

DAFTAR PUSTAKA

- Alimentarius, Codex. 2011. *Milk and Milk Products*. Rome: WHO and Food and Agriculture Organization of the United Nations P. 7 - 8
- Amelia, Riska Mulyo. Dkk. 2013. *Analisis kadar lemak metode soxhlet (AOAC 2005)*. IPB: Bogor
- AOAC (Association Official Analytical Chemist). 2005. *Official methods of analysis*. Ed ke-17. Virginia US: Arlington.
- Burhan Ir. 2008. *Kefir minuman susu Fermentasi dengan segudang khasiat untuk kesehatan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Bahar, Burhan. 2008. *Kefir Minuman Susu Fermentasi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Buckle, K. A., R. A. Edward, G.H. Fleet and M. Wooton, 1985. *Ilmu Pangan* Diterjemahkan oleh Purnomo, H dan Adiono. UI Press. Jakarta. Development Centre, Agriculture and Agrifood Canada, St. Hyacinthe, Quebec, Canada.
- Caponio, F., T. Gomes, V. Alloggio, and A. Pasqualone. 2000. *An effort to improve the organoleptic properties of a soft cheese from rustic goat milk*. Eur : Food Res. Technol. P.
- Daniel, Kristanto. 2009. *Buah Naga Pembudidayaan di Pot dan di Kebun*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Diniz, G.S., Barbarino, E., Neto, J.O., Pacheco, S., & Lourenco, S.O. (2013). *Gross Cheical Profile and Calculation of Nitrogen to Protein Conversion Factors For Nine Species of Fishes From Coast Waters of Brazil*. J.Aquat.R., 41, (2), 254-264
- Ditjen POM. 2000. *Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI. Hal: 10 - 11
- Ersan, L.Y., Ozcan, T., Bayizit, A.A. dan Sahin, S. 2016. *The Antioxidative Capacity of Kefir Produced from Goat Milk*. International Journal of Chemical Engineering and Applications.
- Farnworth, E.R. 2006. *Kefir- A Complex Probiotic*. *Food Science And Technology Bulletin: Functional Foods*, Vol.2, Issue. 1
- Fransworth, Norman,R. 1996. *Biologi and Phytochemical Screening Of Plant*. *Journal Of Pharmaceutical Sciences*. Hal 225-276.

- GaJ-J-ote G.L., Ahmham A.G., De Antoni G.L. (1997) *J. chem. Technol.* 30, 77- 84.
- Harborne, J.B. 1984. *Phytochemical Methods: A Guide to Modern Technique of Plant Analysis*. (2nd edn). Chapman and Hall. London
- Hidayat, nur, padaga, Masdiana C, Suhartini, Sri. 2006. *Mikrobiologi Industri*. Yogyakarta : Penerbit Andi
- Ide, Pangkalan. 2008. *Health Secret Of Kefir*. Jakarta: PT. Elex Media Kaputindo.
- Jaafar, Ali, R., Nazri, M., dan Khairuddin, W., 2009, *Proximate Analysis of Dragon fruit (Hyclecerus pilyhizus)*, American Journal of Applied Science, 6 1341 – 1346.
- Jones, W. P., Kinghorn, A. D. 2006. *Extraction of Plant Secondary Metabolites*. In : *Sharker, S.D. Latif Z., Gray A.L, eds. Natural Product Isolation*, 2nd Edition. New Jersey : Humana Press. Pp. 341342.
- Kosikwoski, F.V. 1982. *Cheese and Fermented Milk Food*. New York : Published by Kosikwoski and Associates. Brooktandle.
- Li Chen Wu, Hsiu – Wen Hsu, Yun Chen Chen, Chih – Chung Chiu, Yu –In Lin and Annie Ho. 2005. *Antioxidant And Antiproliferative Activities Of red*
- Magomya, A.M., Kubmarawa, D., Ndahi. J.A., & Yebpella. G.G. (2014). *Determination of Plant Protein Via The Kjeldahl Method and Amino Acid Analysis: A Comparative Study*. *International Journal of Scieentific & Technology Research*, 3 (Issue 4), ISSN 2277-8616.
- Mardawati, E., F. Filianty dan H. Harta. 2008. *Kajian Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kulit Manggis (Garcinia mangostana L) dalam Rangka Pemanfaatan Limbah Kulit Manggis Di Kecamatan Puspahiang Kabupaten Tasikmalaya*.
- Moeljanto Damayanti Rini. 2002. *Khasiat & manfaat susu kambing: susu terbaik dari hewan Ruminansia*. AgroMedia; Jakarta.
- Nurliyana, R., Zahir, I S., Suleiman, K. M., Aisyah, M.R., dan Rahim, K. K., 2010, *Antioxidant study of pulps and peels of dragon fruits: a comparative study*, *international Food Research Journal*, 17 : 367 – 365.
- Ot'es, S., Cagindi O. 2003. *Kefir : A Probiotic Dairy-Composition, Nutritional and Therapeutic Aspects*. Pakistan : Journal of Nutritions.
- Prakash, A., Rigelhof, F., dan Miller, E., 2001. *Antioxidant activity*. Medallion Laboratories Analytical Progress

- Rayanti, Ira *et al.* 2015. Karakterisasi Simplisia dan Ekstrak Etanol Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus lemairei* (Hook.) Britton & Rose). UNISBA. Bandung.
- Rein, M. 2005. *Copigmentation reaction and color stability of berry anthocyanin. Disertasi.* Helsinki : Universitas of Helsinki.
- Robinson, T. 1991. *Kandungan Organik Tumbuhan Tingkat Tinggi.* Bandung: Penerbit ITB. P. 152-196.
- Sangi, M., dkk. 2008. *Analisis Fitokimia Tumbuhan Obat.* Chemistry progress.
- Selawa,Widya dkk 2013. *Kandungan Flavonoid dan kapasitas antioksidan total ekstrak etanol daun binahong.* Manado: FMIPA unsart
- Setyawardani,Triana. *Mudah & Cepat Buat Keju, Yoghurt, dan Kefir dari Susu Kambing.* 2017. Penebar swadaya: Jakarta Timur
- Simanjuntak, Lidya. Dkk. 2014. *EKSTRAKSI PIGMEN ANTOSIANIN DARI KULIT BUAH NAGA MERAH (Hylocereus polyrhizus).* Sumatera Utara: Universitas Sumatera Utara.
- Sudarmadji. S., Haryono. B., dan Suhardi, 1989, “*Mikrobiologi Pangan*”, PAU Pangan dan Gizi Universitas Gaja Mada, Yogyakarta.
- Sudarmadji S. 2003.*Prosedur Analisis Bahan Makanan dan Pertanian.* Yogyakarta (ID): Liberty.
- Suhartini, Dwi dan iqbal, Muhammad. 2014. *Perbandingan Aktivitas Antibakteri Kefir Susu Sapi dan Kefir Susu Kambing Terhadap Staphylococcus Aureus.* Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Dan Fakultas Farmasi Ahmad Dahlan. Yogyakarta.
- Sunaryanto, R., H.B. Handayani, dan R. Safitri. 2013. *Enzymatic and Acid Hydrolysis of Sago Starch for Preparation of Ethanol Production.* Microbiol Indones. 7 (2): 68-74.
- Surono, I.S. 2004.*Probiotik, Susu Fermentasi dan Kesehatan.* Jakarta : Yayasan Pengusaha Makanan dan Minuman Seluruh Indonesia (YAPMMI).TRICK. 3132 Sari, 2007

- Susilorini, T. E dan M. E. Sawitri. 2005. *Produk-Produk Olahan Susu*. PT.Penebar Swadaya. Jakarta
- Suyanta, Dr. 2013. *Potensiometri*. UNY Press. Yogyakarta
- Usmiati S. 2007. Kefir, *Susu Fermentasi dengan Rasa Menyegarkan*. Warta Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian 29(2): 12-13.
- Usmiati, S. 2007. *Kefir, Susu fermentasi dengan rasa menyegarkan*. Warta Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian Bogor.
- Usysus, Z., Richert, J.S., & Adamczyk, M.I. (2009). *Protein Quality and Amino Acid Profile of Fish Product Available in Poland*. *Food chemistry*, 112 (2009), 139-145
- Wahyuni, Rekna .2011. *Pemanfaatan kulit buah naga super merah (Hylicereus costaricensis) sebagai sumber antioksidan dan pewarna alami pada pembuatan jelly*. Jurnal Univ Yudha pasuruan.
- Warisno, Kres Dahana, 2009. *Buku Pintar Bertanam Buah Naga*. PT. Gramed: Jakarta.
- Widianingsih, M. 2016. Aktivitas antioksidan ekstrak methanol buah naga merah hasil maserasi dan dipekatkan dengan kering angin. *Jurnal Wiyata*. 3(3) : 146 – 151
- Wiguna, Imam. 2018. *Kiat Sukses Tingkatkan Susu Kambing*. Jakarta Timur : Penebar Swadaya Grup
- Winarsi,Hery. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Kanisius: Yogyakarta
- Winarti, Sri. 2010. *Makanan Fungsional*. Graha Ilmu : Yogyakarta,
- Wood, B.J.B.1998. *Microbiology of Fermented Foods*. Blackie Academic and Profesional London. Elsevier Applied Science Publishing, New York.
- Xavier, M. F., Lopes, T. J., Quadri, M. G. N., and Quadri, M. B. 2008, *Extraction of Red Cabbage Anthocyanins: Optimization of the Operation Conditions of the Column Process*. *Brazz.arch. biol. Technol*. Vol. 51, No. 1
- Zakaria, Yusdar.DKK.2013. *Analisa Keasaman dan Total Bakteri Asam Laktat Yogurt Akibat Bahan Baku dan Persentase Lactobacillus casei yang Berbeda*. Agripet: Aceh.