

DAFTAR PUSTAKA

- Abfidah, R. 2014. *Ekstraksi dan Uji Stabilitas Antosianin dari Daun Jati Muda (Tectona grandis L.f)*. Skripsi. Program Studi Pendidikan Kimia Fakultas Tarbiyah dan Keguruan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
- Allgeyer, L.C., M.J. Miller and S.Y. Lee. 2010. "Sensory and microbial quality of yogurt drinks with prebiotics and probiotics". *Journal of Dairy Sci.* 93. P. 4471-4479.
- Andlauer, W. and P. Furst. 1998. Antioxidative Power of Phytochemicals With Special Reference to Cereals. Di dalam: Yulia, O. 2007. *Pengujian Kapasitas Antioksidan Ekstrak Polar, Non-Polar, Fraksi Protein dan Non-Protein Kacang Komak (Lablab purpureus (L.) sweet)*. Skripsi. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Anonim. 2006. *Karakteristik Kedelai Sebagai Bahana Pangan Fungsional*. www.ebookpangan.com [22 Oktober 2016]
- AOAC. 1995. *Official methods of Analysis of The Association of Analytical Chemist*. Virginia: Inc Arlington.
- Askar, S. dan Sugiarto. 2005. *Uji Kimiawi dan Organoleptik Sebagai Uji Mutu Yoghurt*. Balai Penelitian Ternak, Ciawi-Bogor, Balai Besar Penelitian Pasca Panen Pertanian. Cimanggu Bogor. Di dalam: Prastiani, D. 2015. *Kadar Protein dan Organoleptik Yoghurt Jagung Dengan Penambahan Konsentrasi Starter dan Madu yang Berbeda*. Skripsi. Program Studi Pendidikan Biologi Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Astawan M dan Kasih AL. 2008. Khasiat warna-warni makanan. Jakarta: Gramedia Pustaka Umum. Di dalam: Hidayah Tri. 2013. *Uji Stabilitas Pigmen dan Antioksidan Hasil Ekstraksi Zat Warna Alami dari Kulit Buah Naga (Hylocereus undatus)*. Skripsi. Jurusan Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Semarang.
- Badan Pengkajian dan Penerapan Teknologi (BPPT). 2005. Tanaman obat Indonesia. Dalam Skripsi. Safitri E.D. 2012. *Stabilitas Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Pada Minuman Sari Buah Duwet (Syzygium cumini)*. Skripsi. Jurusan Gizi Masyarakat, Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor.

- Badan Standarisasi Nasional. 2009. *SNI Yogurt (SNI 01-2981-2009)*. Dewan Standar Indonesia: Jakarta.
- Barus P. 2009. *Pemanfaatan Bahan Pengawet dan Antioksidan Alami pada Industri Bahan Makanan*. Disampaikan pada pidato pengukuhan jabatan guru besar Universitas Sumatra Utara. Di dalam: Safitri E.D. 2012. *Stabilitas Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Pada Minuman Sari Buah Duwet (Syzygium cumini)*. Skripsi. Jurusan Gizi Masyarakat, Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor.
- Basu, K. T., Temple N. J. and Garg M L. 1999. *Antioxidant in Human Health and Disease*. Wallingford: CAB International Publishing. Di dalam: Safitri E.D. 2012. *Stabilitas Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Pada Minuman Sari Buah Duwet (Syzygium cumini)*. Skripsi. Jurusan Gizi Masyarakat, Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor.
- Brouillard, R. 1982. *Chemical Structure of Anthocyanin*. Academic Press. New York. 293 pp.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards., G. H. Fleet dan M. Wooton. 1987. "Ilmu Pangan. Terjemahan Hari Purnomo dan Adiyono". Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta. Kuntarso, A. 2007. *Pengembangan Teknologi Pembuatan Low-Fat Fruity Bio-Yoghurt (Lo-Bio F)*. Skripsi. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Dogra S. K. 2009. *Kimia Fisik dan Soal-soal*. Universitas Indonesia Press.
- El Samh, M. M. A., A. Abou D. S. and H. Hebeishy E. 2013. "Properties and Antioxidant Activity of Probiotic Yoghurt Flavored With Black Carrot, Pumpkin and Strawberry". *International Journal of Dairy Science*. 8 (2). P. 48-57.
- Erni, M. 2012. *Studi Pemanfaatan Antosianin Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas) untuk Pewarna Makanan dan Antioksidan pada Agar - agar*. Skripsi. Pekanbaru: UIN SUSKA Riau.
- Flis, S., Zenon J. and Jacek N., et al. 2012. "Evaluation of Inhibition of Cancer Cell Proliferation In Vitro with Different Berries and Correlation with Their Antioxidant Levels by Advanced Analytical Methods". *Journal of Pharmaceutical and Biomedical Analysis*. 62. P. 68-78.
- Goldberg, G. 2003. "Plants: Diet and Health". I Owa State Press, Blackwell Publishing Company, 2121 State Avenue, Ames, USA. Di dalam: Yulia, O. 2007. *Pengujian Kapasitas Antioksidan Ekstrak Polar, Non-Polar, Fraksi Protein dan Non-Protein Kacang Komak (Lablab purpureus (L.) sweet)*.

Skripsi. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.

Gordon, M. H. 1993. *Measuring Antioxidant Activity*. Di dalam: Nurhidayah, S. 2009. *Perbandingan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Pisang Raja (Musa AAB 'Pisang Raja') dengan Vitamin A, Vitamin C dan Katekin melalui Perhitungan Bilangan Peroksida*. Skripsi. Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia.

Halliwell, B. 1996. "Reactive Species and Antioxidants: Redox Biology is a Fundamental Theme of Aerobic Life". *Plant Physiology*. 141. P. 312–322. Di dalam: Hidayah Tri. 2013. *Uji Stabilitas Pigmen dan Antioksidan Hasil Ekstraksi Zat Warna Alami dari Kulit Buah Naga (Hylocereus undatus)*. Skripsi. Jurusan Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Semarang.

Harborne, J.B. 1987. "Metode Fitokimia: Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan". *Alih bahasa Kosasih Padmawinata*. Institut Tehnologi Bandung. Hlm. 78-80. Di dalam: Hidayah Tri. 2013. *Uji Stabilitas Pigmen dan Antioksidan Hasil Ekstraksi Zat Warna Alami dari Kulit Buah Naga (Hylocereus undatus)*. Skripsi. Jurusan Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Semarang.

He F. *et al.* 2010. Biosynthesis of Anthocyanins and Their Regulation in Colored Grapes. *Molecules* 15. P. 9057-9091

Hidayah Tri. 2013. *Uji Stabilitas Pigmen dan Antioksidan Hasil Ekstraksi Zat Warna Alami dari Kulit Buah Naga (Hylocereus undatus)*. Skripsi. Jurusan Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Semarang.

Hosseinian, F. S., Beta T. 2007. "Saskatoon and Wild Blueberries Have Higher Anthocyanins Contents than Other Manitoba Berries". *Journal of Agric And Food Chem* 55(26). P. 10832-10838. Di dalam: Safitri E.D. 2012. *Stabilitas Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Pada Minuman Sari Buah Duwet (Syzygium cumini)*. Skripsi. Jurusan Gizi Masyarakat Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor.

Kim Y., Wampler D. J. 2009. *Anthocyanin Content in Various Anthocyanin Rich Fruits and Vegetables*. SENSUS.

Koswara Sutrisno. 2009. *Teknologi Pembuatan Yoghurt*. www.ebookpangan.com. [17 Juli 2015]

- Kotan Y.I., R. Herni K. 2014. *Kajian Pustaka Antosianin dari Buah Duwet Atau Jamblang (Syzygium cumini)*. Karya Tulis Ilmiah. Sekolah Tinggi Farmasi Bandung.
- Laleh G. H., Frydoonfar H., Heidary R., Jameei R., Zare S. 2006. "The Effect Of Light, Temperature, pH, and Species on Stability of Anthocyanin Pigment in Four *Berberies* Species". *Pakistan Journal Nutrition* 5 (1). P. 90-92.
- Leong L. P., Shui, G., 2002. "An Investigation of Antioxidant Capacity of Fruit in Singapore Markets". *Journal of Food Chemistry* 76. P. 69-75.
- Lestario L N. Suparmo. Raharjo S. Tranggono. 2003. *Perubahan Aktivitas Antioksidan, Kadar Antosianin dan Polifenol pada Beberapa Tingkat Kematangan Buah Duwet (Syzygium cumini)*. *Journal of Agritech*. 25(4). Hlm.169-172.
- Li, Y., Chen X., and Qiang Z., *et al.* 2005. "In Vitro Anti-Helicibacter Pylori Action of 30 Chinese Herbal Medicines Used to Treat Ulcer Disease". *Journal of Ethnopharmacol.* 98. P. 329-333.
- Liu, J., Y. Lin. And M. Chen, *et al.* 2005. "Antioxidative Activities of Kefir". *Asian-Aust J Anim Sci.* 18 (4). P. 567-573.
- MacDougall D B *et.al.* 2002. *Colour in Food*. Boca Raton: CRC Press. Di dalam: Safitri E.D. 2012. *Stabilitas Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Pada Minuman Sari Buah Duwet (Syzygium cumini)*. Skripsi. Jurusan Gizi Masyarakat, Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor.
- Manab, A. 2008. "Kajian Sifat Fisik Yogurt Selama Penyimpanan pada Suhu 4⁰C". *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 3 (1). Hlm. 52-58
- Marthia, N., Pandu R., Ogy T., dan Anjar G. 2011. *Susu Fermentasi*. Bandung. Universitas Pasundan.
- Martinez, R., Paulina T. and Miguel A. M., *et al.* 2012. "Chemical, Technological and In Vitro Antioxidant Properties of Mango, Guava, Pineapple and Passion Fruit Dietary Fibre Concentrate". *Journal of Food Chemistry*. 135. P. 1520-1526.
- McKinley, M. C. 2005. "The Nutrition and Health Benefits of Yoghurt". *Review International Journal of Dairy Technology*. 58 (1).
- Muchtadi TR. 2011. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.

- Muller, F. L., M. S. Lustgarten, and Y. Jang, *et al.* 2007. "Trends In Oxidative Aging Theories". *Journal of Free Radikal Biology & Medicine*. 43. P. 477-503.
- Munoz-Espada A C., Wood K V., Bordelon B., Watkins B A. 2004. "Anthocyanin Quantification and Radical Scavenging Capacity of Concord, Norton, and Marechal Foch Grapes and Wines". *Journal of Agri and Food Chem* 52(22).P. 6779-6786.
- Nugrahan 2007. *Ekstraksi Antosianin dari Buah Kiara Payung (Filicum decipiens) dengan Menggunakan Pelarut yang Diasamkan (Kajian jenis Pelarut dan Lama Ekstraksi)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Unibraw. Malang.
- Nurhadiyah S. 2009. *Perbandingan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daging Pisang Raja (Musa AAB) Dengan Vitamin A, Vitamin C, dan Katekin Melalui Perhitungan Bilangan Peroksida*. Skripsi. Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia Jakarta.
- Octaviani F.L. 2014. "Pengaruh Berbagai Konsentrasi Gula Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Tingkat Penerimaan Sari Buah Buni (*Antidesma Bunies*)". *Journal of Nutrition Collage*. 3 (4). Hlm. 958-965.
- Ozela, E, F., Stringheta P. C. and Chauca M. C. 2007. "Stability of Anthocyanin in Spinach Vine (*Basella rubra*) Fruits". *Cien Inv Agr*. 34(2). P. 115-120.
- Pereira, E., Barros, L., Ferreira, I. 2013. "Relevance of the mention of antioxidant properties in yoghurt labels: *In vitro* evaluation and chromatographic analysis". *Journal Antioxidants*. 2. P. 62-76. Di dalam: Samichah. 2014. *Aktivitas Antioksidan dan Penerimaan Organoleptik Yoghurt Sari Wortel*. Skripsi. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro Semarang.
- Pietta, P-G. 1999. "Falconoid as Antioxidants". Review. *J. Nat. Prod*. 63. P. 1035-1042. Di dalam: Hidayah Tri. 2013. *Uji Stabilitas Pigmen dan Antioksidan Hasil Ekstraksi Zat Warna Alami dari Kulit Buah Naga (*Hylocereus undatus*)*. Skripsi. Jurusan Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Semarang.
- Prior R L. 2003. "Fruits and Vegetables in The Prevention of Cellular Oxidative Damage". *Am J Clin Nutr* 78: 570-578. Di dalam: Safitri E.D. 2012. *Stabilitas Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Pada Minuman Sari Buah Duwet (*Syzygium cumini*)*. Skripsi. Jurusan Gizi Masyarakat, Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor.
- Puspasari, D. P. W., I. Ketut S., dan Komang A. N. 2009. *Pengaruh Penutupan Dan Suhu Pada Proses Perebusan Terhadap Karakteristik Sirup Wortel*

- (*Daucus Carota L.*). Agrotekno. 15 (1). Hlm. 25-29. Di dalam: Yulianawati T.A. 2012. *Perubahan Kandungan Beta Karoten, Total Asam, dan Sifat Sensorik Yoghurt Labu Kuning Berdasarkan Lama Simpan dan Pencahayaan*. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Rahman, A. S., Fardiaz W. P., Suliantari, dan Nurwitri C. C. 1992. *Teknologi Fermentasi Susu*. Bogor. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Di dalam: Yulianawati, T.A. 2012. *Perubahan Kandungan Beta Karoten, Total Asam, dan Sifat Sensorik Yoghurt Labu Kuning Berdasarkan Lama Simpan dan Pencahayaan*. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Rein, M. 2005. *Copigmentation Reactions and Color Stability of Berry Anthocyanins*. Disertasi. Departemen Mikrobiologi dan Kimia Terapan. Universitas Helsinki.
- Reny Y. 2010. *54 Peluang Usaha Makanan dan Minuman Modal Rp 2 Jutaan*. Jakarta. Daras Books. Di dalam: Yulianawati T.A. 2012. *Perubahan Kandungan Beta Karoten, Total Asam, dan Sifat Sensorik Yoghurt Labu Kuning Berdasarkan Lama Simpan dan Pencahayaan*. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Riccioni, G., B. Mancini, E. and Di I., *et al.* 2008. "Protective Effect of Lycopene In Cardiovascular Disease". *European Review for Medical and Pharmacological Sciences*. 12. P. 183-190.
- Robinson, R.K., C. A. Batt, and P. D. Patel. 1999. *Encyclopedia of Food Microbiology Volume One*. United Kingdom. Academic press.
- Safitri E.D. 2012. *Stabilitas Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Pada Minuman Sari Buah Duwet (Syzygium cumini)*. Skripsi. Jurusan Gizi Masyarakat, Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor.
- Salem, A.S., W.A. Gafour dan E.A. Eassawy. 2006. "Probiotic milk beverage fortified with antioxidants as functional ingredients". *Egypt J Dairy Sci*. 34. P. 23-32. Di dalam: Samichah. 2014. *Aktivitas Antioksidan dan Penerimaan Organoleptik Yoghurt Sari Wortel*. Skripsi. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro Semarang.
- Samichah. 2014. *Aktivitas Antioksidan dan Penerimaan Organoleptik Yoghurt Sari Wortel*. Skripsi. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro Semarang.

- Sari P. Wijaya C H. Sajuthi D. Supratman U. 2009. Identifikasi Antosianin Buah Duwet (*Syzygium cumini*) Menggunakan Kromatografi Cair Kinerja Tinggi - *Diode Array Detection*.
- Silalahi J. 2006. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Kanisius Media
- Siriwoharn T., Wrolstad R E., Finn C E., Pereira C B. 2004. "Influence of Cultivar, Maturity, and Sampling on Blackberry (*Rubus L. Hybrids*) Anthocyanins, Poliphenolics, and Antioxidant Properties". *Journal of Agric and Food Chem.* 50 (26). P. 3495-3500.
- Sitorus, M. 2008. *Kimia Organik Fisik*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Smith, J.S. dan Y.H. Hui. 2008. *Food processing, principles, and applications*. New York: John Wiley and Sons. Di dalam: Samichah. 2014. *Aktivitas Antioksidan dan Penerimaan Organoleptik Yoghurt Sari Wortel*. Skripsi. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro Semarang.
- Soekarto, S. T. 1981. *Penilaian Organoleptik, untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. PUSBANGTEPA / Food Technology Development Center, Institut Pertanian Bogor. Di dalam: S. Susiwi. 2009. *Penilaian Organoleptik*. Skripsi. Jurusan Pendidikan Kimia Fakultas Pendidikan MIPA Universitas Pendidikan Indonesia.
- Subagio, A and N. Morita. 2001. "No Effect of Esterification with Fatty Acid on Antioxidant Activity of Lutein". *Food Rest.Int.* 34. P. 315-320.
- Suntanto, N. C. 2012. *Pemanfaatan Ekstrak Bunga Kecombrang (Nicolaia speciosa, Horan) Sebagai Pewarna Alami pada Makanan Ceni*. Skripsi. Program Studi Biologi Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Surajudin, F. R. Kusuma dan Dwi P. 2005. *Yoghurt: Susu Fermentasi yang Menyehatkan*. Jakarta: Agro Media Pustaka.
- Sutedjo, K. S. D dan Fithri, C. N. 2015. "Konsentrasi Sari Belimbing (*Averrhoa carambo;a L*) dan Lama Ferentasi Terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia dan Mikrobiologi Yoghurt". *Jurnal Pangan dan Agroindustri.* 3(2). Hlm.582-593.
- Syafrul A. 2010. *Analisis Kelayakan Usaha Pembuatan Yoghurt Di Perusahaan Dafarm Kecamatan Ciampea Kabupaten Bogor*. (Skripsi). Bogor. Institut Pertanian Bogor.

- Tamime, A.Y., and R. K. Robinson. 2007. *Tamime and Robinson's Yogurt: Science and Technology (3rd ed)*. Pergamon Press Ltd. New York. Di dalam: Yulianawati T.A. 2012. *Perubahan Kandungan Beta Karoten, Total Asam, dan Sifat Sensorik Yoghurt Labu Kuning Berdasarkan Lama Simpan dan Pencahayaan*. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Tamime, A.Y., H.C. Deeth. 1980. "Yogurt : Technology and Biotechnology and Biochemistry". *J Food Protect*. 43 (12). P. 939-977. Di dalam: Kuntarso, A. 2007. *Pengembangan Teknologi Pembuatan Low-Fat Fruity Bio-Yoghurt (Lo-Bio F)*. Skripsi. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- USDA. 2010. "Food Composition". *Journal of USDA, Online-Edition*. <http://www.nal.usda.gov>. [17 juli 2015].
- Wahyudi, M. 2006. Proses Pembuatan dan Analisis Mutu Yoghurt". *Jurnal Buletin Teknik Pertanian*. 11(1).
- Wahyuni, H. 2014. *Pengaruh Kopigmentasi terhadap Stabilitas Warna Antosianin Ekstrak Kulit Terong Belanda (Cyphomandra betacea Sendtn)*. Tesis. Magister Teknologi Industri Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Lampung.
- Wang, H., Cao G., Prior R. L. 2007. "Oxygen Radical Absorbing Capacity of Anthocyanins". *Journal of Agric Food Chem*. 45. P.304-309.
- Webb, G. P. 2007. *Dietary Supplements and Functional Foods*. Oxford: Blackwell Publishing Ltd.
- WHO. 2015. "Media Center Cancer". *Journal of WHO, Online-Edition*. <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs297/en/>. [17 Juli 2015].
- WHO.2015. "Media Center Cardiovascular Disease". *Journal of WHO, Online-Edition*. <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs317/en/>. [17 Juli 2015].
- Widodo, W. 2002. *Bioteknologi Fermentasi Susu*. Pusat Pengembangan Bioteknologi Universitas Muhammadiyah Malang.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. dan I. E. Fernandez. 2007. *Susu dan Produk Fermentasinya*. M-brio Press, Bogor.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dn Radikal Bebas*. Yogyakarta : Kanisius.

- Wrolstad, R. 2001. *The Possible Health Benefits of Anthocyanin Pigments and Polyphenolics*. <http://lpi.oregonstate.edu/ss01/anthocyanin.html>. [17 Juli 2015].
- Yulia, O. 2007. *Pengujian Kapasitas Antioksidan Ekstrak Polar, Non-Polar, Fraksi Protein dan Non-Protein Kacang Komak (Lablab purpureus (L.) sweet)*. Skripsi. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Yulianawati T.A. 2012. *Perubahan Kandungan Beta Karoten, Total Asam, dan Sifat Sensorik Yoghurt Labu Kuning Berdasarkan Lama Simpan dan Pencahayaan*. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Zubaidah, E., Ella S. and Marrisa M., dkk. 2005. “Peranan Substitusi dengan Sari Wortel dan Kondisi Fermentasi Terhadap Karakteristik Minuman Susu Terfermentasi Bakteri Asam Laktat”. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 6 (2). Hlm. 93-100