

DAFTAR PUSTAKA

- Afriani. 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. 8(6).
- Almatsier, S. 2001. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka BPOM. 2016. Laporan Tahunan 2016. Jakarta.
- Andila, R., dan U. Pato. 2018. Pembuatan susu fermentasi probiotik menggunakan *Lactobacillus casei* Subsp. *casei* R-68 dengan penambahan ekstrak buah naga merah. SAGU. 17(2): 37-44.
- Anindita, N. S., dan D. S. Soyi. 2017. Pengawasan kualitas pangan hewani melalui pengujian kualitas susu sapi yang beredar di Kota Yogyakarta. Jurnal Peternakan Indonesia. 19(2): 93-102.
- Annike, C., dan C. Paranoan. 2017. Analisis ekstraksi pigmen betasianin dari kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) sebagai pewarna alami. Semin Nas Fak Tek Univ NEGERI MAKASSAR.;74–80.
- Association of Official Analytical Chemist. 2005. Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist. Arlington, Virginia, USA: Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Bao, Y., Y. Zhang., Y. Zhang., Y. Liu., S. Wang., X. Dong., Wang Y dan H. Zhang. 2010. Screening of potential probiotic properties of *Lactobacillus fermentum* isolated from traditional dairy products. Food Control J. 21(5): 695-701.
- Danalti, F. Y. 2024. Pengaruh penambahan sari buah srikaya (*Annona squamosa*) terhadap kadar protein, kadar air, dan total koloni bakteri asam laktat pada susu fermentasi. Skripsi. Universitas Andalas. Padang
- Dianasari, U., R. Malaka., dan F. Maranuddin. 2020. Kualitas fisikokimia susu fermentasi dengan penambahan kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). Konferensi IOP. Seri: Ilmu Pengetahuan Bumi dan Lingkungan. doi: 10.1088/1755-1315/492/1/012050.
- Famuji, A., S. R. Zulaikhah., A. H. Sidhi. 2023. Karakteristik sineresis dan kadar air yoghurt buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus* L) yang ditambahkan dengan gula kelapa kristal. Jurnal sains peternakan. 11(1): 9-14.
- FAO/WHO. 2002. Guidelines for the Evaluation of Probiotics in Food. Report of a Joint FAO/WHO Working Group on Drafting Guidelines for the Evaluation of Probiotics in Food Ontario. Canada.

- Fatmawati, N., Hafsan dan A. Wahdiniar. 2015. Isolasi bakteri asam laktat berpotensi probiotik pada dangke, makanan tradisional dari susu kerbau di Curio Kabupaten Enrekang. *Biogenesis Jurnal Ilmiah Biologi*. 3(1): 60-65.
- Fithriani, N. A. 2010. Pengaruh penambahan ekstrak bawang merah (*Allium ascalonicum*) terhadap kadar trigliserida serum tikus wistar hiperlipidemia. Thesis. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro.
- Gianti, I., dan H. Evanuraini. 2011. Pengaruh penambahan gula dan lama penyimpanan terhadap kualitas susu fermentasi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 6(1): 28-33.
- Gunawan, D. C. D., D. P. Dewi., dan K. Astriana. 2020. Fortifikasi Fe minuman susu fermentasi kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) ditinjau dari kadar protein dan Fe. Seminar Nasional UNRIYO. Hal: 20-27.
- Hafids, S., S. L. Rahmi., & A. R. Chairunisah. 2019. Study of low-fat ice cream with the substitution of super red dragon (*Hylocereus costaricensis*) fruit peel. *Indonesian Food Science & Technology Journal*. 3(1):23-28.
- Haryanto, N. N. Junita, A. Q. Dzahab dan Y. N. Izzaty. 2023. Pengaruh waktu fermentasi terhadap kadar lemak, abu, protein, air dan tingkat keasaman yogurt susu sapi. *Jurnal Sain dan Teknik*. 5(2): 93-101.
- Herlina, N., dan M. H. S. Ginting. 2002. Lemak dan Minyak. Fakultas Teknik Jurusan Teknik Kimia Universitas Sumatera Utara.
- Iyyah, I., N. D. Putriningtyas., dan S. Wahyuningsih. 2019. Perbedaan yogurt kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L) dengan berbagai starter ditinjau dari sifat organoleptik, kadar protein dan kadar lemak. *Sport and Nutrition Journal*. 1(2): 40-47.
- Jamilah, B., C. E. Shu., M. Kharidah., M. A. Dzulkily., dan A. Noranizan. 2011. Physico-chemical characteristics of red pitaya (*Hylocereus polyrhizus*) peel. *International Food Research Journal*. 18(1):11-18.
- Jasmine, R. O., Fadhila, R., Melani, V., Ronitawati, P., Angkasa, D. 2020. Stirred yogurt berbasis sari kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L) dan sari buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) berpotensi sebagai sumber serat dan antioksidan. *Darussalam Nutrition Journal*. 4(2): 82-93.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta: Kemenkes RI
- Korengkeng, A. C., A. Yelnetty., R. Hadju dan M. Tamasoleng. 2020. Kualitas fisikokimia dan mikrobial yoghurt sinbiotik yang diberi pati termodifikasi umbi ubi ungu (*Dioscorea alata*) dengan level berbeda. *Zootec*. 40(1): 124-133.

- Krisnaningsih, A. T. N., dan D. L. Yulianti. 2017. Susu Fermentasi Yogurt. Media Nusa Kreatif. Malang
- Magalhaes, K.T., G.V.D.M. Pereira., C. R. Campos., G. Dragone dan R. F Schwan. 2011. Brazilian kefir structure, microbial communities, and chemical composition. *Brazil Journal Microbiol.* 42: 693-702.
- Maulina A. N. 2021. Pengaruh penambahan pulp buah mangga (*Mangifera indica* L var. Arum manis) dengan konsentrasi berbeda terhadap nilai gizi kefir susu sapi. Skripsi. Universitas Andalas.
- Melia S., E. Purwati., Yuherman., Jaswandi., S.N. Aritonang dan M. Silaen. 2017. Characterization of the antimicrobial activity of lactic acid bacteria isolated from buffalo milk in west sumatera (Indonesia) against *Listeria monocytogenes*. *PJN ISSN 1680-5195.* 16(8): 645-650
- Melia S., Ferawati., I. Zulkarnain., H. Purwanto., Y. Jaswandi dan E. Purwati. 2019. Quality, viability, and anti-bacterial properties of *Lactobacillus fermentum* NCC2970 in probiotic fermented goat milk at 4°C. *Asian Jr. of Microbiol. Biotech. Env. Sc.* 21(2): 237-242
- Melia, S., E. Purwati., I. Yuherman., I. Juliyarsi., Ferawati., H. Purwanto. 2018. Susu Potensi Pangan Probiotik. Andalas University Press. Padang.
- Meutia, T. R., S. Ridha., dan M. K. Sari. 2016. Residu antibiotika dalam air susu segar yang berasal dari peternakan diwilayah Aceh Besar. *Jurnal Ilmu Ternak.* 16(1).
- Miller, G. D., J. K. Jarvis., and L. D. McBean. 2007. Handbook of dairy foods and nutrition/national dairy council. Third Edition. CRC Press. New York.
- Mirdalisa, C. A., Y. Zakaria., dan Nurliana. 2016. Efek suhu dan masa simpan terhadap aktivitas antimikroba susu fermentasi dengan *Lactobacillus casei*. *Jurnal Agripet.* 6(1): 49-55.
- Nora, P. 2018. Pengaruh kombinasi starter *Lactobacillus plantarum* dan *Streptococcus thermophilus* dengan penambahan sari buah terong belanda (*Solanum betaceum*) terhadap kadar air, kadar protein, ph dan aktivitas antioksidan susu fermentasi. Skripsi. Universitas Andalas. Padang.
- Nugroho, D.F dan D. A. Wijayanti. 2021. Pengaruh penambahan sari wortel pada yoghurt ditinjau dari aw, kadar air, viskositas, total asam tertitrasi dan kadar protein. *Agrisaintifika.* 5 (1).
- Nurliyana, R., Z. I. Syed., S. K. Mustapha., M. R. Aisyah dan R. K. Kamarul. 2020. Antioxidant study of pulp and peel dragon fruits: a comparative study. *Int. Food Res. J.* 17: 365-375

- Olagunju, A. I., and B. Ifesan. 2013. Changes in nutrient and antinutritional contents of sesame seeds during fermentation. *J. Microbiol. Biotechnol. Food Sci.*, 2: 2407-2410.
- 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
- 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. Hal 360.
- 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 yoghurt. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 22(3): 763 – 772.
- Purnomo, D., P. Apridamayanti dan R. Sari. 2020. Potensi antibakteri dari susu fermentasi dengan starter *Lactobacillus casei* terhadap *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Cerebellum*. 6(2):31-35.
- Purwati, E., D. R. Pratama., S. Melia, and H. Purwanto. 2018. Influence of Use *Lactobacillus fermentum* L23 and *Streptococcus thermophilus* with Dragon Fruit Extract (*Hylocereus Polyrhisuz*) to Quality of Microbiology, Chemistry and Organoleptic Value of Yoghurt. *International Journal of Engineering & Technology*. 8(11).
- Putri, E. 2016. Kualitas protein susu sapi segar berdasarkan waktu penyimpanan. *Chempublish Journal*. 1(2).
- Putri, N, I., W. G. Gunawan dan I. W. Suarsa. 2015. Aktifitas antioksidan dalam ekstrak etanol kulit buah naga super merah (*Hylocereus costaricensis*) dan analisis kadar totalnya. *Jurnal Kimia*. 9(2); 43-51.
- Rahayu, N. S., A. Ernawati., F. Nur., K. Arumsari. 2023. Karakteristik kimia, fisik dan organoleptik yogurt kulit pisang raja selama penyimpanan. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*. 7(2).
- Raskita, S. 2014. Uji kesukaan panelis pada teh daun torbangun (*Celeus amboinicus*). *Jurnal WIDYA Kesehatan dan Lingkungan*. 1(1).
- Saati, E. 2005. Pemanfaatan kulit buah naga sebagai pengganti pewarna sintesis. *Gamma*. 6(1): 15-34
- Saleh, E., B. Kuntoro., E. Purnamasari dan W. N. H. Zain. 2012. Dasar Teknologi Hasil Ternak. Suska Press. Pekanbaru. 190 hal.

- Sanam, A. B., I. B. N. Swacita., dan K. K. Agustina. 2014. Ketahanan susu kambing peranakan ettawah *post-thawing* pada penyimpanan lemari es ditinjau dari uji didih dan alkohol. *Indonesia Medicus Veterinus*. 3(1): 1-8.
- Saneto, B. 2005. Karakteristik kulit buah naga (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Agrika*. 2(2): 143-149.
- 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.
- Sawitri, M. E., T. M. K. Ningrum dan R. D. Andriani. 2021. Pemanfaatan ekstrak limbah buah naga merah pada yoghurt sinbiotik dengan pemanis alami. *Teknologi dan Agribisnis Peternakan VIII-Webinar*. Universitas Brawijaya. Hal: 24-25.
- Setioningsih, E., R. Setyaningsih dan A. Susilowati. 2004. Pembuatan minuman probiotik dari susu kedelai dengan inokulum *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus Acidophilus*. *Bioteknologi*. 1(1): 16
- 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*. 29: 591-610.
- Socol, C. R., L. P. S. Vandenbergher., M. R. Spier., A. B. P. Medeiros., C. T. Yamaguishi., J. D. D. Lindner., A. Pandey., and V. T. Socol. 2010. The potential of probiotics: A review. *Food Technol, Biotechnol*. 48(4): 413-434.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2009. Standar Mutu Susu Segar. Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2011. Susu Segar. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Suci, D. K. 2022. Uji kandungan gizi yoghurt sari kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus* Britton and Rose) sebagai referensi mata kuliah gizi dan kesehatan. Skripsi. Universitas Islam Negeri Ar – Raniry.
- Suharto, E. L. S., Y. F. Kurnia., E. Purwati. 2021. Total bakteri asam laktat, total plate count, dan total asam tertitrasi pada susu kambing fermentasi dengan penambahan sari wortel selama penyimpanan dingin. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 23(2): 102-107.
- Sumantri, A. R. 2013. Analisis Makanan. Universitas Gajah Mada. UGM Press. Yogyakarta
- Susilorini, T. E., dan M. E. Sawitri. 2007. Produk Olahan Susu. Penebar Swadaya. Jawa Barat.

- Suwita, I. K., dan J. Hadisuyitno. 2021. Mutu gizi dan daya terima es krim indeks glikemik rendah berbahan polisakarida larut air umbi gembili (*Dioscorea esculenta*) dan tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L. Poir). *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*. 12(1): 79-91.
- Syachroni, F. M., F. N. Yulianti dan A. N. Mukhlisah. 2020. Karakteristik mikrobiologi dan kimiawi susu fermentasi menggunakan kultur campuran *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus acidophilus*. *Jurnal Sains dan Teknologi Peternakan*. 1(2).
- Syarif, E. K dan B. Harianto. 2011. *Buku Pintar Beternak dan Bisnis Sapi Perah*. Agromedia Pustaka. Jakarta
- Thantsha, M., C. Mamvura., and J. Booyens, 2012. Probiotics – What They Are, Their Benefits and Challenges. *New Advance In The Basic and Clinical Gastroenterology*. University Of Pretoria.
- Tulumoglu, S., H. I. Kaya., and O. Simsek. 2014. Probiotic characteristics of *Lactobacillus fermentum* strain isolated from tulum cheese. *Anaerob.* 30:120-125.
- Ueda, S., R. Nomoto., K. Yoshida dan R. Osawa. 2014. Comparison of three tannases cloned from closely related *Lactobacillus* species: *L. Plantarum*, *L. Paraplantarum*, and *L. Pentosus*. *BMC Microbiology*. 14(87): 2-9.
- Utomo, D dan S. Maisaro. 2022. Yoghurt sinbiotik ekstrak kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan penambahan gula merah sebagai imunitas tubuh pada masa pandemi covid-19. *Teknologi Pangan*. 13(1): 99-110.
- Vieira, G. P., C. C. Cabral., B. R. C. da Costa Lima., V. M. F. Paschoalin., K. C. Leandro dan C. A. Conte-Junior. 2017. *Lactococcus lactis* subsp *cremoris* MRS47, a potential probiotic strain isolated from kefir grain, increases cis-9, trans-11-cla dan pufa contents in fermented milk. *J. Funct. Food*. 31. Hal :172-178.
- Wahyuni, S. 2009. Uji kadar protein dan lemak pada keju kedelai dengan perbandingan inokulum *Lactobacillus bulgaricus* dan *Sreptococcus lactis* yang berbeda. Skripsi. Program Studi Pendidikan Biologi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Biologi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Waladi, W., V. S. Johan., & F. Hamzah. 2015. Pemanfaatan kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) sebagai bahan tambahan dalam pembuatan es krim. *Jom Faperta*. 2(1).
- Wicaksono, B. R. 2016. Pengaruh Suhu Lama Simpan terhadap Susu Pasteurisasi Rasa Jahe pada Suhu Dingin. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Malang.

- Widjayanti. 2012. Suplementasi probiotik *Lactobacillus plantarum* dalam sari buah sebagai alternatif produk pangan fungsional. *Farmasains*. 2(1):1-2.
- Winarno, F. G. 2017. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wiranti, N., V. Wanniatie., A. Husni., dan A. Qisthon. 2022. Kualitas susu sapi segar pada pemerahan pagi dan sore. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*. 6(2): 123-128.
- World Gastroenterology Organisation. 2008. *World Gastroenterology Organisation Practice Guideline: Prebiotics and probiotics*. Milwaukee: World Gastroenterology Organisation, United State America.
- Zakaria, Y. 2003. Pengaruh total solid dan lama penyimpanan terhadap kualitas yoghurt. *Jurnal Agripet*, 4(1): 1-5.

