

## DAFTAR PUSTAKA

- Adlina, M., Herawati, N., dan Zalfiatri, Y. (2017). *Rasio Susu Full Cream dan Minyak Sawit Merah pada Pembuatan Es Krim Ubi Jalar Kuning (Ipomea Batatas L.)* (Doctoral dissertation, Riau University).
- Afifah, K., Sumaryati, E., dan Sui, M. (2017). Studi pembuatan permen jelly dengan variasi konsentrasi sari kulit buah naga (*Hylocereus costaricensis*) dan ekstrak angkak. *Agrika*, 11(2), 206-220.
- Ahsin, A., Wijayanti, H. S., dan Afifah, D. N. (2020). Aktivitas Antioksidan, Kadar Pati Resisten, dan Organoleptik Es Krim Pisang Batu (*Musa balbisiana Colla*) sebagai Makanan Fungsional Untuk Pencegahan Penyakit Kanker Kolorektal.
- Amna, U., Wahyuningsih, P., dan Ismida, Y. (2021). Training on The Making of Herbal Tea from Temurui Leaves as an Effort to Reduce The Risk of Covid 19. *Global Science Society: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), 37-44.
- Analianasari, A., dan Apriyani, M. (2019). Sifat Organoleptik dan Nilai Tambah Yogurt Beku dengan Penambahan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hyloceneus polyrhizus*)[Organoleptics Properties and Value Added of Frozen Yoghurt with Addition of Red Dragon Fruit Skin Extracts (*Hylocereus polyrhizus*)]. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 24(1), 59-66.
- Andarina, R., dan Djauhari, T. (2017). Antioksidan dalam dermatologi. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan: Publikasi Ilmiah Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya*, 4(1), 39-48.
- Andriani dkk (2019). Pengaruh Suhu Dan Waktu Ekstraksi Daun Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbil.*) terhadap Aktivitas Antioksidan dengan Metode Ultrasonic Assisted Extraction (Uae). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(3), 366.

- Ani, W. (2022). *Karakteristik Es Krim dengan Penambahan Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas poiret) sebagai Minuman Fungsional* (Doctoral dissertation, Universitas Widya Dharma).
- ANIRA, R., dan JOHAN, V. S. (2019). Pemanfaatan Sirsak dan Nanas dalam Pembuatan Velva. *Jurnal Sagu*, 18(2), 1-10.
- Anggoro, R. (2018). *The Effect of Mono-Diglyceride Emulsifier and Gelatin Stabilizer as Fat Replacer to The Characteristic of Low Fat Guava Soft Ice Cream* (Doctoral dissertation, UNIKA SOEGIJAPRANATA SEMARANG).
- Ardaningsih, D. (2021). Variasi Pencampuran Ikan Lele (*Clarias Batrachus*) dengan Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) Pada Balerut (Bakso Ikan Lele Rumput Laut) Ditinjau dari Takaran Saji, Kandungan Protein dan Serat Pangan (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Arifiani, L. N. (2020). *Kepuasan Mahasiswa dan Mutu Terhadap Lauk Hewani Menu Makan Pagi Di Asrama 1 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- ARNANDA, Q. P., dan NUWARDA, R. F. (2019). Penggunaan Radiofarmaka Teknesium-99M Dari Senyawa Glutation Dan Senyawa Flavonoid Sebagai Deteksi Dini Radikal Bebas Pemicu Kanker. *Farmaka*, 17 (2), 236-243.
- Arrasyid, H. H., dan Wulan, S. N. (2019). Pembuatan Velva Kombinasi Jambu Biji dan Belimbing Manis (Kajian Proporsi Buah dan Konsentrasi Gum Arab). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7(2), 24-36.
- Astuti, A., dan Pade, S. W. (2020). Karakteristik Vitamin C, Viskositas dan Nilai pH Minuman Fungsional Kombinasi Sari Buah Nanas (*Ananas Comosus*) dan Jahe (*Zingiber officinale Roscoe.*). *Journal Of Agritech Science (JASc)*, 4 (1), 13-18.

- Berawi, K. N., dan Surbakti, E. S. B. (2016). Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill.) sebagai Anti Penuaan Kulit. *Jurnal Majority*, 5 (3), 73-78.
- Berliandita, A. A., dan Hakim, A. A. (2021). Analisis Pengetahuan Gizi dan Perilaku Makan pada Mahasiswa Angkatan 2017 Prodi Ilmu Keolahragaan Unesa.
- BROFIATI RATNANINGRUM, B.A.I.Q. (2018). *Pengaruh Konsentrasi Ubi Jalar Ungu (*Lpomoea batatas blackie*) sebagai Penstabil dalam Pembuatan Es Krim Sari Kedelai (*Glycine max L. Merr*)* (Doctoral dissertation, Universitas Mataram).
- Cahyati, W. H., dan Putriningtyas, N. D. (2021). Dosis Efektif Yogurt Kulit Buah Naga Merah Untuk Meningkatkan Trombosit. *Pemanfaatan Sumber Daya Alam Indonesia: Ketahanan pangan, Energi dan Material Maju*, 40-64.
- CITRAWAN, N. T. (2019). *Optimasi Konsentrasi Karagenan, pH, dan Konsentrasi Garam untuk Membentuk Gel Menyerupai Daging Sapi dari Protein Kacang Kedelai (*Glycine max*)* (Doctoral dissertation, UNIKA SOEGIJAPRANATA SEMARANG).
- Damanis, F. V., Wewengkang, D. S., dan Antasionasti, I. (2020). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Ascidian *Herdmania Momus* Dengan Metode DPPH (1, 1-Difenil-2-Pikrilhidrazil). *Pharmacon*, 9(3), 464-469.
- Dealyn, D. C. G., Purwanto, M. G. M., Jati, I. R. A. P., dan Setijawati, E. (2022). Peran rasio high fructose corn syrup terhadap sukrosa dalam mengatur sifat fisikokimia dan organoleptik snack bar beras merah. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 13(1), 1-9.
- Deglas, F. W. (2017). Pengaruh penggunaan tepung ampas tahu terhadap karakteristik kimia dan organoleptik kue stick. *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 8(2), 171-179.

- Dewi, D. P. (2018). Substitusi tepung daun kelor (*Moringa oleifera* L.) pada cookies terhadap sifat fisik, sifat organoleptik, kadar proksimat, dan kadar Fe. *Ilmu Gizi Indonesia*, 1(2), 104-112.
- Dewi, S. R., Argo, B. D., dan Ulya, N. (2018). Kandungan flavonoid dan aktivitas antioksidan ekstrak *Pleurotus ostreatus*. *Rona Teknik Pertanian*, 11(1), 1-10.
- Dewiastuti, M., dan Hasanah, I. F. (2017). Pengaruh Faktor-Faktor Risiko Penuaan Dini di kulit Pada Remaja Wanita Usia 18-21 Tahun. *Jurnal Profesi Medika: Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*, 10(1)
- Fadhli, H., Soeharto, A. B. R., dan Windarti, T. (2018). Uji aktivitas antioksidan kulit buah pulasan (*nephelium mutabile blume*) dan bunga turi putih (*sesbania grandiflora*) dengan metoda DPPH. *Jurnal Katalisator*, 3(2), 114-124.
- Fadilah, N., Hasanudin, A., dan Gobel, M. (2019). Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Biskuit Fungsional Dari Tepung Rumput Laut Dan Wortel Sebagai Pensubstitusi 30% Tepung Terigu. *Mitra Sains*, 7(1), 53-62.
- Fairuzia, E. D. (2021). Nilai Gizi Makro, Antioksidan dan Sifat Sensori Sari Kedela dengan Penambahan Filtrat Kulit Buah Naga Merah. *GHIDZA MEDIA JURNAL*, 2(1), 156-162.
- Febrina, L., Helmi, H., dan Rijai, L. (2016). Profil Kadar Malondialdehida, Glukosa dan Kolesterol pada Tikus Putih yang Terpapar Asap Rokok. *Journal of Tropical Pharmacy and Chemistry*, 3 (4), 277-282.
- Fisdiana, U., Anggriani, R. A., Hariyanto, B., dan Hasanah, F. (2021, July). Analisis tingkat kesukaan konsumen pada produk sirup kopi dengan penambahan susu full cream. In *Agropross: National Conference Proceedings of Agriculture* (pp. 197-206).
- Fitri, A. S., dan Fitriana, Y. A. N. (2020). Analisis Senyawa Kimia pada Karbohidrat. *Sainteks*, 17(1), 45-52.

- Fitriani Delfi, F. D. (2021). *Pengaruh Penambahan Sari Buah Nanas (Ananas Comosus (L) Merr) terhadap Kadar Protein dan Aktivitas Antioksidan Dadih Susu Kerbau sebagai Alternatif Peningkatan Sistem Imun* (Doctoral dissertation, Universitas Perintis Indonesia).
- Ganesan, S. (2019). Uji Daya Antioksidan Ekstrak Buah Merah (Pandanus Conoideus Lam) pada Saliva Pasien Gingivitis.
- Goff, H. D. and R.W. Hartel. (2013). *Ice Cream Seventh Edition. Springer Science & Business Media.*
- Hanif, A. A., dan Nasrulloh, N. (2021). Pengaruh Penambahan Jambu Biji Terhadap Kadar Vitamin C, Aktivitas Antioksidan dan Organoleptik Es Krim Tomat. *Ghidza: Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 5(2), 171-178.
- Hasany, M. R., Afrianto, E., dan Pratama, R. I. (2017). Pendugaan umur simpan menggunakan metode Accelerated Shelf Life Test (ASLT) model arrhenius pada fruit nori. *Jurnal Perikanan Kelautan*, 8(1).
- HASIBUAN, S. R. S. (2022). *Overrun, Kekentalan, pH, dan Kecepatan Leleh Es Krim Susu Sapi dengan Penambahan Kelopak Bunga Rosella (Hibiscus sabdariffa L.)* (Doctoral dissertation, UIN SULTAN SYARIF KASIM RIAU).
- INSIROH, R., NURWANTORO, N., dan DWILOKA, B. (2017). *Overrun, Resistensi Pelelehan dan Mutu Hedonik Es Krim dengan Penggunaan Sari Kulit Pisang* (Doctoral dissertation, Fakultas Peternakan & Pertanian).
- Johan, V. S., dan Herawati, N. (2017). *Pemanfaatan kulit buah naga merah dalam pembuatan permen jelly buah pedada* (Doctoral dissertation, Riau University).
- Juita, K. (2022). Kadar Lemak, Kadar Protein, Vitamin C dan Total Padatan Es Krim Susu Sapi dengan Penambahan Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa L.*) (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau).

- Khodijah, N. (2020). *Pengaruh Variasi Pencampuran Tepung Udang Rebon (Acetes erythraeus) pada Stick Ditinjau dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Kadar Protein* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Khoiriyah. (2018). *Kajian Pembuatan Yoghurt Dengan Penambahan Sari Buah Apel Rome Beauty Dan Madu Sebagai Alternatif Makanan Selingan Tinggi Antioksidan Dan Rendah Gula Bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe 2*. Politeknik Negeri Jember
- Khoirunnisa, W., dan Nasrullah, N. (2021). Penambahan Tepung Kedelai Pada Roti Tawar Tepung Sorgum dan Pati Garut Bebas Gluten dengan Zat Besi dan Serat Pangan. *Ghidza: Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 5(1), 72-86.
- Kumalasari, R., Ekafitri, R., dan Desnilasari, D. (2016). Pengaruh bahan penstabil dan perbandingan bubur buah terhadap mutu sari buah campuran pepaya-nanas.
- Kusbandari, A., dan Susanti, H. (2017). Kandungan beta karoten dan aktivitas penangkapan radikal bebas terhadap DPPH (1, 1-difenil 2-pikrilhidrazil) ekstrak buah blewah (Cucumis melo var. Cantalupensis L) secara spektrofotometri UV-Visibel. *Jurnal Farmasi Sains dan Komunitas*, 14(1), 37-42.
- Kusumawati, I., Purwanti, R., dan Afifah, D. N. (2020). Analisis Kandungan Gizi dan Aktivitas Antioksidan pada yoghurt dengan Penambahan Nanas Madu (Ananas comosus Mer.) dan Ekstrak Kayu Manis (*Cinnamomum burmanni*).
- Labola, Y. A., dan Puspita, D. (2018). Peran Antioksidan Karotenoid Penangkal Radikal Bebas Penyebab Berbagai Penyakit. *Majalah Farmasetika*, 2(2), 12-17.
- Latumahina, M., Awan, A., dan Rumahlatu, D. (2017). Pengaruh Suhu dan Lama Fermentasi Terhadap Uji Organoleptik pada Pembuatan Nata Buah Enau

- (Areng pinNata Merr). *BIOPENDIX: Jurnal Biologi, Pendidikan dan Terapan*, 4(1), 29-37.
- Mahmudah, R. A., dan Pramudya Kurnia, S. T. P. (2022). *Analisis Kadar Protein Dan Nilai Overrun Pada Produk Es Krim Yang Disubstitusi Dengan Susu Kacang Almond* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Ma'sumah, D. (2020). Pengaruh Proporsi Bekatul dan Jambu Biji Terhadap Kadar Gizi Makro, Serat, Daya Terima, dan Nilai Ekonomi Produk Es Krim (*Doctoral dissertation*, Universitas Muhammadiyah Gresik).
- Masyhura, M. M., Nusa, M. I., dan Prasetya, D. (2018). Aplikasi Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Pada Pembuatan Susu Kedelai (*Hylocereus polyrhizus*). *Agrintech: Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 2(1).
- Maulida, L. F., dan Wahyuni, E. S. (2018). Upaya menurunkan radikal bebas dengan ekstrak bunga cempaka pada tikus model menopause. *Gaster*, 16(1), 6-16.
- Maulida, S.L. 2019. Pembuatan Es Krim Sari Kacang Tanah (*Arachis hypogaea*) sebagai Makanan Selingan Tinggi Protein untuk Anak Usia 6-12 Tahun. Jember. Politeknik Negeri Jember
- Matulessy, D. N., Erwanto, Y., Nurliani, N., dan Suryanto, E. (2020). Ekstraksi dan Karakterisasi Gelatin Tulang Kambing Kacang Menggunakan Neutrase. *Agrinimal Jurnal Ilmu Ternak dan Tanaman*, 8(1), 24-32.
- MEGA, R. D., PRAMONO, Y. B., dan PRATAMA, Y. (2019). *Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Velva Bengkuang dengan Perisa Bunga Kecombrang* (Doctoral dissertation, FACULTY OF ANIMAL AND AGRICULTURAL SCIENCES).

- Mulyani, D. R., Dewi, E. N., dan Kurniasih, R. A. (2018). Karakteristik es krim dengan penambahan alginat sebagai penstabil. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 6(3), 36-42.
- NASINITTA BR TARIGAN, R. U. T. H. (2020). Gambaran Konsumsi Air Putih dan Minuman Manis, Soft Drink atau Minuman Berkarbonasi, Minuman Berenergi pada Remaja Jurusan Boga SMK Negeri 1 Beringin Kabupaten Deli Serdang.
- Nasrullah, N., Husain, H., dan Syahrir, M. (2020). Pengaruh Suhu Dan Waktu Pemanasan Terhadap Stabilitas Pigmen Antosianin Ekstrak Asam Sitrat Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Dan Aplikasi Pada Bahan Pangan. *Chemica: Jurnal Ilmiah Kimia dan Pendidikan Kimia*, 21(2), 150-162.
- Niah, R., dan Helda, H. (2016). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Kulit Buah Naga Merah Daerah Pelaihari, Kalimantan Selatan Dengan Metode DPPH (2, 2-difenil-1-pikrilhidrazil). *Jurnal Pharmascience*, 3(2).
- Noviyanty, A., Salingkat, C. A., dan Syamsiar, S. (2019). Pengaruh jenis pelarut terhadap ekstraksi dari kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia*, 5(3), 271-279.
- Nurhadiansyah, P., Yulawati, K. M., dan Kodir, R. A. (2020). Review Artikel: Karakteristik Ekstrak Pektin Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). *Prosiding Farmasi*, 6(2), 1130-1142.
- Nuryadi, A. M., Silaban, D. P., Manurung, S., dan Apriani, S. W. (2020). Pemanfaatan buah matoa sebagai cita rasa es krim yang baru. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 11(2), 55-62.
- Nusa, M. I., Masyhura, M. D., dan Hakim, F. A. (2019). Identifikasi Mutu Fisik Kimia Dan Organoleptik Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale*) Pada Pembuatan Es Krim Sari Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus*



L.). *Agritech: Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 2(2), 47-51.

OKTAVIOLA, N. S. (2020). *NILAI GIZI DAN TINGKAT PENERIMAAN ES KRIM KOLANGKALING DENGAN PENAMBAHAN PEWARNA ALAMI EKSTRAK UMBI BIT (*Beta vulgaris L.*)* (Doctoral dissertation, UNIKA SOEGIJAPRANATA SEMARANG).

Permadi, M. R., Oktafa, H., dan Agustianto, K. (2018). Perancangan sistem uji sensoris makanan dengan pengujian preference test (hedonik dan mutu hedonik), studi kasus roti tawar, menggunakan algoritma radial basis function network. *MIKROTIK: Jurnal Manajemen Informatika*, 8(1), 29-42.

PRAMESWARI, A. F. (2020). *KONSUMSI BAHAN MAKANAN HEWANI DAN SUMBANGAN LEMAK HEWANI PADA KECUKUPAN LEMAK HARIAN REMAJA SEKOLAH MENENGAH ATAS NEGERI 11 KOTA SEMARANG* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Semarang).

Pranoto, I. R. (2020). Kadar Lemak, Kadar Protein dan Total Padatan Es Krim Dengan Penambahan Pasta Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*). *Skripsi. Universitas Islam Negeri Sultas Syarif Kasim Riau. Pekanbaru*.

Prawitasari, D. S. (2019). Diabetes melitus dan antioksidan. *KELUWIH: Jurnal Kesehatan dan Kedokteran*, 1(1), 48-52.

Pujiastuti, E., dan El'Zeba, D. (2021). Perbandingan Kadar Flavonoid Total Ekstrak Etanol 70% dan 96% Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) dengan Spektrofotometri. *Cendekia Journal of Pharmacy*, 5(1), 28-43.

Purwanto, D., Bahri, S., dan Ridhay, A. (2017). Uji aktivitas antioksidan ekstrak buah purnajiwa (*Kopsia arborea Blume.*) dengan berbagai pelarut. *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia*, 3(1), 24-32.

- Purwasih, R., Sobari, E., dan Andani, S. P. (2021). Pengaruh Pemberian Ekstrak Nanas Terhadap Kualitas Tahu Susu. *Bulletin of Applied Animal Research*, 3(2), 71-78.
- Puspawani, I., dan Riyani, N. (2022). Inovasi Produk Es Krim Dengan Pemanfaatan Limbah Kulit Buah Naga Merah dan Bunga Telang Sebagai Pewarna Alami. *Prosiding HUBISINTEK*, 2(1), 370-370.
- PUTRA, H. B. P., SUSANTI, S., dan LEGOWO, A. M. (2017). *Nilai Overrun, Resistensi Pelelehan, Total Padatan, Viskositas, dan Sifat Sensoris Gelato Sari Kedelai* (Doctoral dissertation, Fakultas Peternakan & Pertanian Undip).
- PUTRI, A. M. 2016. Kadar Vitamin C dan Kualitas Es Krim Tradisional dengan Penambahan Buah Sirsak dan Kulit Buah Naga Merah.
- Putri, E. S. Y., dan Anggia, V. (2020). Pengenalan Produk Makanan Dan Kosmetik Berbahan Dasar Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Yang Kaya Antioksidan Dan Baik Bagi Kesehatan Introduction To Food And Cosmetic Products Based On Red Dragon Fruit (*Hylocereus Polyrhizus*) Which Is Rich. *Jurnal Pengabdian Masyarakat J-DINAMIKA*, 5(2).
- Putri, R. M. S., dan Mardesci, H. (2018). Uji hedonik biskuit cangkang kerang simping (*Placuna placenta*) dari perairan Indragiri Hilir. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(2), 19-29.
- Rahma, S., Natsir, R., dan Kabo, P. (2014). Pengaruh antioksidan madu dorsata dan madu trigona terhadap penghambatan oksidasi LDL pada mencit hiperkolesterolemia. *JST Kesehatan*, 4(4), 377-384.
- Rahmah, L., dan Choiriyah, N. A. (2021). Peningkatan Nilai Gizi dan Sifat Fisik Bakso Ayam dengan Substitusi Kulit Buah Naga dan Jamur Tiram. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(2), 125-132.

- Rahmawati, A. A., Ardana, M., dan Sastyarina, Y. (2021, December). Kajian Literatur: Aktivitas Antioksidan Ekstrak Tanaman Cempedak (*Artocarpus champeden Spreng*): Literature Review: Antioxidant Activity of Cempedak Plant Extract (*Artocarpus champeden Spreng*). In *Proceeding of Mulawarman Pharmaceuticals Conferences* (Vol. 14, pp. 385-388).
- Ramadhani Naufal, A. H. M. A. D. (2019) *Karakteristik Es Krim Berbahan Ekstrak Daun Kelor (Moringa oleifera) dengan Variasi Konsentrasi Susu Bubuk Full Cream dan Karagenan* (Doctoral dissertation, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember).
- Resnawati, H. (2020). Kualitas susu pada berbagai pengolahan dan penyimpanan. *Semiloka Nasional Prospek Industri Sapi Perah Menuju Perdagangan Bebas*, 497, 502.
- Rochmawati, N. (2019). Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) sebagai Tepung Untuk Pembuatan Cookies. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7(3), 19-24.
- Rosalinda, S., Febriananda, T., & Nurjanah, S. (2021). Penggunaan Berbagai Konsentrasi Kulit Buah Pepaya dalam Penurunan Kadar Kafein pada Kopi. *Teknotan: Jurnal Industri Teknologi Pertanian*, 15(1), 27-34.
- Rosiana, N. M., Suryana, A. L., dan Olivia, Z. (2021, March). soy powder. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* Polyphenol content and antioxidant activity of beverage from dragon fruit peel powder and *Science* (Vol. 672, No. 1, p. 012055). IOP Publishing.
- Ruswindi, N. K., Sakung, J., dan Baculu, E. P. H. (2020). Analisis Aktivitas Antioksidan dan Uji Organoleptik pada Biskuit Berbasis Labu Siam (*Sechium Edule*). *Jurnal Kolaboratif Sains*, 3(2), 84-91.
- Safitri, N. A., Puspita, O. E., dan Yurina, V. (2016). Optimasi formula sediaan krim ekstrak stroberi (*Fragaria x ananassa*) sebagai krim anti penuaan. *Majalah kesehatan FKUB*, 1(4), 235-246.

- Salsabila, D. M., Alifiani, N., Islam, N., Febriana, S., dan Nisa, T. C. (2022). Aktivitas Antioksidan dan Total Flavonoid Es Krim Naga Merah dan Lidah Buaya sebagai Nonfarmakoterapi DMT2. *Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan (Journal of Food Technology and Health)*, 4(1), 01-10.
- Sanggur, Y. F. (2017). Kualitas Organoleptik dan Daya Leleh Es Krim dengan Penambahan Presentase Buah Nenas (Anenas satifus) Berbeda. *Skripsi. Universitas Hasanuddin Makassar*.
- Santoso, U. (2021). *Antioksidan pangan*. UGM PRESS.
- Saparingga, L. E. (2016). *Aktivitas Antioksidan dan Kualitas Es Krim Tradisional Labu Kuning (Cucurbita muschata) dengan Penambahan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah Sebagai Pewarna Alami* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Sawitri, M. E., dan Sari, E. P. (2020, July). PROSPEK FROZEN YOGHURT SINBIOTIK FORTIFIKASI DENGAN EKSTRAK KULIT BUAH NAGA MERAH (*Hylocereus polyrhizus*) DAN FRUKTOSA, MENDUKUNG GAYA HIDUP SEHAT PASCA PANDEMI COVID-19. In *PROSIDING SEMINAR TEKNOLOGI AGRIBISNIS PETERNAKAN (STAP) FAKULTAS PETERNAKAN UNIVERSITAS JENDERAL SOEDIRMAN* (Vol. 7, pp. 59-66).
- Shaliha, L. A., Abduh, S. B. M., dan Hintono, A. (2018). Aktivitas antioksidan, tekstur dan kecerahan ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas*) yang dikukus pada berbagai lama waktu pemanasan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(4).
- Suryadinata, R. V. (2018). Pengaruh Radikal Bebas Terhadap Proses Inflamasi pada Penyakit Paru Obstruktif Kronis (PPOK). *Amerta Nutrition*, 2(4), 317-423.
- Susanty, A., dan Sampepana, E. (2017). Pengaruh masa simpan buah terhadap kualitas sari buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 11(2), 76-82.

- Syarifuddin, A. N., Zantrie, R., dan Marbun, R. A. T. (2019). Identifikasi Kadar Vitamin C pada Daging dan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) dengan Metode Spektrofotometri Uv-Visible. *Jurnal Farmasimed (Jfm)*, 2(1), 40-46.
- Umar, R., Siswosubroto, S. E., Tinangon, M. R., dan Yelnetty, A. (2019). Kualitas sensoris es krim yang ditambahkan buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Zootec*, 39(2), 284-292.
- Umela, S. (2018). Kombinasi terbaik penggunaan susu pasteurisasi dan jagung pulut pada es krim. *Journal Of Agritech Science (JASc)*, 2(1), 58-58.
- Wardani, N. A. K., Indriani, P. T., dan Sarinastiti, D. I. (2018). Karakteristik fisik dan kimia cincau tiruan dari kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*, 13(2), 98-107.
- Wardani, T. S., dan Ria, S. (2020). Uji Aktivitas Antioksidan dengan Metode DPPH dan Uji Sitotoksik terhadap Sel Kanker Payudara T47D pada Ekstrak Daun Kemangi. *Jurnal Farmasetis*, 9(1), 51-64.
- WIDIYANTARI, H. B. (2020). *PENGARUH PENAMBAHAN JERUK NIPIS DAN JERUK LEMON DENGAN KONSENTRASI BERBEDA TERHADAP KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN SENSORI ES KRIM OLEORESIN TEMULAWAK* (Doctoral dissertation, Unika Soegijapranata Semarang).
- WULAN P, B. E. (2020). *PENGARUH PENAMBAHAN SORBITOL TERHADAP SIFAT FISIKO-KIMIAWI DAN SENSORI ARBANAT BASAH*.
- Wulan, W., Yudistira, A., dan Rotinsulu, H. (2019). Uji aktivitas antioksidan dari ekstrak etanol daun *Mimosa pudica* Linn. menggunakan metode DPPH. *Pharmacon*, 8(1), 106-113.
- Yuslianti, E. R. (2018). *Pengantar Radikal Bebas dan Antioksidan*. Deepublish.

- Zaenal, I. (2021). *Kualitas Fisik Es krim dengan Penambahan Buah Naga dan Jenis Telur yang Berbeda= Physical Quality of Ice Cream with the Addition of Dragon Fruit and Different Types of Eggs* (Doctoral dissertation, Universitas Hasanuddin).
- Zahro, C. dan F. C. Nisa. 2015. Pengaruh penambahan sari anggur (*Vitis vinifera* L.) dan penstabil terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik es krim. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(4): 1481 –1491.
- Zalukhu, M. L., Phyma, A. R., dan Pinzon, R. T. (2016). Proses Menua, Stres Oksidatif, dan Peran Anti Oksidan. *Cermin Dunia Kedokteran*, 43(10), 733-736.
- Zella, Z. W., Cucuk, C. S., Arya, A. U., dan Enggar, E. A. (2017). PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK CINCAU HIJAU (*Cyclea barbata* Miers) TERHADAP OVERRUN DAN DAYA TERIMA ES KRIM. *Jurnal Teknologi Pangan*, 11(1).
- Zia, K., Aisyah, Y., Zaidiyah, Widayat, P.H. 2019. Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Permen Jelly Kulit Buah Kopi (Pulp) dengan Penambahan Gelatin dan Sari Lemon (*Citrus limon* L.). *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. Vol. 11(01):32-38.