

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, A., & Apriandi, A. (2011). Aktivitas Antioksidan Dan Komponen Bioaktif Keong Ipong-Ipong (*Fasciolaria salmo*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 14(1).
- Andani, Pramudiah Denia. (2019). Pengaruh Fermentasi Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Kandungan Fenol dan Aktivitas Antioksidan Dengan Variasi Lama Waktu Fermentasi. *Skripsi*. Yogyakarta: Fakultas Kedokteran, Kesehatan Masyarakat, dan Keperawatan Universitas Gadjah Mada.
- Andarti, I. Y., & Wardani, A. K. (2014). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Kimia, Mikrobiologi, Dan Organoleptik Miso Kedelai Hitam (*Glycine max (L)*) [In Press Juli 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3).
- Anshori, A. M., Wiraguna, A. A., & Pangkahila, W. (2017). Pemberian oral ekstrak kulit buah lemon (*Citrus limon*) menghambat peningkatan ekspresi MMP-1 (matrix metaloproteinase-1) dan penurunan jumlah kolagen pada tikus putih galur wistar jantan (*Rattus norvegicus*) yang dipajan sinar UV-B. *eBiomedik*, 5(1).
- Arifin, B., & Ibrahim, S. (2018). Struktur, Bioaktivitas Dan Antioksidan Flavonoid. *Jurnal Zarah*, 6(1), 21-29.
- Asih, I. A., Ratnayani, R. K., & Swardana, I. B. (2012). Isolasi dan Identifikasi Senyawa Golongan Flavonoid dari Madu Kelengkeng (*Nephellium longata L*). *Jurnal Kimia*, 6(1), 72-78.
- Bestari, A., Sutrisno, E., & Sumiyati, S. (2013). Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Kadar Bioetanol dari Limbah Kulit Pisang Kepok dan Raja. *Jurnal Teknik Lingkungan*, 2(3), 1-6.
- Chai, L. (2016). Pengaruh konsentrasi perasan lemon (*Citrus limon L.*) terhadap aktivitas antioksidan minuman teh hitam daun beluntas (*Pluchea indica Less*) pada proporsi 3: 1 (b/b) (*Doctoral dissertation, Widya Mandala Catholic University Surabaya*).
- Deng, J., Liu, R., Lu, Q., Hao, P., Xu, A., Zhang, J., & Tan, J. (2018). Biochemical properties, antibacterial and cellular antioxidant activities of buckwheat honey in comparison to manuka honey. *Food Chemistry*, 252, 243-249.
- Dewi, N. W. O. A., Puspawati, N. M., Swantara, I. M. D., Asih, I. A. R. A., & Rita, W. S. (2014). Aktivitas Antioksidan Senyawa Flavonoid Ekstrak Etanol Biji Terong Belanda (*Solanum betaceum, syn*) dalam Menghambat Reaksi Peroksidasi Lemak pada Plasma Darah Tikus Wistar. *Cakra Kimia (Indonesian E-Journal of Applied Chemistry)*, 2(1), 9-9.
- Dwiputri, M. C. (2018). Pengaruh lama waktu fermentasi terhadap total asam tertitiasi, total flavonoid dan aktivitas antioksidan kombucha bunga telang (*Clitoria ternatea L.*) (*Doctoral dissertation, Sanata Dharma University*).

- Farikha, I. N., Anam, C., & Widowati, E. (2013). Pengaruh jenis dan konsentrasi bahan penstabil alami terhadap karakteristik fisikokimia sari buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) selama penyimpanan. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(1).
- Fitratullah, N., & Muslimah, A. (2017). Pengaruh Konsentrasi Penambahan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Daya Hambat *Escherichia coli*, pH Dan Keasaman Yogurt (*Doctoral dissertation*).
- Ferdaus, F., Wijayanti, M. O., Retnonigtyas, E. S., & Irawati, W. (2017). Pengaruh pH, Konsentrasi Substrat, Penambahan Kalsium Karbonat dan Waktu Fermentasi terhadap Perolehan Asam Laktat dari Kulit Pisang. *Widya Teknik*, 7(1), 1-14.
- Francesca, N., Barbera, M., Martorana, A., Saiano, F., Gaglio, R., Aponte, M., & Settanni, L. (2016). Optimised method for the analysis of phenolic compounds from caper (*Capparis spinosa* L.) berries and monitoring of their changes during fermentation. *Food chemistry*, 196, 1172-1179.
- Foong, J. H., Hon, W. M., & Ho, C. W. (2012). Bioactive compounds determination in fermented liquid dragon fruit (*Hylocereus polyrhizus*). *Broneo Science*, 31, 38-56.
- Ghasemzadeh, Ali & Ghasemzadeh, Neda. (2011). Flavonoids and phenolic acids Role and biochemical activity in plants and human. *Journal of Medicinal Plants Research*. 5. 10.5897/JMPR11.1404.
- Gunasena, H. P. M., Pushpakumara, D. K. N. G., & Kariyawasam, M. (2007). dragon fruit *Hylocereus undatus* (Haw.) Britton and Rose. *Underutilized fruit trees in Sri Lanka*. New Delhi, World Agroforestry Centre, 110-142.
- Handajani, A., Roosihermatie, B., & Maryani, H. (2010). Faktor-faktor yang berhubungan dengan pola kematian pada penyakit degeneratif di Indonesia. *Buletin penelitian sistem kesehatan*, 13(1 Jan).
- Heryani, R. (2016). Pengaruh ekstrak buah naga merah terhadap profil lipid darah tikus putih hiperlipidemia. *Jurnal Ipteks Terapan*, 10(1), 9-17.
- Hur, S. J., Lee, S. Y., Kim, Y. C., Choi, I., & Kim, G. B. (2014). Effect of fermentation on the antioxidant activity in plant-based foods. *Food chemistry*, 160, 346-356.
- Isnindar, I., Wahyuono, S., Widyarini, S., & Yuswanto, Y. (2017). Aktivitas Antioksidan Buah Kopi Hijau Merapi. *Journal Of Pharmaceutical Science And Clinical Research*, 2(02), 130-136. doi:<http://dx.doi.org/10.20961/jpscr.v2i02.11040>
- Jayabalan, R., Subathradevi, P., Marimuthu, S., Sathishkumar, M., & Swaminathan, K. (2008). Changes in free-radical scavenging ability of kombucha tea during fermentation. *Food Chemistry*, 109(1), 227-234.

- Jiménez-López, J., Ruiz-Medina, A., Ortega-Barrales, P., & Llorent-Martínez, E. J. (2018). Phytochemical profile and antioxidant activity of caper berries (*Capparis spinosa* L.): Evaluation of the influence of the fermentation process. *Food chemistry*, 250, 54-59.
- Khan, H., Amin, S., Kamal, M. A., & Patel, S. (2018). Flavonoids as acetylcholinesterase inhibitors: Current therapeutic standing and future prospects. *Biomedicine & Pharmacotherapy*, 101, 860-870.
- Kristanto, D. (2008). *Buah Naga: pembudidayaan di pot dan di kebun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Kusumaningrum, Lucia. (2017). Aktivitas Antioksidan dan Total Flavonoid Pada Jajanan Stik Daun Singkong (*Manihot esculenta*). *Skripsi*. Yogyakarta: Fakultas Kedokteran, Kesehatan Masyarakat, dan Keperawatan Universitas Gadjah Mada.
- Liaotrakoon, W. (2013). Characterization of dragon fruit (*Hylocereus spp.*) components with valorization potential (*Doctoral dissertation, Ghent University*).
- Lim, H. K., Tan, C. P., Karim, R., Ariffin, A. A., & Bakar, J. (2010). Chemical composition and DSC thermal properties of two species of *Hylocereus* cacti seed oil: *Hylocereus undatus* and *Hylocereus polyrhizus*. *Food Chemistry*, 119(4), 1326-1331.
- Le Bellec, F., Vaillant, F., & Imbert, E. (2006). Pitahaya (*Hylocereus spp.*): a new fruit crop, a market with a future. *Fruits*, 61(4), 237-250.
- Machavarapu, M., Sindiri, M. K., & Vangalapati, M. (2013). Optimization of Physico-chemical Parameters for the Extraction of Flavonoids and Phenolic Components from the Skin of *Allium cepa*. *International Journal of Innovative Research in Science, Engineering and Technology*, 2(7), 3125-3129.
- Maldonado, R. R., da Costa Araújo, L., da Silva Dariva, L. C., Rebec, K. N., de Souza Pinto, I. A., Prado, J. P. R., ... & Aguiar-Oliveira, E. (2017). Potential application of four types of tropical fruits in lactic fermentation. *LWT-Food Science and Technology*, 86, 254-260.
- Marco, M. L., Heeney, D., Binda, S., Cifelli, C. J., Cotter, P. D., Foligne, B., & Smid, E. J. (2017). Health benefits of fermented foods: microbiota and beyond. *Current opinion in biotechnology*, 44, 94-102.
- Marsono, Y. (2008). Prospek pengembangan makanan fungsional. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 7(1).
- Merlinda, Afnisya. (2017). Pengaruh Perbedaan Jenis Mikroorganisme dan Waktu Fermentasi Terhadap Perubahan Kadar Proksimat, Serat Kasar dan Aktivitas Antioksidan Pada Produk Bekatul. *Skripsi*. Yogyakarta: Fakultas Kedokteran, Kesehatan Masyarakat, dan Keperawatan Universitas Gadjah Mada.

- Nashiha, Jihan Ukhti. (2019). Pengaruh Penggunaan Madu dan Gula Selama Fermentasi Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Kadar Total Asam Tertitrasi dan Nilai pH. *Skripsi*. Yogyakarta: Fakultas Kedokteran, Kesehatan Masyarakat, dan Keperawatan Universitas Gadjah Mada.
- Oktaviani, R. D. (2012). Hama dan Penyakit Tanaman Buah Naga (*Hylocereus Sp.*) Serta Budidayanya di Yogyakarta. *Skripsi*, Institut Pertanian Bogor.
- Payet, B., Shum Cheong Sing, A., & Smadja, J. (2005). Assessment of antioxidant activity of cane brown sugars by ABTS and DPPH radical scavenging assays: determination of their polyphenolic and volatile constituents. *Journal of agricultural and food chemistry*, 53(26), 10074-10079.
- Primurdia, E. G., & Kusnadi, J. (2014). Aktivitas Antioksidan Minuman Probiotik Sari Kurma (*Phoenix Dactylifera L.*) Dengan Isolat *L. Plantarum* dan *L. Casei* [In Press Juli 2014]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3), 98-109.
- Putra, P. P. G. A., & Hasanah, A. N. (2017). Aktivitas Antioksidan Pada Ekstrak Tanaman Menggunakan Metode DPPH. *Farmaka*, 14(1).
- Raffa, D., Maggio, B., Raimondi, M. V., Plescia, F., & Daidone, G. (2017). Recent discoveries of anticancer flavonoids. *European journal of medicinal chemistry*. Vol. 142, 15 Desember 2017, pg 213-228.
- Rahmah, F. A., & Ina Siti Nurminabari, D. (2016). *Pengaruh Penggunaan Jenis Gula Merah Dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Water Kefir* (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Ramos, S. D. N. M., Danzl, W., Ziegleder, G., & Efraim, P. (2016). Formation of volatile compounds during cupuassu fermentation: Influence of pulp concentration. *Food Research International*, 87, 161-167.
- Rebecca, O. P. S., Boyce, A. N., & Chandran, S. (2010). Pigment identification and antioxidant properties of red dragon fruit (*Hylocereus polyrhizus*). *African Journal of Biotechnology*, 9(10), 1450-1454.
- Rizal, S., Erna, M., Nurainy, F & Tambunan, A. R. (2016). Karakteristik Probiotik Minuman Fermentasi Laktat Sari Buah Nanas dengan Variase Jenis Bakteri Asam Laktat. *Jurnal Kimia Terapan Indonesia Vol. 18 No. 1 hal. 63-71*.
- Santoso, S. S. (2018). Peran Flavonoid Cincau Hijau (*Premna oblongifolia*) Terhadap Tumor Otak. *Prosiding SEMNASTAN*, 53-61.
- Santoso, Y. P. (2014). Perubahan Kadar Lemak Dan Aktivitas Antioksidan Selama Proses Fermentasi Spontan Pada Biji Kakao (*Theobroma cacao L.*) (Doctoral dissertation, Unika Soegijapranata Semarang).
- Sayuti, K., & Yenrina, R. (2015). Antioksidan, Alami dan Sintetik. *Padang. Universitas Adalas*.

- Setyowati, A. (2008). Analisis morfologi dan sitologi tanaman buah naga kulit kuning (*Selenicereus megalanthus*) (*Doctoral dissertation, Universitas Sebelas Maret*).
- Septembre-Malaterre, A., Remize, F., & Poucheret, P. (2017). Fruits and vegetables, as a source of nutritional compounds and phytochemicals: Changes in bioactive compounds during lactic fermentation. *Food Research International* 104 (2018) pg 86-99.
- Septiana, AT., Ari A. (2013). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Rumput Laut *Sargassum Duplicatum*. *Jurnal Teknologi Pertanian Universitas Negeri Jendral Soedirman Vol. 14 No. 2 [Agustus 2013] 79-86*.
- Septiana, W.C., & Ardiaria, M. (2016). Efek Pemberian Seduhan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Kadar Malondialdehyde (MDA) Tikus Sprague Dawley Dislipidemia. *Journal of Nutrition College Vol. 5 No. 4 Tahun 2016 (Jilid 2) 344-352*.
- Simanjuntak, K. (2012). Peran antioksidan flavonoid dalam meningkatkan kesehatan. *Jakarta: BINA WIDYA*, 23, 135-140.
- Suprihatin. (2010). *Teknologi Fermentasi*. Surabaya: UNESA University Press.
- Suryani, N. C., Permana, D. G. M., & Jambe, A. A. G. N. (2015). Pengaruh Jenis Pelarut Terhadap Kandungan Total Flavonoid Dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Matoa (*Pometia pinnata*).
- Suter, I. I. K., & Suter, I. K. (2013). Pangan Fungsional dan Prospek Pengembangannya. -.
- Tahera, J., Feroz, F., Senjuti, J. D., Das, K. K., & Noor, R. (2014). Demonstration of anti-bacterial activity of commonly available fruit extracts in Dhaka, Bangladesh. *Am J Microbiol Res*, 2(2), 68-73.
- Tenore, G. C., Novellino, E., & Basile, A. (2012). Nutraceutical potential and antioxidant benefits of red pitaya (*Hylocereus polyrhizus*) extracts. *Journal of functional foods*, 4(1), 129-136.
- Tian, X., Liu, Y., Feng, X., Khaskheli, A. A., Xiang, Y., & Huang, W. (2018). The effects of alcohol fermentation on the extraction of antioxidant compounds and flavonoids of pomelo peel. *LWT*, 89, 763-769.
- Tuksitha, L., Chen, Y. L. S., Chen, Y. L., Wong, K. Y., & Peng, C. C. (2018). Antioxidant and antibacterial capacity of stingless bee honey from Borneo (Sarawak). *Journal of Asia-Pacific Entomology*, 21(2), 563-570.
- Umayah, E., & Amrun, M. (2007). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Naga (*Hylocereus Undatus* (Haw.) Britt. & Rose). *Jurnal ilmu dasar*, 8(1), 83-90.
- Wang, L., Luo, Y., Wu, Y., Liu, Y., & Wu, Z. (2018). Fermentation and complex enzyme hydrolysis for improving the total soluble phenolic contents, flavonoid

- aglycones contents and bio-activities of guava leaves tea. *Food chemistry*, 264, 189-198.
- Warisno, K. D. (2010). *Buku Pintar Bertanam Buah Naga*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- WHO. (2014). *Global Status Report on Non Communicable Diseases 2014*. Diakses dari [www.who.int/nmh/publications/ncd-status-report-2014/en](http://www.who.int/nmh/publications/ncd-status-report-2014/en) pada 1 Juni 2018.
- Wiardani, N. K., Moviana, Y., & Puryana, I. G. S. (2014). Jus Buah Naga Merah Menurunkan Kadar Glukosa Darah Penderita DMT2. *Jurnal Skala Husada Volume 11 Nomor*, 59, 66.
- Winarsi, H. (2007). *Antioksidan Alami dan Radikal*. Yogyakarta: Kanisius.
- Wu, L. C., Hsu, H. W., Chen, Y. C., Chiu, C. C., Lin, Y. I., & Ho, J. A. A. (2006). Antioxidant and antiproliferative activities of red pitaya. *Food Chemistry*, 95(2), 319-327.
- Wybraniec, S., Platzner, I., Geresh, S., Gottlieb, H. E., Haimberg, M., Mogilnitzki, M., & Mizrahi, Y. (2001). Betacyanins from vine cactus *Hylocereus polyrhizus*. *Phytochemistry*, 58(8), 1209-1212.
- Yulianti, Evita. (2019). Efek Variasi Lama Fermentasi Buah Naga Merah Terhadap Kandungan Beta Karoten, Vitamin C, dan Aktivitas Antioksidan. *Skripsi*. Yogyakarta: Fakultas Kedokteran, Kesehatan Masyarakat, dan Keperawatan Universitas Gadjah Mada.
- Zainoldin, K. H., & Baba, A. S. (2009). The effect of *Hylocereus polyrhizus* and *Hylocereus undatus* on physicochemical, proteolysis, and antioxidant activity in yogurt. *World Academy of Science, Engineering and Technology*, 60, 361-366.
- Zhang, Y., Chang, S. K., Stringer, S. J., & Zhang, Y. (2017). Characterization of titratable acids, phenolic compounds, and antioxidant activities of wines made from eight mississippi-grown muscadine varieties during fermentation. *LWT-Food Science and Technology*, 86, 302-311.
- Zhishen, J., Mengcheng, T., & Jianming, W. (1999). The determination of flavonoid contents in mulberry and their scavenging effects on superoxide radicals. *Food chemistry*, 64(4), 555-559.
- Zubaidah, E., & Veronica, C. (2014). Studi Aktivitas Antioksidan Cuka Berbasis Buah Anggur Bali (*Vitis vinifera*) Utuh Dan Tanpa Kulit. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 7(2).
- Zuhra, CF., Juliati BT, dan Herlince S. (2008). Aktivitas Antioksidan Senyawa Flavonoid Dari Daun Katuk (*Sauropus Androgunus* (L) Merr.). *Jurnal Biologi Sumatera*, Vol. 3, No. 1 Januari 2008, hal. 7-10 ISSN 1907-5537.

Zuo, W., Zhang, T., Xu, H., Wang, C., Lu, M., & Chen, X. (2018). Effect of fermentation time on nutritional components of red-fleshed apple cider. *Food and Bioproducts Processing*.