

DAFTAR PUSTAKA

- Amelia, F.Y. *dkk.* (2022) “Karakteristik Organoleptik Yoghurt Sinbiotik dengan Penambahan Inulin Pure Pisang Barangan (*Musa acuminata* Colla),” *Food Technology and Halal Science Journal*, 5(1), hal. 32–44. Tersedia pada: <https://doi.org/10.22219/fths.v5i1.18760>.
- Amin, A. *dkk.* (2022) “Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Klika Faloak (*Sterculia Quadrifida* R.Br) Dengan Metode Dpph (2,2-Diphenyl-1-Picrylhydrazyl),” *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 2(2), hal. 111–114.
- Ardian, J., Jauhari, M.T. dan Rahmiati, B.F. (2020) “Pengaruh Pemberian Jus Jambu Biji Merah terhadap Penurunan Kadar Ldl (Low Density Lipoprotein) dan Kolesterol Total,” *Nutriology : Jurnal Pangan, Gizi, Kesehatan*, 1(1), hal. 26–34. Tersedia pada: <https://doi.org/10.30812/nutriology.v1i1.733>.
- Arifani, D., Zulaikhah, S.R. dan Luthfi, S.A.C. (2023) “Sifat Fisikokimia Yoghurt Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus* L.) Dengan Penambahan Berbagai Level Susu Skim,” *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan*, 11(1), hal. 1–5. Tersedia pada: <https://doi.org/10.20956/jitp.v11i1.25422>.
- Arjuna, Ansharullah dan Sadimantara, M.S. (2024) “Pengaruh Penambahan Filtrat Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Pada Sirup Air Kelapa (*Cocos Nucifera* L.) Terhadap Nilai Organoleptik Dan Aktivitas Antioksidan,” *Jurnal Riset Pangan*, 2(1).
- Aryanta, I.W.R. (2022) “Manfaat Buah Naga Untuk Kesehatan,” *Fakultas Kesehatan, Universitas Hindu Indonesia, Bali, Indonesia*, 4(2), hal. 8–12.
- Astuti, D.A.P. (2020) “Analisis Food Cost Penyelenggaraan Makanan Pegawai RS di Fifiin Catering Tahun 2020.”
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (2005) “Peraturan Kepala BPOM RI nomor HK 00.05.52.0685,” hal. 1–13.
- Badan Pusat Statistik (2022) “Statistik Hortikultura Daerah Istimewa Yogyakarta Statistics of Horticulture of Daerah Istimewa Yogyakarta Statistik Hortikultura Daerah Istimewa Yogyakarta Statistics of Horticulture of Daerah Istimewa Yogyakarta 2022.”
- Badan Pusat Statistik (2023) *Produksi Perkebunan Menurut Kabupaten/Kota dan Jenis Tanaman di Provinsi Jawa Tengah (ton), 2021 dan 2022, Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Tengah*. Tersedia pada: <https://jatim.bps.go.id/statictable/2023/03/21/2594/produksi-buah-buahan-buah-naga-lemon-lengkeng-menurut-kabupaten-kota-dan-jenis-tanaman-di-provinsi-jawa-timur-kwintal-2021-dan-2022.html>.
- Badan Standarisasi Nasional (2009) “SNI 2981:2009 Tentang Yoghurt.”

- Fadri, R.A. dkk. (2020) “Yogurt Sebagai Pangan Fungsional Dalam Menjaga Imunitas Tubuh Pada Masa Pandemi,” *Seminar Nasional Virtual* [Preprint]. Tersedia pada: http://scioteca.caf.com/bitstream/handle/123456789/1091/RED2017-Eng-8ene.pdf?sequence=12&isAllowed=y%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.regsciurbeco.2008.06.005%0Ahttps://www.researchgate.net/publication/305320484_SI STEM_PEMBETUNGAN_TERPUSAT_STRATEGI_MELESTARI.
- Fajaratri, V.R. (2022) “Pengaruh Penggunaan Jenis Susu Dan Starter Terhadap Hasil Jadi Yoghurt Daun Kelor (Moringa Yoghurt),” *Jurnal Gizi Universitas Negeri Surabaya*, 2(3), hal. 172–180.
- Firdausa, E. dan Maligan, J.M. (2023) “Kajian Potensi Buah Naga Merah sebagai Bahan Baku Bubuk Sinbiotik dalam Upaya Pengembangan Pangan Fungsional Study of the Potential of Red Dragon Fruit as a Raw Material for Synbiotic Powder in Efforts to Fuctional Food Development Abstrak Pendahuluan,” hal. 135–144.
- Fitriana, R. dan Kurniawan, W. (2020) “Pengendalian Kualitas Pangan Dengan Penerapan Good Manufacturing Practices (Gmp) Pada Proses Produksi Dodol Betawi (Studi Kasus Ukm Mc),” *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 30(1), hal. 110–127. Tersedia pada: <https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2020.30.1.110>.
- Frilanda, A., Putranto, W.S. dan Gumilar, J. (2022) “Pengaruh Berbagai Konsentrasi Pulp Buah Naga Merah pada Pembuatan Set Yoghurt terhadap Total Bakteri Asam Laktat, Nilai pH, dan Total Asam,” *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 3(1), hal. 32. Tersedia pada: <https://doi.org/10.24198/jthp.v3i1.39239>.
- Hidayat, I.R., Kusrahayu dan Mulyani, S. (2013) “Total bakteri asam laktat, nilai pH dan sifat organoleptik drink yoghurt dari susu sapi yang diperkaya dengan ekstrak buah mangga,” *Animal Agriculture Journal*, 2(1), hal. 160–167.
- Huff, T., Boyd, B. dan Jialal, I. (2023) *Physiology, Cholesterol*. Tersedia pada: https://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/NBK470561/#_article-36745_s5_ (Diakses: 6 Maret 2024).
- Ibroham, hasyim muhammad, Siti, jamilatun dan Ika, dyah kumalasari (2022) “Potensi Tumbuh-Tumbuhan Di Indonesia Sebagai Antioksidan Alami,” *Jurnal Umj*, hal. 1–13. Tersedia pada: <http://jurnal.umj.ac.id/index.php/semnaslit>.
- Indrawati (2015) “Peran Antioksidan Terhadap Penurunan Faktor Resiko Penyakit Jantung,” *Balai Pelatihan Kesehatan Semarang*, hal. 1. Tersedia pada: <https://web.bapelkessemarang.id/artikel/peran-antioksidan-terhadap-penurunan-faktor-resiko-penyakit-jantung/#:~:text=Untuk menurunkan kadar kolesterol dalam,%2C daun%2C akar maupun biji.>
- Integrated Taxonomic Information System (ITS) (tanpa tanggal) *Taxonomic*

Hierarchy. Tersedia pada: <https://doi.org/https://doi.org/10.5066/F7KH0KBK>.

- Joniwan (2020) “Analisis Dan Perancangan Sistem Informasi Biaya Pokok Makanan (Food Cost) Pada,” *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., (Mi), hal. 5–24.
- Justina, F. (2024) “Potensi Prebiotik dan Stabilitas Zat Warna Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Terenkapsulasi Maltodekstrin dan Gelatin Terhadap Pertumbuhan *Lactobacillus Bulgaricus*.”
- Karwiti, W. dkk. (2022) “Deteksi Dini Dan Peningkatan Pengetahuan Masyarakat Tentang Kolesterol Di Wilayah Kerja Puskesmas Depati Vii Kabupaten Kerinci (The Early Detection And The Improvement Of Community Knowledge About Cholesterol In The Work Area Of Depati Vii Health Center K,” *Jurnal Abdikemas*, 4(2), hal. 82–88. Tersedia pada: <https://doi.org/10.36086/j.abdikemas.v4i2>.
- Kemenkes 2018 (2018) “Laporan Riskesdas 2018 Nasional.pdf,” *Lembaga Penerbit Balitbangkes*, hal. hal 156.
- Kementrian Kesehatan RI (2020) “Tabel Komposisi pangan Indonesia.”
- Maisaro, S. dan Utomo, D. (2022) “Yoghurt sinbiotik ekstrak kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan penambahan gula merah sebagai imunitas tubuh pada masa pandemi covid-19,” *Teknologi Pangan : Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 13(1), hal. 99–110. Tersedia pada: <https://doi.org/10.35891/tp.v13i1.3004>.
- Manab, A. (2008) “Kajian Sifat Fisik Yogurtselama Penyimpanan Pada Suhu4°C,” *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 3(1), hal. 52–58.
- Mardiyanto, B.B. (2022) *Pengaruh Variasi Penambahan Sari Wortel (Daucus Carota L.) Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik Dan Kadar Vitamin A Pada Yoghurt Susu Sapi Sebagai Alternatif Sumber Vitamin A*.
- Marlina, M., Wijaya, M. dan Kadirman, K. (2019) “Pengaruh Penambahan Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Terhadap Mutu Permen Karamel Susu,” *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 5(1), hal. 85. Tersedia pada: <https://doi.org/10.26858/jptp.v5i1.8199>.
- Marta, T. dkk. (2021) “Penambahan bubuk dan bubur kulit buah naga (*hylocereus polyrhizus*) dalam pembuatan pudding (the addition of powder and porridge of dragon fruit (*hylocereus polyrhizus*) in the production of pudding),” *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 20(2), hal. 153–164.
- Marwiati, Setyawati, A. dan M.Fahrurozi (2021) “Screening Degeneratif Disease Di Era Pandemi COVID-19,” *Karya Kesehatan Journal of Community Engagment*, 2(1), hal. 6–9. Tersedia pada: <https://media.neliti.com/media/publications/560208-screening-degeneratif->

disease-di-era-pan-56d228d7.pdf.

- Muchlis, A., Rahman, A. dan Ramadhan, A. (2022) “Perencanaan Rancangan Peralatan Pasteriusasi Susu Kapasitas 28 Liter,” *Presisi*, 24(1), hal. 66–73.
- Mukhoiyaroh, S. dkk. (2020) “Pengaruh Pengembangan Yoghurt Probiotik dengan Penambahan Inulin sebagai Anthihiperkolesterolemia,” *Science And Engineering National Seminar*, 5(Sens 5), hal. 467–473. Tersedia pada: <http://conference.upgris.ac.id/index.php/sens/article/view/1530>.
- Mukhoiyaroh, S. dkk. (2022) “Pengaruh Penggunaan Berbagai Sumber Prebiotik Terhadap Karakteristik Kimia Yoghurt Sinbiotik,” *Jurnal Teknologi Pangan*, 16(1). Tersedia pada: <https://doi.org/10.33005/jtp.v16i1.2884>.
- Nusraningrum, D., Mekar, T.M. dan Prasetyaningtyas, S.W. (2021) “Persepsi Dan Sikap Terhadap Keputusan Pembelian Produk Pangan Fungsional Pada Generasi Milenial,” *Jurnal Bisnis dan Akuntansi*, 23(1), hal. 37–48. Tersedia pada: <https://doi.org/10.34208/jba.v23i1.767>.
- P.M.D.Kamoda, A. dkk. (2021) “Uji aktivitas antioksidan alga cokelat *saragassum* sp. dengan metode 1,1- difenil-2-pikrihidrasil (dpph),” *Patimura Medical Review*, 3(April), hal. 60–72.
- Paramita, S. (2020) “Imunonutrien : Pangan Fungsional untuk Meningkatkan Daya Tahan Tubuh,” *Herbal medicine in community Universitas Mulawarman*, (March), hal. 1–3.
- Parwata, I.M.O.A. (2016) “Antioksidan,” *Kimia Terapan Program Pascasarjana Universitas Udayana*, (April), hal. 1–54.
- Patel, D.P. dkk. (2023) “Dragon fruit : A health potential and remunerative fruit crop for Chhattisgarh Dragon fruit : A health potential and remunerative fruit crop for Chhattisgarh,” *The Pharma Innovation Journal* [Preprint].
- Prakoso, L.O. dkk. (2017) “Perbedaan efek ekstrak buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) dan ekstrak buah naga putih (*Hylocereus undatus*) terhadap kadar kolesterol total tikus putih (*Rattus norvegicus*),” *Jurnal Gizi dan Pangan*, 12(3), hal. 195–202. Tersedia pada: <https://doi.org/10.25182/jgp.2017.12.3.195-202>.
- Pratiwi, A.. dkk. (2023) “Analisis Kadar Antioksidan pada Ekstrak Daun Binahong Hijau *Anredera cordifolia* (Ten.) Steenis,” *Bioma : Jurnal Biologi Makassar*, 8(August 2022), hal. 66–74. Tersedia pada: <https://journal.unhas.ac.id/index.php/bioma>.
- Purbasari, A., Budi Pramono, Y. dan Muhammad Abduh, S.B. (2014) “Nilai pH, Kekentalan, Citarasa Asam, dan Kesukaan pada Susu Fermentasi dengan Perisa Alami Jambu Air (*Syzygium* sp),” *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan: Indonesian Food Technologists*, 3(4), hal. 174–177. Tersedia pada:

www.journal.ift.or.id.

- Putri, M. dkk. (2023) “Uji Organoleptik Dodol Dengan Menggunakan Ekstrak Buah Naga,” *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 7(2), hal. 131–141. Tersedia pada: <https://doi.org/10.26877/jiphp.v7i2.17039>.
- Putri, O. dkk. (2024) “Pengaruh lama simpan terhadap kualitas organoleptik pada soygurt buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*),” *Journal of Tropical AgriFood*, 6(1), hal. 35. Tersedia pada: <https://doi.org/10.35941/jtaf.6.1.2024.15550.35-41>.
- Richard Hendarto, D. dkk. (2021) “Mekanisme Biokimiawi dan Optimalisasi *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* dalam Pengolahan Yoghurt yang Berkualitas,” *Jurnal Sains Dasar*, 8(1), hal. 13–19. Tersedia pada: <https://doi.org/10.21831/jsd.v8i1.24261>.
- Rohanah, Puspita, R.R. dan Wijaya, R.D. (2023) *Khasiat Buah Naga dan Buah Bit*. Diedit oleh H.T. Nurhidayati. Yogyakarta: Selat Media Patners.
- Ruswanto, R. dkk. (2022) “Sosialisasi Dan Workshop Yoghurt Dalam Rangka Peningkatan Derajat Kesehatan Masyarakat,” *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 6(5), hal. 6–9. Tersedia pada: <https://doi.org/10.31764/jmm.v6i5.9743>.
- Safira, R. (2022) “Variasi Pasta Buah Naga Merah (*Hylocereus Costaricensis*) Sebagai Bahan Campuran Dalam Pembuatan Donat Ditinjau Dari Sifat Fisik, Organoleptik, Dan Aktivitas Antioksidan.”
- Samichah dan Syauqy, A. (2014) “Aktivitas Antioksidan Dan Penerimaan Organoleptik Yoghurt Sari Wortel (*Daucus Carrota L*),” *Journal of Nutrition College*, 3, hal. 501–508.
- Sawitri, M.E. dan Sari, E.P. (2020) “Prospek Frozen Yoghurt Sinbiotik Fortifikasi Dengan Ekstrak Kulit,” *Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan VII*, hal. 59–66.
- Sayuti, K. dan Yenrina, R. (2015) *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Andalas University Press.
- Setiani, A. (2022) “Gambaran Faktor Yang Mempengaruhi Kadar Kolesterol Pada Pasien Hiperkolesterolemia Di Rumah Sakit Islam Sultan Agung Semarang,” *Jurnal Ilmu Keperawatan*, hal. 9–10.
- Sipahelut, S.G. (2023) “Pengaruh Proporsi Puree Daging Buah Pala Dan Buah Naga Terhadap Sifat Fisik Dan Organoleptik Velva,” *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 8(1), hal. 5970–5984. Tersedia pada: <https://doi.org/10.33772/jstp.v8i1.34493>.
- Stanto, N.H., Rifa'an, M. dan Rahmadwati (2014) “Pengendalian Suhu Dan Waktu

- Proses Fermentasi Dalam Pembuatan Yoghurt Berbasis Programmable Logic Controldan Human Machine Interface,” *Procedia Manufacturing*, 1(22 Jan), hal. 1–17.
- Suciati, F. dan Safitri, L.S. (2021) “Pangan Fungsional Berbasis Susu dan Produk Turunannya,” *Journal of Sustainable Research In Management of Agroindustry (SURIMI)*, 1(1), hal. 13–19. Tersedia pada: <https://doi.org/10.35970/surimi.v1i1.535>.
- Suhartatik, N. dkk. (2023) “Aktivitas Antioksidan Yoghurt Susu Biji Ketapang (*Terminalia catappa*) dengan Penambahan Ekstrak Daun Seledri (*Apium graveolens*),” *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 17(4), hal. 737–745. Tersedia pada: <https://doi.org/10.21107/agrointek.v17i4.16993>.
- Sujono dkk. (2019) “Tekstur Yoghurt Susu Kambing dengan Perbedaan Jenis Starter dan Lama Fermentasi,” *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 4(2), hal. 55–60. Tersedia pada: <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v4i2.687>.
- Suliasih, S., Legowo, A.M. dan Tampoebolon, B.I.M. (2019) “Aktivitas Antioksidan, BAL, Viskositas dan Nilai $L^*a^*b^*$ dalam Yogurt Drink Sinbiotik antara *Bifidobacterium Longum* dengan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*),” *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 7(4), hal. 151–156. Tersedia pada: <https://doi.org/10.17728/jatp.3061>.
- Surjanta, L.A.C.D. (2024) “Variasi Pencampuran Mocaf Dan Tepung Kacang Merah Pada Pembuatan Cookies Lidah Kucing Sumber Serat Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Dan Kadar Serat.”
- Syauqy, A. dan Samichah (2014) “Aktivitas Antioksidan dan Penerimaan Organoleptik Yoghurt Sari Wortel (*Daucus carota* L),” *Journal of Nutrition College*, 3, hal. 501–508. Tersedia pada: <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jnc>.
- Teguh, R.P.K., Nugrahani, I. dan Kusumawati, N. (2015) “Pembuatan Yoghurt Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus* L.): Proporsi Sari Buah Dan Susu Uht Terhadap Viabilitas Bakteri Dan Keasaman Yoghurt (Red Dragon Fruit (*Hylocereus Polyrhizus* L.) Yoghurt Production: Proportion Of Fruit Juice And Uht Milk On Viabi,” *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 14(2), hal. 89–94.
- Usman, M.N. (2018) *Mutu Organoleptik Dan Mutu Kimia Yoghurt Dengan Penambahan Sari Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus)*.
- Vivianty, R.R. (2019) “Penambahan Bit Merah (*Beta vulgaris* L.) Dalam Pembuatan Sus Kering Ditinjau dari Sifat Fisik, Organoleptik, Kadar Proksimat dan Kadar Zat Besi,” hal. 7–29.
- Widyaningsih, T.D., Wijayanti, N. dan Nugrahini, N.I. (2017) *Pangan Fungsional: Aspek Kesehatan, Evaluasi, dan Regulasi*. Diedit oleh Tim UB Press. Malang:

- Universitas Brawijaya Press (UB Press). Tersedia pada: <https://books.google.co.id/books?id=JWxODwAAQBAJ&lpg=PR5&ots=WWgngEN4KR&dq=pangan fungsional adalah&lr&hl=id&pg=PR4#v=onepage&q=pangan fungsional adalah&f=false>.
- Wijayanti, M., Purwijantiningsih, L. dan Pranata, F. (2016) “Kualitas yoghurt sinbiotik sari beras hitam (*Oryza sativa* L.) dengan variasi susu skim,” *Teknobiologi*, hal. 1–16.
- Wulanningsih, U.A. (2022) “Pelatihan Pembuatan Yoghurt Susu Sapi Dengan Metode Sederhana Menggunakan *Lactobacillus Bulgaricus* Dan *Streptococcus Thermophilus*,” *Jurnal Cerdik: Jurnal Pendidikan dan Pengajaran*, 1(2), hal. 66–78. Tersedia pada: <https://doi.org/10.21776/ub.jcerdik.2022.001.02.06>.
- Yuniastuti, A. (2014) “Peran Pangan Fungsional Dalam Meningkatkan Derajat Kesehatan,” *In Prosiding Seminar Nasional & Internasional*, 2(1), hal. 1–11. Tersedia pada: <https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/psn12012010/article/view/1169>.
- Yunita, Y., Tari, A.I.N. dan Afriyanti, A. (2020) “Pengaruh Konsentrasi Sukrosa Sebagai Cryoprotectant Terhadap Karakteristik Sifat Kimia Yoghurt Sinbiotik Kering Beku,” *Jurnal Ilmiah Teknosains*, 5(2), hal. 81–85. Tersedia pada: <https://doi.org/10.26877/jitek.v5i2.4533>.
- Zackiyah, Almas, W.N. dan Solihin, H. (2018) “Pemanfaatan Buah Naga Merah Untuk Pangan Fungsional Pewarna Alami dan Tekstur Pada Pembuatan Bolu Kukus,” *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Pendidikan Sains*, hal. 74–82.
- Zulaikhah, S.R. (2021) “Sifat Fisikokimia Yogurt dengan Berbagai Proporsi Penambahan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*),” *Jurnal Sains Peternakan*, 9(1), hal. 7–15.
- Zulaikhah, S.R. dan Fitria, R. (2020) “Pengaruh Penambahan Sari Buah Pisang Ambon (*Musa paradisiaca*) sebagai Perisa Alami terhadap Warna, Total Padatan Terlarut dan Sifat Organoleptik Yogurt,” *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 15(4), hal. 434–440. Tersedia pada: <https://doi.org/10.31186/jspi.id.15.4.434-440>.
- Zulva, Ima I., Widjayanti, F.N. dan Aulia, A.N. (2023) “Dampak Penggunaan Lampu pada Usahatani Buah Naga di Kecamatan Siliragung, Kabupaten Banyuwangni,” *SEMINAR NASIONAL PERTANIAN 2023* [Preprint], (1).
- Zuraida, M.N. (2022) “Sifat Fisik, Sifat Organoleptik dan Kadar Serat Pangan Kue Mochi dengan Isian Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* l) Sebagai Kudapan Sumber Serat Pangan.”