

DAFTAR PUSTAKA

- Ago, A.Y., Wirawan, dan Santosa, B. 2015. "Pembuatan Yoghurt dari Kulit Pisang Ambon serta Analisa Kelayakan Usaha (Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil)". Publikasi Artikel Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Tribhuwana Tungadewi. Malang.
- Akmar, A. 2006. "Aktivitas Protease dan Kandungan Asam Laktat pada yoghurt yang dimodifikasi *Bifidobacterium bifidum* dan diinokulasi *Pseudomonas fluorescens*". Skripsi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Institut Pertanian Bogor.
- Agustina, W dan Andriana, Y. 2010. "Karakterisasi Produk Yoghurt Susu Nabati Kacang Hijau (*Phaseolus radiates L.*)". Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan" Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia. Yogyakarta, 26 Januari 2010.
- Anonim. 2009. *Syarat Mutu Yogurt SNI 2981-2009*. Badan Standarisasi Nasional.
- Anwar, I. 2018. "Pengaruh Fermentasi Biji Kakao Menggunakan *Starter* Bakteri Asam Laktat dan Khamir Terhadap Pembentukan Senyawa Flavonoid". Skripsi Institut Pertanian Bogor.
- Astawan, M dan M.T. Astawan. 1991. *Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna*. Penerbit Akademia pressindo. Jakarta.
- Bahar, Burhan. 2008. *Kefir Minuman Susu Fermentasi Dengan Segudang Khasiat Untuk Kesehatan*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Basuki, N., Harijono, Kuswanto, dan Damanhuri. 2005. "Studi Pewarisan Antosianin pada Ubi Jalar". *Agravita* 27 (1): 63 – 68. ISSN: 0126 – 0537.
- Choirunnisa', L. 2017. "Pengaruh Konsentrasi Starter dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik *Fruitghurt* Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*)". Skripsi Jurusan Biologi Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.
- Chonkeeree, A., Chaowarat, M., Chumchuere, S. 2013. "Antioxidant Activity and Total Phenolic Content of Dried Fermented-Soybean Products Fermented with *Bacillus subtilis* and Lab: Potential for Functional Food Application". 4th International Conference on Biology, Environment and Chemistry 2013. IPCBEE vol.58. IACSIT Press, Singapore. DOI: 10.7763/PCBEE. V58. 4.
- Fennema. 1985. *Food Chemistry*. University of Wisconsin-Madison, Madison.
- Fuller, R. 1992. *Probiotics 2, Applications and Practical Aspect*. Chapman and Hall. London.
- Gibson, G. R dan R. A. Rastall. 2006. *Prebiotics: Development and Application*. Chippenham: Anrony Rowe Ltd.
- Gill, H.S. dan F. Guarner. 2004. "Probiotics and human health: a clinical perspective". *Postgrad. Med. J.* 80: 516-526.
- Gill, M.I., Tomas-Barberan, F.A., Hess-Pierce, B. and Kader, A.A. 2002. "Antioxidant Capacities, Phenolic Compounds, Carotenoids, and Vitamin C Contents of Nectarine, Peach, and Plum Cultivars from Californi". *J. Agric. Food Chem.* 50 (17): 49 76-82.

- Gomes AM dan Malcata FX. 1999. “*Bifidobacterium spp* and *Lactobacillus acidophilus* ; Biological, Technological and Therapeutical Properties Relevant for Use as Probiotics Reviews”. Trends in Food Science and Technology. 10: 139-157.
- Hartono B, Chrisanto C, Farfar I. 2009. “Pengaruh Penyimpanan terhadap Aktivitas Antioksidan”. J.Kdokt Meditek. 25(2): 75-80
- Handayani, P. A dan Rahmawati, A. 2012. “Pemanfaatan Kulit Buah Naga (*Dragon Fruit*) Sebagai Pewarna Alami Makanan Pengganti Pewarna Sintetis”. Jurnal Bahan Alam Terbarukan. 2(1): 19-24.
- Hendriani R, Rostinawati T, Kusuma SAF. 2009. “Penelusuran Antibakteri Bakteriosin dari Bakteri Asam Laktat dalam Yoghurt Asal Kabupaten Bandung Barat terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Escherichi coli*”. Laporan Akhir LITMUD Unpad.
- Herastuti, S.R., Sujiman, R.S. & Ningsih, N. 1994. “Pembuatan Pati Gude (*Cajanus cajan L.*) dan Pemanfaatan Hasil Sampingnya dalam Pembuatan Yoghurt dan Tahu”. Laporan Hasil Penelitian. Purwokerto: Fakultas Pertanian UNSOED.
- Hidayah, N., Aji, M.P., Sulhadi. 2017. “Analisis citra pewarna alami dari ekstrak kulit buah naga (*Hylocereus polyrhizus*)”. Prosiding Seminar Nasional Fisika, Universitas Negeri Jakarta, Jakarta, Indonesia. Vol 1.
- Indrayani. 2012. “Model Pengeringan Lapisan Tipis Temu Putih”. Program Studi Keteknikan Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin Makassar.
- Jaafar, Ali, R., Nazri, M., dan Khairuddin, W. 2009. “Proximate Analysis of Dragon Fruit (*Hylecereus polyrhizus*)”. American Journal of Applied Sciences. 6: 1341-1346.
- Jamilah, B., Shu, C. E.,Kharidah, M., Dzulkify, M. A. dan Noranizan, A. 2011. “Physicochemical characteristics of red pitaya (*Hylocereus polyrhizus*) peel”. International Food Research Journal 18: 279-286.
- Jannah, A.M., Legowo, M.A., dan Pramono, Y.B., 2014. “Total Bakteri Asam Laktat, pH, Keasaman, Citarasa dan Kesukaan Yogurt Drink dengan Penambahan Ekstrak Buah Belimbing”. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan
- Jun, M., Fu, H.Y., Hong, J., Wan, X., Yang, C.S. 2003. “Comparison of Antioxidant Activities of Isoflavones from Kadzu Root (*Puerari lobata ohwi*)”. J.Food Sci. 68:2117-2122.
- Kinasih, P. N. 2020. “Aktivitas Antioksidan dan Profil Asam Amino Yoghurt Hasil Fermentasi Susu Sapi dengan *Starter* Dadih”. Skripsi Program Studi Kimia Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta
- Koswara, S. 1995. *Teknologi Pengolahan Kedelai*. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.
- Koswara, S. 2006. *Isoflavon, Senyawa Multi Manfaat dalam Kedelai*.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Kedelai (Teori dan Praktek)*.
- Kumala, N. T., Setyaningsih, R., dan Susilowati, A. 2004. “Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Madu terhadap Kualitas Hasil Yogurt Kedelai (*Glycine*

- max* (L.) Merr.) dengan Inokulum *Lactobacillus casei*". *B i o S M A R T*. 6 (1): 15-18.
- Kumari, A., Angmo, K., Monika, S., Bhalla, T. C. 2018. "Functional and technological application of probiotic *L . casei* PLA5 in fermented soymilk". *Int. Food Res. J.* (25): 2164–2172.
- Kurniawan, Tamaroh, S., dan Slamet, A. 2012. Karakteristik Yogurt Susu Kecap yang difermentasi Pada Suhu dan Waktu yang Berbeda. Prosiding Seminar Nasional Fakultas Agroindustri Membangun Ketahanan Pangan Berbasis Kearifan Lokal Untuk Menopang Perekonomian Rakyat. Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
- Kusnandi, J. dan Rahmawati, D. 2017. Penambahan Sari Buah Murbei (*Morus alba L*) dan Gelatin Terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia dan Mikrobiologi Yoghurt Susu Kedelai. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5(3):83-94.
- Lee, K.Y., dan S. Salminen. 2009. *Handbook of probiotics & prebiotics 2nd ed.* John Wiley and sons. New Jersey, pp. 177-540.
- Legowo, A. M., S. Mulyani dan Kusrahayu. 2009. *Teknologi Pengolahan Susu*. Semarang : Universitas Diponegoro.
- Manab, A. 2008. "Kajian Sifat Fisik Yoghurt Selama Penyimpanan pada Suhu 4°C". *Jurnal Ilmu Teknologi Hasil Ternak*. 3 (1) : 52-58
- Mawarni, A. N. dan Fithriyah, N. H. 2015. "Pengaruh Konsentrasi Starter Terhadap Kadar Asam Laktat dalam Pembuatan *Fruitghurt* dari Kulit Buah Semangka". Seminar Nasional Sains dan Teknologi 2015 Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Jakarta.
- Meldha, Z. 2014. Pembuatan Yogurt dari Kacang Kedelai. University of Sumatera Utara.
- Mirzadeh KH, Masoudi A, Chaji M, dan Bojarpour M. 2010. "The composition of raw milk produced by some dairy farms in lordegan region of Iran". *J Ani Vet Adv*. 9:1582-1583.
- Molyneux, P. 2004. "The Use of The Stable Free Radical Diphenylpicryl-hydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity" *Songklanakar J. Sci. Technol*. 26(2): 211-21.
- Muharni, Elfita, dan Amanda. 2013. "Aktivitas Antioksidan Senyawa (+) Morelloflavon dari Kulit Batang Tumbuhan Gamboge (*Garcinia xanthochymus*)". Prosiding Semirata FMIPA Universitas Lampung.
- Murray R. K., Granner D.K., Rodwell V.W. 2009. *Biokimia Harper*, (Andri Hartono). Edisi 27. Penerbit Buku Kedokteran, EGC. Jakarta.
- Mutiaraningtyas, E. dan Kuswardinah, A. 2018. "Pembuatan Susu Nabati Berbahan Dasar Biji Jali (*Coix lacryma-Jobi L. Var. Ma-Yuen*) dengan Penambahan Kacang Kedelai (*Glycine max L.*) Sebagai Alternatif Sumber Antioksidan". *Jurnal Kompetensi Teknik*. 10(1): 67-75.
- Naim, H. Y. 2011. "Pengaruh Pemberian Yoghurt Kedelai Hitam (*Black Soyghurt*) terhadap Profil Lipid Serum Tikus Hiperkolesterolemia". Skripsi Universitas Diponegoro Semarang.
- Nashriana, N. J., Wirjatmadi, B., dan Adriani, M. 2015. "Combined Food (Bekatul dan Lemak) Menurunkan Kadar Kolesterol Total, Trigliserida

- dan LDL pada Tikus Galur Wistar”. *Jurnal Kedokteran Brawijaya*. 28(3): 208-212.
- Nirmagustina, D. E. Dan C. U. Wirawati. 2014. “Potensi susu kedelai asam (*soygart*) kaya bioaktif peptida sebagai antimikroba”. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*. 14 (3) : 158-166
- Nissar, J., Ahad, T., Naik, H. R. dan Hussain, S. Z. 2017. “A review phytic acid: As antinutrient or nutraceutical”. *J. Pharmacogn. Phytochem.* (6): 1554–1560.
- Nizori, A., Suwita, V., Surhaini, Mursalin, Melisa, Titi Candra Sunarti, dan Endang Warsiki. “Pembuatan Soyghurt Sinbiotik Sebagai Makanan Fungsional Dengan Penambahan Kultur Campuran *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus bulgaricus* dan *Lactobacillus acidophilus*”. *J. Tek. Ind. Pert.* Vol. 18(1): 28-33.
- Nurmilatina. 2017. “Pemanfaatan Kulit Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*) Sebagai Pewarna Alami Mie”. *Prosiding Seminar Nasional Ke -1 Tahun 2017 Balai Riset dan Standardisasi Industri Samarinda*.
- Nurliyana, R., Zahir, I. S., Suleiman, K. M., Aisyah, M.R., dan Rahim, K. K. 2010. “*Antioxidant Study of Pulps and Peels of Dragon Fruits: A Comparative Study*”. *International Food Research Journal*. 17 : 367-365.
- Ozturk, B.A., dan Oner, M.D. 1999. “Production and evaluation of yogurt with concentrated grape juice (CGJ)”. *Journal of Food Science* 64 (3): 530-532.
- Parwata, I.M. O. A. 2016. *Bahan Ajar Kimia Terapan; Antioksidan*. Universitas Udayana.
- Pathare, P. B., Opara, U. L., dan Al-Said, F. A. 2013. “Color measurement and analysis in fresh and processed foods: a review”. *Food Bioprocess Technol* 6: 36-60.
- Pokorni, J., Yanishlieva, N., dan Gordon, M. 2001. *Antioxidant in Food*. Practical Application. CRC Press. New York.
- Pratama, D. R., Melia, S., dan Purwanti, E. 2020. “Perbedaan Konsentrasi Kombinasi Starter Tiga Bakteri terhadap Total Bakteri Asam Laktat, Nilai pH, dan Total Asam Titrasi Yogurt”. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 22(3): 339-345.
- Purbosari, E.P., Tamaroh, S., dan Yulianto, W. A. 2019. “Sifat Kimia, Aktivitas Antioksidan dan Kesukaan Yogurt Kedelai Daun Kelor (*Moringa oleifera L.*)”. *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Pangan Fungsional Berbasis Sumber Daya Lokal Menuju Ketahanan Pangan*.
- Purwitasari, Tanti. 2009. “Pengaruh Gula Pasir pada Pembuatan Soyghurt Terhadap Kadar Asam Laktat, Daya Terima, dan Sifat Organoleptik”. *Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah : Surakarta* (Hal 1, 2).
- Rachman, S.D., Djajasopena, S., Indrawati, I., Bangun, L., Kamara, D.S. dan Ishmayana, S. 2015. “Penentuan Kadar Riboflavin dan Uji Pendahuluan Aktivitas Antibakteri *Yogurt* yang difermentasi dengan Bakteri yang diisolasi dari *Yogurt* Komersial”. *Seminar Nasional Kimia dan Pembelajaran Kimia, Departemen Kimia, Universitas Padjadjaran*,

Jatinangor.

- Rahman, A., & Fardiaz, S. (1992). *Bahan Pengantar Teknologi Fermentasi Susu*. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB.
- Ramadhan, P. 2015. *Mikrobiologi Industri: Mikroorganisme dan Aplikasinya dalam Industri*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Ratnawati, L., Ekafitri, R., dan Dewi Desnilasari. 2019. "Karakterisasi Tepung Komposit Berbasis Mocaf dan Kacang Kacangan Sebagai Bahan Baku Biskuit MP-Asi". *BIOPROPAL INDUSTRI* 10(2): 65-81.
- Rahayu, E.S. (1996). "Lactic acid bacteria in fermented food of indonesia origin". *Agritech* 23(2): 75–84.
- Reynertson, K. A., Basile, M. J. dan Kennelly, E. J., 2005. "Antioxidant Potential of Seven Myrtaceous Fruits". *Ethnobotany Research and Applications*. 3:025- 035.
- Robinson, R. K. 2002. *Dairy Microbiology Hand Book : The Microbiology of Milk and Milk Products*. A Jhon Wiley and Son, Inc., Publication. USA.
- Romdonah, F. S., Kusumo, E., dan Supartono. 2017. "Identifikasi Betasianin dan Uji Antioksidan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*)". *Indo. J. Chem. Sci.* 6 (1).
- Rukmana, Rahmat. 2001. *Yoghurt dan Karamel Susu*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sari, K. I. P., Periadnadi, dan Nasir, N. 2013. Uji Antimikroba Ekstrak Segar Jahe-Jahean (*Zingiberaceae*) Terhadap *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli* dan *Candida albicans*. *Jurnal Biologi Universitas Andalas* 2(1).
- Sari, N. K. dan Suhartono, M. T. 2007. "Pengembangan Produk Minuman Fermentasi Susu Kedelai (*Soygurt*) dengan Penambahan Ekstrak Teh Hijau (*Camellia sinensis*) di PT. Fajar Taurus Jakarta Timur". *UT-Food Science and Technology*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sudaryat, Y., Kusmiyati, M., Pelangi, C.R., Rustamsyah, A., dan Rohdiana, D. 2015. "Aktivitas Antioksidan Seduhan Sepuluh Jenis Mutu Teh Hitam (*Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze) Indonesia". *Jurnal Penelitian Teh dan Kina*, 2(18): 95-100.
- Salamah, N., dan E., Widyasari. 2015. "Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Daun Kelengkeng (*Euphoria longan* (L) Steud.) dengan Metode Penangkapan Radikal 2,2'-Difenil-1-Pikrilhidrazil". *Pharmaciana*. Vol. 5.
- Saneto, B. 2008. "Karakterisasi Kulit Buah Naga Merah (*H. polyrhizus*)". *AGRIKA*, 2(2): 143–149.
- Sintasari, R. A., Kusnadi, J., Dian Widya Ningtyas. 2014. "Pengaruh Penambahan Konsentrasi Susu Skim dan Sukrosa Terhadap Karakteristik Minuman Probiotik Sari Beras Merah". *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(3): 65-75.
- Septiana, L. 2014. "Formulasi Sari Kedelai Fermentasi (*Soygurt*) dengan Penambahan Susu Skim dan Pengamatan Sifat Fisikokimia Selama Penyimpanan". Skripsi Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Setchell, K.D.R., N.M. Brown, L. Zimmer-Nechemias, W.T. Brashear, B.E. Wolfe, A. Sattar, dan M.A. Akhtar. 1990. "Irradiation and germination

- effects on phytate, protein and amino acids of soybean". *Plant Foods Hum. Nutr.* 40:185-194
- Setianto YC, Pramono YB, Mulyani S. 2014. "Nilai pH, Viskositas, dan Tekstur Yoghurt Drink dengan Penambahan Ekstrak Salak Pondoh (*Salacca zalacca*)". *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan.* 3(3):110-113.
- Setiati, S. 2003. "Radikal Bebas, Antioksidan, dan Proses Menua". *Medika* 6:366-369.
- Silalahi, J. 2006. *Makanan Fungsional*. Kanisius. Yogyakarta.
- Soekarto, S. T. 2002. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharatara Karya Aksara. Jakarta.
- Stintzing, F.C., Schieber A, dan Carle R. 2002. "Betacyanins in Fruit from Red-purple Pitaya, *Hylocereus polyrhizus* (Weber) Britton and Rose". *Food Chemistry* 77 : 101-106.
- Sumantri, Indro. 2004. "Pemanfaatan Mangga Lewat Masak Menjadi *Fruitghurt* dengan Mikroorganisma *Lactobacillus bulgaricus*". Prosiding Seminar Nasional Rekayasa Kimia dan Proses. Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Diponegoro Semarang.
- Suryana, I. G. 2013. "Pengaruh Penambahan Jenis Susu Terhadap Karakteristik Yogurt Kacang Kedelai (*Soygurt*)". Skripsi Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor
- Sutomo, Budi. 2007. *Buah Naga Merah-Segar dan Berkhasiat*. Jakarta. Penebar Swadaya.
- Syahri, S. 2010. "Pengaruh Konsentrasi (*Lactobacillus acidophilus*) Pada Pembuatan Soyghurt Enkapsulasi". Skripsi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Syaifuddin. 2015. "Uji Aktivitas Antioksidan Bayam Merah (*Alternanthera amoena* Voss.) Segar dan Rebus dengan Metode DPPH (1,1 -diphenyl-2-picrylhydrazyl).
- Tamaroh, S. 2006. "Pembuatan Bubuk Yogurt Susu Kedelai dengan Proses Pengeringan (*Spray Dryer*) dan Penambahan Gum Arab". Penelitian Dosen Muda. DIKTI.
- Triyono, A. 2010. "Mempelajari pengaruh meltodekstrin dan susu skim terhadap karakteristik yoghurt kacang hijau". Subang: Balai Besar Pengembangan Teknologi Tepat Guna – LIPI.
- Wahyuni, Rekna. 2009. "Optimasi Pengolahan Kembang Gula Jelly Campuran Kulit dan Daging Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*) Dan Prakiraan Biaya Produksi".
- Wandansari, B. D., Agustina, L. N. A., dan Mulyani, S. N. 2013. "Fermentasi Rumput Laut *Eucheuma Cottonii* Oleh *Lactobacillus Plantarum*". *Chem Info.* 1(1) : 64 – 69.
- Widowati, S dan Misgiyarta. 2002. "Efektifitas Bakteri Asam Laktat (BAL) dalam Pembuatan Produk Fermentasi Berbasis Protein/Susu Nabati". *Jurnal Balai Penelitian Bioteknologi dan Sumberdaya Genetik Pertanian*. Bogor.
- Winahyu, D.A., Purnama, R.C., dan Setiawati, M.Y. 2019. "Uji Aktivitas Antioksidan Pada Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereuspolyrhizus*) dengan Metode DPPH". *Jurnal Analisis Farmasi*.

4(2) : 117 – 121.

- Wrolstad, R. E. dan Giusti, M. M., 2001. *Characterization and Measurement of Anthocyanin by UV-Visible Spectroscopy: Current Protocols in Food Analytical Chemistry*. John Wiley and Son, New York.
- Wu, L. C., Hsu, H. W., Chen, Y., Chiu, C. C., dan Ho, Y. I. 2006. “Antioxidant and Antiproliferative Activities of Red Pitaya”. *Food Chemistry*.95 : 319-327.
- Wu Z, Song L, Huang D. 2008. “Polyphenolic Antioxidants and Phytoalexins Changes in Germinating Legume Seeds with Food Grade Fungal *Rhizopus oligoporus* Stress”.
- Yanti, R., Novita, S., dan Ermina, S. 2015. “Daya Terima dan Kadar Vitamin C Sari Buah Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Proses Pengolahan yang Berbeda”. *Jurnal Skala Kesehatan* 6 (1).