skripsi. Universitas Negeri Semarang, Semarang. 29(18): 2616–2627.
- Jaafar, Ali, R. A. Ridhwan., A. R. N. Zaini., and R. Vasudevan. 2009. Proximate analysis of dragon fruit (*Hylocereus polyrhizus*). American Journal of Applied Sciences. 6: 1341-1346.
- Jamilah, B, S., C. E. Kharidah., M. Dzulkifly., and A. Noranizan. 2011. Physicochemical characteristics of red pitaya (*Hylocereus polyrhizus*) peel. International Food Research Journal. 18: 279-286
- Juff, H., dan H. Deeth. 2007. Scientific evaluation of pasteurisation for pathogen reduction in milk and milk production. Food Standards Australia, New Zealand. 84-85.
- Kullisaar, T., M. Zilmer., M. Mikelsaar., T. Vihalemm., H. Annuk., dan C. Kairane. 2002. Two antioxidative *Lactobacilli* strains as promising probiotics. Food Microbiol. 72(3): 215-224.
- Kusuma, B. A. D., S. Aminah, dan W. Harsoelistyorini. 2022. Aktivitas antioksidan, karakteristik fisik, dan sensoris yogurt beku kacang merah dengan variasi penambahan ekstrak kulit buah naga merah. Jurnal Pangan dan Gizi. 12(1): 32-40.
- Laksmi, R. 2012. Daya ikat air, pH dan sifat organoleptik chicken nugget yang disubstitusi telur rebus. Animal Agriculture Journal. 1(1): 453-460.
- Legowo, A. M. 2002. Yogurt untuk Kesehatan. Kompas, Jakarta.
- Lestaringtyas, R. D. 2017. Karakteristik minuman probiotik tomat yang difermentasi *Lactobacillus fermentum* dengan lama inkubasi yang berbeda. Skripsi. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Li, C.W., H. W. Chen., Y. C. Chiu., and C. C. Lin. 2006. Antioxidant and antiproliferative activities of red pitaya. Journal Food Chemistry. 95 : 319-327.
- Makanjuola, O. M. 2012. Production and quality evaluation of soy corn yoghurt. Advanced Journal of Food Science and Technology. 4:130-134.
- Manihuruk, F. M., T. Suryati and Arief. 2017. Effectiveness of the red dragon fruit (*Hylocereus polyrhizus*) peel extract as the colorant, antioxidant, and antimicrobial on beef sausage. Media Peternak. 40(1): 47-54.

- Martati, T ., dan G. Devita. 2016. Aktivitas penangkap radikal bebas ekstrak etanol kulit buah naga dengan metode DPPH (1,1-difenil-2-pikril-hidrazil). 3: 430-439.
- Maryana, D., R. Malaka., and F. Maruddin. 2019. Antibacterial activity of pasteurized milk supplemented with Binahong leaf extract (*Anredera cordifolia* (Ten.) Steenis) and sucrose toward *Escherichia coli* and *Staphylococcus aureus*. IOP Conf. Series: Earth Environ. 247: 012065.
- Mauliana, D., I. D. Dharmawibawa., dan S. N. Primawati. 2021. Yoghurt dari kacang komak dengan ekstrak kulit buah naga. Jurnal Biologi dan Pembelajaran Biologi. 6(2): 174-186.
- Melia S., E. Purwati., Yuherman., Jaswandi., S. Aritonang., and M. Silaen. 2017. Characterization of the antimicrobial activity of lactic acid bacteria isolated from buffalo milk in West Sumatera (Indonesia) against *Listeria monocytogenes*. 16(8): 645-650.
- Melia, S., Ferawati., I. Zulkarnain., H. Purwanto., Y. Jaswandi., and E. Purwati. 2019. Quality, viability, and antibacterial properties of *Lactobacillus fermentum* NCC2970 in probiotic fermented goat milk at 40 °C. Asian Jr. Microbiol. Biotech. Environ. Sci. 21(2): 237-242.
- Melia, S., Yuherman., Jaswandi., and E. Purwati. 2018. Selection of buffalo milk lactic acid bacteria with probiotic potential. Andalas University, Padang. 11(6): 186-189.
- Mishra, V. K., dan N. Kumar. 2017. Microbial degradation of phenol. Journal Water Pollut Purif Res. 4(1): 17-22.
- Natalia, M. Susanto., dan A. H Cahyana. 2019. Pengaruh fermentasi bakteri asam laktat terhadap aktivitas antioksidan dan kadar antosianin buah duwet (*Syzygium cumini*). Jurnal Sains dan Teknologi. 3(2).
- Nur, F., Hafsan., dan A. Wahdiniar. 2015. Isolasi bakteri asam laktat berpotensi probiotik dangke, makanan tradisional dari susu kerbau di Curio Kabupaten Enrekang. Biogenesis Jurnal ilmiah Biologi. 3(1): 60-65.
- Nurliyana, R. 2010. Antioxidant study of pulps and peels of pragon fruits: a comparative study. International Food Research. 7(2): 367-375.
- Omar, J. M., Y. M. Chan., M. L. Jones., S. Prakash., and P. J. H Jones. 2013. *Lactobacillus fermentum* and *Lactobacillus amylovorus* as probiotics alter body adiposity and gut microflora in healthy persons. Journal of Functional Foods. 5 (1) : 116-123.

- Orak, H. H. 2006. Total Antioxidant activities, phenolics, anthocyanins, polyphenoloxidase activities in red grape varieties. *Electronic Journal of Polish Agricultural University Food Science and Technology*. 9(15).
- Pamela, V. Y. 2022. Karakteristik sifat organoleptik yoghurt dengan variasi susu skim dan lama inkubasi. *Nutriology: Jurnal Pangan, Gizi, Kesehatan*. 3(1): 18-24.
- Pandey, K. R., S. R. Naik., and B. V. Vakil. 2015. Probiotics, prebiotics and synbiotics a review. *Journal of Food Science & Technology*. 52(12): 7577-7587.
- Pelczar, M.J., dan E. C. S. Chan. 2005. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Permadi, S. N., A. M Legowo., Y. B. Pramono., dan A. N. Al-Baarri. 2018. Perubahan kadar keasaman, intensitas aroma, dan kesukaan yogurt drink setelah fortifikasi ekstrak salak. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 6(1).
- Pratama, D. R., S. Melia., dan E. Purwati. 2020. Perbedaan konsentrasi kombinasi starter tiga bakteri terhadap total bakteri asam laktat, nilai pH, dan total asam tertitrasi yogurt. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 22(3): 339-345.
- Primurdia, E. G., dan J. Kusnadi. 2014. Aktivitas antioksidan minuman probiotik sari kurma (*Phoenix Dactylifera* L) dengan Isolat *L. Plantarum* dan *L. Casei*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(3): 98-109.
- Puspawati, R., P. Adirestuti., dan G. Anggraeni. 2011. Aktivitas metabolit bakteri *Lactobacillus plantarum* dan perannya dalam menjaga kesehatan saluran pencernaan.
- Putri, M. K. N., I. W. G. Gunawan., dan I. W. Suarsa. 2015. Aktivitas antioksidan dalam ekstrak etanol kulit buah naga super merah (*Hylocereus costaricensis*) dan analisis kadar totalnya. *Jurnal Kimia*. 9(2): 243-251.
- Ramadhani, M., A. I. Fadli dan R. Fevria. 2022. Pengaruh penambahan gula pasir pada yoghurt susu sapi. Universitas Negeri Padang, Padang. 2(1): 431-436.
- Rahmawati, M. 2016. Aktivitas antioksidan ekstrak kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) secara in vitro. Skripsi. Universitas Jember, Jember.
- Ricki, H., dan T. A. Z Rudiyanayah. 2012. Aktivitas antioksidan senyawa golongan fenol dari beberapa jenis tumbuhan famili *Malvaceae*. *Jurnal Kimia Khatulistiwa*. 1(1): 8-13.

- Ridawati, R., Alsuhehndra dan Listianingrum. 2016. Formulasi marzipan kacang merah (*Phaseolus vulgaris*. L). Universitas Negeri Jakarta, Jakarta. 11(1).
- Rodriguez. 2009. Nutritive value for pigs of New Cocoyam (*Xanthosoma sagittifolium*); digestibility and nitrogen balance with different proportions of fresh leaves and soybean meal in a basal diet of sugar cane juice. Rural Development. 21(1).
- Rohdiana, D. 2001. Aktivitas daya tangkap radikal polifenol dalam daun teh. Majalah Jurnal Indonesia. 12: 53-58.
- Saati, E. A. 2009. Identifikasi dan uji kualitas pigmen kulit buah naga merah pada beberapa umur simpan dengan perbedaan jenis pelarut. Direktorat Penelitian dan Pengabdian Masyarakat.
- Safdari, Y., M. Vazifedoost., Z. Didar., and B. Hajirostamloo. 2021. The effect of banana fiber and banana peel fiber on the chemical and rheological properties of symbiotic yogurt made from camel milk. International journal of food science.
- Salminen, S., A. V. Wrigh., A. Ouwehand. 2004. Lactic acid bacteria microbiological and functional aspects. Marcel Dekker. New York, USA.
- Samichah. 2014. Aktivita antioksidan dan penerimaan organoleptik yogurt sari wortel (*Daucus carrtota* L). Skripsi. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Sanam, A. B., B. N. S. Ida., dan K. A. Kadek. 2014. Ketahanan susu kambing peranakan etawa post-thawing pada penyimpanan lemari es ditinjau dari uji didih dan alkohol. Indonesia Medicus Veterinus. 3(1): 1-8.
- Sandi, R. 2015. Pengaruh rasio kacang merah dan jumlah starter terhadap sifat fisikokimia dan fungsional yoghurt kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.). Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Saneto, B. 2005. Karakterisasi kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). Jurnal Agarika. 2: 143-149.
- Santoso. 2005. Teknologi pengolahan kedelai (teori dan praktek). Fakultas Pertanian. Universitas Widyagam, Malang.
- Saraswati, P. W., K. A. Nocianitri., dan N. M. I. H. Arihantana. 2021. Pola pertumbuhan *Lactobacillus* sp. F213 selama fermentasi pada sari buah terung belanda (*Solanum betacuem* Cav). Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. 10(4): 621-633.
- Sari, S. M., A. C. Adi., dan D. R. Andrias. 2015. Daya terima dan total cost kombinasi sari kulit buah naga merah dan sari buah jambu biji merah. Media Gizi Indonesia. 10(2): 128-135.

- Sartika, D., dan N. Herdiana. 2019. Aktivitas antimikroba ekstrak kulit dan jantung pisang muli (*Musa Acuminata*) terhadap bakteri *Escherichia coli*. Jurnal Agritek. Universita Gajah Mada, Yogyakarta.
- Sediaoetama. 2006. Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi. Dian Rakyat, Jakarta.
- Simanjuntak, L., C. Sinaga., dan Fatimah. 2014. Ekstraksi pigmen antosianin dari kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). Jurnal Teknik Kimia. Universitas Sumatera Utara, Medan. 2: 25-29.
- Simos, Y., A. Metsios., L. D. Verginadis., A. G. Alessandro., P. Loiudice., E. Jirillo., and S. Karkabounas. 2011. Antioxidant and anti-platelet properties of milk from goat, donkey and cow: An in vitro, ex vivo and in vivo study. International Dairy Journal. 21(11): 901-906.
- Sinaga. 2012. Ekstraksi pigmen antosianin dari kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). Jurnal Teknik Kimia. Universitas Sumatera Utara. 3(2): 25-29.
- Snyder, R. 2002. Benzene and leukemia. Critical Reviews in Toxicology. 32: 155-210.
- Sofia, Z., C. Mohammed., and J. Ahmed. 2016. Effect of polar and nonpolar solvent on total phenolic and antioxidant activity of roots extracts of *Carraluma europaea*. Der Pharma Chemica. 8(11): 191-196.
- Subroto, A. 2006. Ramuan Herbal untuk Diabetes Mellitus. Penebar Swadaya, Jakarta
- Suhaillah, L., dan T. R. Santoso. 2018. Analisa cemaran bakteri coliform pada susu sapi murni dengan variasi lama penyimpanan dalam suhu freezer dan suhu kulkas di Desa Wilayat Sukodono Sidoarjo. Jurnal Sains. 8(15): 44-49.
- Suharto, E.L.S., Y. F. Kurnia., and E. Purwati. 2021. Total lactic acid bacteria, total plate count, and total titratable acid in fermented goat milk with addition of carrot juice during cold storage. Indonesian Journal of Animal Science. 23(2): 102-107.
- Sunaryanto R., dan B. Marwoto. 2013. Isolasi, identifikasi, dan karakterisasi bakteri asam laktat dari dadih susu kerbau. Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia. 14(3): 228-233.
- Susiwi, S. 2009. Penilaian Organoleptik. Jurusan Pendidikan Kimia. Universitas Pendidikan Indonesia, Jakarta.



- Taiwan Food Industry Development and Research Authorities. 2005. Dragon fruit. ([http://swarnabhumi.com/dragonfruit/health\\_benefits\\_of\\_dragonfruit.htm](http://swarnabhumi.com/dragonfruit/health_benefits_of_dragonfruit.htm)). (Diakses tanggal 9 Januari 2024).
- Waladi., S. V. Johan., dan F. Hamzah. 2015. Pemanfaatan kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) sebagai bahan tambahan dalam pembuatan es krim. *Jurnal Online Mahasiswa. Universitas Riau, Riau*. 2(1).
- Watson, R. R. 2014. *Polyphenols in plants : isolation, purification and extract reparation*. Academic Press, USA.
- WHO/FAO. 2002. *Guidelines for the Evaluation of Probiotics in Food*. Food and Agriculture Organization. Canada.
- Widyaningsih, E. N. 2011. Peran probiotik untuk kesehatan. *Jurnal Kesehatan, ISSN 1979-7621*. 4(1): 14-20.
- Widyantari, A. S. S. 2020. Formulasi minuman fungsional terhadap aktivitas antioksidan. *Widya Kesehatan*. 2(1): 22-29.
- Woo, K., F. F. Wong., and H. Chua. C. 2011. Stability of the spray dried pigment of red dragon fruit *Hylocereus polyrhizus* (weber) britton and rose as a function of organic acid additives and storage conditions. *Philipp Agric Scientist*. 94(3): 264-269.
- Wu, L. C., H. W. Hsu., Y. C. Chen., C. C. Chiu., Y. I. Lin., and J. A. Ho. 2006. Antioxidant and antiproliferative activities of red pitaya. *Food Chemistry*. 95 : 319-327.
- Wulansari, D., dan Chairul. 2011. Penapisan aktivitas antioksidan dan beberapa tumbuhan obat Indonesia menggunakan radikal 2,2-diphenyl-1- picrylhydrazyl (DPPH). *Pusat Penelitian Biologi*.
- Yesillik, S., N. Yildirim., A. Dikici., and A. Yildiz . 2011. Antibacterial effects of some fermented commercial and homemade dairy products and 0.9% lactic acid against selected foodborne pathogens. *Asian Journal of Animal and Veterinary Advances*. 6(1): 189-195.
- Yuliana. 2012. Implikasi kerubahan ketersediaan nutrisi terhadap perkembangan pesat (blooming) fitoplankton di perairan teluk Jakarta. Disertasi. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Yuliani, N. N., J. Sambara., dan M.A. Maulana. 2016. Uji aktivitas antioksidan fraksi etilasetat ekstrak etanol rimpang jahe merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) 127 dengan metode DPPH (1,1-diphenyl-2-picrylhydrazyl)', *Jurnal Info Kesehatan*. 14(1): 1092–1110.

Yuliarti, N. 2008. Food supplement: panduan mengonsumsi makanan tambahan untuk kesehatan anda. Banyu Media, Yogyakarta.

Yunus, M., dan S. Wahyuni. 2017. Uji organoleptik produk yogurt dengan starter bakteri asam laktat hasil fermentasi ubi kayu pada proses pembuatan wikau maombo. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 2(3): 554-561.

Zain. 2013. Kualitas susu kambing segar di peternakan umban sari dan alam raya Kota Pekanbaru. *Jurnal Peternakan*. 10(1): 24-30.

Zakaria, Y., C. I. Novita., dan M. Delima. 2010. Keamanan susu fermentasi yang beredar di Banda Aceh berdasarkan nilai gizi dan jumlah bakteri pathogen. *Jurnal Agripet*. 10(1): 32-36.

