

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 2007. *Farmakologi dan Terapi edisi kelima*, Departemen farmakologi dan terapeutik FKUI, Jakarta.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist*. AOAC International. Virginia USA.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists*. Published by the Association of Official Analytical Chemist. Marlyand.
- Budiasih, Sri Kun. 2017. Kajian Potensi Farmakologis Bunga Telang (*Clitoria ternatea*). *Prosiding Seminar Nasional Kimia UNY 2017*. Yogyakarta : Jurdik Kimia FMIPA UNY.
- BSN (Badan Standarisasi Nasional). 2009. Syarat Mutu Yoghurt SNI 2981-2009.
- Dewi, K.H, Hasbullah., dan N. Hathiqa. 2020. *Pemetaan Agroindustri Makanan Tradisional Dadih Suku Minangkabau*. Prosining Seminar Nasional Agroindustri Tahun 2020. 347-354.
- Dinas Peternakan Provinsi Sumatra Barat. 2011. Statistik Pternakan Sumatra Barat. Dinas Peterakan Sumatra Barat. Padang. <https://disnak.sumbarprov.go.id>. Diakses pada Tanggal 13 April 2023.
- Elida, M. 2002. *Profil Bakteri Asam Laktat dari Dadih yang Difermentasi dalam Berbagai Jenis Bambu dan Potensinya Sebagai Probiotik*. Tesis. Program Pascasarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Esatbeyoglu T, Wagner AE, Schini-Kerth VB, Rimbach G. Betanin-A food colorant with biological activity. *Mol Nutr Food Res* [Internet]. 2015 Jan;59(1):36–47. Available from: <http://doi.wiley.com/10.1002/mnfr.201400484>.
- FAO, (2001). *Joint FAO Expert Consultation on Evaluation of Health and Nutritional Properties of Probiotics in Food Including Powder Milk with Live Lactic Acid Bacteria*. American Cordoba Park Hotel, Cordoba, Argentina.
- Fadila, I. 2022. 15 manfaat buah naga. <https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/manfaat-buah-naga/>. (diakses pada 2 september 2024)
- Farikha, I. 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. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

- Godam, 2012. Isi Kandungan Gizi Gelatin-Komposisi Nutrisi Bahan Makanan. <http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungan-gizi-gelatin-komposisi-nutrisi-bahan-makanan>. [02 september 2024].
- Harivaindaran, K.V., Rebecca, O.P., Chandran, S. 2008. *Study of optimal temperature, pH and stability of dragon fruit (Hylocereus polyrhizus) peel for use as potential natural colorant*. *Pakistan Journal of Biological Sciences*. 11: 2259-2263
- Hayami, Y. et. al. 1987. *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java; A Prespektif From A Sunda Village*. CGPRT No 8. Bogor.
- Ilham, B. 2017. Nilai pH, Mutu Hendonik dan Hedoik Dadih Susu Kerbau dengan Penambahan Ekstarak Bua Naga pada Konsetrasi yang Berbeda. Skripsi. Universitas Islam Negri Sultan Syarif Kasim. Pekanbaru.
- Jannah A.M., Legowo, A.M., Pamono, Y.B., Al-Barri, A., dan Abduh, S.B.M. 2014. Total Bakteri Asam Laktat, pH, Keasaman, Citarasa dan Kesukaan *Yoghurt Drink* dengan Penambahan Ekstrak Buah Belimbing. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* Vol. 3, No.2.
- Khoiriyah, L. K. dan Fatciyah. 2013. *Karakter Biokimia dan Profil Protein Yoghurt Kambing PE difermentasi Bakteri Asam Laktat (BAL)*. *The Journal of Exeperience Life Science*. 3 (1): 1-6.
- Kristanto. (2008). Buah Naga Pembudidayaan di Pot dan di Kebun. Penebar Swadaya. Jakarata.
- Kusumaningati, M. A., Nurhatika, S., & Muhibuddin, A. (2013). Pengaruh Konsentrasi Inokulum Bakteri *Zymomonas mobilis* dan Lama Fermentasi pada Produksi Etanol dari Sampah Sayur dan Bahan Pasar Wonokromo Surabaya. *Jurnal Sains dan seni* (ITS, 2(2), E218-E223.
- Lakshmi M., C. N. Durga, & D. Prasad Raju. 2014. Identification of Bioactive Compounds by Ftir Analysis and In Vitro Antioxidant Activity of Clitoria Ternatea Leaf And Flower Extracts. *Indo American Journal of Pharmaceutical Research*. Vol. 4 (9) : 3894-3903.
- Machrus, S. 2012. Susu Kental Manis. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas. Brawijaya. Malang.
- Marimin dan Nurul Magfiroh. 2010. *Aplikasi Teknik Pengambilan Keputusan Manajemen Rantai Pasok Bisnis Komoditi dan Produk Pertanian*. Pangan. Vol. 19 No 2: 169-188.
- Meilani, Firawati, 2022. Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*) pada Yoghurt terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Yoghurt. *Skripsi*. Malang : Universitas Muhammadiyah Malang.

- Miskiyah dan S. Usmiati, 2011. *Sifat fisikokimi dadih susu sapi: pengaruh suhu penyimpanan dan bahan pengemas*. Hlm. 432-441. Prosiding Seminar Nasional Peternakan dan Veteriner 2011. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan, Bogor.
- Murti, T. W. 2002. *Pasca Produksi Susu dan Tata Lingkungan Usaha Persusuan*. Yogyakarta. Fakultas Peternaka Universitas Gadjah Mada.
- Molyneux, P. (2004). The use of the stable free radical diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity. *Journal of Science and Technology*. 26(2): 211-219.
- Oktaviani, D. (2014). Kualitas dan Aktivitas Antioksidan Minuman Probiotik Dengan Variasi Ekstrak Buah Naga Merah (*Hylotreceus polyrhizus*). *Jurnal Teknobiologi*, 1(1), 1–15.
- Pato, Usman. 2003. Potensi bakteri asam laktat yang iisolasi dari dadih untuk menurunkan resiko penyakit kanker. *Jurnal Nature Indonesia* 5(2): 162-166.
- Pelezar, M. J & E.C.S. Chan. 1998. *Dasar-dasar Mikrobiologi II*. Terjemahan: Hdioetomo, R.S., T. Imas, S.S Tjitrosomo & S.L. Angka. Jakarta. Universitas Indonesia (UI)-Press.
- Pratomo. 2008. *Superioritas Jambu Biji dan Buah Naga*. UGM Press. Yogyakarta.
- Purnomowati. 2016. *Manfaat Buah Naga*. <http://bio.unsoed.ac.id/sites> (Akses 2 sepyember 2024).
- Purwaniati, Ahmad R A., & Anne Y. 2020. Analisis Kadar Antosianin Pada Sediaan Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) dengan Metode pH Diferensial Menggunakan Metode Spektrofotometri Visible. *Jurnal Farmagazine*. Vol. 7 (1) : 18-22.
- Putra, A.A., Y. Marlinda, Khasrad, S. Y. D. Azhike dan Wulandari. 2011. *Perkembangan dan usaha pengembangan dadih: sebuah riview tentang susu fermentasi tradisional minangkabau*. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 13 (3): 159-170.
- Rachmawati, Intan, Suratno & Ratna S. 2006. Uji Antibakteri Bakteri Asam Laktat Asal Asinan Sawi terhadap Bakteri Patogen. *Jurnal Bioteknologi*, Vol. 2 (2) : 43-48.
- Rebecca O. P. S., Boyce A. N., and Chandran S. 2010. *Pigmen Identification and antioxidant properties of red dragon fruit (*Hylocereus polyrhizus*)*. *African Jurnal of biotechnology*, Vol. 9(10).
- Saati, Elfi Anis. 2009. Identifikasi dan Uji Kualitas Pigmen kulit Buah Naga Merah pada Beberapa Umur Simpan dengan Perbedaan Jenis Pelarut.

- Direktorat Penelitian dan Pengabdian Masyarakat. _JIPTUMMDPPM.UMM.Malang.
- Sinala, Santi. 2016. Modul Bahan Cetak Farmasi : Farmasi Fisik. Jakarta : Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Sugitha, I M. dan N Nyoman Puspawati. 2018. Dadih Susu Sapi yang Dibuat dalam Bambu Petung Bali Kering. *Scientific Journal of Food Technology*. Vol. 5 (2) : 80-84.
- Samber, L N., Haryono S., & Budi Prasetyo. 2013. Karakteristik Antosianin sebagai Pewarna Alami. *Seminar Nasional X*. Surakarta : Universitas Negeri Semarang, Prodi Pendidikan Biologi.
- Sandi, S., M. Desiarni, & Asmak. 2018. Manajemen Pakan Ternak Sapi Potong di Peternakan Rakyat di Desa Sejaro Sakti Kecamatan Indralaya Kabupaten Ogan Ilir. *Jurnal Peternakan Sriwijaya* Vol. 7(1). Pp. 21-29.
- Setyaningsih D. A. Apriyantono. & M.P. Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agr. Bogor: Institut Pertanian Bogor Press.
- Sirait, C.H. 1993. Pengolahan Susu Tradisional untuk Perkembangan Agroindustri Perusaan di Pedesaan. Laporan Penelitian. Bogor. Balai Peternakan Ciawi.
- Sisriyeni, D., dan Y. Zurriyati. 2004. *Kajian kualitas dadih susu kerbu di dalam tabung bambu dan tabung plastik*. *Jurnal Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian*. 7 (2): 171-179.
- Stintzing, F.C., Herbach, M. R. Mosshammer, F. Kugler, and R. Carle. 2008. Betalain Pigments and Color Quality
- Sudarmadji. S., Haryono, B., Suhardi. 1997. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty Yogyakarta. Yogyakarta.
- Sugith, I.M. 1995. *Dadiah Makanan Tradisional Minang, Manfaat dan Khasiatnya. Dalam Widyakarya Nasional Khasiat Makanan Tradisional*. Kantor Mentri Negara Urusan Panagn RI. Jakarta. Hal: 532-540.
- Song *et al.*, "Microwave drying performance of single-particle coal slime and energy consumption analyses," *Fuel Process. Technol.*, vol. 143, pp. 69–78, 2016, doi: 10.1016/j.fuproc.2015.11.012.
- Usmiati, Sri & Risfaheri. 2012. Pengembangan Dadih sebagai Pangan Fungsional Probiotik Asli Sumatera Barat. *Jurnal Litbang Pertanian*, Vol. 31 (1) : 20-29.
- Usmiati, dan Risfaheri. 2013. *Pengemangan dadih sebagai pangan fungsional probiotik asli Sumatra Barat*. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. 32 (1): 20-29.
- Usmiati, S dan Juniawati. 2011. Karakteristik dadih probiotik menggunakan kombinasi *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus plantarum* dan

- Bifidobacterium longum* selama penyimpanan. *Jurnal Gizi dan Pangan* 6(1): 1-12.
- Usmiati, S., S. Yuiani, dan E. Sukasih. 2010. *Karakteristik dadih susu sapi yang dibuat menggunakan starter kering bakteri asam laktat*. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian* 7(2): 64-74.
- Winarno, F. G. dan I. E. Fernandez. 2007. *Susu dan Produk Fermentasinya*. Bogor. M-brio Press. 172 hal.
- Wardana, A. S. 2012. *Teknologi Pengolahan Susu*. Universitas Slamet Riyadi. Surakarta.
- Wirawati C.U., MB Sudarwanto, DW Lukman, & I Wientasih. 2017. Karakteristik dan Pengembangan Dadih dari Susu Sapi sebagai Alternatif Dadih Susu Kerbau. *Jurnal WARTAZOA* Vol. 27 (2) : 95-103.
- Yudoamijoyo, R.M. Zoelfikar, T., Herasti, S.R, Tomomatsu, A. Matsuyama, A., and Hosono, A. 1983. Chemical and Microbiological Aspect of Dadih in Indonesia. *Japanese J. of Dairy and FoodScience*, 32(1), A-10.
- Yuliasni. 2010. *Aktivitas antimikroba khamir asal dadih (susu kerbau fermentasi) terhadap beberapa bakteri patogen*. *Jurnal Agripet* : 10 (1): 19-24. Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala, Darussalam, Banda Aceh.
- Yanuarto T, Nurkhasanah, Hayu L. 2019. Uji kadar antosianin ekstrak buah jambang (*Syzygium cumini*) pada formulasi yoghurt sebagai antioksidan. *Jurnal Ilmiah Farmacy*, Vol.6 (1) : 114.
- Zulaikhah, S. R., & Fitria, R. (2020). Total asam, viskositas dan kesukaan yogurt buah pisang ambon (*Musa paradisiaca*). *Jurnal Sains Peternakan*, 8(2), 77–83.

