

DAFTAR PUSTAKA

- Agusman, A. (2013). Pengujian Organoleptik Teknologi Pangan. Semarang: Universitas Muhamadiyah Semarang.
- Amic, D., Beslo, D., Trinajstic, N., Davidovic. Structure-Radical Scavenging Activity Relationships of Flavonoids. Croatia Chem Acta 2003, 67
- Ariani, S.R.D. dan Hastuti, W. 2009. Analisis Isoflavon dan Uji Aktivitas Antioksidan Pada Tempe dengan Variasi Lama Waktu Fermentasi dan Metode Ekstraksi. Prosiding Kimia Organik, Bahan Alam, dan Biokimia. FKIP UNS Surakarta.
- Atherton, H. V. and J. A. Newlander. 1982. Chemistry and Testing of Dairy Product. Fourth Edition. The Publishing Co Inc. West Connecticut.
- Chandra F. 2010. Formula snack bar tinggi serat berbasis tepung sorghum (*Shorghum bicolor L*), tepung maizena, dan tepung ampas tahu [skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Citramukti, Imaniar. 2008. Ekstraksi dan Uji Kualitas Pigmen Antosianin Pada Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus costaricensis*) (Kajian Masa Simpan Buah dan Penggunaan Jenis Pelarut). Program Sarjana Strata-1 Teknologi Hasil Pertanian Universitas Muhammadiyah Malang.
- Eckles, C.H. and Macy, H. 1980. Milk and Milk Product. Mc Graw Hill Book. Company, Inc. New York.
- Godam. 2012. Isi Kandungan Gizi Buah Pisang Ambon – Komposisi Nutrisi Bahan Makanan [Internet]. Tersedia pada: <http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungan-gizi-buah-pisang-ambon-komposisi-nutrisi-bahan-makanan.html#.W36l3zCfLIU>. [1 Juni 2024].
- Hendra, H. 2013. Pengaruh Perbedaan Penambahan Gula Terhadap Karakteristik Sirup Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang.
- Judkins, H. F. and H. A. Keener. 1960. Milk Production and Processing. John Willey and Sons Inc. New York.
- Kochar SP, Rossell B. 1990. Detection estimation and evaluation of antioxidants in food system. In: Hudson BJB (ed.). Food Antioxidants. Elsevier, London.
- Molyneux, P. 2004. The Use of Stable Free Radikal Diphenylpicrilhidrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity. Journal Science of Technology, 26(2): 211-219

- Nizori, A., VinySuwita, Surhaini, Mursalin, Melisa, Titi Candra Sunarti dan Endang Warsiki. 2007. Pembuatan Soygurt Simbiotik Sebagai Pangan Fungsional dengan Penambahan Kultur Campuran. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. Vol.18 (1).
- Novidahlia, N., Pangandian, G. P., & Aminullah, A. (2018). Karakteristik Red Smoothies dari Buah Pisang Ambon dan Naga Merah dengan Penambahan CMC (Carboxymethyl Cellulose) . *Jurnal Agroindustri Halal*.
- Paramita, F. et al. 2020. Analisis Sensori Smoothies dengan Penambahan Chia Seeds sebagai Pangan Tinggi Serat. *5(2)*, pp. 90–97.
- Prakash A. 2001. Antioxidant Activity, Medallion Laboratories: Analytical Progress, *19 (2)* : 1-4.
- Purwanti, H. (2019). Pengaruh penambahan koro benguk terhadap sifat organoleptik soyghurt (yoghurt susu kedelai). *Journal of Food and Culinary*, *2(2)*, 47–54.
- Rebecca, O.P.S., A.N. Boyce, and S. Chandran, Pigment identification and antioxidant properties of red dragon fruit (*Hylocereus polyrhizus*), *African Journal of Biotechnology*., *9*, (2010), 1450-1454.
- Sayuti, K., & Yenrina, R. (2015). *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Andalas University Press.
- Susilorini, T.E. dan M.E. Sawitri. 2008. *Produk Olahan Susu*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Umayah, Evi dan Moch. Amrun H. Uji aktivitas antioksidan ekstrak buah naga (*Hylocereus undatus* (Haw.)) Britt. & Rose. *Jurnal Ilmu Dasar*., *8*, (2007), 83-90.
- Velazquez, E., Tournie, HA., Buschiazzi Mordujovich de, P., Saavedra, G., Schinella, GR. Antioxidant Activity of Paraguayan Plant Extract, *Fitoterapia*, 2003, *74*, 91-97.
- Winarno, F.G., 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yuanita, Leny. 2021. Efek Metode Pengolahan dan Penyimpanan Terhadap Kadar Senyawa Fenolik dan Aktivitas Antioksidan. *Journal of Chemistry*. *10(1)*, 64-78.