

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiah, S.D., Muawanah, A. 2015. Aktivitas antioksidan dan kandungan komponen bioaktif sari buah namnam. *Jurnal Kimia Valensi: Jurnal Penelitian dan Pengembangan Ilmu Kimia* 1(2): 130-136.
- Anggraini, Z., Desy., Dwita., Oktiarni., Devi., dan Ratnawati. 2012. Pemanfaatan ekstrak kulit buah naga sebagai pewarna dan pengawet alami mie basah. *Jurnal Gradien* 8(2):819-824.
- Aprialdi, D. 2010. Optimasi Proses dan Modifikasi Desain Bak Pasteurisasi dan Bak Pendingin Produk Minuman di PT Triteguh Manunggal Sejati, Tangerang [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ardwiansyah, Y. 2018. Pengaruh Perbandingan Sari Buah Naga Merah dengan Sari Buah Sirsak dan Lama Inkubasi terhadap Mutu Yoghurt [skripsi]. Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Arisworo, D. 2006. *Ilmu Pengetahuan Alam*. Grafindo Media Pratama, Bandung.
- BPOM RI. 2008. Informatorium Obat Nasional Indonesia. Jakarta.
- BPOM RI. 2013. Batas Maksimum Bahan Tambahan Pangan Pengawet. Jakarta.
- Chance, J. M. 2017. Quality Control Air Produk Minuman Berkarbonasi Fanta Strawberry RGB 295 ml secara Mikrobiologi di PT Coca Cola Amatil Indonesia Central Java. Fakultas Pertanian, Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.
- Departemen Kesehatan RI. 2000. Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat. Jakarta.
- Fachruddin. 2011. *Membuat Aneka Sari Buah*. Yogyakarta Kanisius, Yogyakarta.
- Gaman, P.M., Sherrington, K,B. 1994. *The Sciences of Food, an Introduction to Food Science, Nutrition, and Microbiology Second Edition*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Geri, J,D., Ayu, F,D., Harun, N. 2019. Kombinasi minuman lidah buaya berkarbonasi dengan sari lemon. *Jurnal Agroindustri Halal* 5(2):132-140.
- Ghose, P., Nair, P. 2013. Packaging of carbonate beverages. *Int J. Agric and Food Sci Tech*. ISSN 2249-3050, 421-430.

- Greenfields Indonesia. 2013. *Greenfields Indonesia Department of Cheese*, Malang.
- Hidayat, N., Padaga, M., dan Suhartini, S. 2006. *Mikrobiologi Industri*. CV Andi Offset, Yogyakarta.
- Hidayat., Saati. 2006. *Membuat Pewarna alami: Cara Sehat dan Aman Membuat Pewarna Makanan dari Bahan Alami*. Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Imanuela, M., Sulisyawati., dan Ansori, M. 2012. Penggunaan asam sitrat dan natrium bikarbonat dalam minuman jeruk nipis berkarbonasi. *J Food and Culinary Education Univ Negeri Semarang* 1(1):26-30.
- Indra, D . 2015. *Zat Aditif Makanan : Manfaat dan Bahayanya*. Garudhawaca.
- Istianingsih, t., Darda, E. 2013. Pengaruh umur panen dan suhu simpan terhadap umur simpan buah naga super red. *Jurnal Holtikultura Indonesia* 4(1) 54-61.
- Istinah, N., Fitriadinda, H., murtini, E,S. 2019. *Perancangan Pabrik untuk Industri Pangan*. Universitas Brawijaya Press. Malang.
- Jacob, R.A. 2005. *Vitamin C in Modern Nutrition in Health and Disease 1 Edition*. Waverly Company, Philadelphia.
- Jaafar, A,R., Nazri, M., Khairuddin, W. 2009. Proximate analysis of dragon fruit. *American Journal Of Applied Sciences* 6:1341-1346.
- Kamaluddin, M, J, N., Handayani, M,N. 2018. Pengaruh perbedaan jenis hidrokoloid terhadap karakteristik fruit leathet pepaya. *Edufortech* 3(1)
- Kartikasari, E. 2017. Penggunaan Whey Keju untuk Menstubsitusi Penggunaan Rennet dalam Pembuatan Keju Mozarella [skripsi]. Fakultas Peternakan, Universitas PGRI, Kediri.
- Kemenristek RI. 2010. Pembuatan Sari Buah.
- Khairunnisa. 2021. Penetapan Kadar Fenolik dan Tanin Total dan Analisis Aktivitas Antioksidan pada Jamur Merang dengan Metode DPPH [skripsi]. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar, Makassar.
- Khopar. 2010. *Konsep Dasar Kimia Analitik*. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Kristanto. 2008.*Buah Naga Pembudidayaan di Pot dan di Kebun*. Penebar swadaya, Jakarta.
- Legowo, A.M., Mulyani, S., dan Kusrahayu. 2009. *Ilmu dan Teknologi Susu*. Badan Penerbit Universitas Diponegoro, Semarang.

- Mayangsari, H.U., dan Witjoro, A. 2002. Pengaruh Penambahan Whey Keju dan Whey Tahu pada Media Biakan Murni terhadap Pertumbuhan Koloni Jamur Tiram Putih. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Malang, Malang.
- Muchtadi, T. R. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta, Bandung.
- Murdianto, W., Syahrumsyah, H. 2012. Pengaruh natrium bikarbonat terhadap kadar vitamin C, total padatan terlarut dan nilai sensori dari sari buah nanas berkarbonasi. *Jurnal Teknologi Pertanian* 8(1):1-5.
- Nasution, A.R. 2018. Pengaruh Penambahan Natrium Bikarbonat dan Asam Sitrat terhadap Mutu Minuman Sari Buah Kedondong Berkarbonasi [skripsi]. Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Nasution, Z.H., Suhaidi, I., Limbong, L.N. 2016. Pengaruh perbandingan air kelapa tua dengan sari sirih dan konsentrasi natrium bikarbonat (NaHCO₃) terhadap mutu minuman air kelapa berkarbonasi. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* 4(4).
- Nginak, J., Anggreini, D.N.R., Yanti, D. 2019. Kandungan vitamin C dari ekstrak buah ara dan markisa hutan. *Jurnal Sains dan Edukasi Sains* 2(2): 54-59.
- Nursiwi, A., Utami, R., Andriani, M., dan Sari, A.P. 2015. Fermentasi whey limbah keju untuk produksi kefir oleh kefir grains. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 8(1).
- Oktaviani. 2014. Kualitas dan Aktifitas Antioksidan Minuman Probiotik dengan Variasi Ekstrak Buah Naga Merah. Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta, Yogyakarta.
- Panjuantiningrum. 2009. Pengaruh Pemberian Bauh Naga Merah terhadap Kadar Glukosa Darah Tikus Putih yang Diinduksi Alokasi [skripsi]. Fakultas Kedokteran, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Pradana, F.R., Anwar, C.,Fridayani, N., Aziz, H.A., dan Assyfa, A.N. 2017. Inovasi minuman sehat berbasis whey dan sari buah tropis. *Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship* 2(3).
- Pratiwi, P., Suzery, M., dan Cahyono, B. 2010. Total fenolat dan flavonoid dari ekstrak dan fraksi daun kumis kucing jawa tengah serta aktivitas antioksidannya. *Jurnal Sains & Matematika* 18(4): 140-148.
- Puspita, S.S. 2021. Pemanfaatan Whey Keju sebagai Substitusi Susu dan Penggunaan Bunga Telang sebagai Pewarna Alami Es Krim

[skripsi]. Fakultas Pertanian-Peternakan, Universitas Muhammadiyah Malang, Malang.

- Putri, D.C., Putra, I., dan Suparthana. 2019. Pengaruh penambahan sari buah naga merah terhadap karakteristik yoghurt campuran susu sapi dan kacang merah. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 8(1): 8-17.
- Ranganna, S. 1978. *Manual of Analysis for Fruit and Vegetable Product*. McGraw Hill Publishing Company Limited, New Delhi.
- Revenue, M. 2014. *Soft Drink and Other Beverages*. Sales and Use Tax Division.
- Riyanti. 2021. *Panduan Budidaya Buah Naga*. Bhuana Ilmu Populer.
- Sawitri, M.E. 2010. Kajian penggunaan whey bubuk sebagai pengganti susu skim bubuk dalam pengolahan soft frozen es krim. *JIPB* 20(1): 31-37.
- Sihotang, C., dan Efawani. 2006. Pengaruh CO₂ terhadap bahan pangan. Fakultas Pertanian, Universitas Riau, Pekanbaru.
- Silalahi, N,A,P., Ginting, S., Rusmarilin, H. 2019. Pengaruh perbandingan nira tebu dengan sari jeruk manis dan penambahan natrium bikarbonat (NaHCO₃) terhadap mutu minuman nira tebu berkarbonasi. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* 7(2).
- Simanjuntak, B. 2016. Stabilitas gas karbondioksida pada minuman berkarbonasi selama penyimpanan. *Jurnal Mutu Pangan* 3(1): 45-49.
- Suragimath. 2010. Effect of carbonated drink on excisional palatal woundhealing: A study on wistar rats. *Indian J. Dent Res.* 21(3) : 330-333.
- Tanaya, C. 2014. Pengaruh Jenis Gula dan Penambahan Sari Buah Anggur Probolinggo terhadap Sfisikakimia, Vibilitas Bakteri Yogurt, dan Organoleptik Yogurt Non fat. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widjaya Mandala, Surabaya.
- Tarwendah, I.V. 2017. Studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 5(2): 66-73.
- Yulia, A., Suparmo., Hermayani, E. 2011. Studi pembuatan minuman ringan berkarbonasi dari ekstrak kulit kayu manis-madu. *Jurnal Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Jambi* 13(3): 11-17.
- Yusrina, I.H., Purwasih, R., dan Fathurohman, F. 2019. Pemanfaatan limbah keju mozarella sebagai minuman fungsional dengan penambahan rasa nanas dan jeruk siam. *Jurusan Agroindustri Fakultas Politeknik Negri Subang* 1(1):1-7.

- Vasey. 2006. *The Whey Prescription: The Healing Miracle in Milk*. Simon and Schuster.
- Wichienchot, S.M. 2010. Oligosaccharides of pitaya (dragon fruit) flesh and their prebiotic properties. *J. Food Chemistry*. 120(1): 850-857.
- Widjaya, C.H. 2003. *Peran Antioksidan Terhadap Kesehatan Tubuh*. Healty Choice.
- Winarno, F.G. 1974. *Dasar Pengawetan Sanitasi dan Keracunan*. Departemen Teknologi Hasil Pertanian Fatemeta IPB.
- Wulansari, K.A., Hafidi, A., Ningsih, J.P. 2020. Penggunaan Asam Sitrat dan Natrium Bikarbonat dalam Minuman Nira Berkarbonasi. Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Sidoarjo.