

DAFTAR PUSTAKA

- Adhilah, Ruri. 2013. *Kadar Vitamin C Dan Organoleptik Soygurt Dengan Penambahan Ekstrak Buah Markisa Kuning (Passiflora Edulis Var. Flavicarpa) dan Daun Pandan Sebagai Pewangi*. Skripsi thesis, Universitas Muhammadiyah, Surakarta.
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Anjani, E, Qonitah, Nila, M. N, dan Risti, F. J, 2014, Pengaruh Fermentasi terhadap Mutu serta Waktu Simpan Susu Kacang Kedelai (*Soya max Piper*) dengan Penambahan Susu Skim, Universitas Pancasila Fakultas Farmasi, Jakarta.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemistry*. AOAC, Inc. Arlington.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist*. AOAC int. Washington DC.
- BSN. 1991. *Petunjuk Pengujian Organoleptik*. SNI 01-2345-1991. Jakarta, Indonesia.
- Campbell-Platt, G. 2009. *Food Science and Technology*. International Union of Food Science and Technology. A John Wiley & Sons, Ltd.
- Direktorat Standarisasi Produk Pangan. 2005. *Pedoman Pencantuman Informasi Nilai Gizi Pada Label Pangan*, Badan Pengawasan Obat Makanan Republik Indonesia, Jakarta.
- Emil, S. (Ed.). (2011). *Untung Berlipat dari Bisnis Buah Naga Unggul*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Endrasari, R & D. Nugraheni. 2012. Pengaruh Berbagai Cara Pengolahan Sari Kedelai terhadap Penerimaan Organoleptik. Prosiding Seminar Nasional Optimalisasi Pekarangan, Semarang 6 November 2012.
- Handajani, Sri dkk 2010. Pengaruh Suhu Ekstraksi Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Minyak Wijen (*Sesamum Indicum L.*). Jurnal AGRITECH, Vol. 30, No. 2, Mei 2010. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Hardjadinata, S. 2010. *Budidaya Buah Naga Super Red Secara Organik*. Penebar Swadaya, Jakarta.

- Herawati, A.D, dan Wibawa, A. A, 2006. Pengaruh Konsentrasi Susu Skim Dan Waktu Fermentasi Terhadap Hasil Pembuatan *Soyghurt*. *Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan* Vol.1 No. 2.
- Indrisari, I. 2012. Ekstrak Ethanol Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Memperbaiki Profil Lipid pada Tikus Wistar Jantan (*Rattus norvegicus*) Dislipidemia. *Tesis*. Univeritas Udayana. Denpasar.
- Jannah, A. M., dkk. 2014. Total Bakteri Asam Laktat, pH, Keasaman, Citarasa dan Kesukaan Yoghurt Drink dengan Penambahan Ekstrak Belimbing. *Jurnal Aplikasi Pangan* 3(2) 2014, *Indonesian Food Technologists*.
- Kothari, S, A. Thompson, A. Agarwal, S.S. Du Plessis. 2010. *Free Radicals: Their Beneficial and Detrimental Effects on Sperm Function*. *Indian Journal of Experimental Biology* Vol 48: 425-435.
- Kubo I, Masuda N, Xiao P & Haraguchi H. 2002. Antioxidant Activity of Deodecyl Gallate. *J. Agric. Food Chem*, 50.
- Kumalaningsih, Sri. 2006. Antioksidan Alami Penangkal Radikal Bebas. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Kusbandari, Aprilia dan Hari Susanti 2016. *Kandungan Beta Karoten dan Aktivitas Penangkapan Radikal Bebas terhadap DPPH (1,1-Difenil 2-Pikrihidrazil) Ekstrak Buah Blewah (Cucumis Melo Var. Cantalupensis L) Secara Spektrofotometri Uv-Visibel*. Fakultas Farmasi Universitas Ahmad Dahlan, Yogyakarta.
- Liu, K. 2004. Fermented soy foods. In: Sinha, N.K., Y.H. Hui., E.O. Evranuz., M.Siddiq and J. Ahmed (Eds). 2011. *Handbook of Vegetables and Vegetable Processing*. Wiley Blackwell. USA.
- Liu, J.R, S.Y. Wang, M.J. Chen, H.L. Chen, P.Y. Yueh and C.W. Lin. 2006. Hypocholesterolaemic effects of milk kefir and soyamilk-kefir in cholesterolfed hamsters. *British Journal of Nutrition* 95: 939-946.
- Malo, Elsyana 2018. Uji Potensi Antioksidan dan Kesukaan Panelisa terhadap Yoghurt dengan Penambahan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus* Britton dan Rose). Skripsi, Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta.
- Mandang, F. O, H. Dien dan A. Yelnetty. 2016. Aplikasi penambahan konsentrasi susu skim terhadap kefir susu kedelai (*Glycine Max Semen*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 4(1) : 9-18.
- Meirida, Ema Lestari, Dwi Sandri. 2016. Pengaruh Penambahan *Carboxymethyl Cellulose* (CMC) dan Agar-Agar sebagai Pengemulsi pada Pembuatan *Soyghurt* Buah Naga. *Jurnal Teknologi Agro-Industri* 3(2).

- Muchtaridi. 2008. Pembuatan susu kedelai. Penyuluhan di Desa Jaga Mukti Kecamatan Surade, Sukabumi. Jawa Barat.
- Nirmagustina, D.E, dan Wirawati, C.U, 2014, Potensi Susu Kedelai Asam (*Soyghurt*) Kaya Bioaktif Peptida sebagai Antimikroba, *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*.
- Nizori, A, V. Suwita, Suhaini, Melisa, T. C. Sunarti, dan E. Warsiki. 2007. Pembuatan *soyghurt* sinbiotik sebagai makanan fungsional dengan penambahan kultur campuran. *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol. 18(1) 28-33.
- Nugroho, Susanto Adi. 2015. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanolik Buah Jambu Biji Merah (*Psidium Guajava L.*) dan Aktivitas Sitoprotektif pada Sel Vero. Skripsi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Panjuantiningrum, F. 2009. Pengaruh pemberian buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap kadar glukosa darah Tikus putih yang diinduksi aloksan. *Skripsi S-1*. Fakultas Kedokteran. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Paramita, Vita dkk. 2015. *Emulsifikasi Ekstrak Kulit dan Buah Naga Merah Menggunakan Xanthan Gum: Analisis Kadar Fenolik, Kadar Flavonoid dan Kestabilan Emulsi*. Fakultas Teknik Universitas Diponegoro, Semarang.
- Pratiwi, Betti Meirida dkk. 2018. Pengaruh Substitusi Buah Naga Merah terhadap Aktivitas Antioksidan, pH, Total Bakteri Asam Laktat dan Organoleptik Kefir Sari Kedelai. Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Peternakan dan Pertanian, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Rahmat, Linda Anggraeni. 2018. Pengaruh Jenis Kacang Kedelai (*Glycine Max L. Merrill*) dan Perbandingan Starter terhadap Karakteristik Soyghurt. Skripsi, Universitas Pasundan, Bandung.
- Riset Kesehatan Dasar, 2018 http://www.depkes.go.id/resources/download/info-terkini/materi_rakorpop_2018/Hasil%20Risesdas%202018.pdf. (diakses pada 08 Maret 2019).
- Rossi, E, F. Hamzah dan Febriyani. 2016. Perbandingan susu kambing dan susu kedelai dalam pembuatan kefir. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 18(1) : 13-20.
- Sari, Nurul Kartika. 2007. Pengembangan Produk Minuman Fermentasi Susu Kedelai (Soygurt) dengan Penambahan Ekstrak Teh Hijau (*Camellia sinensis*) di PT Fajar Taurus Jakarta Timur. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Petanian Bogor, Bogor.
- Sawitri, M. E. 2011. Kajian penggunaan ekstrak susu kedelai terhadap kualitas kefir susu kambing. *Jurnal; Ternak Tropika*. 12(1) : 15-21.

- Shanmugapriya R, Ramathan T, Thirunavu P. 2011. *Evaluation of antioxidant potential and antibacterial activity of Acalypha indica Linn. using in vitro model. Asian Journal of Biomedical and Pharmaceutical Sciences.*
- Sholihah, Fauziah Imroatus. 2014. Pembuatan *Soyghurt* Kaya Antioksidan dengan Substitusi Ekstrak Wortel (*Daucus Carrota*). Skripsi Fakultas Teknologi Industri Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur, Surabaya.
- Simanjuntak, L., C. Sinaga dan Fatimah. 2014. Ekstraksi pigmen antosianin dari kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Teknik Kimia* 3(2). SNI 01-2981-2009. 2009. Spesifikasi Persyaratan Mutu Yoghurt. Dewan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Sukardi dkk, M. Hindun Pulungan, Isti Purwaningsih. 2001. Optimasi Penambahan Sari Kecambah Jagung Guna Meningkatkan Kualitas dan Rasa *Soyghurt* untuk Diet Jantung Koroner. Malang: *Jurnal Teknologi Pertanian*, Vol. 2, No. 2, hal: 38-51.
- Suyono, S. (2006). *Ilmu Penyakit Dalam*, Jilid III, Edisi 4, Jakarta: FK UI.
- Tristantini, Dewi dkk. 2016. Pengujian Aktivitas Antioksidan Menggunakan Metode DPPH pada Daun Tanjung (*Mimusops elengi* L). *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan", Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia*, Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Yogyakarta, Yogyakarta,
- Valko M, M Izakovic, M Mazur, CJ Rhodes, J Telser. 2004. *Role of Oxygen Radicals in DNA Damage and Cancer Incidence. Mol. Cell. Biochem.* 266:37-56.
- WHO. 2011. *Noncommunicable Diseases in the South-East Asia Region. World Health Organization Regional Office for South-East Asia.*
- Wichienchot, S., M. Jatupornpipat and R. A. Rastall. 2010. *Oligosaccharides of pitaya (dragon fruit) flesh and their prebiotic properties. Journal Food Chemistry.* 120(3).
- Widianingsih, M. 2016. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus* (F.A.C Weber) Britton & Rose) Hasil Meserasi dan dipekatkan dengan Kering Angin. *Jurnal Wiyata*. Kediri. Vol. 3. No.2.
- Winarsi, H. (2007). *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Yogyakarta: Kanisius.
- Yatim. 2010. *Kendalikan Obesitas dan Diabetes Mengatur Pola Hidup dan Pola Makan*. Jakarta: Indocamp.