

## DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standar Nasional. 1992. SNI 01-2891-1992. *Cara Uji Makanan dan Minuman*. Badan Standarisasi Nasional.
- Adhayanti, I., & Ahmad, T. 2020. *Karakter Mutu Fisik Dan Kimia Serbuk Minuman Instan Kulit Buah Naga yang Diproduksi Dengan Metode Pengeringan yang Berbeda*. *Media Farmasi Poltekkes Makassar*, 16(1), 2622-0962.
- Aditya Sintya Devy, Tya. 2019. *Pengaruh Substitusi Ekstrak Daun Kelor (Moringa oleifera) Terhadap Mutu Organoleptik, Kadar Fe dan Kapasitas Antioksidan Terhadap Minuman Moringa Latte*. Diploma thesis, poltekkes denpasar.
- Agustina, W. W., & Handayani, M. N. 2016. *Pengaruh penambahan wortel (Daucus carota) terhadap Karakteristik Sensori dan fisikokimia selai buah naga merah (Hylocereus polyrhizus)*. *Edufortech*, 1(1).
- Alfadila, R., & Anandito, K. 2020. *Pengaruh Pemanis Terhadap Mutu Fisik, Kimia, serta Sensoris Es Krim Sari Kedelai Jeruk manis (Citrus Sinensis)*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 13(1).
- Ardiansyah. 2007. *Antioksidan dan Peranannya bagi Kesehatan*. <http://www.beritaiptek.com>
- Aryani, T., & Mu'awanah, I. A. U. 2019. *Aktivitas antioksidan dan kadar vitamin C daging buah dan sirup buah naga (Hylocereus costaricensis)*. *Biomedika*, 12(2), 149-157.
- Aryanta, I. W. R. 2022. *Manfaat Buah Naga Untuk Kesehatan*. *Widya Kesehatan*, 4(2), 8-13.
- AT, D., & Action, E. C. 1999. *Scientific Concepts of Functional Foods in Europe Consensus Document*. *Br. J. Nutr*, 81, S1-S27.
- Atviolani, Revi. 2016. *Pengaruh Konsentrasi Sukrosa dan Pektin Terhadap Karakteristik Marmalade Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus)*. *Diss. Fakultas Teknik Unpas*,

- Azizah, Z., Zulharmita, Z., & Zulfian, E. 2017. *Uji Aktivitas Antioksidan dan Penetapan Kadar Vitamin C Ekstrak Buah Naga Merah Keunguan (Hylocereus lemairei (Hook.) Britton & Rose) Secara Spektrofotometri UV-Vis. Jurnal Farmasi Higea*, 9(1), 41-47.
- Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian. 2008. *Mutu Kedelai Nasional Lebih Baik Dari Kedelai Impor*. Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian Vol. 30, No. 1.
- Bulawan, L., Harlim, T., & Bulo, L. 2022. *Pengaruh Penambahan Alginat Pada Pembuatan Serbuk Terong Belanda (Cypomandra Betaceae)*. *Paulus Chemical Engineering Journal*, 1(1), 8-20.
- Burhan, A., Aisyah, A. N., Awaluddin, A., Zulham, Z., Taebe, B., & Gafur, A. 2019. *Uji Aktivitas Antioksidan Dan Antikanker Ekstrak Batang Murbei (Morus Alba L.) Terhadap Sel Kanker Widr Secara in Vitro*. *Kartika: Jurnal Ilmiah Farmasi*, 7(1), 17-21.
- Dwimayasanti, R. 2018. *Rumput Laut: Antioksidan Alami Penangkal Radikal Bebas*. *Oseana*, 43(2), 13-23.
- Ermawati, E. 2021. *Pembuatan dan Uji Stabilitas Fisik Sirup Ekstrak Kulit Buah Semangka (Citrullus lanatus Thunb.)*. *Jurnal Kesehatan Yamasi Makassar*, 5(2), 14-22.
- Farikha, I. N., Anam, C., & Widowati, E. 2013. *Pengaruh jenis dan konsentrasi bahan penstabil alami terhadap karakteristik fisikokimia sari buah naga merah (Hylocereus polyrhizus) selama penyimpanan*. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(1).
- Fortin, G. A., Asnia, K. K. P., Ramadhani, A. S., & Maherawati, M. 2021. *Minuman Fungsional Serbuk Instan Kaya Antioksidan Dari Bahan Nabati*. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(4), 984-991.
- Hamidah, S. B. 2014. *Pengaruh Pemberian Ekstrak Buah Naga Merah Terhadap Kadar Hormon Estradiol Dan Perkembangan Follikel Tikus Putih Diabetes Mellitus Yang Diinduksi Aloksan* (Doctoral dissertation, Universitas Andalas).

- Hanbit, Cho. 2022. *The Best Matcha Latte Recipe | Green Tea Latte | Better than Starbucks*. [https://www.youtube.com/watch?v=cl00v-5qz\\_U&t=2s](https://www.youtube.com/watch?v=cl00v-5qz_U&t=2s)
- Hardita, A. P., Yusa, N. M., & Djuniaji, A. S. 2016. *Pengaruh Rasio Daging dan Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) Terhadap Karakteristik Selai*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 5(1), 1-11.
- Harni, Mimi, et. al. 2023. *Identifikasi Kualitas Warna Buah Naga (Hylocereus) dengan Ekstraksi Menggunakan Microwave-Assited Extract (MAE)*. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas* 27.1. 104 – 109
- Indonesia, I. D. A. 2014. *Rekomendasi Ikatan Dokter Anak Indonesia: Diagnosis dan Tata Laksana Alergi Susu Sapi*. Jakarta: IDAI.
- Irianti, T. T., & Nuranto, S. 2021. *Antioksidan dan Kesehatan*. UGM Press.
- Istiqomah, N. I. M. *Karakterisasi Mutu Susu Kedelai Baluran*.
- Kementerian Kesehatan RI. 2018. *Hasil Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) 2018*. Jakarta: Badan dan pengembangan Kesehatan Kementerian RI.
- Maharani, A. I., Riskierdi, F., Febriani, I., Kurnia, K. A., Rahman, N. A., Ilahi, N. F., & Farma, S. A. 2021. *Peran Antioksidan Alami Berbahan Dasar Pangan Lokal dalam Mencegah Efek Radikal Bebas*. In *Prosiding Seminar Nasional Biologi* (Vol. 1, No. 2, pp. 390-399).
- Maleta, H. S., & Kusnadi, J. 2019. *Pengaruh penambahan sari buah naga merah (Hylocereus polyrhizus) terhadap aktivitas antioksidan dan karakteristik fisikokimia caspian sea yoghurt*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(2).
- Moodie, F. M. 2004. *Oxidative Stress and Cigarette Smoke Alter Chromatin Remodeling but Differentially Regulate NF-KB Activation and Proinflammatory Cytokine Release in Alveolar Epithelial Cells*. *The FASEB Journal* 2004 ; 18 : 189 ; 7-9
- Ningsi, M., Naiu, A. S., & Yusuf, N. 2020. *Karakteristik mutu permen buah naga merah (Hylocereus polyrhizus) yang difortifikasi rumput laut (Kappaphycus alvarezii)*. *Jambura Fish Processing Journal*, 2(1), 12-20.

- Nisa, T. C., Marjan, A. Q., & Nasrullah, N. 2018. *High Antioxidant Snack*. UPN Veteran. Jakarta
- Okawa M., Kinjo, J., Nohara, T., Ono, M., 2001. *DPPH (1,1-Diphenyl-2-Picrylhydrazyl) Radical Scavenging Activity of Flavonoids Obtained from Some Medical Plants*, *Biol. Pharm. Bull* 24 (10), 1202-1205.
- Oktaviani, E. P. 2014. *Kualitas dan Aktivitas Antioksidan Minuman Probiotik dengan Variasi Konsentrasi Ekstrak Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus)*. (Doctoral dissertation, UAJY).
- Panjuantiningrum, F. 2009. *Pengaruh Pemberian Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) Terhadap Kadar Glukosa Darah Tikus Putih yang Diinduksi Aloksan*.
- Puspita, Vita Ayu, Kadarisman, D., & Apriyantono, A. 2011. *Karakterisasi Flavor Buah Naga Putih*. Skripsi Vita Ayu Puspita, Fakultas Teknologi Pertanian. *Skripsi*:, 1-84.
- Putri, D. C. L. A., Putra, I. N. K., & Suparhana, I. P. 2019. *Pengaruh Penambahan Sari Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) terhadap Karakteristik Yoghurt Campuran Susu Sapi dan Kacang Merah (Phaseolus vulgaris)*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 8(1), 8-17.
- Sabariman, M., Wahyuningtias, E. S., & Azni, I. N. 2022. *Formulasi Jus Kurma Dan Sari Kedelai Dalam Pembuatan Jus Kurma Soya*. *Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan (The Journal of Food Technology and Health)*, 4(1), 55-66.
- Sayuti, K. Dan R. Yenrina. 2015. *Antioksidan, alami dan sintetik*. Andalas University Press, Padang : 104 hlm.
- Setyawati, V. A. V., & Setyowati, M. 2015. *Karakter gizi remaja putri urban dan rural di provinsi Jawa Tengah*. *KEMAS: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 11(1), 43-52.
- Sholihin, A., & Fatahillah, A. 2020. *Pemodelan Matematika pada Proses Pembekuan Es di Ruang Brine Tank Pabrik Es Balok Talangsari Jember*. *Kadikma*, 10(3), 28-34.

- Sirait, R. C., Tjahjono, K., & Setiawati, A. N. 2016. *Pengaruh pemberian ekstrak jintan hitam (Nigella sativa) terhadap kadar MDA serum tikus Sprague Dawley setelah diberikan paparan asap rokok* (Doctoral dissertation, Diponegoro University).
- Suhartami, P.A. 2020. *Pengaruh Rasio Sari Okra dan Buah Naga terhadap Aktivitas Antioksidan pada Minuman Elsaraga (Jelly Sari Okra dan Buah Naga) bagi Penderita Kanker*. Skripsi. Politeknik Negeri Jember
- Suiraoaka, I. P. 2012. *Penyakit degeneratif*. Yogyakarta: Nuha Medika, 45(51).
- Direktorat Gizi Masyarakat. 2019. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*.
- Toufani, Devita Fitri. 2018. *Pengaruh Konsentrasi Sukrosa dan Asam Sitrat Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Selai Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus)*. Diss. Universitas Brawijaya.
- Trifahmi, D. 2019. *Pembuatan Minuman Kopi Café Latté Dengan Menggunakan Susu Nabati*.
- Trisari, F. A., Wijaya, A., & Syafutri, M. I. 2021. *Minuman Fungsional Instan dari Kombinasi Kopi Robusta (Coffea canephora) dan Ekstrak Gambir (Uncaria gambir Roxb.) dengan Metode Freeze Drying* (Doctoral dissertation, Sriwijaya University).
- Umar, R., Siswosubroto, S. E., Tinangon, M. R., & Yelnetty, A. 2019. *Kualitas sensoris es krim yang ditambahkan buah naga merah (Hylocereus polyrhizus)*. *Zootec*, 39(2), 284-292.
- Vandenlas Y, dkk. *Arch Dis Child*. 2007;92;902-8
- Vsoy Middle East. 2019. *V-Soy Soya Bean Milk Original*. <https://vsomiddleeast.com/>
- Wahyuni, R. 2011. *Optimasi pengolahan kembang gula jelly campuran kulit dan daging buah naga super merah (Hylocereus costaricensis) dan prakiraan biaya produksi*. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 1(1).
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Kanisius. Yogyakarta

Winarti, Sri. 2010. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Graha Ilmu

Yuslianti, E. R. 2018. *Pengantar radikal bebas dan antioksidan*. Deepublish