

DAFTAR PUSTAKA

- Aidah, N. (2020) *Teknologi Pengolahan Kedelai dan Produk Turunannya*. Yogyakarta: Deepublish.
- Ariyanta, I.G. (2022) *Kandungan Flavonoid dan Aktivitas Antioksidan Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus)*. Denpasar: Universitas Udayana.
- Ayumi, N. (2022) ‘Variasi Percampuran Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Aktivitas Antioksidan pada Puding Buna’, *Poltekkes Yogyakarta Journal of Food Technology*, pp. 1–10.
- Bachtiar, R., Lestari, D. & Handayani, S. (2023) ‘Kandungan Gizi dan Aktivitas Antioksidan pada Sari Kedelai dengan Variasi Suhu Pemanasan’, *Jurnal Gizi dan Pangan Fungsional Indonesia*, 4(2), pp. 75–83.
- Balatif, R., Nugroho, A. & Yuliana, W. (2021) ‘Hubungan Pola Hidup Tidak Sehat dengan Risiko Kanker di Indonesia’, *Jurnal Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 16(3), pp. 212–220.
- Budiandari, N. & Nurbaya, S., 2024. Karakteristik organoleptik minuman buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Teknologi Pangan Indonesia*, 15(1), pp.45–53.
- Danial, M., Yusriadi & Natsir, H., 2019. Aktivitas antioksidan beberapa ekstrak tanaman menggunakan metode DPPH. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 6(2), pp.123–129.
- Fadavi, M., Rahimi, M. & Hosseini, S. (2025) ‘Natural Antioxidants in Fruits and Vegetables: Role in Cancer Prevention and Health Promotion’, *Journal of Functional Foods*, 92, pp. 1–12.
- Fadhilah, N., Rahmawati, D. & Putri, A., 2021. Pengaruh variasi formulasi terhadap karakteristik fisik dan organoleptik puding. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 14(2), pp.88–95.
- Fatisa, Y., Marlina, E. & Rini, A. (2011) ‘Pengaruh Lama Pemanasan terhadap Mutu Sari Kedelai Instan’, *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 22(1), pp. 33–38.
- Fransiska, D., Handayani, S. & Lestari, N. (2014) ‘Formulasi dan Karakteristik Puding dengan Penambahan Tepung Agar dan Karagenan’, *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(2), pp. 56–63.
- Gyatami, L., Nugroho, W. & Sari, P. (2022) ‘Pengaruh Penambahan Tepung Agar-Agar terhadap Kekuatan Gel Puding Jus Okra’, *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 15(1), pp. 44–50.

- Hidayati, S. (2022) *Ilmu Penilaian Mutu dan Sifat Fisik Pangan*. Malang: UB Press.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2020) *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2024) *Laporan Survei Kesehatan Indonesia (SKI) Tahun 2023*. Jakarta: Badan Kebijakan Pembangunan Kesehatan.
- Khoiria, N. (2023) ‘Pengaruh Penambahan Buah Naga Merah terhadap Karakteristik Organoleptik Puding’, *Jurnal Teknologi Pangan Nusantara*, 6(1), pp. 44–51.
- Kristanto, D. (2014) *Buah Naga: Pembudidayaan di Pot dan di Kebun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Kusuma, R., Wulandari, S. & Prasetyo, D., 2013. Karakteristik susu kedelai dengan penambahan ekstrak kulit buah naga merah. *Jurnal Agroindustri*, 3(2), pp.65–72.
- Ma, Y., Zhao, X., Li, J. & Shen, Q., 2014. The antioxidant activity of soybean isoflavones in food systems and biological systems. *Food Chemistry*, 146, pp.548–554.
- Margareta, E. (2021) ‘Optimasi Lama Perendaman terhadap Kadar Protein Sari Kedelai’, *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Indonesia*, 13(1), pp. 21–28.
- Meijon, M. (2019) ‘Pengaruh Lama Perendaman terhadap Kualitas Kimia dan Fisik Sari Kedelai’, *Jurnal Teknologi Pertanian*, 18(2), pp. 45–52.
- Muhlisa, N., Putri, R.D. & Wahyuni, S., 2017. Pengaruh rasio puree kroket dan sari kedelai terhadap sifat organoleptik mellorine. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(4), pp.45–53.
- Muhlisa, N., Putri, R.D. & Wahyuni, S., 2019. Pengaruh variasi konsentrasi sari kedelai terhadap mutu sensoris produk pangan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 9(2), pp.112–119.
- Oktaviani, A. (2014) ‘Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daging Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*)’, *Jurnal Kimia dan Teknologi Pangan*, 3(2), pp. 88–95.
- Pratiwi, R., Sari, M. & Indrawati, L. (2018) ‘Pengaruh Substitusi Buah Naga Merah terhadap Aktivitas Antioksidan, pH, Total Bakteri Asam Laktat dan Organoleptik Kefir Sari Kedelai’, *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 11(2), pp. 65–72.

- Qodariah, S. (2025) 'Variasi Campuran Tepung Kacang Kedelai dan Pisang Ambon pada Puding Soba (Pisang Kedelai) Ditinjau dari Sifat Organoleptik, Daya Terima, dan Kadar Kalium', *Jurnal Pangan dan Gizi Terapan*, 8(1), pp. 33–40.
- Rakhmat, H., Yusuf, A. & Ningsih, S. (2021) 'Radikal Bebas dan Hubungannya dengan Penyakit Degeneratif', *Jurnal Biomedik dan Kesehatan Lingkungan*, 5(2), pp. 102–111.
- Ramli, N.S., Ismail, P., Rahmat, A., 2014. Red pitaya (*Hylocereus polyrhizus*) fruit: A review of its antioxidant properties and health benefits. *Food Research International*, 65, pp.69–76.
- Rohman, A., Riyanto, S. & Sulaiman, A. (2007) 'Analisis Aktivitas Antioksidan dengan Metode DPPH (2,2-Difenil-1-Pikrilhidrazil)', *Majalah Farmasi Indonesia*, 18(2), pp. 57–64.
- Romdonah, S., 2017. Kandungan betasianin dan aktivitas antioksidan buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) sebagai pewarna alami pangan. *Jurnal Agroteknologi*, 11(2), pp.87–94.
- Satrahidayat, A. (2019) *Morfologi dan Klasifikasi Tanaman Kedelai (Glycine max L. Merrill)*. Bandung: Alfabeta.
- Siti, N., Wadhani, L.P.P. & Ratnaningsih, N., 2019. Kandungan gizi dan aktivitas antioksidan produk berbasis buah naga merah. *Jurnal Teknologi Pangan*, 10(1), pp.194–200.
- Sugiarsih, T. (2022) *Teknologi Pengolahan Susu Nabati dari Kedelai*. Bandung: Universitas Pasundan Press.
- Suryono, A., Kurniawan, D. & Handayani, W. (2018) *Metodologi Penilaian Organoleptik Pangan*. Malang: UB Press.
- Ulfa, N., Hartati, S. & Wulandari, D. (2024) 'Kandungan Isoflavon dan Aktivitas Antioksidan Sari Kedelai dengan Variasi Metode Pengolahan', *Jurnal Pangan Fungsional Indonesia*, 7(1), pp. 22–29.
- Wardaniati, I., Aminah, S. & Fikriyah, N., 2018. Uji aktivitas antioksidan dengan metode DPPH dan penentuan nilai IC50 pada berbagai ekstrak tanaman. *Jurnal Farmasi Indonesia*, 15(2), pp.85–92.
- Widyawati, N., Purwaningsih, E. & Handayani, T., 2019. Pengaruh penambahan bahan pangan terhadap aroma dan penerimaan sensoris produk berbasis sari kedelai. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 14(1), pp.35–42.
- Winarsi, H., Widyastuti, N. & Lestari, F. (2007) *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas: Peran dalam Kesehatan dan Penyakit*. Yogyakarta: Kanisius.

World Health Organization (WHO). (2024) *Global Cancer Observatory: Cancer Today*. Geneva: World Health Organization.