

## DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, G. (2012). Penetapan kadar lemak pada susu kental manis metode. *Sokletasi. Tugas Akhir*. Medan: Universitas Sumatra Utara.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., & Herawati, D. (2011). *Analisis pangan*. Bogor (ID): Dian Rakyat.
- Adriani dan Wirjatmadi. 2012. Peranan Gizi Dalam Siklus Kehidupan. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Ardiana, E. (2019). Pengaruh pemberian air gula merah terhadap daya tahan kardiovaskuler pada atlet bola volly SMA Negeri 26 Bone. [Doctoral dissertation], Universitas Negeri Makassar.
- Aulia, E. (2018). Kadar nitrogen dan protein terlarut hasil degradasi autolisis protease usus ayam [Skripsi]. Universitas Jember.
- Azizah, N. (2017). Pemurnian enzim selulase dari isolat khamir jenis candida utilis menggunakan fraksinasi amonium sulfat. [Doctoral dissertation]. Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Badan Standarisasi Nasional. SNI 3141.1:2011 Tentang syarat mutu susu segar. Jakarta, 2011.
- Buckle KA, RA Edwarda, G.H. F T, M. Woolton. (2009). *Ilmu Pangan*. Jakarta Universitas Indonesia.
- Clemens, RA, Jones, JM, Kern, M., Lee, SY, Mayhew, EJ, Slavin, JL, & Zivanovic, S. (2016). Functionality of sugars in foods & health. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety* , 15 (3), 433-470.
- Christwardana, M., Nur, MMA, & Hadiyanto, H. (2013). Spirulina platensis: Its potential as a functional food ingredient. *Journal of Food Technology Applications* , 2 (1).
- Darwin, P. 2013. Menikmati gula tanpa rasa takut. Sinar Ilmu, Yogyakarta.
- Dwi Wijaya, A. (2017). *Analisis kualitas fisik susu segar yang dijual di pasar tradisional kota yogyakarta* [Doctoral dissertation]. Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
- Estiasih, T., Novita. Wijayanti. I. P., Wenny. B. S., Mochammad. N., Feronika.H. S., Jaya. M. Maligan. J. M, & Irma. S. R. (2012). *Modul praktikum biokimia & analisis pangan*. Malang: Universitas Brawijaya.
- Fajira, I. (2010). *Pengaruh penambahan sukrosa pada susu sapi terhadap karakteristik yoghurt yang dihasilkan* [Skripsi]. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Firman, A. (2010). *Agribisnis sapi perah*. Bandung: Widya Padjadjaran.
- Gálvez, A., H. Abriouel, R. L. López, and N. B. Omar. (2007). *Bacteriocin-based strategies for food bi, preservation*. *Int J Food Microbio*. 120, 51–70.

- Goldberg I. (1994). Introduction. In : Goldberg I.(Ed.). Functional foods. Designer foods, pharmafoods, nutraceuticals. Chapman & hall, New York.
- Gunawan, A., Sihotang, D. E., & Thoha, M. Y. (2012). Pengaruh waktu pemasakan & volume larutan pemasak terhadap viskositas pulp dari ampas tebu. *Jurnal Teknik Kimia*, 18(2).
- Hafids, S., Rahmi, S. L., & Chairunisah, A. R. (2019). Study of low-fat ice cream with the substitution of super red dragon (*hylocereus costaricensis*) fruit peel. *Indonesian Food Science & Technology Journal*, 3(1), 23-28.
- Handayani, P.A. dan Rahmawati A. (2012). Pemanfaatan kulit buah naga (*Dragon Fruit*) sebagai bahan pewarna alami makanan pengganti pewarna sintesis. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*. 1 (2), 19-24.
- Hanzen, WE, Hastuti, US, & Lukiati, B. (2016). The quality of yogurt from dragon fruit skin is based on the variety of species and types of sugar in terms of texture, aroma, taste & lactic acid content. In *Proceeding Biology Education Conference: Biology, Science, Environmental, and Learning*. 1(13), 849-856.
- Hartati, A. I. (2012). Lactose and reduction sugar concentrations, pH and the sourness of date flavored yogurt drink as probiotic beverage. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1(1).
- Hernawati, N.S. Setiawan, R. Shintawati and D. Priyandoko. (2018). The role of red dragon fruit peel (*Hylocereus polyrhizus*) to improvement blood lipid levels of hyperlipidaemia male mice. 4th International Seminar of Mathematics, Science and Computer Science Education 1013: 1-5.
- Jamilah, B., Shu, C. E., Kharidah, M., Dzulkily, M. A., & Noranizan, A. (2011). Physico-chemical characteristics of red pitaya (*Hylocereus polyrhizus*) peel. *International Food Research Journal*, 18(1).
- Kamal, N. (2010). Pengaruh bahan aditif cmc (*carboxymethyl cellulose*) terhadap beberapa parameter pada larutan sukrosa. *Jurnal Teknologi*, 1(17), 78-84.
- Kasmiati, Utami. T. dan E. Harmayani. (2002). Kemampuan isolat bakteri asam laktat indigenous untuk menurunkan kadar laktosa yoghurt. *Ilmu dan Teknologi Pangan*. Universitas Gadjah Mada Press. Yogyakarta.
- Laga, A. (2021, July). The effect of encapsulant type on physical and chemical characteristics of anthocyanin extract powder from red dragon fruit *Hylocereus polyrhizus*. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 807, No. 2, p. 022058). IOP Publishing.
- Lesniewska, V., Rowland, I., Cani, P.D., Neyrinck, A.M., Delzenne, N.M. dan Naughton, P.J. (2006). Effect on component of intestinal microflora & plasma neuropeptide levels of feeding lactobacillus delbrueckii, bifidobacterium lactis and inulin to adult and elderly rats. *Appl. & Env. Microbiol*, 72 (10), 6533-6538.

- Mirdhayati, I., Handoko, J., & Putra, K. U. (2008). Mutu susu segar di UPT ruminansia besar dinas peternakan Kabupaten Kampar Provinsi Riau. *Jurnal Peternakan*, 5(1).
- Navyanti, F., & Adriyani, R. (2015). Hygiene, sanitation, physical quality & bacteriology of milk for fresh cows in milk companies x in Surabaya. *Journal of environmental health* , 8 (1), 36-47.
- Oka B, Wijaya M, Kadirman. (2017). Karakteristik kimia susu sapi perah di kabupaten sinjai. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 3(2017),195-202.
- Prakoso, L.O., H. Yusmaini, M.S. Thadeus dan S. Wiyono. (2017). Perbedaan efek ekstrak buah naga merah (*hylocereus polyrhizus*) & ekstrak buah naga putih (*hylocereus undatus*) terhadap kadar kolesterol total tikus putih (*rattus norvegicus*). *Jurnal Gizi Pangan*. 12 (3), 195-202.
- Putri, N.K.M., Gunawan, I. W. G., & Suarsa, IW. (2015). Aktivitas antioksidan, antosianin dalam ekstrak etanol kulit buah naga super merah (*hylocereus costaricensis*) dan analisis kadar kadar totalnya. *Jurnal Kimia*. 9(2), 243-251.
- Purwijantiningsih, E. (2011). Antibacterial test of sinbiotic yogurt against enteric pathogenic bacteria. *Biota: Scientific Journal of the Life Sciences* , 16 (2), 173-177.
- Purwijantiningsih, E. (2014). Viabilitas bakteri asam laktat dan aktivitas antibakteri produk susu fermentasi komersial terhadap beberapa bakteri patogen enterik. *Biota: Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Hayati*, 19(1), 15-21.
- Safitri, A. I., Muslihah, N., & Winarsih, S. (2016). Kajian penambahan tepung cangkang telur ayam ras terhadap kadar kalsium, viskositas, & mutu organoleptik susu kedelai. *Majalah Kesehatan FKUB*, 1(3), 149-160.
- Sampurno, A., & Cahyanti, A. N. (2015). Karakteristik yogurt berbahan dasar susu kambing dengan penambahan berbagai jenis gula merah. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 12(1), 22-31.
- Sanam, A.B., Ida, B.N.S., dan Kadek, K.A. (2014). Ketahanan susu kambing peranakan etawa post-thawing pada penyimpanan lemari es ditinjau dari uji didih & alkohol. *Indonesia Medicus Veterinus*, Vol.3, No.1.
- Saneto, B. (2012). Karakter isasi kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*.). *Jurnal Agarika II* (2), 143-149.
- Santoso, A. (2011). Serat pangan (*Dietary fiber*) & manfaatnya bagi kesehatan. *Jurnal Magistra*. (2), 35-40.
- Sawitri, M. E., & Sari, E. P. (2020, July). Prospek frozen yoghurt sinbiotik fortifikasi dengan ekstrak kulit buah naga (*Hylocereus Polyrhizus*) & fruktosa, mendukung gaya hidup sehat pasca pandemi covid-19. In *Prosiding Seminar Teknologi*

- Agribisnis Peternakan (STAP) Fakultas Peternakan. Universitas Jenderal Soedirman. (7), 59-66.*
- Sayuti, I., Wulandari, S., & Sari, D. K. (2013). Penambahan ekstrak ubi jalar ungu (*ipomoea batatas var. ayamurasaki*) dan susu skim terhadap organoleptik yoghurt jagung manis (*zea mays l. saccharata*) dengan menggunakan *inokulum lactobacillus acidophilus* dan *bifidobacterium sp.* *Prosiding SEMIRATA*. Lampung: Universitas Lampung. 1(1).
- Setiawan, N. A., Shintawati, R., & Priyandoko, D. (2018, May). The role of red dragon fruit peel (*Hylocereus polyrhizus*) to improvement blood lipid levels of hyperlipidaemia male mice. *In Journal of Physics: Conference Series* (Vol. 1013, No. 1, p. 012167).
- Sintasari, R. A., Kusnadi, J., & Ningtyas, D. W. (2013). Pengaruh penambahan konsentrasi susu skim & sukrosa terhadap karakteristik minuman probiotik sari beras merah [in press juli 2014]. *Jurnal pangan dan Agroindustri*, 2(3), 65-75.
- Sonya, N. T., & Lydia, S. H. R. (2021). Analisis kandungan gula reduksi pada gula semut dari nira aren yang dipengaruhi ph & kadar air. *BIOEDUKASI (Jurnal Pendidikan Biologi)*, 12(1), 101-108.
- Suharjana. (2012). Kebiasaan berperilaku hidup sehat & nilai-nilai pendidikan karakter. *Jurnal Pendidikan Karakter*. 2 (2), 189-201.
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji kesukaan & organoleptik terhadap 5 kemasan & produk Kepulauan Seribu secara deskriptif. *Jurnal Pariwisata*. 5(2), 95-106.
- Susanti, R., & Hidayat, E. (2016). Profil protein susu dan produk olahannya. *Indonesian Journal of Mathematics and Natural Sciences*, 39(2), 98-106.
- Suter, I.K. (2013). Functional foods and their development Prospect. *Proceeding of the Importance of Natural Foods for Long-Term Health*. Denpasar: Politeknik Kesehatan Denpasar.
- Triono, A. 2010. Studying the effect of maltodextrin and skim milk and on the characteristics of mung bean yogurt (*Phaseolus radiates L.*) *Jurnal Chemical and Process Engineering*. ISSN:1411-4216.
- Waladi, W., V. Johan, & Hamzah, F. (2015). Pemanfaatan kulit buah naga merah (*Hylocereus Polyrrhizus*) sebagai bahan tambahan dalam pembuatan es krim. *Jurnal Online Mahasiswa Faperta*. Universitas Riau 2(1), 1-11.
- Waysima, Adawiyah, Dede, R. (2010). Evaluasi Sensori (Cetakan ke-5). Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.

- Sawitri, M. E., Ningrum, T. M. K., & Andriani, R. D. (2021). Pemanfaatan ekstrak limbah buah naga merah pada yoghurt sinbiotik dengan pemanis alami. *Prosiding Seminar Teknologi Agribisnis Peternakan (Stap)*. Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman. 8, 497-501.
- Widiantara, T. (2018). Pengaruh perbandingan gula merah dengan sukrosa & perbandingan tepung jagung, ubi jalar dengan kacang hijau terhadap karakteristik jenang. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 5(1), 1-9.
- Zahro, F. (2014). *Isolasi & identifikasi bakteri asam laktat asal fermentasi karkisa ungu (Passiflora edulis var. sims) sebagai penghasil eksopolisakarida* [Doctoral dissertation]. Malang: Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.