

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. (2009). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. Washington: Association of Official Analytical Chemists.
- Apriandi, Azwin. 2011. *Aktivitas Antioksidan dan Komponen Bioaktif Keong Ipong-Ipong (Fasciolaria salmo)*.Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Ariani, D.R.S. dan Hastuti, W. 2009. Analisis Isoflavon dan Uji Aktivitas Antioksidan pada Tempe dengan Variasi Lama waktu Fermentasi dan Metode Ekstraksi. Prosiding Seminar Nasional Kimia dan Pendidikan Kimia. Surakarta
- Aristya, A.L., A.M. Legowo., dan A.N. AlBaarri. 2013. Karakteristik fisik, kimia, dan mikrobiologis kefir susu kambing dengan penambahan jenis dan konsentrasi gula yang berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol. 2 No.3.
- Anis, E. 2013. Identifikasi Dan Uji Kualitas Pigmen Kulit Buah Naga Merah (*Hylocareus costaricensis*) Pada Beberapa Umur Simpan Dengan Perbedaan Jenis Pelarut. *Jurnal Gamma*. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Axelsson, L. (2004) Lactic Acid Bacteria: Classification and Physiology. In: Salminen, S., Wright, A.V. and Ouwehand, A., Eds., Lactic Acid Bacteria: Microbiological and Functional Aspects, 3rd Edition, Marcel Dekker, New York, 1-67.
- Ayustaningwarno, Fitriyono. 2014. *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. SNI 01-3951-1995. *Susu Pasteurisasi*. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. *SNI Yoghurt (SNI 01-2981-2009)*. Dewan Standar Indonesia : Jakarta.

- Balia, R.L., Hartati, C., Obin, R., dan Eka, W. 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*. Vol. 11 No. 1 Hal. 49-52.
- Betz dan Sowden.2009. *Buku Saku Keperawatan Pediatri edisi 5*.Jakarta: EGC
- Budiyono H. 2009. Analisis Daya Simpan Produk Susu Pasteurisasi Berdasarkan Kualitas Bahan Baku Mutu Susu. *Jurnal Paradigma* 10 (2) : 203 - 205.
- Deat-Laine, E., V. Hoffart, G. Garrait and E. Beyssac, 2013. Whey protein and alginate hydrogel microparticles for insulin intestinal absorption: Evaluation of permeability enhancement properties on Caco-2 cells. *Int. J. Pharm.*, 453: 336-342.
- Departemen Kesehatan RI. *Profil Kesehatan Indonesia 2015*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI; 2016
- Djaafar, T. F. dan E. S. Rahayu. 2006. Karakteristik Yogurt dengan Inokulum *Lactobacillus* yang Diisolasi dari Makanan Fermentasi Tradisional. *Agros* Vol. 8, No.1, Januari 2006: 73-80.
- Depkes RI, 2009. *Sistem Kesehatan Nasional*. Jakarta.
- Dwienda Octa R.(2014). *Asuhan Kebidanan Neonatus, Bayi/ Balita Dan Anak Prasekolah Untuk Para Bidan*. Yogyakarta: EGC.
- Edwin A. 2012. *Bioteknologi Konvensional*. Semarang: Widya Pustaka.
- Endang N.2011. Peran Probiotik Untuk Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta: *Jurnal Kesehatan*
- Estiasih, Teti, Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Forsythe, S. J. 2000.*The Microbiology of Safe Food*, Blackwell Science.Oxford.
- Gandjar, I., Sjamsuzidzal, W., dan Oetari, A. 2006. *Mikologi: Dasar dan Terapan*. Jakarta: Yayasan Obor.
- Gulitz, A., Stadie, J., Wenning, M., Ehrmann, M. A., dan Vogel, R. F. 2011. The Microbial Diversity of Water Kefir. *International Journal of Food Microbiology* 151 (3): 284-288.

- Hartanto, Hondi. 2012. *Identifikasi Potensi Antioksidan Minuman Cokelat dari Kakao Lindak (Theobroma Cacao L.) dengan Berbagai Cara Preparasi: Metode Radikal Bebas 1,1 Diphenyl-2-Picrylhydrazil (Dpph)*. Skripsi S-1 Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya.
- Hernani dan M. Rahardjo. 2005. *Tanaman Berkhasiat Antioksidan*. Depok: Penebar Swadaya.
- Hidayat, N., Padaga M.C, dan Suhartini S. 2006. *Mikrobiologi Industri*. Jogjakarta: Andi.
- Ide, Pangkalan. 2008. *Healt Secret of Kefir*. Jakarta: Elex Media Kamputindo.
- Indiaresty, Rissa. 2016. *Karakteristik Soygurt Edamame (Glycine max L.) dengan Variasi Penambahan Sari Bengkuang (Pachyrhizus erosus) dan Susu Skim*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Jember.
- Jaafar Ali Ruzainah, Ahmad Ridhwan Bin Abdul Rahman, Nor Zaini Che Mahmod dan R.Vasudevan. 2009. Proximate Analysis of Dragon Fruit (*Hylecereus polyhizus*). Malaysia: *Science Publications* [tanggal 27 November 2018]
- Jakesevic M, Hakansson A, Adawi D, Jeppsson B, Rumpunen K, Ekholm A, Ahrne S, Molin G.2009. Antioxidative protection of dietary rosehips and polyphenol active lactobacilli in mice subjected to intestinal oxidative stress by ischemia-reperfusion. *Microb Ecol Health Dis*, 21: 193-202. [3 Januari 2019]
- 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. [3 Januari 2019]
- Jin, Lie dkk.2012. Phenolic Compound and Antioxidan Activity of Bulb Extract of Six *Lilium*. Species Native to China. *Molecules*
- Julianto, Rossi dan Yusmarini. 2016. Karakteristik Kimiawi dan Mikrobiologi Kefir Susu Sapi dengan Penambahan Susu Kedelai. *Jurnal Online Mahasiswa Pertanian Riau*. Riau: Universitas Riau [18 Desember 2018]

- Kristanto. 2008. *Buah Naga Pembudidayaan di Pot dan di Kebun*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Karuniawati F. 2010. Pengaruh Suplementasi Seng dan Probiotik terhadap Durasi Diare Akut Cair Anak [dissertation]. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Maulida, D. dan Z. Naufal. 2010. Ekstraksi Antioksidan (likopen) dari Buah Tomat dengan Menggunakan Solven Campuran n-Heksana, Asetan, dan Etanol. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Muchtadi, Deddy. 2013. *Antioksidan dan Kiat Sehat di Usia Produktif*. Bandung: Alfabeta.
- Muizuddin, M. dan E. Zubaidah. 2015. Studi aktivitas antibakteri kefir teh daun sirsak (*Annona muricata* Linn.) dari berbagai merk teh daun sirsak di pasaran. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3 (4): 1662-1672
- Mukhlis, 1987. *Pembuatan dan Karakterisasi Kefir Susu Sapi*. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Narita, Purwijantiningsih dan Pranata. 2016. Kualitas Kefir Sari Buah Stoberi (*Fragaria vesca*) dengan Penambahan Sukrosa. Yogyakarta.
- Nizori, A., Viny, S., Surhaini, Mursalin, Melisa, Titi, C.S., dan Endang W. 2008. Pembuatan Soygurt Sinbiotik Sebagai Makanan Fungsional dengan Penabahan Kultur Campuran. *J Tek Ind Pert*. Vol. 18 No. 1 Hal. 28-33.
- 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*. Vol 17 :367-365.
- Nurmahani, M.M., A. Osman, A. Abdul Hamid, F. Mohamad Ghazali, and M.S.P. Dek. 2012. Antibacterial property of *Hylocereus polyrhizus* and *Hylocereus undatus* peel extracts. *Food ResJournal*. 19(1):77-84
- Kurniawati E. 2010. *Hubungan Tingkat Pengetahuan Ibu Tentang Gizi dengan Status Gizi Balita di Kelurahan Baledono, Kecamatan Purworejo, Kabupaten Purworejo*.

- Oktaviani, E.P., L.M.E. Purwijantiningsih, dan F.S. Pranata. 2014. Kualitas Dan Aktivitas Antioksidan Minuman Probiotik Dengan Variasi Ekstrak Buah Naga Merah (*Hylotreces Polyrhizus*). *Jurnal Teknobiologi*. p.1-15.
- 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.
- Parvez S., Malik, K.A., Ah Kang,S and Kim,H.Y. 2006. Probiotics and Their Fermented Food Products are Beneficial for Health. Review article.*J. Appl. Microbio*. 100 : 1171-1185
- Praharyanti, R., 2010.*Karakteristik Fisik Granula Kultur Stater Kefir Yang Dikombinasikan Dengan Sinbiotik Terenkapsulasi dan Aplikasinya*. [http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:Cd_L3xb2_W8J:repository.ipb.ac.id/handle/123456789/63329+&cd=2&hl=en&ct=clnk&gl=id.\[diakses april 2018\]](http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:Cd_L3xb2_W8J:repository.ipb.ac.id/handle/123456789/63329+&cd=2&hl=en&ct=clnk&gl=id.[diakses april 2018]).
- Pranata Ryanbakti K.T, Ira Nugeraheni, Netty Kusumawati.2015. Pembuatan Yogurt Buah Naga Merah; Proporsi Sari Buah Dan Susu UHT Terhadap Viabilitas Bakteri dan Keasaman Yogurt. Surabaya: FTP Universitas Katolik Widya Mandala.
- Primurdia, E.G., dan J. Kusnadi. 2014. Aktivitas Antioksidan Minuman Probiotik Sari Kurma (*Phoenix Dactilyfera L.*) dengan Isolat *L. Plantarum* dan *L. Casei* *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol 2(3): 98-109.
- Rahman, A., S. Fardiaz, W. P. Rahayu, Suliantari, dan C. C.Nurwitri. 1992. Teknologi Fermentasi Susu. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Reid, R., et al., 2005.*Endocrine Pancreas dalam Pathology Illustrated*.6th ed. Churchill Livingstone Elsevier's.USA. p:643-7.
- Rice-Evans CA, Miller NJ, Paganga G. 1996. Structure-antioxidant activity relationships of flavonoids and phenolic acids. *Free Radical Biology & Medicine* 20(7):933-956.

- [RISKESDAS] Riset Kesehatan Dasar. 2007. *Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, Departemen Kesehatan*. Republik Indonesia. Jakarta.
- Rosiana dan Dahlia. 2016. Karakteristik Yogurt Edamame Hasil Fermentasi Kultur Campuran Bakteri Asam Laktat Komersial Sebagai Pangan Fungsional Berbasis Biji-Bijian. *Seminar Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat*. ISBN: 978-602-14917-3-7. Hal. 33-37.
- Safitri M. F dan A. Swarastuti. 2011. *Kualitas Kefir Berdasarkan Konsentrasi Kefir Grain*. Indonesian Food Technologist Community: Semarang.
- Salminen, S., Wright, A.V., Ouwehand, A. 2004. *Lactic Acid Bacteria: Microbiology and Functional Aspects*. Marcel Dekker, INC., New York.
- Schrezenmeir, J. and M. de Vrese. 2001. Probiotics, Prebiotics and Synbiotics. Approaching a Definition U.3. *Am.J.of Clin.Nutr.*, Vol. 73, No.2: 361 S364S.
- Sen, S., R. Chakraborty, C. Sridharl, Y.S.R. Reddy, & B. De. 2010. Free radicals, antioxidants, diseases and phytomedicines: Current status and future prospect. *Inter. J. Pharmaceu. Sci.Rev and Res.*, 3(1): 91-100.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M.P. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor: IPB Press.
- Shah, N.P. 2001. Functional Foods from Probiotics and Prebiotics. *Food Technology*, Vol 55, No. 11: 46-53.
- Silvia. 2002. *Pembuatan Yoghurt Kedelai (Soyghurt) dengan Menggunakan Kultur Campuran Bifidobacterium bifidum dan Streptococcus thermophilus*. Skripsi S-1 Progd Biologi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Standar CODEX. 2003. *Codex Standard for Fermented Milks*: Codex Stan 234-2003. FAO United Nations: London.
- Suhartanti, D dan M. Iqbal. 2014. Kefir susu sapi dan kefir susu kambing terhadap bakteri Staphylococcus aureus. *Jurnal Ekosain* VI No. 1
- Sukasih, Erni.dkk.2009. Optimasi Kecukupan Panas Pada Pasteurisasi Santan dan Pengaruhnya Terhadap Mutu Santan yang Dihasilkan. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian

- Supriyono, Murwani dan Nurrahman.2014.Kandungan Beta Karoten, Polifenol Total dan Aktivitas “Merentas” Radikal Bebas Kefir Susu Kacang Hijau (*Vigna Radiata*) oleh Pengaruh Jumlah Stater (*Lactobacillus Bulgaricus* *Candida* Kefir) dan Konsentrasi Glukosa. *Jurnal Gizi Indonesia*.
- Surono, I.S. 2004. *Probiotik, Susu Fermentasi dan Kesehatan. YayasanPengusaha Makanan dan Minuman Seluruh Indonesia (YAPMMI)*. TRICK: Jakarta.
- Surono, I. S. 2004. *Probiotik: Susu Fermentasi dan Kesehatan*. PT. Tri Cipta Karya. Jakarta
- Susilorini, T.E dan M.E Sawitri. 2005. *Bioteknologi Fermentasi Susu*. Malang: Pusat Pengembangan Bioteknologi Universitas Muhammadiyah Malang.
- Usmiati, S. 2007. Kefir Susu Fermentasi dengan Rasa yang Menyegarkan. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. Bogor. 29 (2).
- Wahyuni.2011.Pemanfaatan Kulit Buah Naga Super Merah (*Hylicereus Costaricensis*) sebagai Antioksidan dan Pewarna Alami Pada Pembuatan Jelly.*Jurnal Teknologi Pangan*.
- Waites, M.J., Morgan, N.L., Rockey, J.S., dan Higton, G. 2001. *Industrial Microbiology: an Introduction*. London: Blackwell Science.
- Wichienkot S, Jatupornpiat M, Rastall RA.2010.Oligosaccharides of Pitaya (dragon fruit) Flesh and Their Prebiotic Properties.*Food Chem* 120:850-857. DOI:10.1016/J.foodchem.2009.11.026.
- Widodo, W. 2002. *Bioteknologi Fermentasi Susu*.Pusat Pengembangan Bioteknologi Universitas Muhammadiyah Malang: Jawa Timur.
- Winarsi, H. (2007). *Antioksidan Alami & Radikal Bebas: Potensi dan Aplikasinya dalam Kesehatan*, Kanisius. Yogyakarta.
- Winarno. FG. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Windono, T., Soediman, S., Yudawati, U., Ermawati, E., Srielita, Erowati, T. I. 2001. Uji Peredam Radikal Bebas terhadap 1,1-Diphenyl-2-Picrylhydrazyl (DPPH) dari Ekstrak Kulit Buah dan Biji Anggur (*Vitis vinifera* L.) Probolinggo Biru dan Bali. *Artocarpus*. 1, 34-43

- Wisesa, dkk.2014.Penentuan Nilai Maksimum Proses Ekstraksi Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Maximum Value Determination of Red Dragon Fruit Peel Extraction Process Vol.2 No.3 p.88-97. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*
- Wiset, L., Poomsa-ad, N., & Srilaong, V. 2012. Comparisons of Antioxidant Activity and Bioactive Compounds of Dragon Fruit Peel from Various Drying Methods. World Academy of Science, Engineering, and Technology. 70 446-449
- Wood B.J.B. 1998. *Microbiology of Fermented Foods*. Blackie Academic and Profesional: London
- Wong, D, dkk. 2009. *Buku Ajar Keperawatan Pediatrik*. Volume 1. Jakarta: Buku Kedokteran EGC
- Zakaria, Y., Yurliasni, Mira, D., dadn Ely, D. 2013. Analisa Keasaman dan Total Bakteri Asam Laktat Yogurt Akibat Bahan Baku dan Persentase *Lactobacillus casei* yang Berbeda. *Jurnal Agripet*. Vol. 13 No. 2 Hal. 31-35.