

DAFTAR PUSTAKA

- Acosta-Estrada, B. A., Gutiérrez-Urbe, J. A., & Serna-Saldívar, S. O. (2014). Bound phenolics in foods, a review. *Food chemistry*, 152, 46-55.
- Adiari, N. W. L., Yogeswara, I. B. A., & Putra, I. M. W. A. (2017). Pengembangan pangan fungsional berbasis tepung okara dan tepung beras hitam (*Oryza sativa* L. indica) sebagai makanan selingan bagi remaja obesitas. *Jurnal Gizi Indonesia* 6(1) : 51-57.
- Andarwulan, N., & Faradilla, R. F. 2012. Senyawa fenolik pada beberapa sayuran indigenous dari Indonesia. *South East Asian Food and Agricultural Science and Technology (SEAFST) Center, Institut Pertanian Bogor*.
- 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. *Jurnal e-Biomedik*, 5(1)
- Apriyanto, D. R., dan Frisqila. C. 2016. Perbandingan Efektivitas Ekstrak dan Fermentasi Buah Naga Merah Terhadap Penurunan Kadar Kolesterol Low Density Lipoprotein (LDL) Pada Tikus Putih Yang Dibuat Hiperkolesterolemia. *Tunas Medika Jurnal Kedokteran & Kesehatan* 3(3)
- Azizah, N., Al-Barrii, A. N., & Mulyani, S. 2012. Pengaruh lama fermentasi terhadap kadar alkohol, pH, dan produksi gas pada proses fermentasi bioetanol dari whey dengan substitusi kulit nanas. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1(3): 72-77
- Carocho, M. and Ferreira, C.F.R. 2013. A reviews on antioxidants, prooxidants and related controversy. Natural and synthetic compounds, screening and analysis methodologies and future perspectives. *Food and Chemical Toxicology*, 51: 15-25.
- Dewi, L., Hastuti, S. P., & Silana, A. L. 2014. Aktivitas Antioksidan, Kadar Fenolik Total, dan Kadar Kafein pada Fermentasi Kombu Kopi Robusta dalam Berbagai Konsentrasi Gula. *Makalah Seminar Nasional Mikrobiologi UKSW Salatiga*
- 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): 30-38
- Fessard, A., Kapoor, A., Patche, J., Assemat, S., Hoarau, M., Bourdon, E., ... & Remize, F. (2017). Lactic Fermentation as an Efficient Tool to Enhance the Antioxidant Activity of Tropical Fruit Juices and Teas. *Microorganisms*, 5(23):1-20.

- Foong, J. H., Hon W. M., & Ho. C. W. 2012. Bioactive compounds determination in fermented liquid dragon fruit (*Hylocereus polyrhizus*). *Borneo Science*, 31 : 38-56.
- Hadiwijaya, H. 2013. Pengaruh perbedaan penambahan gula terhadap karakteristik sirup buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). Jurnal. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Hanani, E., A. Munim, & Sekarini. R. 2012. Identifikasi senyawa antioksidan dalam spons *callyspongia* sp dari kepulauan seribu. *Pharmaceutical Sciences and Research* 2(3): 127-133
- 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.
- Ichida, C., & Isnatin. M. 2015. *Pengembangan Ekstrak Flavonoid Madu Monoflora Sebagai Ingredient Minuman Fungsional Tinggi Antioksidan*. Laporan Tahunan Penelitian Hibah Bersaing. Universitas Negeri Yogyakarta
- Indranila, I., & Ulfah. M. 2017. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Karika (*Carica Pubescens*) Dengan Metode Dpph Beserta Identifikasi Senyawa Alkaloid, Fenol Dan Flavonoid. *e-Publikasi Fakultas Farmasi* 105-111
- Ismail, J., Runtuwene. R. J., & Fatimah. F. 2012. Penentuan total fenolik dan uji aktivitas antioksidan pada biji dan kulit buah pinang yaki (*Areca vestiaria* Giseke). *Jurnal Ilmiah Sains* 12 (2) : 84-88.
- Jati, A. S. A. 2016. Aktivitas Antioksidan dan Kualitas Minuman Sinbiotik Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dengan Variasi Waktu Fermentasi (*Doctoral dissertation, UAJY*).
- Kiay, N., Suryanto, E., & Mamahit, L. 2011. Efek Lama Perendaman Ekstrak Kalamansi (*Citrus microcarpa*) terhadap Aktivitas Antioksidan Tepung Pisang Goroho (*Musa spp.*). *Chemistry Progress*, 4, 27-33.
- Krisnawan, A. H., Budiono. R., Sari. D. R., & Salim. W. 2017. Potensi Antioksidan Ekstrak Kulit dan Perasan Daging Buah Lemon (*Citrus Lemon*) Lokal dan Impor. *Prosiding SEMNASTAN*, 30-34
- Kuntorini, E. M., & Astuti, M. D. 2010. Penentuan aktivitas antioksidan ekstrak etanol bulbus bawang dayak (*eleutherine americana merr.*). *Jurnal Sains dan Terapan Kimia* 4 (1) : 15-22

- Kurniati, Y., Slamet. B., Lilis. N., dan Fitriya. N. A. D. 2017. Peningkatan Senyawa Fenolik Bekatul dengan SSF (Solid State Fermentation) sebagai Pencegah Kanker. *Iptek Tanaman Pangan* 12(2) : 97-103
- Kuswinarto., R. R. 2017. Pengaruh Perbedaan Penambahan Gula Terhadap Karakteristik Sirup Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang
- Muchtadi, D. 2004. *Komponen bioaktif dalam pangan fungsional*. Majalah Profesi Gizi Medik Indonesia Vol 2 No.7. 7 Januari. Halaman 4. Jakarta
- Nashiha., J.U. 2018. Pengaruh Penggunaan Madu dan Gula Selama Fermentasi Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Kadar Total Asam Tertritasi dan Nilai pH. *Skripsi*. Fakultas Kedokteran, Kesehatan Masyarakat, dan Keperawatan, Universitas Gadjah Mada
- Nurpitayanti, D. 2017. Kualitas Yoghurt Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Pada Konsentrasi Starter Dan Lama Fermentasi Yang Berbeda. *Skripsi* . Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta
- Oh, B.T., Seong-Yeop. J., Palanivel. V., Jung. H. P, dan Do. Y.J. 2017. Probiotic-mediated blueberry (*Vaccinium corymbosum* L.) fruit fermentation to yield functionalized products for augmented antibacterial and antioxidant activity. *Journal of Biocscience an Bioengineering* 124(5) : 542-550
- Oktaviani, E. P. 2014. *Kualitas dan Aktivitas Antioksidan Minuman Probiotik dengan Variasi Konsentrasi Ekstrak Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus)* (Doctoral dissertation, UAJY).
- Ovihapsany, R.H., Akhmad. M, dan Nanik. S. 2018. Karakteristik Minuman Beralkohol dengan Variasi Kadar Ekstrak Buah Bit (*Beta vulgaris* L.) dan Lama Fermentasi. *Jurnal JITIPARI*, 5(3) : 55-63
- Payet, B., Shum Cheong Sing, A., dan Smandja,J. (2005). Assessment of antioxidant activity of cane brown sugar by ABTS dan DPPH radical scavenging assays determination of their polyphenolic and volatile constituents. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 53(26)
- Primurdia, E. K., & Joni. K. 2014. Aktivitas Antioksidan Minuman Probiotik Sari Kurma (*Phoenix dactilyfera* L.) dengan ISOLAT L. Plantarum dan L. casei. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(3) : 98-109
- Ramadhan, M. R. R., Harun. N., & Hamzah. F. 2016. Kajian Pemanfaatan Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Dan Mangga (*Mangifera Indica* Linn) Dalam Pembuatan Fruit leather. *Jurnal Sagu* 14(1) : 19-22
- Retnati, 2009. Pengaruh Penambahan Ekstrak Berbagai Jenis Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L) terhadap Jumlah Sel dan Aktivitas Antioksidan Yoghurt. *Skripsi*. Fakultas Pertanian UNS. Solo

- Rhasid, N. Y. A., Dang L. A. R., Anisah J, Shaiful A. S, dan Kamirah.L. 2015. Bioactive compounds and antioxidant activity of rice bran fermented with lactic acid bacteria. *Malaysian Journal of Microbiology* 11(2) : 156-162
- Ridho., E. A. 2013. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Buah Lakum (*Cayratia trifolia*) dengan Metode DPPH (2, 2-Difenil-1-Pikrilhidrazil). *Jurnal Mahasiswa Farmasi Fakultas Kedokteran UNTAN* 1 (1)
- Rizal, S., Maria. E., Nurainy. F., & Tambunan. A. R. 2013. Tambunan. Karakteristik Probiotik Minuman Fermentasi Laktat Sari Buah Nanas dengan Variasi Jenis Bakteri Asam Laktat. *Jurnal Kimia terapan Indonesia* 18 (1) :63-72
- Rohman, A., Riyanto, S., & Hidayati, N. K. 2007. Aktivitas Antioksidan, Kandungan Fenolik Total, dan Flavonoid Total Daun Mengkudu (*Morinda citrifolia* L). *Agritech*, 27(4).
- Sadeli., R. A. 2016. Uji Aktivitas Antioksidan Dengan Metode DPPH (1,1-diphenyl-2-picrylhydrazyl) Ekstrak Bromelain Buah Nanas (*Ananas comosus* (L.) Merr.) *Skripsi*. Fakultas Farmasi Universitas Sanata Dharma Yogyakarta
- Şanlıer, N., B. Gökçen ., & A.C. Sezgin . 2017. Health benefits of fermented foods. *Critical reviews in food science and nutrition*, 1-22.
- Sari, A.N. 2015. Antioksidan Alternatif Untuk Menangkal Bahaya Radikal Bebas Pada Kulit. *Journal of Islamic Science and Technology* 1 (1): 63-68
- Sari, K. Y. 2015. Pengetahuan Gizi terkait Penyakit Degeneratif, Pola Konsumsi, dan Aktivitas Fisik Mahasiswa IPB. *Skripsi*. Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Sekhar., T. C., & Anju. G. 2014. Antioxidant Activity by DPPH Radical Scavenging Method of *Ageratum conyzoides* Linn. Leaves. *American Journal of Ethnomedicine* 1(4) : 244-249
- Supriyono.,T. 2008. Kandungan Beta Karoten, Polifenol Total Dan Aktivitas "Merantas" Radikal Bebas Kefir Susu Kacang Hijau (*Vigna radiata*) Oleh Pengaruh Jumlah Starter (*Lactobacillus bulgaricus* dan *Candida kefir*) dan Konsentrasi Glukosa. *Jurnal Gizi Indonesia*, 2(2): 65-71
- Suter., I. K. 2013. Pangan Fungsional dan Prospek Pengembangannya. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana
- Sutisna. 2013. Penyakit Degeneratif. *Seminar Nasional Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta*. 31 Maret 2013 : 1-6
- Syukur., & Muda, W. 2015. *Mengenal Buah Naga*. Balai Pelatihan Pertanian Jambi
- Werdhasari., A. 2014. Peran antioksidan Bagi Kesehatan. *Jurnal Biotek Medisiana Indonesia* . 3 (2) : 59-68
- Widagdha, S., & Nisa, F. C. 2015. Pengaruh Penambahan Sari Anggur (*Vitis Vinifera* L.) dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Fisiko Kimia Yoghurt. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(1) : 248-258

- Wirajaya., I. K. A., Putra. G. P. G., & Antara., N. S. 2016. Pengaruh Lama Fermentasi Secara Anaerob Cairan Pulpa Hasil Samping Fermentasi Biji Kakao Terhadap Karakteristik Alkohol. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri* 4 (1) : 82-91
- Wiset., L.N. Poomsa-ad., & V. Srilaong . 2012. Comparisons of Antioxidant Activity and Bioactive Compounds of Dragon Fruit Peel from Various Drying Methods. World Academy of Science, Engineering and Technology. *International Journal of Nutrition and Food Engineering* 6(10): 943-946
- Yulianti., Evita. 2019. Efek Variasi Lama Fermentasi Buah Naga Merah Terhadap Kandungan Beta Karoten, Vitamin C, dan Aktivitas Antioksidan. *Skripsi*. Fakultas Kedokteran, Kesehatan Masyarakat, dan Keperawatan, Universitas Gadjah Mada
- Yuniastuti, A. 2014. Peran Pangan Fungsional Dalam Meningkatkan Derajat Kesehatan. *Prosiding Seminar Nasional & Internasional*.
- Zuhra., C. F., Tarigan. J. B., & Sihotang. H. 2008. Aktivitas Antioksidan Senyawa Flavonoid Dari Daun Katuk (*Sauropus Androgunus* (L) Merr.). *Jurnal Biologi sumatera* 3 (1) : 7-10