

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2011. Standar Nasional Indonesia 3141.1:2011 Susu Segar 1: Sapi. Jakarta (ID): BSN
10.17582/journal.aavs/2022/10.1.114.119.416
- AAK. 1995. Petunjuk praktis beternak sapi perah. Cetakan ke-6 Penerbit Kanisius.
- Abdelbasset, M., K. Djamila. 2008. Antimicrobial activity of autochthonous lactic acid bacteria isolated from Algerian traditional fermented milk —Raïbl. Afr J Biotechnol 7:2908-2914.
- Adesokan, I.A., B.B. Odetoyinbo, Y.A. Ekanola, R.E. Avanrenren, and S. Fakorede. 2011. Production of Nigerian nono using lactic starter cultures. Pakistan J. Nutrition 10(3): 203-207.
- 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. 13(6) : 279 – 285.
- Ahmad, I., A. Kalique., M. Q. Shahid., A. A. Rashid., F. Faiz., M. A. Ikram., S. Ahmed., M. Imran., M. A. Khan., M. Nadeem., M. I. Afzal., M. Umer., I. Kaleem., M. Shshbaz and B. Rasool. 2020. Studying the influence of apple peel polyphenol extract fortification on the characteristics of probiotic yoghurt. Plants. Vol 9. Doi: 10.3390/plants9010077
- Al-Dabbas, M. M., K. Al-Ismail., B. M. Al-Abdullah. 2011. Effect of Chemical Composition on the Buffering Capacity of Selected Dairy Products. Jordan Journal of Agricultural Sciences, Volume 7, No.4
- Andila. R., U. Pato. 2018. Pembuatan Susu Fermentasi Probiotik Menggunakan *Lactobacillus casei* Subsp. *casei* R-68 Dengan Penambahan Ekstrak Buah Naga Merah. Vol. 17 No. 2 : 37-44
- Aristya, A.L., A. M. Legowo, dan A. N. Al-Baarri. 2013. Total asam, total yeast, dan profil protein kefir susu kambing dengan penambahan jenis dan konsentrasi gula yang berbeda. Jurnal Pangan dan Gizi. 4(7): 39-48.
- Astuti, D. dan A. Andang. 2009. Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Waktu Fermentasi Terhadap Hasil Pembuatan Soyghurt. Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan. Vol. I No. 3
- Azizah, N., A. N. Al-Baarri dan S. Mulyani. 2012. Pengaruh lama fermentasi terhadap kadar alkohol, pH, dan produksi gas pada proses fermentasi bioetanol dari whey dengan substitusi kulit nanas. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 1(2) : 72-77
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2009. SNI No 01-2981-2009. Standar mutu

yoghurt. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional

- Balia, R. L., H. Chairunnisa., O. Rachmawan., & E. Wulandari., 2011. Derajat keasaman dan karakteristik organoleptik produk fermentasi susu kambing dengan penambahan sari Kurma yang diinokulasikan berbagai kombinasi starter bakteri asam laktat. *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran*, 11(1), 49–52. <https://doi.org/10.24198/jit.v11i1.411>
- Claeys, W. L., C. Verraes., S. Cardoen., J. D. Block., A. Huyghebaert., K. Raes., K. Dewettinck dan L. Herman. 2014. Consumption of raw or heated milk from different species: An evaluation of the nutritional and potential health benefits. *Food Cont.* 42: 188--201
- Dianasari. U., R. Malaka., F. Maruddin. 2018. Nilai pH, Asam Laktat dan Warna Susu Fermentasi Dengan Penambahan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Pada Lama Inkubasi Berbeda. *Jurnal Sains dan Teknologi* 18(3), 213-218.
- Djali, M., H. Marta dan S. Harnah. 2016. Karakteristik yogurt bubuk kacang koro pedang dengan bahan penyalut maltodekstrin. *Jurnal Pascapanen*. 13(1) : 28 – 35.
- Emmawati, A., B. S. L. S. Jenie., L. Nuraida., & D. Syah. 2015. Karakterisasi isolat bakteri asam laktat dari *mandai* yang berpotensi sebagai probiotik. *Jurnal Agritech*, 35(2), 146-155
Erlangga, Jakarta
- Esquivel, P., Stintzing, F. C. and Carle, R. 2007. Fruit Characteristics during growth and ripening of different *Hylocereus Genotypes*. *European Journal of Horticultural Science* 72 (5): 231–238.
- Fahmida, M. 2010. Potensi *Lactobacillus acidophilus* dan *Lactobacillus fermentum* dari Saluran Pencernaan Ayam Buras Asal Lahan Gambut sebagai Sumber Probiotik. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. Vol.XIII, No. 5
- Farhan, M., E. Kurniawan., Masrullita., R. Dewi., S. Bahri. 2023. Pembuatan Yoghurt Dari Kulit Buah Naga (*Hylocereus Polyrrhizus*) Dengan Variasi Jenis Starter. *Chemical Engineering Journal Storage* 3 : 3 407-416
- Farias, D.P., F. F Araújo., I. A Neri-Numa., G. M. Pastore. 2019. Prebiotics: Trends in food, health and technological applications. *Trends Food Sci. Technol.* 93, 23–35.
- Harris, D. C. 2000. Quantitative chemical analysis 5th ed, New York (US). W H Freeman and Company
- Hidayat, N. 2006. Mikrobiologi Industri (1st ed.). Yogyakarta: Penerbit ANDI.
- Hiola, F., N. Rasdianah., L. E. Puluhulawa., J. U. Paputungan. 2024. Pembuatan

Yoghurt Dengan Penambahan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Sebagai Minuman Kesehatan. Jurnal Farmasi Teknologi Sediaan Dan Kosmetika Volume 1, Nomor 2
<https://link.springer.com/article/10.1007/s00253-003-1532-z>

Ibrahim, A., A. Fridayanti., & F. Delvia. 2015. Isolasi dan identifikasi bakteri asam laktat (BAL) dari buah mangga (*Mangifera indica L*). Ilmiah Manuntung, 1(2), 159-163.

Jaafar, A. R., M. Nazri., dan W. Khairuddin. 2009. Proximate analysis of dragon fruit (*Hylocereus polyrhizus*), American Journal Applied Sciences. 6 : 1341-1346

Jamilah, B. C. E Shu., M. Kharidah., M. A Dzulkifly., A. Noranizan. 2011. Physicochemical characteristics of red pitaya (*Hylocereus polyrhizus*) peel. International Food Research Journal, 18: 279-286.

Kumalasari, K. E. D., A. M. Legowo., & A. N. AlBaarri. 2013. Total bakteri asam laktat, kadar laktosa, ph, keasaman, kesukaan drink yogurt dengan penambahan ekstrak buah kelengkeng. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 2(4), 165–168.

Kusuma, B. A. D., S. Aminah, dan W. Harsoelistyorini. 2022. Aktivitas antioksidan, karakteristik fisik, dan sensoris yogurt beku kecambah kacang merah dengan variasi penambahan ekstrak kulit buah naga merah. Jurnal Pangan dan Gizi. 12(1) : 32-40.

Kusumayanti, H., Triaji, R. dan Bagus, S. 2016. Pangan fungsional dari Tanaman Lokal Indonesia. Metana. 12(1):26–30.
<https://doi.org/10.14710/metana.v12i1.17512>.

Leblanc, J. G., M. S. Garro., & G. S. D. Giori. 2004. Effect Of Ph On *Lactobacillus Fermentum* Growth, Raffinose Removal, A-Galactosidase Activity And Fermentation Products. Applied Microbiology And Biotechnology, 65 (1) 119- 123.

Lian, C. S. dan H. C. Chong. 2015. Effect of Drum Drying on Physico-chemical Characteristics of Dragon Fruit Peel (*Hylocereus polyrhizus*). International Journal of Food Engineering. DOI: 10.1515/ijfe-2014-0198.

Lim, Y. Y., T.T Lim., & J. J. Tee. 2007. Antioxidant properties of several tropical fruits: A comparative study. J Food Chemistry 103 1003-1008

Mandal, Wilkins, dan M. Dunbar. 2008. Penyakit Infeksi, Edisi Keenam. Erlangga, Jakarta

Marangoni, F., L. Pellegrino., E. Verduci, A. Ghiselli, R. Bernabei, R. Calvani., I. Cetin., M. Giampietro., F. Perticone., L. Piretta., R. Giacco, C. L. Vecchia., M. L. Brandi., D. Ballardini., G. Banderali., S. Bellentani., G. Canzone., C. Cricelli., P. Faggiano., A. Poli. 2014. Cow's milk

consumption and health: a health professional's guide. J Am Coll Nutr. DOI:10.1080/07315724.2018.1491016

- Martins, E.M.F., A. M. Ramos., E. S. L. Vanzela., P. C. Stringheta., C. L. de Oliveira Pinto., J. M. Martins. 2013. Products of vegetable origin: A new alternative for the consumption of probiotic bacteria. Food Res. Int. 51, 764–770. [CrossRef]
- Mauliana, D., I. D. Dharmawibawa., dan S. N. Primawati. 2021. Yoghurt dari kacang komak dengan ekstrak kulit buah naga. Bioma: Jurnal Biologi dan Pembelajaran Biologi. 6 (2) : 174-186.
- Melia, S., E. Purwati, Yuherman, Jaswandi, S. N. 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* Pakistan Journal of Nutrition ISSN 1680-5194 DOI: 10.3923/pjn.2017.645.650.
- Melia, S., E. Purwati., I. Yuherman., I. Juliyarsi., Ferawati., H. Purwanto. 2018. Susu Potensi Pangan Probiotik. Andalas University Press
- Melia S, Ferawati, Yuherman. 2018. Probiotic characterization of lactic acid bacteria isolated from raw milk (Buffalo, Cow, and Goat) from West Sumatra, Indonesia. Asian J Microbiol Biotechnol Environ Sci 20: 131-139.
- 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 40C. Asian Jr. of Microbiol. Biotech. Env. Sc. 21(2): 237-242
- Melia S, Juliyarsi I, Kurnia YF, Pratama YE, Pratama DR. 2020. Kualitas susu kambing fermentasi yang dihasilkan oleh *Pediococcus acidilactici* BK01 pada suhu refrigerator. Biodiversitas 21 (10): 4591- 4596. DOI: 10.13057/biodiv/d211017.
- Melia, S., I. Juliyarsi, Y. F. Kurnia, Y. E. Pratama, H. Azahra. 2021. Examination of titratable acidity, pH, total Lactic Acid Bacteria and sensory properties in whey fermented with probiotic *Pediococcus acidilactici* BK01. Adv Anim Vet Sci 10 (1): 114-119. DOI:10.17582/journal.aavs/2022/10.1.114.119
- Melo, T. A., T. F. D. Santos., L. R. Pereira., H. M. Passos., R. P. Rezendes., dan C. C. Romano. 2017. Functional Profile Evaluation of *Lactobacillus fermentum* TCUESC01: A New Potential Probiotic Strain Isolated during Cocoa Fermentation. Biochemistry Research International. 5165916. doi: 10.1155/2017/5165916
- Minzanova, S.T. V. F Mironov., D. M Arkhipova., A. V. Khabibullina., L. G

- Mironova., Y. M. Zakirova., V. A. Milyukov. 2018. Biological activity and pharmacological application of pectic polysaccharides: A review. 10, 1407
- Mohanty, D., S. Misra., S. Mohapatra., P. S. Sahu. 2018. Prebiotics and synbiotics: Recent concepts in nutrition. Food Biosci. 26,152–160.
- Naim, H.Y. 2011. Pengaruh Pemberian Yoghurt Kedelai Hitam (*Black Soyghurt*) terhadap Profil Lipid Serum. [Skripsi]. Semarang: Universitas Diponegoro Semarang.
- Nout, M. J. R. 2009. Rich nutrition from the poorest - cereal fermentations in Africa and Asia. Food Microbiol 26 (7): 685-692. DOI: 10.1016/j.fm.2009.07.002.
- Novia, D. 2012. Pembuatan Yogurt Nabati melalui Fermentasi Susu Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*) Menggunakan Kultur Backslop. [Skripsi]. Depok: Universitas Indonesia.
- Pascual, L., F. Ruiz., W. Giordano and I. L. Barberis. 2010. Vaginal colonization and activity of the probiotic bacterium *Lactobacillus fermentum* L23 in a murine model of vaginal tract infection. Jurnal Mikrobiologi Medis. 59(Bagian 3):360-364. doi: 10.1099/jmm.0.012583-0.
- Permentan, Peraturan Menteri Pertanian Republik Indonesia Nomor 11 Tahun 2020 Tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner Unit Usaha Produk Hewan, Jakarta : Permentan 2020.
- 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.
- Purwati, E., D. R. Pratama, S. Melia, H. Purwanto. 2018. Influence of Use *Lactobacillus fermentum* L23 and *Streptococcus thermophilus* with Dragon Fruit Extract (*Hylocereus Polyrrhisuz*) to Quality of Microbiology, Chemistry and Organoleptic Value of Yoghurt. International Journal of Engineering & Technology, Vol. 8, 11-Special Issue.
- Purwati, E., S. N. Aritonang, S. Melia, I. Juliyarsi dan H. Purwanto. 2016. Manfaat probiotik bakteri asam laktat dadiah menunjang kesehatan masyarakat. Lembaga Pengembangan Teknologi Informasi dan Komunikasi (LPTIK). Universitas Andalas, Padang.
- Putri, A. L. O., & E. Kusdiyantini. 2018. Isolasi dan identifikasi bakteri asam laktat dari pangan fermentasi berbasis ikan (*Inasua*) yang diperjualbelikan di Maluku-Indonesia. Jurnal Biologi Tropika, 1(2), 6-12
- Putri, D. C. L. A., I. N. K. Putra., I. P. Suparthana. 2019. Pengaruh Penambahan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Karakteristik Yoghurt Campuran Susu Sapi dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*).

- Romadhon., Subagiyo., & S. Margino. 2012. Isolasi dan karakterisasi bakteri asam laktat dari usus udang penghasil bakteriosin sebagai agen antibakteria pada produk-produk hasil perikanan. Jurnal Saintek Perikanan, 8(1), 59-64.
- Rosiana, E., Nurliana and T. T. R. Armansyah. 2013. Lactic acid level and acidity of kefir goat milk fermented by various sugar addition and different time of incubation. Jurnal Medika Veterinaria. 7(2) : 87 – 90.
- Rulifa, N., N. Lubis, dan E. Cahyati J. 2021. Pengaruh proses fermentasi terhadap kandungan asam laktat pada makanan fermentasi. Jurnal Ilmiah Farmasi. 10(2) : 1—6.
- Saati, E.A. (2011). Identifikasi dan uji kualitas pigmen kulit buah naga merah (*Hylocareus costaricensis*) pada beberapa umur simpan dengan perbedaan jenis pelarut (Skripsi yang tidak dipublikasikan). Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Malang, Malang. Diakses dari <http://ejournal.umm.ac.id/index.php/gamma/article/view/791>
- Safdari, Y., M. Vazifedoost., Z. Didar., dan 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. Hindawi International Journal of Food, Article ID 5230882, 7 pages <https://doi.org/10.1155/2021/5230882>
- Sakandar, H. A., H. Zhang. 2021. Trends in Probiotic(s)-Fermented milks and their in vivo functionality: A review. Trends Food Sci Technol 110: 55-65. DOI: 10.1016/j.tifs.2021.01.054.
- Sari, S. M. 2015. Pengaruh Penambahan Sari Buah Jambu Biji Merah (*Psidium guajava L.*) dan Sari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Daya Terima, Kadar Vitamin C, Total Fenol dan Nilai Ekonomi Pada Yogurt. [Skripsi]. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Airlangga.
- Sari, S. M., A. C. Adi, & 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.
- Shah, N.P. 2000. Probiotic Bacteria, Selective Enumeration and Survival in Dairy Foods. Dairy Science J. 83: 894 - 907.
- Shah, N.P. dan R. R. Ravula. 2000. Influence of Water Activity on Fermentation, Organic Acids Production and Viability of Yoghurt and Probiotic Bacteria. Aust. J. Dairy Technol. 55 : 12 – 272
- SNI 7388. 2009. Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan. Badan Standarisasi Nasional Indonesia.

- Soccol, C.R., L.P.D.S Vandenberghe., M.R. Spier., A.B.P Medeiros., C.T. Yamaguishi., J.D. Lindner., A. Pandey., V. Thomaz-Soccol. 2010. The potential of probiotics: A review. *Food Technol. Biotechnol.* 48, 413–434
- Sukmaningrum, H., L. P. T. Darmayanti., G. A. K. D. Puspawati. 2021. Perubahan Karakteristik Minuman Susu Fermentasi Selama Penyimpanan Suhu Ruang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 10(1):119-130
- Sunarlim, R. dan Misgiyarta. 2008. Kombinasi *Lactobacillus plantarum* dengan *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* Terhadap Mutu Susu Fermentasi Selama Penyimpanan. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. 312 - 316.
- Sun-Waterhouse, D., C. Luberriaga., D. Jin., R. Wibisono., S. Wadhwa. 2011. Waterhouse, G. Juices, fibres and skin waste extracts from white, pink or red-fleshed apple genotypes as potential food ingredients. *Food Bioprocess Technol.* 6, 1–14. [CrossRef]
- Susilorini, T. E., dan M. E. Sawitri. 2007. Produk Olahan Susu. Penebar Swadaya, Jawa Barat.
- Susmiati., S. Melia., E. Purwati and H. Alzahra. 2022. Physicochemical and microbiological fermented buffalo milk produced by probiotic *Lactiplantibacillus pentosus* HBUAS53657 and sweet orange juice (*Citrus nobilis*). *Biodiversitas*. 23(8): 4329-4335. DOI: 10.13057/biodiv/d230858
- Suwito, W. dan Andriani. 2012. Teknologi penanganan susu yang baik dengan mencermati profil mikroba susu di berbagai daerah. *Jurnal Pascapanen* 9(1) : 35 – 44.
- Usmiati S, Broto W, Setiyanto. 2011. Character of cow's milk curd using probiotic bacteria starter. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner* 16 (2): 140-152.
- Widarta, I. W. R., Suter, I. K., Yusa, N. M., & Arisandhi, P. 2015. Penuntun Praktikum Analisis Pangan. [Skripsi] Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan. Universitas Udayana. Denpasar
- Widyaningsih, E.N. 2011. Peran Probiotik Untuk Kesehatan. *Jurnal Kesehatan*, ISSN 1979-7621, Vol. 4, No. : 14-20.
- Wu , L. C.,H. W. Hsu.,Y. Chen., C.C, Chiu., & Y. I. Ho. 2006. Antioxidant And Antiproliferative Activities Of RedPitaya, *J. Food Chem.*, 95, 319-327
- Wulandari, Z., E. Taufik., M. Syarif. 2017. Kajian kualitas produk susu pasteurisasi hasil penerapan rantai pendingin. *JIPHTP*. 5(3): 94-100. <https://journal.ipb.ac.id/index.php/ipthp/article/view/24613>
- Yusuf, A. 2011. Tingkat Kontaminasi *Escherichia coli* pada Susu Segar di Kawasan Gunung Perak Kabupaten Sinjai. [Skripsi]. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.

- Zahara, N. A. 2018. Pengaruh variasi penambahan sari kulit buah naga merah (*hylocereus polyrhizus*) terhadap mutu fisik dan mutu kimia kue serabi mocaf. [Skripsi]. Jurusan Gizi. Politeknik Kesehatan Medan, Medan.
- Zahro, F. 2014. Isolasi dan identifikasi bakteri asam laktat asal fermentasi karkisa ungu (*Passiflora edulis* var. sims) sebagai penghasil eksopolisakarida. [Skripsi]. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim, Malang.
- Zare, F., J. I. Boye, V. Orsat, C. Champagne, and B. K. Simpson. 2011. Microbial, physical and sensory properties of yogurt supplemented with lentil flour, Food Research International, vol. 44, no. 8, pp. 2482–2488.
- Zhang, Z., Z. Zhou., Y. Li., L. Zhou., Q. Ding., & L. Xu. 2016. Isolated Exopolysaccharides from *Lactobacillus rhamnosus* GG Alleviated Adipogenesis Mediated by TLR2 in Mice. Science Report, 6, pp.36083

