

## DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N. Y., Suranto., dan Ratna Setiyaningsih. 2003. “Pembuatan Kefir Susu Kedelai (*Glycine max* L Merr) dengan variasi kadar susu skim dan inokulum.” *BioSMART* 5(2): 1-2.
- Askar, Sugiarto. 2005. Uji Kimia Dan Uji Organoleptik Sebagai Mutu Youghurt. Prosinding Temu Teknis Nasional Tenaga Fungsional Pertanian. Bogor: Balitnak.
- AOAC (Association Official Analytical Chemist). 2005. *Official Methods Of Analysis*. Ed. 17. Virginia US: Arlington. P. 47-51.
- Bahar, Burhan Ir. 2008. *Kefir Minuman Susu Fermentasi Dengan Segudang Khasiat Untuk Kesehatan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama Hal. 28 – 29.
- Badan POM RI. 2010. *Acuan Sediaan Herbal*. Jakarta: Direktorat obat asli Indonesia. Hal. 6
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Flet, G.H., dan wooton, R. 2010. *Ilmu pangan*. Jakarta: UI Press.
- Boby, Taufik., dan Simon Bambang W. 2014. “Penentuan Maksimum Proses Ekstraksi Kulit buah Naga Merah” *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(3): 91.
- Chen, M.J., Liu, J.R., Sheu, J.F., Lin, C.W., and Chuang, C.L. 2013 “Study on Skin Care Properties of Milk Kefir Whey” *Asian-Aust. J. Anim. Sci.* 19(6): 905 – 908.
- Codex Stan 24-2003. *Codex standar For Fermented Milks and Milks Product* (2nd Edition). P. 1973.
- Daniel, Kristanto. 2009. *Buah Naga Pembudidayaan di Pot dan di Kebun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Depkes RI. 1989. *Materia Medika Indonesia*. Jilid V. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Hal 399-401.
- Ditjen POM. 2000. *Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI. Hal. 10-11: 85.

- Dwijoseputro, D. 2005. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Jakarta: Djambatan.
- Dungir, S.D., dan Katja, D.G. 2012. “Aktivitas Antioksidan Ekstrak Fenolik Dari Kulit Buah Manggis” *Jurnal MIPA Unsard* 1(1): 11-15.
- Gad, A.S., A.M. Kholif and A.F.Sayed. 2010. “Evaluation of the Nutritional Value of Functional Yougurt Resulting From Combination of Date Palm Syrup and Skin Milk.” *Journal Food Technology*. 5 : 250.
- Hidayat, Nur Masdian C., padaga., dan Sri Suhartini. 2006. *Mikrobiologi Industri*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Heinrich, M., Barnes, J., Gibbons, S., dan Williamson , E. 2010. *Farmakognosi dan Fitoterafi*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran.
- Ide, Pangkalan. 2013. *Health Secret of Kefir*. Jakarta: Elex Media Komputindo. P. 54-55.
- Jaafar, Ali, R., Nazri, M., dan Khairuddin, W., 2009, “Proximate Analysis of Dragon fruit (*Hylocereus pilyhizus*).” *American Journal of Applied Science* 6: 1341-1346.
- Martati, Titiek., dan Gigin, Devita S. 2016. “Aktivitas penangkap radikal bebas ekstrak etanol kulit buah naga dengan metode DPPH (2,2 – Difenil-1 Pikrilhidrazil).” *Jurnal Universitas Pancasila*. Hal.437.
- Muizuddin, M., dan E, Zubaidah. 2015. “Studi Aktivitas Antibakteri Kefir Teh Daun Sirsak (*Annona Muricata Linn*) dari Berbagai Merk Teh Daun Sirsak Di Pasaran.” *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3.
- Molyneux, P. 2004. “The Use of The Stable Free Radical Diphenylpicrylhydrazil (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity.” *Songklanakarinn J. Science Technology* 26(2): 211-219.
- Nurliyana, R., Syed Zahir, I., Mustapha Sulaiman, K., Aisyah, M.R., dan Kamarul Rahim, K. 2010. “Antioxidant Study of Pulps and Peels of Dragon Fruit.” *International food Research Journal* 17(2): 367–375.
- Nihayah, Ifratun. 2015. “Pengaruh Konsentrasi Starter Terhadap Kualitas Kefir Susu Sapi dan Pemanfaatannya Sebagai Penurun Kadar Kolesterol Mencit (*Mus musculus*).” *Skripsi jurusan biologi fakultas sains dan teknologi*. Malang: Universitas Islam negeri.
- Otles, Semih dan Ozem, Cagindi. 2003. “Kefir A Probiotic Dairy-composition, Nutritional and Theurapeutic Aspects.” *Pakistan Jurnal of Nutrition* 2:54–59.

- Sa'adah, Hayatu., Henny, Nurhasanawati., dan Vivi, Permatasari. 2017. "Pengaruh Metode Ekstraksi Terhadap Kadar Flavonoid Ekstrak Etanol Umbi Bawang Dayak (*Eleutherine palmifolia* (L.) Merr) Dengan Metode Spektrofotometri." *Jurnal Borneo Journal of Pharmascientech*.01(01): 7.
- Saati, E. 2005. *Pemanfaatan Kulit Buah Naga Sebagai Pengganti Pewarna sintesis*. Gamma 6 (1). Hal. 15-34.
- Sawitri, M. E. 2007. "Kajian Konsentrasi Garin dan lama Simpan dalam Refrigerator terhadap Kualitas Kimiawi Kefir Rendah Lemak." *Jurnal ilmu-ilmu Peternakan* 21(22): 24-25.
- Simanjuntak, Lidya., Chairina, Sinaga., dan Fatimah. 2014. "Ekstraksi Pigmen Antosianin dari Kulit Buah Naga Merah." *Jurnal teknik kimia USU* 3(2): 26.
- Suhartanti, Dwi. 2014. "Perbandingan Aktivitas Antibakteri Kefir Susu Sapi dan Kefir Susu Kambing Terhadap *Staphylococcus Aureus*." *Skripsi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Dan Fakultas Farmasi Ahmad Dahlan Yogyakarta*.
- Surono, I. S. 2004. *Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan*. Yayasan pengusaha Makanan dan Minuman seluruh Indonesia. Jakarta: TRICK
- Suyanta. 2013. *Potensiometri*. Yogyakarta: UNY Press. Hal. 157.
- Usmiati, S. 2007. *Kefir Susu Fermentasi dengan Rasa Menyegarkan*. Warta Penelitian dan pengembangan Pasca Panen Pertanian. Hal. 29
- Widianingsih, M. 2016. "Aktivitas antioksidan ekstrak methanol buah naga merah hasil maserasi dan dipekatkan dengan kering angina." *Jurnal Wiyata* 3(2) : 146-151.
- Winarsi, Hery. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas* Yogyakarta: Kanisius. Hal. 17-20.
- Wiguna, Imam. 2018. *Kiat Sukses Tingkatkan Susu Kambing*. Penebar Swadaya Grup: Jakarta Timur. Hal. 18
- Yuslianti, Euis Reni. 2018. *Penangkal Radikal Bebas dan Antioksidan*. Yogyakarta: Deepublish. Hal. 2-7

Zakaria, Y. 2009. *Pengaruh jenis Susu dan Persentase Starter yang Berbeda Terhadap Kualitas kefir*. Grifet Vol. 4:1.