DAFTAR PUSTAKA

Arifin, A. S., Karurukan, E., Laga, A., Langkong, J., & Muhpidah, M. (2026). Karakteristik Sensori Dan Fisikokimia Minuman Fermentasi Berbasis Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus): Sensory and Physicochemical Characteristics of a Fermented Drink Made from Red Dragon Fruit (Hylocereus polyrhizus. *Jurnal Agritechno*, *19*(1), 79-88.

Ajrih, N., Wibowo, A., & Fanani, AF (2024). Edukasi dan Pelatihan Pembuatan Susu Fermentasi Kefir Bagi Peternak di Desa Purwosari. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat , 14 (2), 336-341.

A. Hardiansyah, and HH Kusuma, "Optimalisasi Kualitas Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan Kefir Susu Kambing dengan Penambahan Madu Lokal Bunga Randu," Journal of Nutrition College , vol. 11, tidak. 4, hlm. 278-284, Oktober 2022. https://doi.org/10.14710/jnc.v11i4.34506

Abdullah, K., Jannah, M., Aiman, U., Hasda, S., Fadilla, Z., Taqwin, M., ... & Sari, M. E. (2022). Metodologi penelitian kuantitatif. Yayasan Penerbit Muhammad Zaini, 3(2).

Ali, N., Suhartina, S., & Irma, S. S. (2022). Uji organoleptik silase komplit di Desa Bala Kecamatan Balanipa Kabupaten Polewali Mandar. *Maduranch: Jurnal Ilmu Peternakan dan Ilmu Agribisnis*, *7*(1), 1-5.

Aryanta, I. W. R. (2022). Manfaat buah naga untuk kesehatan. *Widya Kesehatan*, *4*(2), 8-13.

Angonese, M., Motta, GE, de Farias, NS, Molognoni, L., Daguer, H., Brugnerotto, P., ... & Müller, CMO (2021). Buah naga organik (Hylocereus undatus dan Hylocereus polyrhizus) yang ditanam pada kondisi edafoklimatik yang sama: Perbandingan profil asam fenolik dan organik serta aktivitas antioksidan. Lwt , 149 , 111924.

Arslan, Seher and Selman K. 2021. The effects of different dietary fiber use on the properties of kefir produced with cow’s and goat’s milk. Journal of Food Processing and Preservation. 45(10):1111-1120.

Angkat, N. U., Siregar, L. A. M., & Damanik, R. I. (2018). Identifikasi Karakter Morfologi Buah naga merah (Hylocereus polyrhizus) Di Kecamatan Sitinjo Kabupaten Dairi Sumatera Utara: Identification of MorpHological Characteristic of Dragon Fruit (Hylocereus sp.) in Sitinjo District of Dairi Regency North Sumatera. *Jurnal Agroteknologi*, *6*(4), 818-825.

Asmara, D. R. 2017. Karakteristik Mikrobiologis Masker Krim Kefir Susu kambing etawa dengan Waktu Pemeraman Kefir yang Berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Malang.

Baihaqie, H. M., & Fitrianingsih, S. P. (2021, December). Penelusuran pustaka perbandingan potensi antioksidan pada 4 jenis buah naga (Hylocereus sp) untuk diformulasikan menjadi sirup buah. In *Bandung Conference Series: PHarmacy* (Vol. 1, No. 1, pp. 8-17).

BSN. (2011). SNI 3141.1:2011 Susu segar Bagian 1: Sapi. Standar Nasional Indonesia. 1–4.

Choo, KY, Kho, C., Ong, YY, Thoo, YY, Lim, RLH, Tan, CP, & Ho, CW (2018). Studi tentang stabilitas penyimpanan minuman buah naga merah (Hylocereus polyrhizus) fermentasi. Ilmu pangan dan bioteknologi , 27 (5), 1411-1417.

Cais-Sokolinska, D., J. Wojtowski., J. Pikul. R. ,Dankow., M. Macjher., J.Teichert, and E. Bagnicka. 2015. Formation of volatile compounds in kefir made of goat and sheep milk with high polyunsaturated fatty acid content. J. Dairy Sci. 98: 6692-6705.

Dunggio, S. (2022). KARAKTERISTIK KIMIA YOGHURT BUAH NAGA DENGAN VARIASI SUHU FERMENTASI. Journal Of Agritech Science (JASc), 6(1), 51-57.

Dauber, C., T. Carreras, A. Britos, S. Carro, C. Cajarville, A. Gámbaro, S. Jorcin, T. López, and I. Vieitez. 2021. Elaboration of Goat Cheese With Increased Content of Conjugated Linoleic Acid and Transvaccenic Acid: Fat, Sensory, And Textural Profile. Small Ruminant Research. 199: 106379.

Dewi, M. L., T. Rusdiana, Muchtaridi, dan N. A. Putriana. 2018. Artikel Tinjauan: Manfaat Kefir untuk Kesehatan Kulit. Farmaka 16(2) : 80-86.

Febriyanti, K., & Leliqia, N. P. E. (2023, November). Studi Kandungan Fitokimia dan Aktivitas Antibakteri Tanaman Buah Naga (Hylocereus spp.). In *Prosiding Workshop dan Seminar Nasional Farmasi* (Vol. 2, pp. 113-124).

Fera, M., & Solikhin, A. (2021). Uji Organoleptik Produk Tepung Ampas Tahu. *Journal of Technology and Food Processing (JTFP)*, *1*(02), 5-9.

Farag, MA, Jomaa, SA, Abd El-Wahed, A., & R. El-Seedi, H. (2020). Berbagai wajah produk susu fermentasi kefir: Karakteristik kualitas, kimia rasa, nilai gizi, manfaat kesehatan, dan keamanan. Nutrients , 12 (2), 346.

Ferawati, S. Melia, E. Purwati, I. Zulkarnain,dan H.Purwanto. 2019. Kualitas mikrobiologis susu kambing etawa fermentasi menggunakan starter Lactobacillus fermentum strain NCC2970 pada penyimpanan suhu refrigerator. J.Applied Agrc. Sci. Tech. 3(1):51-56.

Ginting, S. O., V. P. Bintoro dan H. Rizqiati. (2019). Analisis total bal, total padatan terlarut, kadar alkohol dan mutu hedonik pada kefir susu sapi dengan variasi konsentrasi sari buah naga merah (Hylocereus polyrhizus). Jurnal Teknologi Pangan, 3(1), 104- 109.

Gustia Sari, M. (2015). Teknik budidaya buah naga di Bukik Galeh, Sarilamak. *Jurnal Nasional Ecopedon*, *3*(1), 140-144.

Hardiansyah, A., Hapsari, E. W., & Sugiyanti, D. (2023). Pengaruh penambahan sari buah kurma (Phoenix dactilyfera L.) varietas ajwa terhadap daya terima dan nilai gizi kefir susu kambing etawa. Pharmasipha: Pharmaceutical Journal of Islamic Pharmacy, 7(1), 80-90.

Hardiansyah, A., & Kusuma, H. H. (2022). Optimalisasi Kualitas Organoleptik Dan Aktivitas Antioksidan Kefir Susu kambing etawa Dengan Penambahan Madu Lokal Bunga Randu. Journal of Nutrition College, 11(4), 278-284.

Ho, P. L., Tran, D. T., Hertog, M. L. A. T. M.,& Nicolaï, B. M. (2021). Effect of controlled atmosphere storage on the quality attributes and volatile organic compounds profile of dragon fruit (Hylocereus undatus). Postharvest Biology and Technology, 173(5), 111406.

Hala, Y., dan A. Ali. 2020. Kandungan total fenol dan kapasitas antioksidan buah lokal indonesia sebelum dan setelah pencampuran. Prosiding Seminar Nasional Biologi FMIPA UNM.

Hakim, G. L., Nefasa, A. N., & Abdurrahman, Z. H. (2021). Pengaruh penambahan ekstrak jahe merah (Zingiber officinale var. rubrum) terhadap kualitas organoleptik dan pH kefir susu kambing etawa. Tropical Animal Science, 3(1), 19-25.

Hidayat, M. N. 2017. Meningkatkan Nilai Manfaat Susu dengan Penambahan Mikroba Probiotik. Jurnal Teknosains. 11(1): 71-88.

Hestina, H. M., Budiyono, B., & Djunaidi, D. (2018). Uji mutu dan uji organoleptik ikan lele dumbo (Clarias gariepinus) salai pada industri rumah tangga di Danau Buluh Kabupaten Bungo Provinsi Jambi. *SEMAH Jurnal Pengelolaan Sumberdaya Perairan*, *2*(2).

Ismanto, H. (2022). ¬ uji organoleptik keripik udang (L. vannamei) hasil Penggorengan vakum. *Jurnal AgroSainTa: Widyaiswara Mandiri Membangun Bangsa*, *6*(2), 53-58.

Iswendi, I., Yusmaita, E., & Pangestuti, A. D. (2019). Uji organoleptik sari jagung di laboratorium kimia FMIPA UNP. *Suluah Bendang: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, *19*(2), 92-100.

irgota, A., Saputri, A., Indrayati, B. K., Agustina, F., Ramdani, F. W., Noviani, I., ... & Farista, B. (2022). Peningkatan Mutu dan Daya Jual Gula Semut melalui Uji Organoleptik di Desa Gelangsar Lombok Barat. Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA, 5(2), 114-118.

Insani, H., Rizqiati, H., & Pratama, Y. (2018). Pengaruh variasi konsentrasi sukrosa terhadap total khamir, total padatan terlarut, kadar alkohol dan mutu hedonik pada water kefir buah naga merah (Hyloreceus polyrhizus). Jurnal Teknologi Pangan, 2(2), 90-97.

Jaya, F. 2019. Ilmu, Teknologi dan Manfaat Kefir. UB Press: Malang.

Khoo, H. E., He, X., Tang, Y., Li, Z., Li, C., Zeng, Y., Tang, J., dan Sun, J. 2022. Betacyanins and Anthocyanins in Pulp and Peel of Red Pitaya (Hylocereus polyrhizus cv. Jindu), Inhibition of Oxidative Stress, Lipid Reducing, and Cytotoxic Effects. Frontiers in Nutrition, 9(894438): 1–11. https://doi.org/10.3389/fnut.2022.894438

Kesenkaş, H., and H.Özbaş. 2017. Fermented Foods in Health and Disease Prevention Chapter 14 – Kefir. Academic Press. London.

Mande, D. D., Kumbhare, M. R., & Surana, A. R. (2023). PHytochemical composition, biological activities and nutritional aspects of Hylocereus undatus: A review. *Infectious Diseases and Herbal Medicine*, *4*.

Meutia, N. (2016). Residu antibiotika dalam air susu segar yang berasal dari peternakan di wilayah Aceh Besar. *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran*, *16*(1).

Ningsih, D. R., V. P. Bintoro dan Nurwantoro. (2018). Analisis total padatan terlarut, kadar alkohol, nilai pH dan total asam pada kefir optima dengan penambahan high fructose syrup (HFS). Jurnal Teknologi Pangan, 2(2), 84-88.

Nurlaila, S., Agustini, D. M., & Purdianto, J. (2017). Uji organoleptik terhadap berbagai bahan dasar nugget. *Maduranch: Jurnal Ilmu Peternakan dan Ilmu Agribisnis*, *2*(2), 67-72.

Nihayah, I. (2015). Pengaruh konsentrasi starter terhadap kualitas kefir susu sapi dan manfaatnya sebagai penurun kadar kolesterol darah mencit (Mus musculus) (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim).

Prawitasari, I. A. A., K. A. Nocianitri dan I. N. K. Putra. (2020). Pengaruh konsentrasi sukrosa terhadap karakteristik sari buah probiotik terong belanda (Solanum betaceaum Cav.) terfermentasi dengan isolate Lactobacillus sp. F213. Jurnal Itepa, 9(4), 370 – 380. https://doi.org/10.24843/itepa.2020.v09.i04.p02

Pratiwi, B. M., Rizqiati, H., & Pratama, Y. (2018). Pengaruh substitusi buah naga merah terhadap aktivitas antioksidan, pH, total bakteri asam laktat dan organoleptik kefir sari kedelai. Jurnal Teknologi Pangan, 2(2), 98-105.

Prado, M. R., Blandón, L. M., Vandenberghe, L. P., Rodrigues, C., Castro, G. R., Thomaz-Soccol, V., & Soccol, C. R. (2015). Milk kefir: composition, microbial cultures, biological activities, and related products. *Frontiers in microbiology*, *6*, 1177.

Ramadhanti, N., Chaniago, R. A., Anggraini, O. R., & Pratama, Y. E. (2025). Interaksi Starter Lactobacillus Fermentum dan Sari Buah Alpukat

Terhadap Karakteristik Frozen Kefir Susu kambing etawa Sebagai Pangan Fungsional. Journal of Agriculture and Animal Science, 5(1), 100-108.

Rohmah, F. dan T. Estiasih. 2018. Perubahan Karakteristik Kefir Selama Penyimpanan : Kajian Pustaka. Jurnal Pangan dan Agroindustri 6(3): 30-36

Rosa, D. D., Dias, M. M., Grześkowiak, Ł. M., Reis, S. A., Conceição, L. L., & Peluzio, M. D. C. G. (2017). Milk kefir: nutritional, microbiological and health benefits. *Nutrition research reviews*, *30*(1), 82-96.

Septya, A. (2023). Mutu Hedonik dan Tingkat Penerimaan Kefir Susu kambing etawa Yang Ditambahkan Sari Kurma Dengan Level Yang Berbeda (Skripsi, Universitas Islam Negeri Sultn Syarif Kasim Riau Pekanbaru).

Sawitry, Manik Airry; Sari, E. P. (2020). Prospek Frozen Yogurt Sinbiotik Fortifikasi dengan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) dan Fruktosa, Mendkung Gaya Hidup Sehat Pasca Pandemi Covid-19.Prosiding Seminar Teknologi Dan Agribisnis Peternakan VII–Webinar: Prospek Peternakan Di Era Normal Baru Pasca Pandemi COVID-19, Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman, 27 Juni 2020, ISBN: 978-602-52203-2-6, 59–66.

Sulmiyati, S., Said, NS, Fahrodi, DU, Malaka, R., & Fatma, F. (2019). Karakterisasi fisikokimia, mikrobiologi, dan sensorik kefir susu kambing pada berbagai waktu inkubasi. Buletin Peternakan , 43 (3).

Setyawati, H. (2019). Analisis kajian fisiologi tumbuhan budidaya buah naga (Hylocereus spp.) menggunakan lampu di Banyuwangi. In *Prosiding Symbion (Symposium on Biology Education)* (pp. 361-365).

Susilawati., Zulferiyenni A S., Pramitha., dan Sartika, D., 2018. Penyuluhan dan Pelatihan Pembuatan Kefir Susu kambing etawa dalam Rangka Meningkatkan Gizi Masyarakat di Desa Sumber Rejo Kecamatan Jati Agung Kabupaten Lampung Selatan. Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat. 1(3) : 140-144.

Setyawardani, T., Juni. S., Agustinus. H.D.R., Mardiati. S., dan Kusuma. W. 2017. Kualitas kimia, fisik dan sensori kefir susu kambing etawa yang disimpan pada suhu dan lama penyimpanan berbeda. Buletin peternakan. 41 (3) : 298-306.

Sunarlim, R. 2016. Potensi Lactobacillus sp. Asal Dari Dadih Sebagai Starter Pada Pembuatan Susu Fermentasi Khas Indonesia. Buletin Teknologi Pasca Panen. 5(1): 69-76.

Surono, I. S. 2016. Probiotik, Mikrobiome dan Pangan Fungsi Nasional. Deepublish. Yogyakarta.

Steel, R. G. D., Torrie, J. H., & Sumantri, B. (1993). Prinsip dan prosedur statistika: suatu pendekatan biometrik. (No Title).

Tarihoran, W. C., Hintono, A., & Rizqiati, H. (2022). Total BAL, Viskositas, pH dan Padatan Terlarut Kefir Susu Kerbau Dengan Pemberian Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus). Jurnal Pangan Dan Agroindustri, 10(4), 187-193.

Triana, AN, Setyawardani, T., & Sumarmono, J. (2022). Pengaruh Jenis Susu pada pH, Total Asam dan Warna Kefir Tradisional Pengaruh Jenis Susu terhadap pH, Total Asam dan Warna Kefir Tradisional.

Virgota, A., Saputri, A., Indrayati, B. K., Agustina, F., Ramdani, F. W., Noviani, I., ... & Farista, B. (2022). Peningkatan Mutu dan Daya Jual Gula Semut melalui Uji Organoleptik di Desa Gelangsar Lombok Barat. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, *5*(2), 114-118.

Wijaningsih, W., Sunarto, S., & Wulandari, D. (2024). Daya Terima Mix Kefir Buah dan Kefir Susu Buah. *Jurnal Riset Gizi*, *12*(1), 47-51.

Wadhani, L. P. P., Ratnaningsih, N., & Lastariwati, B. (2021). Kandungan Gizi, Aktivitas Antioksidan dan Uji Organoleptik Puding Berbasis Kembang Kol (Brassica oleracea var. botrytis) dan Strawberry (Fragaria x ananassa). Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 10(1), 194–200. https://doi.org/10.17728/jatp.7061

Widianingsih, M. 2016. Aktivitas antioksidan ekstrak methanol buah naga merah (Hylocereus PHolyrhizus) hasil maserasi dan direkatkan dengan keringanginkan. Jurnal Wiyata 3 (2):148.

Wasito, H., Karyati, E., Vikarosa, C. D., Hafizah, I. N., Utami, H. R., & Khairun, M. (2017). Test strip pengukur pH dari bahan alam yang diimmobilisasi dalam kertas selulosa. *Indonesian Journal of Chemical Science*, *6*(3), 223-229.

Yuda Silvanus 2017. Daya Terima Konsumen Terhadap Kkefir Susu Kambing Etawa Dengan Penambahan Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). Intiper Yogyakarta.

Yanti, N. K. A. W .P., S. A. Lindawati, dan I. N. S. Miwada. 2016. Nilai Organoleptik Kefir Hasil Fortifikasi Ubi Ungu pada Proses Fermentasi Susu Selama Penyimpanan, Jurnal Peternakan Tropika. 4(1): 35-50.

Zulaikhah, S. R., & Luthfi, S. C. (2022). Kajian Penambahan Buah Naga Merah Bentuk Tepung dan Jus pada Pembuatan Yoghurt Susu kambing etawa terhadap Nilai pH, Total Asam dan Viskositas. Jurnal Sains Peternakan, 10(2), 12-17.

Zain, W. N. H. 2020. Teknologi Pengolahan Susu. Modul Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Pertanian dan Peternakan. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.