

DAFTAR PUSTAKA

- Adetuyi, F. O. dan Ibrahim, T. A. (2014) Effect of Fermentation Time on the Phenolic, Flavonoid and Vitamin C Contents and Antioxidant Activities of Okra (*Abelmoschus esculentus*) Seeds. *Nigerian Food Journal*, 32 (2), pp. 128-137.
- Adji, S. (2004) *Khasiat dan Manfaat Madu Herbal*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Almatsier, S. (2009) *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Anggraeni, Y. P. dan Yuwono, S. S. (2014) Pengaruh Fermentasi Alami pada Chips Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*) Terhadap Sifat Fisik Tepung Ubi Jalar Terfermentasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2 (2), pp.59-69.
- Andani, D. P. (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.
- Astawan. M. dan Kasih, Andreas L. (2008) *Khasiat Warna-Warni Makanan*. Jakarta: Penerbit PT Gramedia.
- Altay, F., Karbancioglu-Guler, F., Daskaya-Dikmen, C., dan Heperkan D. (2013) A review on traditional Turkish fermented non-alcoholic beverages: microbiota, fermentation process and quality characteristics. *International Journal of Food Microbiology*, 167 (1), pp. 44–56.
- Apriyantono, A., Fardiaz, D., Puspitasari, N. L., Sedamawati dan Budiyanto, S. (1989) *Analisis Pangan*. Bogor: IPB Press.
- Astawan, M. (2011) *Pangan Fungsional untuk Kesehatan yang Optimal*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Azizah, N., Al-Baarri, A. N. dan 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 (2), pp. 72-77.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (2005) *Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK. 00.05.1.52.0685 tahun 2005 tentang Ketentuan Pokok Pengawasan Pangan Fungsional*. Jakarta: BPOM.
- Badan Standardisasi Nasional (2004) *SNI 01-3545-2004: Madu*. Jakarta: Dewan Standardisasi Nasional.
- Bell, T., Alamzad, R., dan Graf, B. A. (2016) Effect of pH on the chemical stability of carotenoids in juice. *Proceedings of the Nutrition Society*, 75 (OCE3), E94.

- Branduardi, P., Fossati, T., Sauer, M., Pagani, R., dkk. (2007) Biosynthesis of Vitamin C by Yeast Leads to Increased Stress Resistance. *PLoS ONE*, 2 (10), pp. e1092.
- Cahyono, B. (2009) *Buku Terlengkap Sukses Bertanam Buah Naga*. Jakarta: Pustaka Mina.
- Cerillo, I., Escudero-Lopez, B., Hornero-Mendez, D., Martín, F., dan Fernandez-Pachon, M. S. (2014) Effect of Alcoholic Fermentation on the Carotenoid Composition and Provitamin A Content of Orange Juice. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*, 62 (4), pp. 842-849.
- Cheri (2010) Buah Naga Jember Diminati Masyarakat Lain Daerah. www.Jemberkab.go.id. 17 Desember 2018 (09:07).
- Choo, K. Y., Kho, C., Ong, Y. Y., Thoo, Y. Y., Lim, L. H., Tan, C. P. dan Ho, C. W. (2018) Fermentation of red dragon fruit (*Hylocereus polyrhizus*) for betalains concentration. *International Food Research Journal*, 25 (6), pp. 2539-2546.
- Desrosier, N. W. (1998) *Teknologi Pengawetan Pangan*. Edisi III. Penerjemah Muchji Mulyohardjo. Jakarta: UI Press.
- Dewi, Lusyawati, Hastuti, S. P., dan 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: Keanekaragaman dan Pemanfaatan Sumberdaya Mikroba Tropika Indonesia - Fakultas Biologi, Universitas Kristen Satya Wacana Salatiga*, pp. 137-147.
- Dhianawaty, Diah dan Ruslin (2015) Kandungan Total Polifenol dan Aktivitas Antioksidan dari Ekstrak Metanol Akar *Imperata cylindrica* (L) Beauv. (Alang-alang). *Majalah Kedokteran Bandung (MKB)*, 47 (1), pp. 60-64.
- Dincer, E., dan Kivanc, M. (2012) Characterization of lactic acid bacteria from Turkish Pastirma. *Annals of Microbiology*, 62 (3), pp. 1155–1163.
- Dueñas, M., Fernández, D., Hernández, T., Estrella, I. and Muñoz, R. (2005) Bioactive phenolic compounds of cowpeas (*Vigna sinensis* L.). modifications by fermentation with natural microflora and with *Lactobacillus plantarum* ATCC 14917. *Journal Science Food Agriculture*, 85 (2), pp. 297-304.
- Dungir, S. G., Katja, Dewa G., dan Kamu, Vanda S. (2012) Aktivitas Antioksidan Ekstrak Fenolik dari Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.). *Jurnal Mipa Unsrat*, 1 (1), pp. 11-15.
- Erawati, M. C. (2006) Kendali Stabilitas Beta Karoten Selama Proses Produksi Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.). *Tesis*. Bogor: Program Pasca Sarjana Insitut Pertanian Bogor.
- Farika I.N., Anam, C., dan 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), pp. 30-38.

- Fessard, A., Kapoor, A., Patche, J., Assemat, S., Hoarau, M., dkk. (2017) Lactic Fermentation as an Efficient Tool to Enhance the Antioxidant Activity of Tropical Fruit Juices and Teas. *Microorganisms*, 5 (23), pp. 1-20.
- Foong, J. H., Hon, W. M., dan Ho, C. W. (2012) Bioactive Compounds Determination in Fermented Liquid Dragon Fruit (*Hylocereus polyrhizus*). *Borneo Science*, 31 (1), pp. 37-56.
- González-Molina, E., Domínguez-Perles, R., Moreno, D.A., García-Viguera, C. (2010) Natural bioactive compounds of Citrus limon for food and health. *Journal of Pharmaceutical and Biomedical Analysis*, 51 (2), pp. 327-345.
- Halliwell, B. and Gutteridge, J.M.C. (2000) *Free Radical in Biology and Medicine*. New York: Oxford University Press.
- Hardjadinata (2010) *Budidaya Buah Naga Super Red secara Organik*. Bogor: Penebar Swadaya.
- Hariadi, P. (2000) *Fortifikasi Vitamin A dan Beta-Karoten*. Buletin Teknologi Industri Pangan. Vol XI (1).
- Hernandez, T., Estrella, I., Perez-Gordo, M., Alegria, E. G., Tenorio, C., Ruiz-Larrea, F., dkk. (2007) Contribution of malolactic fermentation by *Oenococcus oeni* and *Lactobacillus plantarum* to the changes in the nonanthocyanin polyphenolic composition of red wine. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 55, pp. 5260-5266.
- Hur, S. J., Lee, S. L., Kim, Y. C., Choil, I., dan Kim, G. B. (2014) Effect of Fermentation on The Antioxidant Activity in Plant-based Foods. *Food Chemistry*, 1, pp. 346-356.
- Hwang, J., J-c. Kim, H. Moon, J-y. Yang, dan M. Kim (2017) Determination of sodium contents in traditional fermented foods in Korea. *Journal of Food Composition and Analysis*, 56, pp. 110–114.
- Jay, J. M., Loser, M. J., Golden, D. A. (2005) *Modern food microbiology*. New York: Springer.
- Jitoe, A.T., Masuda, I.G.P., Tengah, D.N., Suprpta, I.W., Gara, N., Nakatani (1992) Antioxidant Activity of Tropical Ginger Extracts Analysis of the Contained Curcuminoids. *Journal of Agricultural Food Chemistry*, 40 (8), pp. 1337-1340.
- Ju H. K., Cho E. J., Jang M. E., Lee Y. Y., Hong S. S., Park J. H. dan Kwon S. W. (2009) Characterization of increased phenolic compounds from fermented Bokbunja (*Rubus coreanus* Miq.) and related antioxidant activity. *Journal of and Biomedical Analysis*, 49, pp. 820-827.
- Kapasob, R., Kerdchoechuen, O., Laohakunjit, N., Thumthanaruk, B., dan Shetty, K. (2018) Changes in physico-chemical, astringency, volatile compounds and antioxidant activity of fresh and concentrated cashew apple juice fermented with *Lactobacillus plantarum*. *Journal of Food Science and Technology*, 55 (10), pp. 3979-3990.

- Kartikasari, D. I. dan Nisa, F. C. (2014) Pengaruh Penambahan Sari Buah Sirsak dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Yogurt. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2 (4), pp. 239-248.
- Khalil, I. M. (2012) Physicochemical and Antioxidant Properties of Algerian Honey. *Molecules* 17: 11199-11215.
- Kristanto (2008) *Buah Naga Pembudidayaan di Pot dan di Kebun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Kusumaningrum, A. P. (2011) Kajian total bakteri probiotik dan aktivitas antioksidan yoghurt tempe dengan variasi substrat. *Skripsi*. Surakarta: Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- Kusznierewicz, B.S., Miechowska, A., Bartoszek, A. dan Namies´nik, J. (2008) The effect of heating and fermenting on antioxidant properties of white cabbage. *Food Chemistry*, 108, pp. 853-861.
- Larasati, N. (2017) Studi Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Fisiko Kimia Tauco yang Beredar di Kota Malang, Jawa Timur. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5 (2), pp. 85-95.
- Lau, W. X., Carvajal-Zarrabal, O., Nolasco-Hipolito, C., dkk. (2018) Production of pigments by *Rhodotorula mucilaginosa*. *Malaysian Journal of Microbiology*, 14 (4), pp. xxx-xxx.
- Lelita, D. I., Rohadi, dan Putri, A. S. (2018) Sifat Antioksidatif Ekstrak Teh (*Camellia Sinensis* Linn.) Jenis Teh Hijau, Teh Hitam, Teh Oolong dan Teh Putih dengan Pengeringan Beku (*Freeze Drying*). *Jurnal Mahasiswa, Food Technology and Agricultural Products*, pp. 1-16.
- Lestari, L. A. dan Huriyati, E. (2018) Pengaruh Pemberian Minuman Enzim yang Diproses dari Fermentasi Buah Naga Merah pada Sistem Imun Alami dan Adaptif. *Laporan PTUPT*. Yogyakarta: Fakultas Kedokteran, Kesehatan Masyarakat, dan Keperawatan Universitas Gadjah Mada.
- Lung, J. K. S. dan Destiani, D. P. (2017) Uji Aktivitas Antioksidan Vitamin A, C, E dengan metode DPPH. *Farmaka*, 15 (1), pp. 53-62.
- Madhavi, D. L., Deshpande, S. S., dan Salunkhe, D. K. (1995) *Food antioxidant, technological, toxicological, and health perspectives*. California: Marcel Dekker, inc.
- Madigan, M. T., David, P., Clarck, D. S., John, M. M. (2011) *Brock Microbiology of microorganisms*. San Francisco: Benjamin Cummings publishing.
- Mahattanatawee, K.A.M., Anthey, J.O.H.N.A.M., Uzio, G.A.R.Y.L., Alcott S.T.T.T., Oodner, K.E.G., Aldwin, E.L.A.B. (2006) Total antioxidant activity and fiber content of select florida-grown tropical fruits. *Journal Agricultural and Food Chemistry*, 54, pp. 7355-7363.
- Messens, W. dan Vuyst, L. D. (2002) Inhibitory substances produced by Lactobacilli isolated from sourdoughs - a review. *International Journal Food Microbiology*, 72 (1-2), pp. 32-43.

- Miura Y., K. Kondo, T. Saito, H. Shimada, P. D. Fraser dan N. Misawa (1998) Production of the Carotenoids Lycopene, β -Carotene, and Astaxanthin in the Food Khamir *Candida utilis*. *American Society for Microbiology. Applied and Environmental Microbiology*, 64 (4), 1226-1229.
- Mohanapriya, M., Ramaswamy, L., dan Rajendran, R. (2013) Health and Medical Properties of Lemon (*Citrus Limonum*). *International Journal of Ayurvedic and Herbal Medicine*, 3 (1), pp. 1095-1100.
- Muchtadi, T., Sugiyono, dan Ayustaningwarno, F. (2010) Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bandung: Alfabeta.
- Nashiha, Jihan U. (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.
- Nisa, A. K. dan Wardani, A. K. (2016) Pengaruh Lama Pengasapan dan Lama Fermentasi Terhadap Sosis Fermentasi Ikan Lele (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4 (1), pp. 367-376.
- Nizhar, U. (2012) *Level Optimum Sari Buah Lemon (Citrus limon) Sebagai Bahan Penggumpal Pada Pembentukan Curd Keju Cottage*. Skripsi. Makassar: Fakultas Pertanian Universitas Hasanudin.
- Nofrianti, R., Azima, F., dan Eliyasmi, R. (2013) Pengaruh Penambahan Madu terhadap Mutu Yogurt Jagung. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2 (2), pp. 60-67.
- Nuraini, D.N. (2011). *Aneka Manfaat Kulit Buah dan Sayuran*. Yogyakarta: CV Andi Offset.
- Nurliyana, R., Syed, Z.I., Mustapha, S., Aisyah, M.R. dan Kamarul, R.R. (2010). Antioxidant Study of Pulps and Peels of Dragon Fruits: A Comparative Study. *International Food Research Journal*, 17, pp. 367-375.
- Oboh, G., Ademosun, A.O., Adefegha, S.A. dan Lajide, L. (2011) Improvement of antioxidant properties and neuroprotective potentials of citrus peels using *Aspergillus niger* solid substrate fermentation technology. *Fermentation Technology and Bioengineering*, 1, pp. 49-61.
- Octaviani, Tri, Guntarti, A., dan Susanti, H. (2014) Determination of β -carotene in Some Types of Chili (*Genus Capsicum*) Using Visible Spectrophotometry Method. *Pharmaciana*, 4 (2), pp. 101-109.
- Oktaviani, E.P., Purwijantiningsih, L.M.E., dan Pranata, F.S. (2014) Kualitas Dan Aktivitas Antioksidan Minuman Probiotik Dengan Variasi Ekstrak Buah Naga Merah (*Hylotreceus polyrhizus*). *Jurnal Teknobiologi*, pp.1-15.
- Osagie, V. E., Onimawo, I. A., dan Alamu O. E. (2017) Residual β -carotene and Cyanide Levels in Gari Produced from Unfermented Yellow Cassava (*Manihot esculenta* Crantz) Using Local Processing Method. *Journal of Scientific Research & Reports*, 16 (2), pp. 1-5.

- Othman, N. B., Roblain, D., Chammen, N., Thonart, P. and Hamdi, M. (2009) Antioxidant phenolic compounds loss during the fermentation of Chetoui olives. *Food Chemistry*, 116 (3), pp. 662-669.
- Padayachee, A., Day, L., Howell, K. dan Gidley, M. J. (2017) Complexity and health functionality of plant cell wall fibers from fruits and vegetables. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 57 (1), pp. 59-81.
- Pakaya, D. (2014) Peranan Vitamin C pada Kulit. *Medika Tadaluko*, 1 (2), pp. 45-54.
- Palupi, N.S., Muchtadi, D., dan Astawan, M. (1993) *Metabolisme Zat Gizi Sumber, Fungsi dan Kebutuhan bagi Manusia*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Pangestuty, A. (2016) Uji aktivitas antioksidan dan penetapan kadar fenolik total fraksi etil asetat ekstrak etanol buah buni [*Antidesma bunius* L. (Spreng)] dengan metode 2,2-difenil-1-pikrilhidrazil (DPPH) dan metode folin-ciocalteu. *Skripsi*. Yogyakarta: Fakultas Farmasi, Universitas Sanata Dharma.
- Payet, B., Sing, A. S. C., dan 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, pp. 10074-10079.
- Pratiwi, A., Elfita, dan Aryawati, R. (2012) Pengaruh Waktu Fermentasi Terhadap Sifat Fisik dan Kimia pada Pembuatan Minuman Kombucha dari Rumpun Laut *Sargassum* sp. *Maspari Journal*, 4 (1), pp. 131-136.
- Pratiwi, G. I. (2019) Pengaruh Gula dan Madu Sebagai Substrat Terhadap Viabilitas Bakteri Asam Laktat pada Minuman Fermentasi Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Skripsi*. Yogyakarta: Fakultas Kedokteran, Kesehatan Masyarakat, dan Keperawatan Universitas Gadjah Mada.
- Pratomo (2008) *Superioritas Jambu Biji dan Buah Naga*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Primurdia, Galuh E., dan Kusnadi, J. (2014) Aktivitas Antioksidan Minuman Probiotik Sari Kurma (*Phoenix dactylifera* L.) dengan Isolat *L. Plantarum* dan *L. Casei*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2 (3), pp. 98-109.
- Purbaya, J. R. (2002) *Mengenal dan Memanfaatkan Khasiat Madu Alami, Edisi 1*. Bandung: Pionir Jaya.
- Puspitasari, Y., Palupi, R., dan Nurikasari, M. (2017) Analisis Kandungan Vitamin C Teh Kombucha Berdasarkan Lama Fermentasi Sebagai Alternatif Minuman Untuk Antioksidan. *Global Health Science*, 2 (3), pp. 245-253.
- Rahayu, S. (2014) *Budidaya Buah Naga Cepat Panen*. Jakarta: Infra Hijau.
- Rahman, M. S. (2007) *Handbook of Food Preservation. Second Edition*. Boca Raton: CRC Press.
- Rakin, M., Vukasinovica, M., Siler-Marinkovica, S., Maksimovicb, M. (2005) Contribution of lactic acid fermentation to improved nutritive quality

vegetable juices enriched with brewer's khamir autolysate. *Food Chemistry*, 100 (2007), pp. 599-602.

Ramayulis, R. (2014) *Detox is Easy*. Jakarta: Penebar Plus.

Redha, A. (2010) Flavonoid: Struktur, Sifat Antioksidatif Dan Peranannya Dalam Sistem Biologis. *Jurnal Belian*, 9 (2), pp. 196-202.

Retnati, Andriani, M. A. M., dan Fauza, G. (2009) Pengaruh penambahan ekstrak berbagai jenis ubi jalar (*Ipomea batatas*) terhadap jumlah sel dan aktivitas antioksidan yogurt. *Biofarmasi*, 7 (2), pp. 68-76.

Riswan, S. (2009) Studi Pembuatan Etanol Dari Limbah Gula. *Skripsi*. Medan: Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.

Rizal, M. (2015) Prospek pengembangan buah naga (*Hylocereus costaricensis*) di Kabupaten Kutai Kartanegara, Kalimantan Timur. *Prosiding Seminar Nasional Masyarakat Biodiversitas Indonesia*, 1 (4), pp. 884-888.

Salimi, Y. K. (2012) Peranan ekstrak dan tepung sorgum (*Sorghum bicolor* L.) dalam penghambatan kanker secara in vitro dan in vivo pada mencit balb/c. *Thesis*. Bogor: Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor.

Sanliera, N., Gokcen, B. B., dan Sezgin, A. C. (2017) Health Benefits of Fermented Foods. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 0(0), pp. 1-22.

Santoso, M. M. (2013) Pengaruh Variasi Penambahan Sirup Fruktosa Cair Sebagai Cryoprotectant, dan Penambahan Sari Kubis Ungu (*Brassica Oleracea* Var. Capitata L.F. Rubra) Atau Jambu Biji (*Psidium Guajava* L.) Terhadap Kualitas Vegetables-Frozen Yogurt. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya*, 2 (1), pp. 1-20.

Sarfaraz, S., Sarwar, G., Fatima, W., Ramzan, S., Amjad, R. dkk. (2015) Evaluation of Diuretic Potential of Lemon Juice and Reconstituted Lemon Drink. *World Journal of Pharmaceutical Research*, 4 (7), pp. 254-259.

Shinkafi, S.A. dan Ndanusa, H. (2013) Antibacterial Activity of *Citrus limon* on *Acne vulgaris* (pimples). *International Journal of Science Inventions Today*, 2 (5), pp. 397-409.

Shobahiya, N. (2017) Pengaruh Jenis Media Fermentasi Dan Konsentrasi Garam Terhadap Karakteristik Asinan Sawi Hijau (*Brassica rapa* L), *Skripsi*. Bandung: Fakultas Teknik, Universitas Pasundan

Sjahid, L. R. (2008) Isolasi dan identifikasi flavonoid dari daun dewandaru (*Eugenia uniflora* L.). *Skripsi*. Surakarta: Fakultas Farmasi Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Smirnoff, N. (2000) Ascorbic acid: metabolism and functions of a multi-faceted molecule. *Plant Biology*, 3, pp. 229-235.

Sudarmadji, S., Haryanto, B., dan Suhardi (2007). *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.

- Suhartatik, N., Cahyanto, M. N., Raharjo, S., dan Rahayu, E. S. (2013) Aktivitas Antioksidan Antosianin Beras Ketan Hitam Selama Fermentasi. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 24 (1), pp. 115-119.
- Sukmawati, P. P. A., Ramona, Y., dan Leliqia, N. P. E. (2013) Penetapan Antioksidan yang Optimal pada Teh Hitam Kombucha Lokal di Bali dengan Waktu Fermentasi. *Skripsi*. Bali: Universitas Udayana.
- Sumardjono (2008) Pengantar Kimia: Buku Panduan Kuliah Mahasiswa Kedokteran Program Strata I Fakultas Bioeksata. Jakarta: EGC.
- Suprihatin (2010) *Teknologi Fermentasi*. Surabaya: UNESA Pres.
- Supriyono, T., Murwani, R., dan Nurrahman (2014) Kandungan beta karoten, polifenol total dan aktifitas “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), pp. 65-71.
- Susilowati, A. (2010) Pengaruh Aktifitas Proteolitik *Aspergillus* sp-K3 dalam Perolehan Asam-Asam Amino Sebagai Fraksi Gurih Melalui Fermentasi Garam pada Kacang Hijau (*Phaseolus raditus* L). *Jurnal Rubik Teknologi*, 19 (1), pp. 81-92.
- Syukur (2015) *Mengenal Buah Naga*. Jambi: Widyaiswara Muda Balai Pelatihan Pertanian Jambi.
- Tangkeallo, C. dan Widyaningsih, T. (2014) Aktivitas Serbuk Minuman Instan Berbasis Miana Kajian Jenis Bahan Baku dan Penambahan Serbuk Jahe. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2 (4), pp. 278-284.
- Utami, I. W. (2008) Efek Fraksi Air Ekstrak Etanol Daun Salam (*Syzygium polyanthum* Wight.) Terhadap Penurunan Kadar Asam Urat Pada Mencit Putih (*Mus musculus*) Jantan Galur Balb-C Yang Diinduksi dengan Kalium. *Skripsi*. Surakarta: Fakultas Farmasi, Univeristas Muhammadiyah Surakarta.
- Wardani, A. K. (2011) Pengaruh Fermentasi Menggunakan Bakteri *Lactobacillus bulgaricus* Terhadap Kandungan Fenol Total dan Aktivitas Antioksidan Jus Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Skripsi*. Jember: Fakultas Farmasi Universitas Jember.
- Weston, L. A., Ryan, P. R., dan Watt, M. (2012) Mechanisms for cellular transport and release of allelochemicals from plant roots into the rhizosphere. *Journal of Experimental Botany*, 63 (9), pp. 3445-3454.
- Winarno, F.G. (2002) *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarsih, H. (2007) *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Yogyakarta: Kanisius.
- Windono, T., Soediman, S., Yudawati, U., Ermawati, E., Srielita, Erowati, T. I. (2001) Uji Peredam Radikal Bebas terhadap 1,1-Diphenyl-2-Picrylhydrazyl (DPPH) dari Ekstrak Kulit Buah dan Biji Anggur (*Vitis vinifera* L.) Probolinggo Biru dan Bali. *Artocarpus*, 1, pp. 34-43.

- Wirawan, E. Y. (2015) Uji antioksidan ekstrak tumbuhan sisik naga (*Pyrrosia piloselloides* (L.) M.G Price) pada pohon inang jambu air (*Syzygium aqueum*) dengan metode 2,2- diphenyl-1-picrylhidrazyl (DPPH) dan penetapan karakter ekstrak. *Thesis*. Yogyakarta: Fakultas Farmasi Universitas Sanata Dharma.
- Yang, Xiaoxing, Jiachun Zhou, Liqiang Fan, Zhen Qin, Qiming Chen, dan Liming Zhao (2018) Antioxidant properties of a vegetable–fruit beverage fermented with two *Lactobacillus plantarum* strains. *Food Science and Biotechnology*, 27 (6), pp. 1719-1726.
- Yulia, A., Rahmi, S. L., dan Latief, M. (2013) Minuman Fungsional Ekstrak Kulit Kayu Manis dan Kelopak Bunga Rosella. *Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains*, 15 (1), pp. 79-84.
- Yumas, M. dan Rosniati (2014) Pengaruh Konsentrasi Starter dan Lama Fermentasi Pulp Kakao Terhadap Konsentrasi Etanol. *Biopropal Industri*, 5 (1), pp. 13-22.
- Yunus, Y. dan Zubaidah, E. (2015) Pengaruh Konsentrasi Sukrosa dan Lama Fermentasi Terhadap Viabilitas *L. casei* Selama Penyimpanan Beku Velve Pisang Ambon. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3 (2), pp. 303-312.
- Zubaidah, E., Saparianti, E., dan Mawardhani, M. (2005) Peranan Substitusi Dengan Sari Wortel dan Kondisi Fermentasi Terhadap Karakteristik Minuman Susu Terfermentasi Bakteri Asam Laktat Terfermentasi Bakteri Asam Laktat. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 6 (2), pp. 93-100.